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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 26984— 2025

ХЛЕБ «СТОЛИЧНЫЙ»

Технические условия

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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 24 июня 2025 г. № 67-2025)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 июля 2025 г. № 803-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 26984—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 26984—86

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

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

ХЛЕБ «СТОЛИЧНЫЙ»

Технические условия

Bread Stolichny. Specifications

Дата введения — 2026—09—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб «Столичный», вырабатываемый из смеси ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с добавлением сахара и другого сырья согласно приложению А и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Настоящий стандарт следует применять совместно с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 171[1)] Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 5667 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 7045 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 8227 Изделия хлебобулочные. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 13830[2)] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21094 Изделия хлебобулочные. Метод определения влажности

ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731—2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ 31807 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33303 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34668[1)] Методы отбора и подготовка образцов (проб) для определения показателей безопасности

ГОСТ EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

ГОСТ ISO/IEC 17025 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

[1)] В Российской Федерации не действует.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32677, ГОСТ 31807, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579 и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4 Классификация

4.1 Хлеб «Столичный» по способу выпечки вырабатывают:
- подовым;
- формовым.

4.2 Хлеб «Столичный» вырабатывают в виде:
- целого изделия (в том числе нарезанного на ломти равной толщины или ломти и горбушки);
- части изделия (в том числе нарезанного на ломти равной толщины или ломти и горбушки).

4.3 Хлеб «Столичный» вырабатывают массой более 0,5 кг.

Примечания

1 Конкретную массу хлеба «Столичный» устанавливает изготовитель.

2 По согласованию с заказчиком (приобретателем) допускается изготовление хлеба «Столичный» массой 0,35—0,5 кг.

5 Технические требования

5.1 Хлеб «Столичный» должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептуре с соблюдением требований, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Информация о составе рецептуры и способе приготовления хлеба «Столичный» приведена в приложении Б.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 Органолептические показатели хлеба «Столичный» указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- форма:	
подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
- поверхность	Шероховатая, без крупных подрывов.
	Допускаются наколы, трещины (кроме крупных), мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба
- цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша:	
- пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
- промес	Без комочков и следов непромеса
- пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
Примечания 1 Органолептические показатели хлеба «Столичный», упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752 и/или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт. 2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см. 3 Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе.	

5.2.2 Физико-химические показатели хлеба «Столичный» указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град.,	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб «Столичный»				
подовый	47,0	5,0—9,0	62,0	4,0—7,0
формовой	48,0	5,0—9,0	65,0	4,0—7,0
Примечание — В хлебе «Столичный», упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.				

5.2.3 Расчетная пищевая и энергетическая ценность хлеба «Столичный» приведена в приложении В.

5.2.4 Срок максимальной выдержки хлеба «Столичный» на предприятии после выемки из печи — не более 14 ч.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве хлеба «Столичный» используемое сырье должно соответствовать требованиям установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.3.2 Для производства хлеба «Столичный» применяют следующее сырье:

- муку ржаную хлебопекарную обдирную по ГОСТ 7045;
- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта по ГОСТ 26574;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сахар белый по ГОСТ 33222.

Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам, перечисленным выше и соответствующего по показателям безопасности требованиям, установленным в нормативных правовых актах и/или санитарно-эпидемиологических и гигиенических

требованиях, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Варианты и нормы замены сырья приведены в приложении Г.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.3.3 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства хлеба «Столичный» допускается использование пищевых добавок, улучшающих хлебопекарные свойства муки и качество хлеба. Пищевые добавки, используемые для производства хлеба «Столичный», должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства хлеба «Столичный», должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость сырья.

Примечание — Допускается включать в сопроводительный документ дополнительные показатели в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.5 Допускается осуществлять контроль сырья для производства хлеба «Столичный» по ГОСТ 24297.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу хлеба «Столичный», упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с ГОСТ 31752 с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.4.2 Для хлеба «Столичный», не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.4.3 Маркировка хлеба «Столичный», упакованного в транспортную упаковку, — в соответствии с ГОСТ 14192 с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

Примечания

1 Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

2 Допускается по согласованию с приобретателем не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки.

5.5 Упаковка

5.5.1 Хлеб «Столичный» вырабатывают не упакованным и упакованным в потребительскую упаковку.

5.5.2 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлеба «Столичный», должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.5.3 Упаковывание хлеба «Столичный» осуществляют по ГОСТ 31752 с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.5.4 Укладывание в транспортную упаковку упакованного и неупакованного в потребительскую упаковку хлеба «Столичный» осуществляют по ГОСТ 8227.

Примечание — Допускается укладывание в единицу транспортной упаковки хлеба «Столичный» в потребительской упаковке различной массой при условии обеспечения сохранности качества и безопасности изделий в потребительской упаковке при их транспортировании, хранении и реализации.

5.5.5 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной для не упакованного в потребительскую упаковку хлеба «Столичный» в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать 3,0 % массы отдельного изделия и 2,5 % средней массы 10 изделий.

Допускаемые положительные отклонения массы хлеба «Столичный» от номинальной при необходимости устанавливает изготовитель.

5.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого массы нетто упаковочной единицы от номинального количества для хлеба «Столичный», упакованного в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, при необходимости, устанавливает изготовитель.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в хлебе «Столичный» не должно превышать норм, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.2 Содержание микотоксинов и пестицидов в хлебе «Столичный» не должно превышать норм, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

6.3 В хлебе «Столичный» не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

7 Правила приемки

7.1 Хлеб «Столичный» принимают партиями. Определение партии — по ГОСТ 5667.

7.2 Правила приемки хлеба «Столичный» осуществляется по результатам проведения производственного контроля, включающего испытания готовой продукции на соответствие требованиям разделов 4—6 и ГОСТ 5667, с учетом требований ГОСТ 31807, и/или ГОСТ 31752, и/или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.3 Приемо-сдаточные испытания хлеба «Столичный» осуществляют на основании отобранных образцов на складе готовой продукции изготовителя, предназначенной для отгрузки в соответствии с ГОСТ 31807, ГОСТ 5667 и/или ГОСТ 31752.

7.3.1 Приемо-сдаточные испытания хлеба «Столичный» проводят с учетом органолептических показателей (форма, поверхность, цвет) и массы нетто в соответствии с 5.2.1. Для хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, определяют ее качество и проверяют маркировку в соответствии с 5.4 и 5.5.

7.4 Допускается оформление удостоверения качества и безопасности, подтверждающего соответствие продукции требованиям документа по стандартизации, в соответствии с которым она изготовлена и может быть идентифицирована, на одно или несколько наименований и/или партий изделий, изготовленных в течение смены.

7.5 Порядок и периодичность контроля по физико-химическим показателям качества — в соответствии с 5.2.2, по показателям безопасности (токсичные элементы, радионуклиды, микотоксины, пестициды, наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени) — в соответствии с 6.1—6.3, а также согласно программе производственного контроля, разработанной и утвержденной в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

8.1.1 Отбор проб хлеба «Столичный» — по ГОСТ 5667.

8.1.2 Отбор проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 34668 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.1.3 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164.

8.1.4 Отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303.

8.2 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) хлеба «Столичный» в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки — по ГОСТ 5667.

8.3 Определение массы и содержимого нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 5667.

8.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5667.

8.5 Определение физико-химических показателей

Определение физико-химических показателей проводят не ранее чем через 3 ч после выемки изделий из печи.

8.5.1 Определение влажности мякиша — по ГОСТ 21094.

8.5.2 Определение кислотности мякиша — по ГОСТ 5670.

8.5.3 Определение пористости мякиша — по ГОСТ 5669.

8.5.4 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

8.6 Определение токсичных элементов

8.6.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

8.6.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707 (арбитражный метод);
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 (арбитражный метод), ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 (арбитражный метод), ГОСТ 33824.

8.7 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8.8 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, ГОСТ 34140 (арбитражный метод), ГОСТ EN 15891 и нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или аттестованным методикам выполнения измерения.

8.9 Определение содержания пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или аттестованным методикам выполнения измерения.

8.10 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют по ГОСТ 5667.

8.11 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции с обязательным проведением верификации метода для подтверждения сопоставимости результатов испытаний (измерений, анализа, определений), полученных при использовании данных методов согласно требованиям ГОСТ ISO/IEC 17025.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении А.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение хлеба «Столичный» — по ГОСТ 8227.

9.2 Рекомендуемый срок годности хлеба «Столичный»:

- не упакованного в потребительскую упаковку — 36 ч;
- упакованного в потребительскую упаковку — 4 сут.

Примечание — При превышении рекомендуемых сроков годности изготовитель обязан подтвердить сроки годности в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

9.3 Конкретные сроки годности хлеба «Столичный» в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей производственного процесса, способа упаковывания и вида упаковочного материала.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица А.1

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
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
Общий технический регламент РУз «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ

Приложение Б
(обязательное)

Информация о составе рецептуры и способе производства теста для хлеба «Столичный»

Количество сырья в составе приведено в килограммах из расчета на 100 кг муки.

Таблица Б.1

Наименование изделия	Состав и способ производства
Хлеб «Столичный»	Вырабатывается подовым или формовым: - из ржаной хлебопекарной муки обдирной (50,0 кг), - пшеничной хлебопекарной муки первого сорта (50,0 кг), - белого сахара (3,0 кг), - поваренной пищевой соли[1)] (1,5 кг), - хлебопекарных прессованных дрожжей (0,5 кг), - воды (по расчету), на ржаных заквасках [густой, жидкой с заваркой или без заварки, концентрированной молочнокислой закваске (КМКЗ)] в две (закваска — тесто) или три (закваска — опара — тесто) стадии
Примечание — Для улучшения формоустойчивости подового хлеба и объема формового хлеба допускается регулирование соотношения ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в пределах ±10,0 кг.	

[1)] На территории Российской Федерации используется пищевая соль.

Приложение В
(справочное)

Расчетная пищевая ценность хлеба «Столичный» 100 г

Таблица В.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал
Хлеб «Столичный»				
подовый	7,0	1,0	46,0	940/220
формовой	7,0	1,0	45,0	920/220
Примечание — Расчетная пищевая ценность хлеба «Столичный» в 100 г может изменяться в зависимости от выхода изделия и химического состава сырья.				

Приложение Г
(обязательное)

Варианты и нормы замены сырья. Расчетная пищевая ценность хлеба «Столичный» 100 г

Таблица Г.1

Сырье	Заменяющее сырье	Вид изделий, в которых допускается замена
Белый сахар (1кг)	Сахар жидкий из расчета по фактической массовой доле сухих веществ	Для всех изделий
	Белый сахар из тростникового сахара-сырца из расчета по фактической массовой доле сухих веществ	Для всех изделий
	1,3 кг патоки крахмальной	Для всех изделий
Прессованные дрожжи (1кг)	Молоко дрожжевое из расчета содержания в нем 1 кг дрожжей прессованных; 0,5 кг сушеных дрожжей с подъемной силой 70 мин или 0,65 кг с подъемной силой 90 мин; 0,25—0,33 кг сушеных инстантных или активных дрожжей	Для всех изделий
Поваренная пищевая соль[1)] (1 кг)	1 кг соли пищевой йодированной с содержанием йода (40 ± 15) мкг/1 г	Для всех изделий с указанием наличия йода в составе изделия
Примечание — При использовании пищевой йодированной соли в хлебе «Столичный» на маркировке должны быть приведены фраза «Содержит йод» и количество йода в хлебе «Столичный» (расчетное количество).		

[1)] На территории Российской Федерации используется пищевая соль.

УДК 664.661.3:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: хлеб «Столичный», мука, ржаная хлебопекарная мука обдирная, пшеничная хлебопекарная мука первого сорта, формовой хлеб, подовый хлеб

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 31.07.2025. Подписано в печать 05.08.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

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