МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32677— 2025

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 апреля 2025 г. № 184-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 июня 2025 г. № 550-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32677—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 32677—2014

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов 12
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 18

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Термины и определения

Bakery production. Terms and definitions

Дата введения — 2026—06—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарного производства.

Термины, установленные настоящим стандартом, применяют во всех видах документации и литературы в области хлебопекарного производства, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Настоящий стандарт следует применять совместно с техническими регламентами и/или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ приведена в приложении А.

2 Термины и определения

Общие понятия

1 **хлебобулочное изделие:** Пищевой продукт, вырабатываемый из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, процесс изготовления которого включает основные стадии производства хлебобулочных изделий.

Примечание — К хлебобулочным изделиям относятся: хлеб, булочные изделия, сдобные изделия, слоеные изделия, изделия пониженной влажности и др., а также полуфабрикаты хлебобулочных изделий, в том числе охлажденные и замороженные.

2 **номенклатурная единица хлебобулочных изделий:** Хлебобулочные изделия, вырабатываемые по одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности.

3 **формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме или на хлебопекарном листе, обеспечивающих определенную форму изделию.

4 **подóвое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, противне, на поду или люльке пекарной камеры.

5 **хлеб:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, массой более 500 г.

Примечания

1 Допускается изготовление хлеба массой 500 г и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем).

2 Допускается изготовление хлеба, относящегося к специализированной продукции, в том числе для диетического лечебного питания и диетического профилактического питания, массой более 100 г.

6 **ломóть (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия толщиной 0,5—2,0 см с ровными параллельными срезами с двух сторон.

Издание официальное

7 **горбушка (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия, отделенная от края хлебобулочного изделия.

8 **булочное изделие:** Хлебобулочное изделие без начинки или с начинкой, с влажностью мякиша более 19 %, массой 500 г и менее.

Примечание — К булочным изделиям относятся: багет, батон, брецель, булка, булочка, калач, плетенка, сайка, хлебец, хала и др.

9 **мелкоштучное булочное изделие:** Хлебобулочное изделие массой менее 200 г.

10 **хлебобулочное изделие с начинкой:** Хлебобулочное изделие, в которое вносят начинку на стадии разделки теста или после выпечки.

11 **пирог:** Хлебобулочное изделие с открытой или закрытой начинкой массой 200 г и более.

Примечание — К пирогам относят ватрушку, калитку, кулебяку, пиццу и др.

12 **пирожок:** Хлебобулочное изделие с открытой или закрытой начинкой массой менее 200 г.

Примечание — К пирожкам относят беляш, ватрушку, калитку, кулебяку, чебурек, шаньгу и др.

13 **пшенично-ржаное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси менее 50 %.

14 **ржано-пшеничное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50 % и более.

15 **бездрожжевое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без использования компонента брожения.

16 **заварное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое с использованием заварки для хлебопекарного производства, с которой вносят не менее 5 % муки и/или продуктов переработки зерна от общей массы по рецептуре хлебобулочного изделия.

Примечание — Для ржаного и ржано-пшеничного содержание солода — не менее 3 %.

17 **ремесленное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без применения пищевых добавок и ароматизаторов (кроме натуральных ароматизаторов и ванилина) с использованием длительных традиционных технологий (процесс приготовления теста одним из способов — опарным, безопарным, с использованием заквасок) и с преобладанием ручного труда (разделка теста, формование тестовых заготовок).

18 **сдобное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или масложировых продуктов 14 % и более к массе муки.

Примечание — К сдобным хлебобулочным изделиям относят бриошь, берлинер, ватрушку, крендель, конвертик, кулич, плюшку, панеттоне, розан, рогалик, рулет и др.

19 **слоеное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое из слоеного теста, полученного путем многократного складывания и раскатывания с применением масложировых продуктов.

20 **нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки.

Примечание — Для хлебобулочных изделий массой менее 200 г допускается отсутствие ломтей.

21 **зерновое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре не менее 10 % зерновых продуктов, прошедших определенную подготовку (очистку, замачивание, проращивание, измельчение и/или др.).

22 **мультизерновое [многозерновое] хлебобулочное изделие:** Зерновое хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре смесь из трех и более видов зерновых продуктов, прошедших определенную подготовку (очистку, замачивание, проращивание, измельчение и др.).

23 **хлебобулочное изделие из цельнозерновой [обойной] муки:** Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре не менее 50 % цельнозерновой и/или обойной муки.

Примечание — Обойная мука по способу производства относится к цельнозерновой.

24 **хлебобулочное изделие пониженной влажности:** Хлебобулочное изделие влажностью 19 % и менее.

Примечание — К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относят бараночные изделия (в том числе бублики, бейглы с влажностью не более 27 %), сухари, гренки, хлебцы, хлебные палочки и др.

25 **бараночное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде кольца, преимущественно округлой формы, с глянцевитой поверхностью, образующейся вследствие обварки или ошпарки тестовой заготовки, с отделкой поверхности или без отделки.

Примечание — К бараночным хлебобулочным изделиям относят баранки, бейглы, бублики, сушки и др.

26 **сухарное хлебобулочное изделие:** Высушенное хлебобулочное изделие в виде ломтя разнообразной формы.

27 **жареное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое с использованием жарки.

Примечание — К жареным хлебобулочным изделиям относят гренки, пирожки, пончики, в том числе с начинкой, пышки и др.

28 **замороженное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия не выше минус 10 °С.

29 **хлебобулочный полуфабрикат:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, предназначенный для реализации и подлежащий дальнейшей обработке для превращения в готовое изделие для употребления в пищу.

Примечание — К хлебобулочным полуфабрикатам относят тесто, тестовые заготовки различной степени готовности.

30 **охлажденное [замороженное] тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый охлаждению, обеспечивающему температуру в центре теста (4 ± 2) °С (замораживанию, обеспечивающему температуру в центре теста не выше минус 10 °С).

31 **замороженная тестовая заготовка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре тестовой заготовки не выше минус 10 °С.

32 **срок максимальной выдержки (хлебобулочного изделия):** Продолжительность выдержки хлебобулочного изделия на предприятии-изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

33 **упакованное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, помещенное в потребительскую упаковку с закрытым входным отверстием, обеспечивающую сохранение потребительских свойств изделия в течение срока годности.

34 **хранение хлебобулочных изделий:** Этап содержания хлебобулочных изделий от обработки тестовой заготовки (для неупакованных хлебобулочных изделий) или упаковывания (для упакованных хлебобулочных изделий) до момента реализации приобретателю и/или потребителю.

35 **хлебобулочное изделие длительного хранения:** Хлебобулочное изделие со сроком годности более пяти суток.

36 **хлебобулочное изделие недлительного хранения:** Хлебобулочное изделие со сроком годности до пяти суток включительно.

37 **пекарня:** Хлебопекарное предприятие, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебобулочных изделий с механизацией и/или автоматизацией отдельных основных операций технологического процесса с преобладанием ручного труда (разделка теста).

38 **хлебозавод;** *хлебокомбинат*: Хлебопекарное предприятие, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебобулочных изделий с преобладанием механизации и/или автоматизации основных операций технологического процесса.

Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции

39 **вид в изломе (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Структура внутренней части хлебобулочного изделия пониженной влажности.

40 **мякиш (хлебобулочного изделия):** Внутренняя часть хлебобулочного изделия (кроме хлебобулочных изделий пониженной влажности), образующаяся в процессе выпечки или иной тепловой обработки тестовой заготовки.

41 **корка (хлебобулочного изделия):** Наружный слой хлебобулочного изделия, отличающийся от мякиша.

42 **ломкость баранки:** Характеристика баранки, отражающая способность изделия легко разламываться без хруста.

43 **набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность изделия поглощать воду до получения однородной консистенции за определенный промежуток времени.

44 **промес (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся отсутствием непромешанного сырья.

45 **пропеченность (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующее его эластичность и отсутствие липкости (кроме хлебобулочного изделия, для которого небольшая липкость является характерной).

46 **пористость (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор, образующихся в процессе выпечки или иной тепловой обработки тестовой заготовки.

47 **состояние мякиша:** Характеристика мякиша хлебобулочного изделия, включающая промес, пропеченность и пористость.

48 **структура мякиша (слоеного хлебобулочного изделия):** Текстура мякиша хлебобулочного изделия, отражающая способность легкого отделения слоев друг от друга.

49 **хрупкость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Характеристика хлебобулочного изделия пониженной влажности, отражающая способность изделия легко разламываться с хрустом.

Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства

50 **основное сырье (для хлебобулочного изделия):** Продовольсвенное (пищевое) сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся хлебопекарная мука или хлебопекарная мука и зерновые продукты, компонент брожения, пищевая соль, вода и/или заменяющие ее жидкие пищевые продукты.

Примечания

1 При выработке бездрожжевых хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, слоеных хлебобулочных изделий, изделий плоской формы (лепешек) допускается исключение компонента брожения или замена его на химические разрыхлители[1)].

2 При выработке хлебобулочных изделий, относящихся к специализированной пищевой продукции, допускается исключение пищевой соли или замена другими вкусовыми компонентами или ароматизаторами.

3 Допускается использование аналогичного сырья, соответствующего по показателям безопасности требованиям, установленным в технических регламентах, и/или нормативных правовых актах, и/или санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

51 **дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия)** (Нрк. *вспомогательное сырье*): Продовольственное (пищевое) сырье, пищевые компоненты и технологические вспомогательные средства (ферментные препараты) для хлебобулочного изделия, применяемые для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств и пищевой ценности хлебобулочного изделия.

52 **зерновые продукты:** Зерно и продукты его переработки, кроме пшеничной и ржаной муки.

53 **компонент брожения [вызывающий брожение]:** Хлебопекарные дрожжи, и/или иные разрыхлители биологической природы, и/или полуфабрикат хлебопекарного производства, изготовленный с использованием чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства.

Примечание — К иным разрыхлителям биологической природы относятся любые микроорганизмы, разрешенные к применению в пищевой промышленности, образующие в процессе брожения диоксид углерода в количестве, достаточном для разрыхления теста.

54 **жидкие (хлебопекарные) дрожжи**:(Нрк. *жидкие пекарские дрожжи*): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный с использованием заквашенной заварки для хлебопекарного производства путем размножения в ней чистых культур дрожжей вида Saccharomyces для хлебопекарного производства.

[1)] Химический разрыхлитель — пищевая добавка с технологической функцией разрыхлителя.

55 **хлебопекарный улучшитель:** Пищевая добавка, или комплексная пищевая добавка, или технологическое вспомогательное средство (ферментые препараты), вещество для обработки муки, улучшающие свойства теста и качество хлебобулочных изделий.

56 **полуфабрикат хлебопекарного производства:** Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья или основного сырья и дополнительного сырья и подлежащий дальнейшей переработке в соответствующей стадии производства хлебопекарной продукции.

Примечание — К полуфабрикатам хлебопекарного производства относятся питательная смесь (для хлебопекарного производства), заварка (для хлебопекарного производства), жидкие (хлебопекарные) дрожжи, активированные хлебопекарные дрожжи, закваска (для хлебопекарного производства), опара, тесто, тестовая заготовка, начинка, отделочный полуфабрикат (для хлебопекарного производства) и др.

57 **замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства не выше минус 10 °С.

58 **питательная смесь (для хлебопекарного производства)** (Нрк. *мучная болтушка*)*:* Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия в определенном соотношении и используемый для приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, закваски, жидкой опары и активации хлебопекарных дрожжей.

59 **стартовая композиция микроорганизмов:** Композиция, содержащая один или несколько видов и/или штаммов чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства в нативном или сухом виде или в смеси с наполнителем, содержащая жизнеспособные клетки в количестве не менее 10^5КОЕ/г, предназначенная для выведения заквасок.

60 **чистая культура микроорганизмов для хлебопекарного производства:** Культура непатогенных и нетоксикогенных бактерий и дрожжей, состоящая из одного штамма микроорганизмов и содержащая жизнеспособные клетки в количестве не менее 10^7КОЕ/г, предназначенная для выведения заквасок.

61 **заварка (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и/или продуктов переработки зерна и воды и/или заменяющих ее жидкостей, или из муки и/или продуктов переработки зерна, воды и/или заменяющих ее жидкостей и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

62 **заквашенная заварка (для хлебопекарного производства)** *(*Нрк. *заквашенный затор)*: Заварка, прошедшая стадию брожения под воздействием термофильных молочнокислых бактерий.

63 **неосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** *(*Нрк. *простая заварка)*: Заварка, охлажденная после приготовления и не подвергнутая осахариванию.

64 **самоосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** (*Нрк. сладкая заварка*): Заварка, осахаренная под воздействием собственных амилолитических ферментов муки.

65 **осахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** (Нрк. *осахаренный затор*): Заварка, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки и солода или ферментных препаратов.

66 **сброженная заварка (для хлебопекарного производства):** Заварка, прошедшая стадию брожения под воздействием хлебопекарных дрожжей или закваски.

67 **закваска (для хлебопекарного производства):** (Нрк*. головка; квасы*): Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси чистыми культурами молочнокислых бактерий или молочнокислых бактерий и дрожжей, или других микроорганизмов, применяемых в хлебопекарном производстве.

68 **инактивированная закваска (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат, полученный путем инактивации микроорганизмов закваски (методом высушивания, пастеризации, глубокого замораживания, применения консервантов, в том числе органических кислот).

69 **опара:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, и/или закваски, и/или жидких дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста.

Примечание — Допускается при приготовлении опары применение пищевой соли.

70 **большая густая опара:** Опара, приготовленная из 60—70 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41—45 %.

71 **густая опара:** Опара, приготовленная из 45—55 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41—45 %.

72 **жидкая опара:** Опара, приготовленная из 25—35 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 68—72 %.

73 **тестовая заготовка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, полученный в результате разделки.

74 **тестовая заготовка высокой степени готовности:** Тестовая заготовка, продолжительность прогрева которой в пекарной камере составляет 90 % продолжительности выпечки.

75 **тестовая заготовка различной степени готовности:** Тестовая заготовка, для которой процесс прогрева в пекарной камере прерван до момента превращения ее в готовое изделие.

Примечание — Продолжительность прогрева тестовой заготовки изделий конкретных наименований в пекарной камере определяется разработчиком и приводится в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

76 **тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса основного сырья или основного и дополнительного сырья, с использованием или без использования компонента брожения.

77 **дрожжевое тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса основного сырья или основного и дополнительного сырья.

78 **бездрожжевое тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса или сбивания основного сырья или основного и дополнительного сырья без компонента брожения.

79 **хлебная мочка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный посредством его замачивания в воде и последующего измельчения.

80 **начинка:** Составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхность тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки или жарки.

81 **отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, применяемый для отделки поверхности тестовой заготовки и готового хлебобулочного изделия.

82 **отделочная крошка** (Нрк. *посыпка; штрезель*): Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, масложировых продуктов и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных.

83 **хлебная крошка:** Полуфабрикат хлебоперного производства, полученный посредством его измельчения.

84 **яичная смазка (для хлебопекарного производства)** (Нрк. *яичная болтушка; яичная смесь; яично-водная смесь*)*:* Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из куриных яиц или яичных продуктов и воды.

85 **сухарная крошка:** Полуфабрикат хлебоперного производства, высушенное и подвергнутое измельчению хлебобулочное изделие.

Технологические процессы

86 **основные стадии производства хлебобулочных изделий:** Технологические процессы (группы технологических процессов), используемые в определенной последовательности при изготовлении хлебобулочных изделий, к которым относятся прием и хранение сырья, подготовка сырья к производству, приготовление теста, разделка теста, выпечка или иная тепловая обработка тестовой заготовки, охлаждение, замораживание готовой продукции, нарезка и упаковывание, хранение готовой продукции.

Примечания

1 Стадия тестовой заготовки не требуется при выработке хлебобулочных полуфабрикатов.

2 Стадия охлаждения не требуется при реализации продукции в горячем виде.

3 Стадия замораживания готовой продукции необходима при выработке замороженных хлебобулочных полуфабрикатов.

4 Стадии нарезки и упаковывания не требуются при реализации неупакованной продукции.

87 **подготовка сырья (к хлебопекарному производству):** Проведение технологических операций, обеспечивающих готовность сырья, для дальнейшего использования в технологическом процессе производства хлебобулочных изделий.

88 **просеивание муки:** Пропускание муки через сито для отделения посторонних примесей.

89 **разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выведение закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов или готовой закваски, или инактивированной закваски, и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла.

90 **разводочный цикл приготовления закваски или жидких дрожжей:** Выведение закваски или жидких дрожжей путем внесения и последовательного размножения чистых культур микроорганизмов в питательной смеси.

91 **производственный цикл приготовления закваски или жидких дрожжей:** Приготовление закваски или жидких дрожжей путем периодического освежения закваски или жидких дрожжей питательной смесью взамен израсходованного их количества и доведение до количества, необходимого производству.

92 **освежение закваски или жидких дрожжей:** Внесение в закваску или жидкие дрожжи питательной смеси.

93 **опарный способ (приготовления теста):** Приготовление теста с использованием различных видов опар.

94 **замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Перемешивание сырья или сырья и полуфабриката хлебопекарного производства до получения однородной массы.

95 **непрерывный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при непрерывном дозировании определенного количества сырья или сырья и полуфабрикатов в единицу времени до получения однородной массы.

96 **порционный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при порционном дозировании определенного количества сырья или сырья и полуфабрикатов до получения однородной массы при порционном выходе.

97 **ритм замеса полуфабриката (хлебопекарного производства):** Период времени от начала замеса одной порции полуфабриката хлебопекарного производства до начала замеса следующей порции.

98 **интенсивный замес теста:** Скоростная механическая обработка теста в тестомесильной машине с частотой вращения месильных органов более 180 об/мин.

99 **сбивание теста:** Механическая обработка теста для насыщения его газообразной фазой и получения пенообразной структуры.

100 **брожение полуфабриката (хлебопекарного производства):** Процесс, в течение которого происходит изменение пищевых веществ опары, закваски, жидких дрожжей, заварки, теста и накопление диоксида углерода, вкусовых, ароматообразующих веществ под действием компонентов брожения и другого сырья.

101 **консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства):** Временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий.

102 **разрыхление теста биологическим способом** (Нрк. *разрыхление теста биохимическим способом*): Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.

103 **разрыхление теста механическим способом** (Нрк. *разрыхление теста физическим способом*): Разрыхление теста в процессе замеса его под воздействием кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину.

104 **разрыхление теста химическим способом:** Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при распаде химических разрыхлителей.)

105 **безопарный способ (приготовления теста):** Приготовление теста в одну стадию с замесом теста из всего сырья по рецептуре и продолжительностью брожения 2 ч и более.

106 **ускоренный способ (приготовления теста):** Приготовление теста с применением интенсивного замеса, увеличением расхода компонента брожения, и/или подкисляющего сырья, и/или хлебопекарных улучшителей с продолжительностью брожения теста не более 90 мин.

Примечание — К подкисляющему сырью (подкислителям) относят пищевые добавки с технологической функцией регулятора кислотности, такие как органические кислоты и их смеси (лимонную, молочную и др.) и сухую молочную сыворотку.

107 **интенсивная холодная технология (приготовление теста):** Ускоренный способ приготовления теста в одну стадию с применением интенсивного замеса, повышенного количества хлебопекарных дрожжей и/или хлебопекарных улучшителей и воды пониженной температуры, продолжительностью брожения теста менее 90 мин.

108 **приготовление теста:** Процесс от замеса полуфабриката, включая брожение, до разделки теста.

109 **отлежка теста:** Выдерживание теста после замеса не более 30 мин.

110 **обминка теста:** Кратковременное перемешивание теста в период брожения.

111 **натирка теста:** Механическая обработка теста для бараночных изделий на натирочной машине или вручную.

112 **отсдобка теста:** Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья.

113 **слоение теста:** Придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто масложировых продуктов с последующим многократным складыванием и раскаткой.

114 **разделка теста:** Совокупность операций, направленных на формование тестовой заготовки и доведение ее до состояния, оптимального для выпечки.

115 **деление теста:** Операция разделки теста, заключающаяся в получении тестовой заготовки определенной массы.

116 **формование (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке формы, соответствующей внешнему виду хлебобулочного изделия.

117 **округление (тестовой заготовки)** (Нрк. *подкатка*): Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке шарообразной формы.

118 **закатка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке цилиндрической, или овальной, или продолговато-овальной формы.

119 **надрезка [наколы; штамповка] тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки надрезов [наколов, штампов].

120 **расстойка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в выдерживании тестовой заготовки при определенных температуре и относительной влажности воздуха.

121 **предварительная расстойка (тестовой заготовки)** (Нрк. *первая расстойка; сухая расстойка; промежуточная расстойка*): Операция разделки теста, заключающаяся в кратковременной расстойке тестовой заготовки после механического воздействия при делении и округлении с целью улучшения свойств и структуры.

122 **окончательная расстойка (тестовой заготовки)** (Нрк. *вторая расстойка; влажная расстойка*): Расстойка тестовой заготовки после ее формования и предварительной расстойки тестовой заготовки или без нее с целью разрыхления и увеличения до необходимого объема.

123 **отделка тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки сырья, отделочного полуфабриката хлебопекарного производства, отделочной смеси.

124 **смазка тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки меланжа, яичной смазки, крахмального клейстера, раствора сахара или специального смазочного продукта.

125 **опрыскивание тестовой заготовки [хлебобулочного изделия]:** Операция разделки теста, заключающаяся в увлажнении поверхности тестовой заготовки [хлебобулочного изделия] водой и др.

126 **пароувлажнение тестовой заготовки:** Обработка поверхности тестовой заготовки паровоздушной или пароводяной смесью.

127 **обварка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в кратковременном погружении тестовой заготовки в воду или раствор двууглекислого натрия температурой 92—95 °С в соответствии с технологической документацией.

128 **ошпарка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в обработке тестовой заготовки водяным паром.

129 **обжарка (тестовой заготовки)** (Нрк. *обжарка хлеба*): Кратковременное воздействие высокой температуры на тестовую заготовку в начальный период выпечки.

130 **обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода; люльки пекарной камеры]** (Нрк. *колеровка хлебопекарной формы*): Получение слоя на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] из предварительно нанесенного слоя масложировых продуктов или материала, применяемого в пищевой промышленности.

131 **смазка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода; люльки пекарной камеры]:** Нанесение на внутреннюю поверхность хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] тонкого слоя масложировых продуктов, применяемых в пищевой промышленности.

132 **выпечка:** Стадия технологического процесса, заключающаяся в прогреве тестовой заготовки, в результате которого происходит превращение тестовой заготовки в хлебобулочное изделие.

133 **жарка (хлебобулочного изделия):** Прогревание тестовой заготовки в кипящем масложировом продукте до превращения ее в хлебобулочное изделие, готовое для употребления в пищу.

134 **отделка хлебобулочного изделия:** Придание поверхности хлебобулочного изделия внешнего вида, соответствующего требованиям документа на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

135 **глазирова́ние (хлебобулочного изделия):** Нанесение на поверхность хлебобулочного изделия разогретых помады, и/или шоколадной массы, и/или глазурей и др.

136 **освежение (хлебобулочного изделия):** Кратковременное прогревание черствого хлебобулочного изделия при соответствующем режиме.

137 **замораживание полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выдерживание полуфабриката хлебопекарного производства при отрицательных температурах с целью его консервирования до достижения в центре изделия температуры не выше минус 10 °С.

138 **консервирование (хлебобулочного изделия):** Технологическая операция, предназначенная для увеличения сроков годности хлебобулочного изделия и обеспечивающая сохранность органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности изделия при хранении.

139 **консервирование теплом (хлебобулочного изделия):** Консервирование упакованного хлебобулочного изделия путем тепловой обработки.

140 **консервирование теплом ступенчатое (хлебобулочного изделия):** Консервирование теплом упакованного хлебобулочного изделия в две и более стадий.

141 **консервирование спиртом (хлебобулочного изделия):** Консервирование хлебобулочного изделия путем обработки этиловым спиртом его поверхности с последующим упаковыванием и/или путем впрыскивания спирта в потребительскую упаковку.

Лабораторный контроль производства хлебобулочных изделий

142 **пробная выпечка хлебобулочного изделия** (Нрк. *опытная выпечка*): Выпечка хлебобулочного изделия с целью проверки и оценки хлебопекарных свойств основного и дополнительного сырья, показателей качества и безопасности хлебобулочного изделия, выхода хлебобулочного изделия, параметров технологического процесса, различных способов приготовления хлебобулочного изделия, норм расхода упаковочных материалов, смазочных средств на смазку технологического оборудования, хлебопекарных форм, хлебопекарных листов, противней, пода или люлек пекарной камеры и др.

143 **хлебопекарное свойство муки:** Способность муки (для хлебобулочного изделия) влиять на качество хлебобулочного изделия.

144 **подъемная сила полуфабриката (хлебопекарного производства):** Показатель процесса разрыхления полуфабриката хлебопекарного производства, характеризующий жизнедеятельность микроорганизмов при определенных условиях.

145 **газообразующая способность муки, полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность веществ муки к изменению полуфабриката хлебопекарного производства с образованием диоксида углерода при брожении.

146 **газоудерживающая способность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства удерживать диоксид углерода, образующийся при брожении.

147 **бродильная активность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства к разрыхлению теста.

148 **эластичность [упругость] теста [мякиша хлебобулочного изделия]:** Свойство теста [мякиша хлебобулочного изделия] восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия деформирующей нагрузки.

149 **технологическая затрата (в хлебопекарном производстве):** Расход муки, полуфабриката хлебопекарного производства и хлебобулочного изделия, обусловленный ходом технологического процесса.

150 **затрата при брожении:** Технологическая затрата полуфабриката (опара, закваска, жидкие дрожжи, тесто и др.) хлебопекарного производства на брожение в период от замеса до выпечки.

151 **затрата при разделке теста:** Технологическая затрата муки и/или сухарной крошки на обсыпку рабочих поверхностей деталей разделочного и транспортного оборудования и поверхности тестовых заготовок при разделке.

152 **упек:** Уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания части продуктов брожения.

Примечание — Упек выражается в процентах к массе тестовой заготовки перед выпечкой.

153 **формоудерживающая способность (тестовой заготовки):** Способность тестовой заготовки сохранять форму в процессе расстойки и начального периода выпечки.

154 **усушка (хлебобулочного изделия):** Уменьшение массы хлебобулочного изделия при остывании и хранении за счет испарения части воды и летучих компонентов брожения.

155 **технологическая потеря (в хлебопекарном производстве):** Расход муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и хлебобулочного изделия при ведении технологического процесса, не обусловленный ходом технологического процесса.

156 **выход теста:** Отношение массы теста к массе израсходованной муки, выраженное в процентах.

157 **выход хлебобулочного изделия:** Отношение массы готового хлебобулочного изделия к массе израсходованной муки, выраженное в процентах.

Примечание — При применении солода, зерновых продуктов, клейковины, крахмала массу этих продуктов включают в массу израсходованной муки.

Дефекты и болезни хлебобулочных изделий

158 **выплыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде выступающего мякиша хлебобулочного изделия по контуру верхней корки формового хлебобулочного изделия или нижней корки подового хлебобулочного изделия.

159 **непромес:** Дефект хлебобулочного изделия в виде непромешанного сырья в хлебобулочном изделии.

160 **пустота в хлебобулочном изделии:** Дефект хлебобулочного изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 2 см.

Примечание — Пустоты, предусмотренные нормативным документом на хлебобулочное изделие конкретного наименования, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

161 **подрыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде отрывов верхней корки у формового хлебобулочного изделия и отрывов корок у основания подового хлебобулочного изделия.

162 **крупный подрыв:** Дефект хлебобулочного изделия, охватывающий всю длину одной из боковых сторон формового хлебобулочного изделия или более половины окружности подового хлебобулочного изделия и имеющий ширину более 1 см в формовом хлебобулочном изделии и более 2 см в подовом хлебобулочном изделии.

163 **притиск:** Дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок.

Примечание — Участки поверхности без корки в местах соединений, наличие которых является особенностью конкретных наименований хлебобулочных изделий и появление которых предусмотрено при формовании тестовых заготовок, называются слипами и к дефектам не относятся.

164 **трещина (хлебобулочного изделия):** Дефект хлебобулочного изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного изделия.

Примечание — Трещины, предусмотренные документом на конкретное наименование хлебобулочного изделия, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

165 **крупная трещина (хлебобулочного изделия):** Дефект хлебобулочного изделия в виде трещины, проходящей через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющей ширину более 1 см.

166 **уплотнение мякиша (хлебобулочного изделия)** (Нрк. *закал мякиша хлебобулочного изделия*): Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша хлебобулочного изделия, не содержащих пор.

167 **подгорелость (хлебобулочного изделия):** Частичное обугливание поверхности хлебобулочного изделия, которое обусловливает горький вкус.

168 **постороннее включение (в хлебобулочном изделии):** Включения в хлебобулочном изделии, не входящие в рецептуру данного изделия, определяемые визуально или с помощью специальных устройств, в том числе являющиеся опасными для жизни и здоровья человека.

169 **болезнь хлебобулочного изделия:** Изменение внешнего вида и качества хлебобулочного изделия под влиянием микроорганизмов, приводящее хлебобулочные изделия в состояние, непригодное к употреблению в пищу.

170 **плесневение хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная плесневыми грибами различных родов, образующими видимый мицелий различной окраски на поверхности и/или внутри изделия.

171 **«меловая» болезнь хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная дрожжами и дрожжеподобными грибами, образующими белый порошкообразный налет или вкрапления в мякише изделия, напоминающие по внешнему виду мел.

172 **«пигментация» хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная дрожжами, дрожжеподобными грибами и некоторыми видами бактерий, продуцирующими окрашенные пигменты и образующими на корке и/или в мякише изделия цветной налет в виде пятен.

173 **«красная» болезнь хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная бактериями вида *Serratia marcescens*, образующими на корке и/или в мякише изделия ярко-красные пятна.

174 **«картофельная» болезнь хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная спорообразующими бактериями рода *Bacillus* и характеризующаяся наличием несвойственного запаха и липкости мякиша, появлением темных пятен и, при сильном поражении, разрушением мякиша с образованием слизистых тянущихся нитей.

175 **загрязненность (хлебобулочного изделия):** Наличие на поверхности хлебобулочного изделия загрязненных участков с различными включениями, не свойственными конкретному наименованию хлебобулочного изделия.

176 **зараженность (хлебобулочного изделия):** Наличие в хлебобулочном изделии вредителей хлебных запасов, определяемых визуально.

177 **крошка:** Мелкие частицы хлебобулочного изделия, образующиеся при нарезке, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий.

178 **лом (хлебобулочного изделия):** Отделившаяся часть хлебобулочного изделия пониженной влажности в результате механического воздействия.

Примечание — Характеристика крупного и мелкого лома приводится в нормативном документе на хлебобулочное изделие пониженной влажности конкретного наименования.

179 **металломагнитная примесь (в панировочных сухарях):** Примесь, обладающая свойством притягиваться к магниту.

180 **черствение (хлебобулочного изделия):** Изменения, происходящие в хлебобулочном изделии при хранении, обусловленные трансформацией биополимеров хлебобулочного изделия.

181 **хруст от минеральной примеси (хлебобулочного изделия):** Хруст в хлебобулочном изделии, не характерный для конкретного наименования хлебобулочного изделия, определяемый при разжевывании.

Алфавитный указатель терминов

активность бродильная полуфабриката 147
активность бродильная полуфабриката хлебопекарного производства 147
болезнь «картофельная» хлебобулочного изделия 174
болезнь «красная» хлебобулочного изделия 173
болезнь «меловая» хлебобулочного изделия 171
болезнь хлебобулочных изделий 169
болтушка мучная *58*
болтушка яичная *84*
брожение полуфабриката 100
брожение полуфабриката хлебопекарного производства 100
вид в изломе 39
вид в изломе хлебобулочного изделия пониженной влажности 39
включение постороннее 168
включение постороннее в хлебобулочном изделии 168
вспомогательное сырье *51*
выпечка 132
выпечка хлебобулочного изделия пробная 142
выпечка опытная 142
выплыв 158
выход теста 156
выход хлебобулочного изделия 157
глазирова́ние 135
глазирова́ние хлебобулочного изделия 135
головка *67*
горбушка 7
горбушка хлебобулочного изделия 7
деление теста 115
дрожжи жидкие 54
дрожжи пекарские жидкие 54
дрожжи хлебопекарные жидкие 54
единица номенклатурная хлебопекарных изделий 2
жарка 133
жарка хлебобулочного изделия 133
заварка 61
заварка заквашенная 62
заварка неосахаренная 63
заварка осахаренная 65
заварка самоосахаренная 64
заварка сброженная 66
заварка для хлебопекарного производства 61
заварка заквашенная для хлебопекарного производства 62
заварка неосахаренная для хлебопекарного производства 63
заварка осахаренная для хлебопекарного производства 65
заварка самоосахаренная для хлебопекарного производства 64
заварка сброженная для хлебопекарного производства 66
заварка простая *63*
заварка сладкая 64
заготовка тестовая 73
заготовка тестовая высокой степени готовности 74
заготовка тестовая замороженная 31
заготовка тестовая различной степени готовности 75
загрязненность 175
загрязненность хлебобулочных изделий 175

закал мякиша хлебобулочного изделия 166
закатка 118
закатка тестовой заготовки 118
закваска 67
закваска для хлебопекарного производства 67
закваска инактивированная 68
закваска инактивированная для хлебопекарного производства 68
замес непрерывный полуфабриката 95
замес непрерывный полуфабриката хлебопекарного производства 95
замес полуфабриката 94
замес полуфабриката хлебопекарного производства 94
замес порционный полуфабриката 96
замес порционный полуфабриката хлебопекарного производства 96
замес теста интенсивный 98
замораживание полуфабриката 137
замораживание полуфабриката хлебопекарного производства 137
зараженность 176
зараженность хлебобулочного изделия 176
затор заквашенный *62*
затор осахаренный *65*
затрата в хлебопекарном производстве технологическая 149
затрата при брожении 150
затрата при разделке теста 151
затрата технологическая 149
изделие булочное 8
изделие булочное мелкоштучное 9
изделие хлебобулочное 1
изделие хлебобулочное бараночное 25
изделие хлебобулочное бездрожжевое 15
изделие хлебобулочное длительного хранения 35
изделие хлебобулочное жареное 27
изделие хлебобулочное заварное 16
изделие хлебобулочное замороженное 28
изделие хлебобулочное зерновое 21
изделие хлебобулочное из обойной муки 23
изделие хлебобулочное из цельнозерновой муки 23
изделие хлебобулочное многозерновое 22
изделие хлебобулочное мультизерновое 22
изделие хлебобулочное нарезанное 20
изделие хлебобулочное недлительного хранения 36
изделие хлебобулочное подóвое 4
изделие хлебобулочное пониженной влажности 24
изделие хлебобулочное пшенично-ржаное 13
изделие хлебобулочное ремесленное 17
изделие хлебобулочное ржано-пшеничное 14
изделие хлебобулочное с начинкой 10
изделие хлебобулочное сдобное 18
изделие хлебобулочное слоеное 19
изделие хлебобулочное сухарное 26
изделие хлебобулочное упакованное 33
изделие хлебобулочное формовое 3
квасы *67*
колеровка хлебопекарной формы *130*
композиция микроорганизмов стартовая 59
компонент брожения 53

компонент, вызывающий брожение 53
консервирование 138
консервирование полуфабриката 101
консервирование полуфабриката хлебопекарного производства 101
консервирование спиртом 141
консервирование спиртом хлебобулочного изделия 141
консервирование теплом 139
консервирование теплом ступенчатое 140
консервирование теплом ступенчатое хлебобулочного изделия 140
консервирование теплом хлебобулочного изделия 139
консервирование хлебобулочного изделия 138
корка 41
корка хлебобулочного изделия 41
крошка 177
крошка отделочная 82
крошка сухарная 85
крошка хлебная 83
культура микроорганизмов для хлебопекарного производства чистая 60
лом 178
лом хлебобулочного изделия 178
ломкость баранки 42
ломоть 6
ломоть хлебобулочного изделия 6
мочка хлебная 79
мякиш 40
мякиш хлебобулочного изделия 40
набухаемость 43
набухаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности 43
надрезка тестовой заготовки 119
наколы тестовой заготовки 119
натирка теста 111
начинка 80
непромес 159
обварка 127
обварка тестовой заготовки 127
обжарка 129
обжарка тестовой заготовки 129
обжарка хлеба *129*
обминка теста 110
обработка люльки пекарной камеры 130
обработка пода 130
обработка противня 130
обработка хлебопекарного листа 130
обработка хлебопекарной формы 130
округление 117
округление тестовой заготовки 117
опара 69
опара большая густая 70
опара густая 71
опара жидкая 72
опрыскивание тестовой заготовки 125
опрыскивание хлебобулочного изделия 125
освежение закваски или жидких дрожжей 92
освежение 136
освежение хлебобулочного изделия 136

отделка тестовой заготовки 123
отделка хлебобулочного изделия 134
отлежка теста 109
отсдобка теста 112
ошпарка 128
ошпарка тестовой заготовки 128
пароувлажнение тестовой заготовки 126
пекарня 37
«пигментация» изделия хлебобулочного 172
пирог 11
пирожок 12
плесневение хлебобулочных изделий 170
подгорелость 167
подгорелость хлебобулочных изделий 167
подготовка сырья 87
подготовка сырья к хлебопекарному производству 87
подкатка *117*
подрыв 161
подрыв крупный 162
полуфабрикат замороженный 57
полуфабрикат замороженный хлебопекарного производства 57
полуфабрикат отделочный 81
полуфабрикат отделочный хлебопекарного производства 81
полуфабрикат хлебобулочный 29
полуфабрикат хлебопекарного производства 56
пористость 46
пористость хлебобулочного изделия 46
посыпка *82*
потеря технологическая в хлебопекарном производстве 155
потеря технологическая 155
приготовление теста 108
примесь металломагнитная 179
примесь металломагнитная в панировочных сухарях 179
притиск 163
продукты зерновые 52
промес 44
промес хлебобулочного изделия 44
пропеченность 45
пропеченность хлебобулочного изделия 45
просеивание муки 88
пустота в хлебобулочном изделии 160
разделка теста 114
разрыхление теста биологическим способом 102
разрыхление теста биохимическим способом *102*
разрыхление теста механическим способом 103
разрыхление теста физическим способом 103
разрыхление теста химическим способом 104
расстойка 120
расстойка окончательная 122
расстойка окончательная тестовой заготовки 122
расстойка предварительная 121
расстойка предварительная тестовой заготовки 121
расстойка тестовой заготовки 120
ритм замеса полуфабриката 97
ритм замеса полуфабриката хлебопекарного производства 97

сбивание теста 99
свойство хлебопекарное муки 143
сила подъемная полуфабриката 144
сила подъемная полуфабриката хлебопекарного производства 144
слоение теста 113
смесь питательная 58
смесь питательная для хлебопекарного производства 58
смесь яичная 84
смесь яично-водная 84
смазка тестовой заготовки 124
смазка люльки пекарной камеры 131
смазка пода 131
смазка противня 131
смазка хлебопекарного листа 131
смазка хлебопекарной формы 131
смазка яичная для хлебопекарного производства 84
смазка яичная 84
состояние мякиша 47
способ безопарный 105
способ опарный 93
способ приготовления теста безопарный 105
способ приготовления теста опарный 93
способ приготовление теста ускоренный 106
способ ускоренный 106
способность газообразующая муки 145
способность газообразующая полуфабриката 145
способность газообразующая полуфабриката хлебопекарного производства 145
способность газоудерживающая полуфабриката 146
способность газоудерживающая полуфабриката хлебопекарного производства 146
способность формоудерживающая 153
способность формоудерживающая тестовой заготовки 153
срок максимальной выдержки 32
срок максимальной выдержки хлебобулочного изделия 32
стадии основные производства хлебобулочных изделий 86
структура мякиша 48
структура мякиша слоеного хлебобулочного изделия 48
сырье дополнительное 51
сырье основное 50
сырье дополнительное для хлебобулочного изделия 51
сырье основное для хлебобулочного изделия 50
тесто 76
тесто бездрожжевое 78
тесто дрожжевое 77
тесто замороженное 30
тесто охлажденное 30
технология интенсивная холодная 107
технология интенсивная холодная приготовления теста 107
трещина 164
трещина крупная 165
трещина крупная хлебобулочного изделия 165
трещина хлебобулочного изделия 164
улучшитель хлебопекарный 55
упек 152
уплотнение мякиша 166

уплотнение мякиша хлебобулочного изделия 166
упругость мякиша хлебобулочного изделия 148
упругость теста 148
усушка 154
усушка хлебобулочного изделия 154
формование 116
формование тестовой заготовки 116
хлеб 5
хлебозавод 38
хлебокомбинат 38
хранение хлебобулочных изделий 34
хрупкость 49
хрупкость хлебобулочного изделия пониженной влажности 49
хруст от минеральной примеси 181
хруст от минеральной примеси хлебопекарного изделия 181
цикл производственный приготовления закваски или жидких дрожжей 91
цикл разводочный приготовления закваски или жидких дрожжей 90
цикл приготовления полуфабриката 89
цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства разводочный 89
часть хлебобулочного изделия нарезанная 20
черствение 180
черствение хлебобулочного изделия 180
штамповка тестовой заготовки 119
штрезель 82
эластичность мякиша хлебобулочного изделия 148
эластичность теста 148

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Технический регламент или нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»	AM, BY, KZ, KG, RU
Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции»	UZ
Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ
Специальный технический регламент MTP.008-2020 от 18.02.20 «О безопасности хлебобулочных и макаронных изделий»	UZ

УДК 664.66:006.354 МКС 67.060 Н32

Ключевые слова: термин, определение, хлебопекарное производство, хлебобулочное изделие, хлеб, полуфабрикат, закваска, опара, тесто, пекарня, хлебозавод

Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 18.06.2025. Подписано в печать 20.06.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,32.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru