ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

СТ РК 984 - 2008

Издание официальное

**Комитет по техническому регулированию и метрологии
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ТОО «Magzoom Central Group»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 30 октября 2008 года № 560-од

3 Настоящий стандарт гармонизирован с Техническим регламентом «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий»

4 В настоящем стандарте реализованы нормы Законов Республики Казахстан «О техническом регулировании», «О языках в Республике Казахстан», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии», «О безопасности пищевой продукции».

5 Настоящий стандарт гармонизирован с ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия».

6 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2013 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

7 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 984-95 «Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения 1

2 Нормативные ссылки 1

3 Технические требования 2

4 Правила приемки 5

5 Методы анализа 6

6 Транспортирование и хранение 7

7 Гарантии изготовителя 7

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Общие технические условия

Дата введения 2009-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб из пшеничной муки (далее – хлеб) следующих групп:

- хлеб из муки обойной или смеси муки обойной и муки второго сорта;
- хлеб из муки второго сорта или смеси муки первого и второго сортов;
- хлеб из муки «Казахстанской» или смеси муки высшего сорта и «Казахстанской»;
- хлеб из муки первого сорта или смеси муки первого и высшего сортов;
- хлеб из муки высшего сорта или смеси муки высшего и второго сортов;
- хлеб из смеси муки первого сорта и «Казахстанской».

Требования настоящего стандарта, изложенные в 3.2.4, 3.2.5, 3.2.6 и 3.3.2, являются обязательными.

Настоящий стандарт может применяться в целях подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости.

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности.

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

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

ГОСТ 26927-86 Сырьё и продукты пищевые. Методы определения ртути.

ГОСТ 26929-94 Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26931-86 Сырьё и продукты пищевые. Методы определения меди.

ГОСТ 26932-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения кадмия.

ГОСТ 26934-86 Сырьё и продукты пищевые. Метод определения цинка.

3 Технические требования

3.1 Хлеб должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, рецептур и технологических документов, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 Хлеб должен вырабатываться подовым или формовым, весовым или штучным массой не менее 200 г - для пшеничного формового, 300 г - для пшеничного подового.

Отклонение средней массы 10 штучных изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого штучного изделия в меньшую сторону не должно превышать 3,0 % от установленной массы одного изделия. Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

Срок максимальной выдержки на хлебопекарном предприятии после выемки из печи хлеба из муки обойной должен быть не более 14 ч, остальных видов хлеба должен быть не более 10 ч.

3.2.2 По органолептическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: а) форма: - формового хлеба	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Окончание таблицы 1

1	2
- подового хлеба	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков
б) поверхность	Без крупных трещин и подрывов, с надколами, надрезами или без них в соответствии с технологическими документами. Допускается наличие шва от делителя – укладчика для формового хлеба
в) цвет	От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
Состояние мякиша: а) пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный
б) промес	Без комочков и следов непромеса
в) пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша в формовом и подовом хлебе
Вкус	Свойственный данному виду хлеба, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду хлеба, без постороннего запаха
Примечание 1 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см. 2 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. 3 Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования хлеба должна быть приведена в рецептуре.	

3.2.3 По физико-химическим показателям хлеб должен быть в пределах норм, указанных в таблице 2.

Таблица 2

Наименование группы хлеба	Влажность мякиша, % не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее
Хлеб из обойной муки или смеси обойной и второго сортов:			
- подовой	48,0	7,0	54,0
- формовой	50,0	8,0	56,0
Хлеб из муки второго сорта или смеси второго и первого сортов:			
- подовой	44,0	4,0	63,0
- формовой	47,0	5,0	65,0
Хлеб из муки «Казахстанской»:			
- подовой	44,0	4,0	67,0
- формовой	47,0	5,0	68,0
Хлеб из муки первого сорта:			
- подовой	44,0	3,5	67,0
- формовой	47,0	4,0	68,0
Хлеб из муки высшего сорта:			
- подовой	43,0	3,0	68,0
- формовой	47,0	3,5	70,0

Примечание

1 Допускается увеличение влажности на 1,0 % для хлеба, вырабатываемого на импортных комплексно-механизированных линиях и на пекарнях малой мощности при разделке вручную.

2 Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 градус в хлебе, приготовленном с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов, а также в случае необходимости предотвращения картофельной болезни хлеба.

3 Конкретные значения физико-химических показателей для каждого наименования хлеба должны быть приведены в рецептуре.

3.2.4 В хлебе из пшеничной муки не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени.

3.2.5 Содержание пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1].

3.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, радионуклидов в хлебе не должно превышать норм, установленных в [1] и указанных в таблице 3.

Таблица 3

Вещество	Допустимые уровни
Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
свинец	0,35
кадмий	0,07
мышьяк	0,15
ртуть	0,015
медь	7,0
цинк	35,0
Микотоксины, мг/кг, не более:	
афлатоксин B_1	0,005
зеараленон	1,0
т-2 токсин	1,0
Дезоксиниваленол	0,5
Радионуклиды, Бк/кг, не более:	
цезий-134, 137	40
стронций-90	70

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, ароматизирующие, улучшающие и другие добавки, применяемые при изготовлении хлеба, должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики Казахстан для применения и соответствовать требованиям [2] и действующих нормативных документов.

3.3.2 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

3.4 Упаковка

3.4.1 Хлеб национальный выпускают неупакованным. Допускается часть продукции упаковывать в полиэтиленовую термоусадочную пленку или другие упаковочные материалы, разрешенные органами санитарно-эпидемиологического надзора республики.

3.4.2 Упаковку производят только полностью остывших изделий.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки проводятся по ГОСТ 5667.

Хлеб из пшеничной муки должен сопровождаться документом, удостоверяющим ее безопасность и качество, с указанием:

- наименования и адреса предприятия-изготовителя;
- обозначения нормативного документа;
- наименования продукции;
- даты и времени выемки из печи;
- размера партии продукции;
- номера партии;
- условий и сроков годности;
- информации и подтверждении соответствия.

Информация должна предоставляться на государственном и русском языках в соответствии с [4].

4.2 Определение токсичных элементов, радионуклидов, микотоксинов и пестицидов в хлебе проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора республики.

4.3 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества хлеба между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (испытательная лаборатория) по подтверждению соответствия.

4.4 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве продукции, взятом от той же партии продукта. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

5 Методы анализа

5.1 Отбор образцов по ГОСТ 5667.

5.2 Методы определения:

- органолептических показателей и массы изделий по ГОСТ 5667;
- пористости по ГОСТ 5669;
- кислотности по ГОСТ 5670;
- влажности по ГОСТ 21094.

5.3 Содержание токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930;
- меди по ГОСТ 26931;
- свинца по ГОСТ 26932;
- кадмия по ГОСТ 26933;
- цинка по ГОСТ 26934.

5.4 Определение микотоксинов, пестицидов и радионуклидов проводят по нормативным документам, утвержденным в установленном порядке.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение по ГОСТ 8227.

6.2 Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержания белка, жира, углеводов в 100 г хлеба.

Информация о пищевой и энергетической ценности в виде информационных листков сообщается предприятием-изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

6.3 Срок годности (реализации) хлеба, с момента выемки из печи, в соответствии с [3] – 24 часа, упакованных не более 72 ч.

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие хлеба требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

Приложение
(справочное)

Библиография

[1]	СанПиН 4.01.071.03	Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
[2]	Технический регламент	Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота
[3]	Технический регламент	Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий
[4]	Закон Республики Казахстан	О языках в Республике Казахстан

УДК 637.2:637.2.07.006.354 **МКС 67.060**

Ключевые слова: хлеб, формовой, подовой, органолептические и физико-химические показатели, пищевая и энергетическая ценность, правила приемки, методы анализа, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

Для заметок

Басуға _____ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 240074

gost.e-ecolog.ru