ГОСТ 9713—95

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12 октября 1995 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 4 июня 1996 г. № 349 ГОСТ 9713—95 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1997 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 9713—61

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1996
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Технические условия

Fancy bakery products. Specifications

Дата введения 1997—01—01

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 2.2.4, 2.2.7.

1 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 5667—65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5668—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670—96 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 8227—56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 21094—75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

2 Технические требования

2.1 Хлебобулочные любительские изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта с добавлением ванилина и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

2.2 Характеристика

2.2.1 Масса одного изделия должна быть 0,1 и 0,2 кг. Отклонение массы каждого штучного изделия и средней массы 10 штучных изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать соответственно 5 % и 2,5 % от установленной массы штучного изделия.

Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

Коды ОКП приведены в приложении А.

2.2.2 По органолептическим показателям хлебобулочные любительские изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Издание официальное

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Свойственная данному виду изделий, разнообразная, фигурная, с ясно выраженным рисунком, без притисков
поверхность	Глянцевая. Корка тонкая, мягкая
цвет	Светло-коричневый
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая
Вкус	Сдобный, свойственный данному виду изделий без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. С легким ароматом ванилина

2.2.3 По физико-химическим показателям хлебобулочные любительские изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	34,0
Кислотность мякиша, град., не более	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	14,5±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	9,0±0,5
Примечание — Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.	

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

2.2.5 Укладывание изделий — по ГОСТ 8227.

2.2.6 Срок максимальной выдержки изделий на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч.

2.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1] № 5061 от 01.08.89.

2.3 Требования к сырью

2.3.1 Сырье, применяемое для приготовления хлебобулочных любительских изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1], утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора[1] № 5061 от 01.08.89.

2.3.2 Каждая партия сырья, поступающая для производства изделий, должна сопровождаться документом о качестве с указанием в нем соответствия нормам безопасности.

3 Правила приемки

3.1 Правила приемки — по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

3.2 Выборочный контроль показателей безопасности в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

3.3 Нормы массовой доли сахара и жира определяют по требованию потребителя.

[1] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

4 Методы анализа

4.1 Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

4.2 Методы анализа — по ГОСТ 5668, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных любительских изделий — по ГОСТ 8227.

5.2 Реализация изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г хлебобулочных любительских изделий. Информационные сведения приведены в приложении Б. Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

5.3 Срок реализации изделий в розничной торговой сети с момента выемки их из печи — 16 ч.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Таблица кодов ОКП

Наименование изделия	Сорт муки	Масса изделия, кг	ОКП
Изделия хлебобулочные любительские	в/с	0,1	91 1662 0771
Изделия хлебобулочные любительские	в/с	0,2	91 1662 0772

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Информационные сведения

об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий:

Вода, г 22,6
Белки, г 7,9
Жиры, г 8,7
Углеводы, г 57,8
Энергетическая ценность, ккал 341,0

УДК 664.661:006.354 МКС 67.060 Н32 ОКП 91 1005

Ключевые слова: стандарт, хлебобулочные любительские изделия, органолептические показатели, физико-химические показатели, показатели безопасности

gost.e-ecolog.ru