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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
24557—
2025**

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ

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. № 802-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 24557—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 24557—89

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 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Требования безопасности 8
7 Правила приемки 8
8 Методы контроля 9
9 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (обязательное) Информация о составе рецептуры и способе производства сдобных хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной 11
Приложение Б (справочное) Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 15
Приложение В (справочное) Расчетная пищевая ценность сдобных хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки 16
Приложение Г (обязательное) Варианты и нормы замены сырья 17

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ

Технические условия

Bakery products from wheat baking flour.
Specifications

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

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки (далее — сдобные хлебобулочные изделия), вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта или из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и другого сырья с содержанием по рецептуре сахара и/или масложировых продуктов 14 % и более к массе муки (составы рецептур приведены в приложении А), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

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

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

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 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 5668 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 8227 Изделия хлебобулочные. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12094 Мак масличный для переработки. Технические условия[2)]

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731—2011.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52533—2006 «Мак пищевой. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16599 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16833 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21094 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности

ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28560 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

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 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31452 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31453 Творог. Технические условия

ГОСТ 31459 Цукаты. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 31784 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия

ГОСТ 31805 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32099 Повидло. 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 32188 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

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 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ 34113 Варенье. Общие технические условия

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 Продукция пищевая. 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

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по нормативным правовым актам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, ГОСТ 32677, ГОСТ 31805, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579.

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

4 Классификация

4.1 Сдобные хлебобулочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы:

а) изделия из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта:

- бриошь — от 0,065 до 0,25 кг включительно;
- булочка «Гражданская»: штоль, штрицель, булочка с цукатами, булочка круглая с надрезами — от 0,1 до 0,2 кг включительно;
- булочка «Веснушка» — от 0,05[1)] до 0,08 кг включительно;
- булочка сдобная — 0,1 кг;
- булочка сдобная «С помадой» — от 0,05[1)] до 0,1 кг включительно;
- ватрушка сдобная с творогом — от 0,1 до 0,35 кг включительно;

[1)] Допускается изготовление изделий массой 0,05 кг и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем).

- витушка сдобная — от 0,1 до 0,4 кг включительно;
- крендель «Выборгский» — от 0,1 до 0,5 кг включительно;
- лепешка сметанная — от 0,1 до 0,15 кг включительно;
- лепешка сдобная, «Подковка» сдобная, «Шпилька» сдобная — от 0,1 до 0,2 кг включительно;
- плюшка «Московская» — от 0,1 до 0,2 кг включительно;
- сдоба «Выборгская» — от 0,05[1)] до 0,1 кг включительно;
- сдоба «Выборгская фигурная» — от 0,05[1)] до 0,5 кг включительно;
- лепешка «Майская» — 0,1 кг;
- сдоба «Липецкая» — 0,2 кг;
- плюшка «Новомосковская» — от 0,1 до 0,2 кг включительно;
- хлеб «Донецкий» — от 0,5 до 0,8 кг включительно;

б) изделия из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта:

- сдоба витая — от 0,1 до 0,4 кг включительно;
- булка «Славянская» — от 0,3 до 0,5 кг включительно;
- булка «Фруктовая» — от 0,2 до 0,3 кг включительно;
- сдоба обыкновенная — от 0,05[1)] до 0,1 кг включительно.

Примечание — Конкретную массу изделий в указанных пределах устанавливает изготовитель.

5 Технические требования

5.1 Сдобные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Информация о составе рецептуры и способе производства приведена в приложении А.

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

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 Органолептические показатели сдобных хлебобулочных изделий указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- форма	Нерасплывчатая, без притисков. Бриошь — в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху. Булочка «Гражданская» различной округлой формы (булочка с цукатами — в виде лепешки, штрицель — в виде батона с заостренными концами, штоль — в виде сложенной вдвое лепешки). Булочка «Веснушка», булочка сдобная и булочка сдобная «С помадой» — округлая или четырехугольная со слипами с двух—четырех сторон, с выпуклой верхней коркой. Булка «Славянская», булка «Фруктовая», лепешка сметанная, лепешка «Майская», ватрушка сдобная с творогом, хлеб «Донецкий» — округлая. Витушка сдобная — округлая, крученая, с различными видами закрутки. Крендель «Выборгский» — в виде восьмерки с наложенными концами посередине. Лепешка сдобная, «Подковка» сдобная, «Шпилька» сдобная — округлая. Плюшка «Московская», плюшка «Новомосковская», сдоба «Выборгская», сдоба «Выборгская фигурная», сдоба «Липецкая», сдоба витая, сдоба обыкновенная — разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком
- поверхность	Бриошь, булочка «Веснушка», булочка сдобная, сдоба «Липецкая», плюшка «Новомосковская», сдоба обыкновенная — глянцевитая. Булочка «Гражданская»: булочка круглая с надрезами, образующими сетку; штрицель — с косыми надрезами, булочка с цукатами — с рисунком из цукатов [все три вида изделия отделаны дробленым орехом (арахисом) и белым сахаром]. Штоль — с отделкой помадой.

[1)] Допускается изготовление изделий массой 0,05 кг и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем).

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
	Сдоба «Выборгская» — с различной отделкой: сахарной пудрой, маком, вареньем, заварным тестом. Сдоба «Выборгская фигурная» — с различной отделкой: сушеным виноградом, сахарной пудрой, маком. Крендель «Выборгский», булочка сдобная «С помадой» — с отделкой помадой. Булка «Славянская» — с надрезами, образующими узор в виде ромбов или квадратов. Булка «Фруктовая» — гладкая. Хлеб «Донецкий» — глянцевитая, без надрезов или с радиальными надрезами. Ватрушка сдобная с творогом — с открытой творожной начинкой. Витушка сдобная — с отделкой сахарной пудрой, без начинки — крошкой, маком, сахарной пудрой, повидлом. Лепешка сметанная — глянцевитая, с наколами. Лепешка сдобная — с сетчатыми надрезами, «Подковка» сдобная и «Шпилька» сдобная — с частыми глубокими надрезами, отделкой помадой, в отдельных надрезах видно повидло. Плюшка «Московская» — с отделкой белым сахаром. Лепешка «Майская» — с надрезами. Сдоба витая — с рисунком, сформированным жгутами, допускаются небольшие разрывы в местах их сплетения
- цвет	От светло-желтого до коричневого. В местах надрезов, складок, соединения шариков — более светлый
Состояние мякиша: - пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму. У ватрушки сдобной с творогом слой основы, соприкасающейся с начинкой, может быть увлажнен от начинки
- промес - пористость	Без комочков и следов непромеса Развитая, без пустот и уплотнений. У лепешек «Шпилька» и «Подковка» сдобных — мякиш слегка уплотненный. Не допускается отслоение корки от мякиша. У булочки круглой с надрезами, штоля, штрицеля, булочки с цукатами — с включением сушеного винограда или цукатов, у булочки «Веснушка», хлеба «Донецкий» — с включением сушеного винограда
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. Лепешки «Майская» — солоноватый. Для булки «Фруктовая», сдобы «Липецкая», сдобы витой — сладковатый. Для остальных видов изделий — сладкий
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха
Примечание — Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см (для хлеба «Донецкий»).	

5.2.2 Физико-химические показатели сдобных хлебобулочных изделий указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
					сахара	жира
Бриошь	31,0	2,5	—	—	13,0 ± 1,0	16,5 ± 0,5
Булочка «Гражданская»: штоль, штрицель, булочка с цукатами, булочка круглая с надрезами	34,0	2,5	—	—	12,5 ± 1,0	11,5 ± 0,5

Окончание таблицы 2

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
					сахара	жира
Булочка «Веснушка»	35,0	2,5	—	—	9,0 ± 1,0	7,0 ± 0,5
Булочка сдобная	34,0	2,5	—	—	19,5 ± 1,0	10,0 ± 0,5
Булочка сдобная «С помадой»	35,0	2,5	—	—	13,5 ± 1,0	9,5 ± 0,5
Ватрушка сдобная с творогом	29,0	—	—	30,0	18,5 ± 1,0	15,5 ± 0,5
Витушка сдобная	35,0	2,5	—	—	16,5 ± 1,5	7,0 ± 0,5
Крендель «Выборгский»	34,0	2,5	—	—	9,0 ± 1,0	8,0 ± 1,0
Лепешка сметанная	32,0	2,5	—	—	12,0 ± 1,0	10,0 ± 1,0
Лепешка сдобная, «Подковка» сдобная, «Шпилька» сдобная	24,0	—	—	—	15,0 ± 1,0	12,5 ± 1,0
Плюшка «Московская»	32,0	2,5	—	—	16,5 ± 1,0	8,0 ± 0,5
Сдоба «Выборгская»	34,0	2,5	—	5,0	15,8 ± 1,0	5,0 ± 1,0
Сдоба «Выборгская фигурная»	27,0	3,0	—	—	21,0 ± 1,0	6,6 ± 0,5
Лепешка «Майская»	37,0	2,5	—	—	—	13,5 ± 0,5
Сдоба «Липецкая»	37,0	2,5	—	—	6,0 ± 1,0	8,0 ± 0,5
Плюшка «Новомосковская»	37,0	3,0	—	—	9,7 ± 1,0	4,3 ± 0,5
Сдоба витая	37,0	3,0	—	—	6,5 ± 1,0	5,6 ± 0,5
Булка «Славянская»	35,0	3,0	70,0	—	11,0 ± 1,0	8,0 ± 0,5
Булка «Фруктовая»	40,0	3,5	70,0	—	7,0 ± 1,0	5,3 ± 0,5
Сдоба обыкновенная	37,0	2,5	—	—	9,7 ± 1,0	5,5 ± 1,0
Хлеб «Донецкий»	34,0	3,0	—	—	18,0 ± 1,0	7,0 ± 0,5

Примечания

1 Влажность и кислотность мякиша изделий с начинкой устанавливают только в основе.

2 Допускается увеличение кислотности мякиша на 1,0° изделий, приготовленных с использованием жидких дрожжей или заквасок.

3 В сдобных хлебобулочных изделиях, упакованных в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

4 В сдобных хлебобулочных изделиях с начинками, толщина тестовой основы в которых составляет менее 8 мм (лепешки с начинками, сдобы выборгские с начинками и аналогичные сдобные хлебобулочные изделия) массовую долю сахара и жира нормируют в целом изделии.

5.2.3 Расчетная пищевая и энергетическая ценность сдобных хлебобулочных изделий приведена в приложении В.

5.2.4 Срок максимальной выдержки сдобных хлебобулочных изделий на предприятии после выемки из печи не более 10 ч — для изделий массой более 0,2 кг и не более 6 ч — для изделий до 0,2 кг включительно.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве сдобных хлебобулочных изделий сырье должно соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.2 Для производства сдобных хлебобулочных изделий применяют следующее сырье:

- муку пшеничную хлебопекарную высшего, первого сортов по ГОСТ 26574;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830;
- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству;
- масло сливочное Традиционное несоленое по ГОСТ 32261;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- яйцо куриное пищевое по ГОСТ 31654;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- патоку крахмальную по ГОСТ 33917;
- маргарин по ГОСТ 32188;
- творог по ГОСТ 31453;
- сметану по ГОСТ 31452;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- ядра орехов по ГОСТ 16833, ГОСТ 16835;
- арахис по ГОСТ 31784;
- мак по ГОСТ 12094 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- цукаты по ГОСТ 31459 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- варенье по ГОСТ 34113;
- повидло по ГОСТ 32099;
- виноград сушеный (без семян) по ГОСТ 6882.

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

5.3.3 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства сдобных хлебобулочных изделий допускается применение пищевых добавок (вещества для обработки муки и/или технологические вспомогательные средства). Пищевые добавки, используемые для производства сдобных хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства сдобных хлебобулочных изделий, 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 сдобных хлебобулочных изделий по ГОСТ 24297.

5.4 Маркировка

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

5.4.2 Для сдобных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные, установленные в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.3 Маркировка сдобных хлебобулочных изделий, упакованных 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».

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Сдобные хлебобулочные изделия вырабатывают неупакованными и упакованными в потребительскую упаковку.

5.5.2 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания сдобных хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.5.3 Упаковывание сдобных хлебобулочных изделий осуществляют по ГОСТ 31752 с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.5.4 Укладывание в транспортную упаковку упакованных и неупакованных в потребительскую упаковку сдобных хлебобулочных изделий осуществляют по ГОСТ 8227.

5.5.5 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для неупакованных в потребительскую упаковку сдобных хлебобулочных изделий в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- 9 % — при массе до 50 г включительно;
- 4,5 г — при массе свыше 50 до 100 г включительно;
- 4,5 % — при массе свыше 100 до 200 г включительно;
- 9 г — при массе свыше 200 до 300 г включительно;
- 3,0 % — при массе свыше 300 до 500 г включительно;
- 15 г — при массе свыше 500 до 1000 г включительно.

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от номинальной массы при необходимости устанавливает изготовитель.

5.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого массы нетто упаковочной единицы от номинального количества сдобных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

Примечание — Допускается укладывание в единицу транспортной упаковки сдобных хлебобулочных изделий в потребительской упаковке различных наименований при условии обеспечения сохранности качества и безопасности хлебобулочных изделий в потребительской упаковке при их транспортировании, хранении и реализации.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, радионуклидов в сдобных хлебобулочных изделиях не должно превышать норм, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.2 Содержание микотоксинов и пестицидов в сдобных хлебобулочных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.3 В сдобных хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

6.4 Микробиологические показатели сдобных хлебобулочных изделий с начинками не должны превышать допустимых уровней, установленных в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7 Правила приемки

7.1 Сдобные хлебобулочные изделия принимают партиями. Определение партии — по ГОСТ 5667.

7.2 Приемку сдобных хлебобулочных изделий осуществляют по результатам проведения производственного контроля, включающего испытания готовой продукции на соответствие требованиям разделов 4—6 настоящего стандарта и ГОСТ 5667, с учетом требований ГОСТ 31805, и/или ГОСТ 31752,

и/или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.3 Приемо-сдаточные испытания сдобных хлебобулочных изделий осуществляют на основании отобранных образцов на складе готовой продукции изготовителя, предназначенной для отгрузки в соответствии с ГОСТ 31805, ГОСТ 5667 и/или ГОСТ 31752.

7.3.1 Приемо-сдаточные испытания сдобных хлебобулочных изделий проводят с учетом органолептических показателей (форма, поверхность, цвет) и массы нетто в соответствии с 5.2.1. Для сдобных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую упаковку, определяют их 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, микробиологические показатели) — 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.

8 Методы контроля

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

8.1.1 Отбор проб сдобных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 5667.

8.1.2 Отбор проб для контроля 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 микробиологических испытаний — по ГОСТ 31904.

8.2 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) сдобных хлебобулочных изделий 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

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

8.5.2 Определение влажности мякиша — по ГОСТ 21094.

8.5.3 Определение кислотности мякиша — по ГОСТ 5670.

8.5.4 Определение пористости мякиша — по ГОСТ 5669.

8.5.5 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

8.5.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

8.5.7 Определение массовой доли начинки в хлебобулочном изделии

8.5.7.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование

Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1 (I) с пределами допускаемой абсолютной погрешности ±0,05 мг.

Шпатель.

8.5.7.2 Проведение анализа

Отобранные для анализа хлебобулочные изделия с начинкой (3 шт.) взвешивают с погрешностью не более 0,05 г и затем при помощи шпателя отделяют начинку от основы, не допуская захватывания последней. Основы хлебобулочных изделий взвешивают с погрешностью не более 0,05 г.

8.5.7.3 Обработка результатов

Массовую долю начинки X в процентах к массе хлебобулочного изделия с начинкой вычисляют по формуле

$$X = \frac{(m - m_1) \cdot 100}{m}, \quad (1)$$

где m — масса изделия, г;

m_1 — масса основы изделия, г.

Вычисление проводят с точностью до 1,0 %.

8.6 Определение токсичных элементов

8.6.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

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 микробиологических показателей

8.8.1 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

8.8.2 Контроль микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформные) [БГКП (колиформы)] — по ГОСТ 31747;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- бактерии рода *Proteus* — по ГОСТ 28560;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ 31659;
- количество плесеней — по ГОСТ 10444.12.

8.9 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаков болезней и плесени — по ГОСТ 5667.

8.10 Подготовка проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303.

8.11 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 по аттестованным методикам выполнения измерения.

8.12 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.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение сдобных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227.

9.2 Рекомендуемый срок годности сдобных хлебобулочных изделий:

- не упакованных в потребительскую упаковку — 24 ч;
- упакованных в потребительскую упаковку с содержимым нетто более 0,2 кг — 3 сут;
- упакованных в потребительскую упаковку с содержимым нетто 0,2 кг и менее — 2 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 сдобных хлебобулочных изделий в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей сырья, производственного процесса, способа упаковывания и вида упаковочного материала.

Приложение А
(обязательное)

Информация о составе рецептуры и способе производства сдобных хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной

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

Таблица А.1

Наименование изделия	Состав рецептуры и способ производства
Бриошь	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), вода питьевая (по расчету), сливочное масло Традиционное несоленое (24,0 кг), белый сахар (17,0 кг), куриные яйца в тесто (350 шт./14,0 кг), куриные яйца на смазку (200 шт./8,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (0,75 кг)
Булочка «Гражданская» — булочка круглая с надрезами	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (20,0 кг), белый сахар (13,8 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (15,6 кг), куриные яйца в тесто (50 шт./2,0 кг), куриные яйца на смазку (100 шт./4,0 кг), сушеный виноград (без семян) (7,6 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (0,8 кг). Отделка: ядра орехов (ядра арахиса) (2,0 кг), белый сахар (3,0 кг)
Булочка «Гражданская» — булочка с цукатами	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (20,0 кг), белый сахар (13,8 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (15,6 кг), сушеный виноград (без семян) (7,6 кг), куриные яйца в тесто (50 шт./2,0 кг), куриные яйца на смазку (100 шт./4,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (0,8 кг). Отделка: цукаты (7,6 кг), ядра орехов (ядра арахиса) (2,0 кг), белый сахар (3,0 кг)
Булочка «Гражданская» — штоль	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (20,0 кг), белый сахар (13,8 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (15,6 кг), сушеный виноград (без семян) (7,6 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), куриные яйца в тесто (50 шт./2,0 кг), куриные яйца на смазку (100 шт./4,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (0,8 кг). Отделка: помада [белый сахар (3,0 кг), питьевая вода (2,7 кг), крахмальная патока (0,4 кг)]
Булочка «Гражданская» — штрицель	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (20,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (15,6 кг), белый сахар (13,8 кг), сушеный виноград (без семян) (7,6 кг), куриные яйца в тесто (50 шт./2,0 кг), куриные яйца на смазку (100 шт./4,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (0,8 кг). Отделка: ядра орехов (ядра арахиса) (3,0 кг), белый сахар (3,0 кг)
Булочка «Веснушка»	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (10,0 кг), маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (9,0 кг), сушеный виноград (без семян) (5,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (3,0 кг), куриные яйца на смазку (75 шт./3,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг)
Булочка сдобная	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (26,0 кг), маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (15,0 кг), куриные яйца в тесто (325 шт./13,0 кг), куриные яйца на смазку (75 шт./3,0 кг), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (13,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), ванилин (0,025 кг)

[1)] В Российской Федерации используется пищевая соль.

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Состав рецептуры и способ производства
Булочка сдобная «С помадой»	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (17,5 кг), маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (15,0 кг), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (20,0 кг), куриные яйца в тесто (300 шт./12,0 кг), куриные яйца на смазку (100 шт./4,00 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (5,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), ванилин (0,025 кг). Отделка: помада [белый сахар (16,0 кг), питьевая вода (2,7 кг), крахмальная патока (2,1 кг)]
Ватрушка сдобная с творогом	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), творог с массовой долей жира не менее 18,0 % в начинку (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (11,0 кг), белый сахар в начинку (39,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (25,5 кг), куриные яйца в тесто (200 шт./8,0 кг), куриные яйца в начинку (225 шт./9,0 кг), куриные яйца на смазку (150 шт./6,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (2,5 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), ванилин (0,025 кг)
Витушка сдобная (с маком или с крошкой)	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (20,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (10,0 кг), куриные яйца в тесто (75 шт./3,0 кг), куриные яйца на смазку (75 шт./3,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (3,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), ванилин (0,05 кг). Отделка: пищевой мак (1,0 кг) или крошка [пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (1,0 кг), белый сахар (1,0 кг), маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (0,5 кг)]
Витушка сдобная (с повидлом)	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (20,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (10,0 кг), куриные яйца в тесто (75 шт./3,0 кг), куриные яйца на смазку (75 шт./3,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (3,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), ванилин (0,05 кг). Отделка: повидло в начинку (12,0 кг), сахарная пудра (1,0 кг)
Крендель «Выборгский»	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (10,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (10,0 кг), куриные яйца в тесто (50 шт./ 2,0 кг), куриные яйца на смазку (50 шт./2,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (2,5 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), подсолнечное рафинированное дезодорированное масло (0,5 кг), ванилин (0,05 кг). Отделка: помада [белый сахар (16,0 кг), питьевая вода (2,7 кг), крахмальная патока (2,0 кг)]
Лепешка сметанная	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), сметана с массовой долей жира 30,0 % (20,0 кг), белый сахар (15,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (15,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), куриные яйца на смазку (100 шт./4,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг)
Лепешка сдобная	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (20,0 кг), белый сахар (19,5 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (18,7 кг), повидло (15,0 кг), куриные яйца в тесто (200 шт./8,0 кг), куриные яйца на смазку (122 шт./4,88 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (0,8 кг), ванилин (0,02 кг). Отделка: помада [белый сахар (3,0 кг), питьевая вода (0,4 кг), крахмальная патока (0,3 кг)]

[1)] В Российской Федерации используется пищевая соль.

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Состав рецептуры и способ производства
«Подковка» сдобная	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (20,0 кг), белый сахар (19,5 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (18,7 кг), повидло (15,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), куриные яйца в тесто (200 шт./8,0 кг), куриные яйца на смазку (122 шт. /4,88 кг), поваренная пищевая соль[1)] (0,8 кг), ванилин (0,02 кг). Отделка: помада [белый сахар (3,0 кг), питьевая вода (0,4 кг), крахмальная патока (0,3 кг)]
«Шпилька сдобная»	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (20,0 кг), белый сахар (19,5 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (18,7 кг), повидло (15,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), куриные яйца в тесто (200 шт./8,0 кг), куриные яйца на смазку (122 шт./4,88 кг), поваренная пищевая соль[1)] (0,8 кг), ванилин (0,02 кг). Отделка: помада [белый сахар (3,0 кг), питьевая вода (0,4 кг), крахмальная патока (0,3 кг)]
Плюшка «Московская»	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (3,39 кг), белый сахар (17,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (14,0 кг), куриные яйца в тесто (25 шт./1,0 кг), куриные яйца на смазку (125 шт./5,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), ванилин (0,025 кг). Отделка: белый сахар (5,0 кг)
Сдоба «Выборгская» (с сахарной пудрой или с маком, или с заварным тестом, или с вареньем)	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (20,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (7,0 кг), куриные яйца в тесто (25 шт./1,0 кг), куриные яйца на смазку (75 шт./3,0 кг), крахмальная патока (2,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (2,5 кг), подсолнечное масло (0,5 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), ванилин (0,025 кг). Отделка: сахарная пудра (1,0 кг), или пищевой мак (1,0 кг), или варенье (12,0 кг), или заварное тесто [пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (4,0 кг), питьевая вода (4,0 кг), маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (1,0 кг), куриные яйца (30 шт./1,2 кг)]
Лепешка «Майская»	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), сливочное масло Традиционное несоленое (18,0 кг), сметана с массовой долей жира 30,0 % (10,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (3,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,8 кг)
Сдоба «Выборгская фигурная» (с сахарной пудрой или с маком)	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (25,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (10,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (2,5 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), куриные яйца на смазку (75 шт./3,0 кг), куриные яйца в тесто (25 шт./1,0 кг), крахмальная патока (2,0 кг), подсолнечное рафинированное дезодорированное масло (0,5 кг), ванилин (0,05 кг). Отделка: сушеный виноград (без семян) (1,0 кг), сахарная пудра (1,0 кг) или пищевой мак (1,0 кг)
Сдоба «Липецкая»	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (10,0 кг), белый сахар (7,0 кг), куриные яйца на смазку (100 шт./4,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (3,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг)

[1)] В Российской Федерации используется пищевая соль.

Окончание таблицы А.1

Наименование изделия	Состав рецептуры и способ производства
Плюшка «Новомосковская»	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (10,0 кг), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (1,13 кг), маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (9,0 кг), куриные яйца на смазку (75 шт./3,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (2,00 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,5 кг)
Булка «Фруктовая»	Пшеничная хлебопекарная мука первого сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), повидло (12,0 кг), маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (7,00 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (2,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,5 кг)
Сдоба витая	Пшеничная хлебопекарная мука первого сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (7,0 кг), маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (7,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (2,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,5 кг)
Булка «Славянская»	Пшеничная хлебопекарная мука первого сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (12,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (10,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (4,0 кг), куриные яйца на смазку (50 шт./2,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг)
Сдоба обыкновенная	Пшеничная хлебопекарная мука первого сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (10,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (7,0 кг), куриные яйца на смазку (90 шт./3,6 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (1,5 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,5 кг)
Хлеб «Донецкий»	Пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта (100,0 кг), питьевая вода (по расчету), белый сахар (25,0 кг), сливочное масло Традиционное несоленое (12,0 кг), питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (15,0 кг), сушеный виноград (без семян) (10,0 кг), куриные яйца в тесто (200 шт./8,0 кг), хлебопекарные прессованные дрожжи (3,0 кг), поваренная пищевая соль[1)] (1,0 кг), ванилин (0,05 кг)
Примечание — Для всех наименований изделий допускается способ производства теста на густых, или жидких, или традиционных (50 %) опарах, или на закваске из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, или на закваске из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, а также безопарным или ускоренными способами.	

[1)] В Российской Федерации используется пищевая соль.

Приложение Б
(справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

Таблица Б.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
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	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 В
(справочное)

Расчетная пищевая ценность сдобных хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки
(в 100 г сдобного хлебобулочного изделия)

Таблица В.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Энергетическая ценность/ калорийность, кДж/ккал
Бриошь	8,0	14,0	51,5	1520/360
Булочка «Гражданская»:				
- штоль	7,0	9,0	55,5	1390/330
- штрицель	7,5	9,5	54,0	1390/330
- булочка круглая с надрезами	7,5	9,5	54,0	1390/330
- булочка с цукатами	7,0	9,0	55,5	1390/330
Булочка «Веснушка»	7,5	6,0	56,5	1300/310
Булочка сдобная	8,0	9,5	55,5	1420/340
Булочка сдобная «С помадой»	7,5	9,0	58,0	1440/340
Ватрушка сдобная с творогом	11,0	9,0	41,5	1220/290
Витушка сдобная:				
- с маком	7,5	5,0	55,5	1240/300
- с сахарной пудрой	6,0	5,0	60,0	1300/310
- с повидлом и крошкой	6,5	5,0	58,0	1270/300
Крендель «Выборгский»	6,5	6,5	56,0	1290/310
Лепешка сметанная	7,5	11,5	53,5	1440/340
Лепешка сдобная	7,0	10,0	57,0	1460/350
«Подковка» сдобная	7,0	10,0	57,0	1460/350
«Шпилька» сдобная	7,0	10,0	57,0	1460/350
Плюшка «Московская»	6,5	10,0	55,5	1420/340
Сдоба «Выборгская»:				
- с сахарной пудрой	6,5	4,0	57,5	1220/290
- с маком	7,5	5,0	55,5	1240/300
- с повидлом	6,5	5,0	57,5	1220/290
- с заварным тестом	6,5	4,5	60,0	1280/310
Сдоба «Выборгская фигурная»:				
- с маком	7,0	7,0	58,0	1350/320
- с сахарной пудрой	6,5	6,5	59,0	1340/320
Лепешка «Майская»	8,0	13,5	46,0	1410/340
Сдоба «Липецкая»	8,0	7,0	52,5	1280/310
Плюшка «Новомосковская»	8,0	6,5	56,5	1330/320
Хлеб «Донецкий»	7,0	7,0	59,0	1370/330
Сдоба витая	7,5	5,0	52,0	1180/280
Булка «Славянская»	3,0	7,0	56,0	1250/300
Булка «Фруктовая»	7,5	5,0	50,5	1160/280
Сдоба обыкновенная	8,0	5,5	55,0	1260/300

Примечание — Расчетная пищевая ценность сдобных хлебобулочных изделий в 100 г может изменяться в зависимости от выхода изделия и химического состава сырья.

Приложение Г
(обязательное)

Варианты и нормы замены сырья

Таблица Г.1

Сырье	Заменяющее сырье	Наименования изделий, в которых допускается замена
Белый сахар (1,0 кг)	Сахар жидкий из расчета по фактической массовой доле сухих веществ; белый сахар из тростникового сахара-сырца из расчета по фактической массовой доле сухих веществ; 1,3 кг патоки крахмальной	Для всех изделий
Крахмальная патока (1,0 кг)	0,72 кг белого сахара; 0,73 кг сахара-сырца	Для всех изделий
Прессованные дрожжи (1,0 кг)	Дрожжевое молоко из расчета содержания в нем 1 кг прессованных дрожжей; 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 (1,0 кг)	1,0 кг пищевой йодированной соли с содержанием йода (40 ± 15) мкг/1 г	Для всех изделий
Сливочное масло Традиционное несоленое (1,0 кг)	1,0 кг сливочного масла Традиционного соленого, с уменьшением пищевой соли в рецептуре на 0,015 кг; 1,14 кг сливочного масла Крестьянского несоленого (жирность 72,5 %); 1,16 кг сливочного масла Крестьянского соленого с уменьшением пищевой соли в рецептуре на 0,015 кг (жирность 72,5 %)	Для изделий согласно рецептуре
Сливочное масло Традиционное несоленое (1,0 кг)	1,06 кг сливочного масла Любительского несоленого (жирность 80,0 %); 1,07 кг сливочного масла Любительского соленого с уменьшением пищевой соли в рецептуре на 0,01 кг (жирность 80,0 %); 1,34 кг сливочного масла Бутербродного (жирность 61,5 %)	
Маргарин марки МТ с массовой долей жира 82 % (1,0 кг)	1,0 кг жидкого или мягкого маргарина, спреда с содержанием жира 82 %; маргарины и спреды с содержанием жира менее 82 % с пересчетом по содержанию жира; 0,83 кг жиров специального назначения, заменителя молочного жира, топленой смесью (без специфических отдушек)	Для изделий согласно рецептуре
Подсолнечное рафинированное дезодорированное масло (1,0 кг)	1,0 кг рафинированного дезодорированного кукурузного, соевого, рапсового, оливкового масла и т. д.	Для изделий согласно рецептуре

Окончание таблицы Г.1

Сырье	Заменяющее сырье	Наименования изделий, в которых допускается замена
Питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (1,0 кг)	1,07 кг коровьего пастеризованного молока с жирностью 2,5 %; 1,4 кг коровьего пастеризованного молока нежирного; 0,98 кг коровьего пастеризованного белкового молока с жирностью 1 %; 0,87 кг коровьего пастеризованного белкового молока с жирностью 2,5 %; 0,38 кг сгущенного обезжиренного молока; 0,435 кг нежирного сгущенного молока с сахаром с уменьшением сахара на 0,191 кг	Для изделий согласно рецептуре
Питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (1,0 кг)	0,12 кг коровьего цельного сухого молока; 0,12 кг коровьего обезжиренного сухого молока; 0,12 кг сухого молочного пищевого белка	
Творог с массовой долей жира 18,0 % (1,0 кг)	Творог другой жирности	Для изделий согласно рецептуре
Сметана с массовой долей жира 30,0 %	Сметана другой жирности	Для изделий согласно рецептуре
Куриные яйца (25 шт./1,0 кг)	1,0 кг яичного меланжа	Для изделий согласно рецептуре
Сушеный виноград (без семян) (изюм) (1,0 кг)	1,0 кг цукатов, мелко нарезанной кураги или чернослива	Для изделий согласно рецептуре
Ядра орехов (1,0 кг)	1,0 кг ядер миндаля, фундука, кешью, грецкого ореха, лещины	Для изделий согласно рецептуре
Варенье (1,0 кг)	1,0 кг повидла, джема, конфитюра	Для изделий согласно рецептуре

Примечания

1 Допускается использовать крахмальную, мальтозную или рафинадную патоку. Допускается заменять 0,5 % сахара в сдобных хлебобулочных изделиях из муки высшего сорта и 1,0 % сахара в остальных изделиях.

2 При использовании пищевой йодированной соли в сдобных хлебобулочных изделиях на маркировку выносится фраза «Содержит йод» и количество йода в сдобном хлебобулочном изделии (расчетное количество).

3 При замене жировых продуктов на жировые продукты с более низкой жирностью необходимо учитывать при расчете рецептуры дополнительную воду.

4 При замене сырья необходимо пересчитать пищевую ценность.

УДК 664.661.3:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта, пшеничная хлебопекарная мука первого сорта, булочка, булка, ватрушка, витушка, крендель, лепешка, сдоба

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 31.07.2025. Подписано в печать 12.08.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,12.

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

МКС 67.060

Поправка к ГОСТ 24557—2025 Изделия хлебобулочные сдобные из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Подпункт 8.5.7.1, первый абзац	абсолютной погрешности ±0,05 мг.	абсолютной погрешности ±0,05 г.
Приложение А. Таблица А.1. Графа «Состав рецептуры и способ производства» для «Плюшка «Московская»	питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (3,39 кг),	питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (30,0 кг),
для «Плюшка «Новомосковская»	питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (1,13 кг),	питьевое молоко с массовой долей жира 3,2 % (10,0 кг),

(ИУС № 7 2026 г.)

gost.e-ecolog.ru