МКС 67.060

к СТБ 1009-96 Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия [см. Изменение № 6 (ИУ ТНПА № 9-2016)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.3.1. Пятидесятый абзац	– зелень;	– зелень, хмель и хмелепродукты;

(ИУ ТНПА № 11-2016)

gost.e-ecolog.ru

ИЗМЕНЕНИЕ № 6 СТБ 1009-96

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
Общие технические условия

ХЛЕБ З ПШАНІЧНАЙ МУКІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.10.2016 № 79

Дата введения 2017-01-01

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

«Настоящий стандарт распространяется на хлеб, изготавливаемый из пшеничной обойной муки, из пшеничной муки второго, первого и высшего сортов или из их смеси, а также из пшеничной муки с добавлением муки других зерновых и бобовых культур и зерновых добавок, с использованием сахара, жира и другого сырья, в том числе замороженный, консервированный этиловым ректификованным спиртом из пищевого сырья в соответствии с рецептурой для каждого наименования хлеба.».

Раздел 2. Заменить ссылки: «СТБ 1052-98 Радиационный контроль. Отбор проб хлеба и хлебобулочных изделий. Общие требования» на «СТБ 1052-2011 Радиационный контроль. Отбор проб хлебобулочных изделий. Общие требования»;

исключить ссылки: «ТР 2010/004/BY, СТБ 1313-2002, ГОСТ 8227-56, ГОСТ 18321-73, ГОСТ 30349-96» и их наименования;

дополнить ссылками:

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 2278-2012 Изделия хлебобулочные. Упаковка, транспортирование и хранение

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте»;

примечание. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Раздел 2а. Изложить в новой редакции:

«2а Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины с соответствующими определениями, установленные в СТБ 1964.».

Стандарт дополнить разделом – 2б:

«2б Классификация

Хлеб из пшеничной муки в зависимости от сорта муки подразделяют на хлеб из:

– муки пшеничной обойной;

– муки пшеничной второго сорта;

– муки пшеничной первого сорта;

– муки пшеничной высшего сорта;
– муки пшеничной экстра;
– смеси муки пшеничной высшего и первого сортов;
– смеси муки пшеничной высшего и второго сортов;
– смеси муки пшеничной первого и второго сортов;
– смеси муки пшеничной первого сорта и обойной;
– смеси муки пшеничной второго сорта и обойной;
– смеси муки обойной и высшего сорта;
– муки пшеничной с добавлением муки других зерновых и бобовых культур и зерновых добавок.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Хлеб должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, согласованным и утвержденным в установленном порядке, с учетом требований ТР ТС 021, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции.».

Пункт 3.2.1 изложить в новой редакции

«**3.2.1** Хлеб изготавливают массой 0,5 кг и более. Тостовые хлеба могут изготавливаться массой менее 0,5 кг.

Допускается по согласованию с торговыми предприятиями изготавливать хлеб из пшеничной муки меньшей массы.

Отклонения в сторону уменьшения средней массы штучного неупакованного хлеба от установленной массы одного штучного хлеба при одновременном взвешивании 10 шт. хлебов в конце срока максимальной выдержки у изготовителя после выемки из печи не должны превышать для хлеба массой до 1,0 кг включительно – 3,0 %, для хлеба массой более 1,0 кг – 2,5 %.

Отклонение средней массы штучного неупакованного хлеба в сторону увеличения не ограничивается.».

Пункт 3.2.2. Таблица 1. Для показателя «Состояние мякиша» характеристику изложить в новой редакции: «Пропеченный, эластичный, невлажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса. Для тостовых хлебов – мякиш мелкопористый, слоистый в изломе. Для хлеба с зерновыми и другими добавками допускаются включения, соответствующие добавкам. Для хлеба типа лепешки допускаются вздутия, пористость неравномерная, с наличием крупных пор. Для хлеба, консервированного этиловым спиртом, мякиш плотный, несколько крошащийся, достаточно легко режется ножом, допускаются небольшие трещины, более плотный в переферийных слоях. Допускается неравномерная пористость, с наличием крупных и мелких пор при использовании вакуумных тестоделителей»;

для показателя «Вкус и запах» характеристику дополнить словами: «При внесении пряностей, вкусоароматической добавки соответствующие внесенной добавке»;

примечание дополнить пунктом – 3:

«3 Для замороженного хлеба органолептические показатели (состояние мякиша, вкус и запах) должны соответствовать установленным требованиям после его размораживания.».

Пункт 3.2.4. Таблица 2. Головка. Заменить слово: «норма» на «значение»;

четвертая строка. Наименование изделия изложить в новой редакции: «– обойной, смеси муки пшеничной второго сорта и обойной»;

пятая строка. Наименование изделия дополнить словами: «, смеси муки обойной и пшеничной высшего сорта;

дополнить физико-химическими показателями для хлеба из смеси муки пшеничной первого сорта и обойной муки; примечание изложить в новой редакции:

«Наименование изделий	Наименование показателя и значение				
	Влажность, %, не более	Кислотность град., не более	Пористость %, не менее	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
				сахара	жира
Хлеб из смеси муки пшеничной первого сорта и обойной муки	48,0	6,0	60,0	– « –	– « –
Примечание – Масса муки других зерновых и бобовых культур и зерновых добавок в смеси с пшеничной мукой – не более 10 %.».					

Пункт 3.2.5. Первый абзац. Заменить слово: «изделия» на «хлеба».

Пункты 3.2.6а, 3.2.7 и 3.2.8 изложить в новой редакции:

«**3.2.6а** Температура в толще замороженного хлеба должна быть не выше минус 10 °С.

3.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2].

3.2.8 Содержание радионуклидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.8а:

«**3.2.8а** Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в хлеб в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [5].».

Пункт 3.2.9. Первый абзац. После слова «упакованного» дополнить словами: «, в том числе нарезанного»;

второй абзац. Заменить слово: «хранения» на «годности».

Пункт 3.2.10 исключить.

Подраздел 3.3. Наименование. После слова «**сырью**» дополнить словами: «**, пищевым добавкам, ароматизаторам**».

Пункт 3.3.1. Первый абзац. Исключить слова: «следующее сырье»;

дополнить абзацами (после семнадцатого):

«– продукты винодельческие;

– водку;

– концентрат квасного сусла;

– заварки сухие;

– цукаты;

– патоку;

– фруктозу, глюкозу;

– экстракты фруктовые (в том числе и ягодные);»;

восемнадцатый, девятнадцатый абзацы исключить;

дополнить абзацем (после двадцать первого):

«– сахар белый;»;

двадцать девятый абзац. Заменить слова: «продукты переработки молока» на «молочную продукцию»;

тридцатый, тридцать второй, тридцать третий, тридцать четвертый, тридцать седьмой, тридцать восьмой, сорок восьмой абзацы исключить;

сорок пятый абзац. Исключить слово: «, плоды»;

шестидесятый абзац изложить в новой редакции:

«– пищевые добавки: комплексные пищевые добавки, включая вещества для обработки муки; смеси хлебопекарные, двууглекислый натрий, эмульгаторы, регуляторы кислотности, стабилизаторы, антиокислители, разрыхлители;»;

шестьдесят первый абзац изложить в новой редакции:

«– ароматизаторы;».

Пункты 3.3.2–3.3.5 изложить в новой редакции:

«**3.3.2** Сырье, применяемое для изготовления хлеба, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность.

По показателям безопасности сырье должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 015, ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [1], [2], [6].

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].

3.3.4 Безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [4], [5].

3.3.5 Конкретный перечень сырья, пищевых добавок и ароматизаторов со ссылками на ТНПА должен быть приведен в технологической документации на конкретное наименование хлеба, согласованной и утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 3.4.1 изложить в новой редакции:

«**3.4.1** Хлеб изготавливают весовым, штучным, в виде наборов, упакованным или неупакованным.

Хлеб упаковывают по 1 шт. в нарезанном виде массой 0,1 кг и более.

Допускается упаковывать хлеба в нарезанном виде на ломти или на 2–4 части, в виде наборов из нескольких наименований хлеба.

Требования к количеству упакованного хлеба, содержащегося в упаковочных единицах, и к партии упакованного хлеба – по СТБ 8019.».

Пункт 3.4.2. Первый абзац. Заменить слово: «Фасование» на «Упаковку»;

второй абзац. Заменить слово: «фасуют» на «упаковывают»;

дополнить абзацем (после второго):

«Горловина пакетов с упакованным хлебом, консервированным этиловым ректификованным спиртом, должна быть заварена на специальных машинах для термосваривания упаковки или закрыта на специальной установке или вручную клипсой на полимерной основе, полимерно-металлической или металлической лентой, скотчем или другими способами, обеспечивающими сохранность, качество и безопасность хлеба в процессе транспортирования, хранения и реализации.»;

третий абзац изложить в новой редакции:

«Допускается для упаковывания хлеба использовать другую упаковку по ТНПА, гарантирующую сохранность, качество и безопасность хлеба в процессе транспортирования, хранения и реализации.».

Пункт 3.4.3 третий абзац изложить в новой редакции:

«Для хлеба, упакованного в упаковку из воздухо- и влагопроницаемых пленок, допускаемые отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества для хлеба в нарезанном виде не должны превышать 4,5 %, для остального хлеба не должны превышать 3 %.».

Пункты 3.4.4 и 3.4.5 изложить в новой редакции:

«**3.4.4** Допускается по заявке продавца нарезка весового хлеба на части и ломти.

Допускается для обеспечения санитарных условий при транспортировании, хранении и реализации помещать неупакованные весовые и штучные хлеба (после их остывания) в пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354, марки Н или другую упаковку по ТНПА, разрешенную к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией, без закрытия горловины. Маркировку на упаковку в этом случае не наносят.

3.4.5 Укладывание неупакованного хлеба производят по СТБ 2278 и настоящему стандарту.

Укладывание упакованного хлеба, кроме замороженного и консервированного этиловым ректификованным спиртом, производят в один ряд в лотки по ГОСТ 11354, в тару-оборудование по ГОСТ 24831, контейнеры открытого или закрытого типа по ТНПА, ящики из гофрированного картона по ТНПА, дно которых застилают бумагой по ГОСТ 8273 или пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, а также другими материалами по ТНПА, разрешенными к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией.

Допускается укладывать упакованный хлеб в транспортную упаковку без застилки дна бумагой, пергаментом, подпергаментом.».

Пункт 3.4.6. Первый абзац. Заменить слова: «тару, разрешенную к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.» на «упаковку, разрешенную к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией.»;

второй абзац. Заменить слово: «тару» на «упаковку».

Пункт 3.4.7 Первый абзац. Заменить слово: «фасованный» на «упакованный»;

дополнить абзацем (после первого):

«Крышки (клапаны) ящиков из гофрированного картона и швы по периметру должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ТНПА.»;

второй абзац. Заменить слова: «виды» на «типы», «тары» на «упаковки», «разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами» на «, разрешенные к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией».

Подраздел 3.4 дополнить пунктом – 3.4.8:

«**3.4.8** Упаковка (укупорочные средства), используемая при упаковывании хлеба, должна обеспечивать качество, безопасность и сохранность хлеба в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [7], [8].».

Пункты 3.5.1–3.5.4 изложить в новой редакции:

«**3.5.1** Маркировка хлеба в потребительской упаковке – по ТР ТС 022, СТБ 1100.

Упакованный хлеб должен иметь маркировку с указанием:

– наименования хлеба (для наборов – наименование каждого хлеба, входящего в набор);

– наименования и местонахождения изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– количества хлеба, выраженного в единицах массы (для наборов – масса хлеба каждого наименования);

– состава хлеба (для наборов – состав каждого наименования хлеба);

– пищевой ценности (для наборов – пищевая ценность каждого наименования);

– условий хранения;

– даты изготовления;

– срока годности;

– единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– термического состояния (для замороженного хлеба);

– рекомендаций по использованию (для замороженного хлеба, консервированного этиловым ректификованным спиртом) – в соответствии с рецептурой;

– надписи: «Не допускается повторное замораживание» (для замороженного хлеба);

– штрихового идентификационного кода;

– срока годности и условий хранения после размораживания (для замороженного хлеба);

– сведений о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);

– знаков систем добровольной сертификации (при наличии);

– обозначения настоящего стандарта.

Допускается указывать другую информацию, не противоречащую требованиям ТР ТС 022. Способ доведения маркировки – в соответствии с ТР ТС 022.

3.5.2 Для весового и штучного неупакованного хлеба – информация по 3.5.1 (кроме штрихового идентификационного кода), с указанием сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии, или номер смены или бригады). Данная информация должна быть представлена изготовителем в виде информационных листов торговому предприятию, которое доводит ее до потребителя. Информационный лист предоставляется изготовителем при поставке каждого нового наименования хлеба впервые.

3.5.3 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза для весового и штучного неупакованного хлеба наносится на товаросопроводительные документы.

3.5.4 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Пределы температуры», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно».

Допускается по согласованию с продавцом транспортная маркировка без нанесения манипуляционных знаков.

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, содержащую следующую информацию о хлебе с учетом требований ТР ТС 022:

– наименование хлеба (для наборов – наименование каждого хлеба, входящего в набор);

– наименование и местонахождение изготовителя;

– количество хлеба;

– количество упаковочных единиц и номинальное количество в упаковочной единице (для упакованного хлеба с одинаковым номинальным количеством);

– термическое состояние (для замороженного хлеба);

– дату изготовления;

– срок годности;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии или номер смены или бригады);

– условия хранения;

Маркировка хлеба, помещенного непосредственно в транспортную упаковку: лотки, контейнеры, тару-оборудование, должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в сопроводительных документах.».

Пункты 4.1–4.4 изложить в новой редакции:

«**4.1** Правила приемки – по СТБ 2160 и настоящему стандарту.

4.2 Для каждой партии хлеба, поставляемого в розничную торговую сеть, в товарно-транспортной накладной проставляют штамп или вносят запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии хлеба требованиям настоящего стандарта в пределах срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения. Для весового и штучного неупакованного хлеба дополнительно указывают дату изготовления (время выемки из печи).

4.3 Объем выборки в зависимости от объема партии для контроля содержимого упаковочной единицы упакованного хлеба с одинаковым номинальным количеством, а также приемочные и браковочные числа – по СТБ 2160 (пункт 3.5).

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и ГМО (при использовании компонентов, полученных из ГМО или с использованием ГМО) в хлебе осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем хлеба, гарантирующим его безопасность.»;

Раздел 4 дополнить пунктами – 4.5–4.10:

«**4.5** Контроль содержания радионуклидов в хлебе осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

4.6 Органолептические показатели, наличие посторонних включений, хруст от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени, массу хлеба, среднюю массу хлеба и отрицательное отклонение средней массы хлеба от его массы, содержимое упаковочной единицы упакованного хлеба, отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества, количе-

ство вносимых пищевых добавок, ароматизаторов, состояние упаковки и качество маркировки хлеба, температуру в толще замороженного хлеба определяют не реже одного раза в месяц; влажность, кислотность, пористость, массовую долю сахара, массовую долю жира определяют не реже одного раза в месяц.

4.7 Контроль соблюдения требований к партии упакованного хлеба осуществляют периодически в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, но не реже одного раза в квартал.

4.8 При получении неудовлетворительного результата контроля хотя бы по одному из показателей: состояние упаковки и качество маркировки потребительской и (или) транспортной упаковки, средняя масса хлеба и отрицательное отклонение средней массы хлеба от его массы, содержимое упаковочной единицы упакованного хлеба, отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества хлеба, органолептические показатели – проводят сплошной контроль (разбраковывание) с исправлением бракованных единиц в случаях, если это целесообразно.

4.9 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей, указанных в 3.2.4, 3.2.6–3.2.8, проводят повторный контроль удвоенной выборки. Контроль проводят только по показателю, по которому имелось несоответствие. При повторном получении неудовлетворительных результатов партию хлеба бракуют. Результаты повторного контроля являются окончательными.

4.10 При получении неудовлетворительных результатов контроля температуры в толще замороженного хлеба партию подвергают дальнейшему замораживанию.».

Пункт 5.2 изложить в новой редакции:

«**5.2** Методы контроля – по СТБ 2160, ГОСТ 5668, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094.

Для замороженного хлеба органолептические показатели (состояние мякиша, вкус и запах) определяют в хлебе, размороженном в соответствии с рекомендациями по использованию, указанными на этикетке.

Физико-химические показатели замороженного хлеба определяют после размораживания при температуре (20 ± 5) °С.

Содержимое упаковочной единицы упакованного хлеба с одинаковым номинальным количеством определяют по СТБ 2160 (пункт 6.3).

Проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для упакованного хлеба с различным номинальным количеством осуществляют по СТБ 2160 (пункт 6.4), со следующим дополнением: проверяют соблюдение критериев приемки партии, установленных в 3.4.1.

Массу хлеба определяют путем его взвешивания с помощью средств измерений, указанных в СТБ 2160 (пункт 7.1.1).

Размеры трещин и подрывов измеряют с помощью металлической линейки по ГОСТ 427, с ценой деления 1 мм. Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.».

Пункт 5.3 изложить в новой редакции:

«**5.3** Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711 и по [9], [10].

Содержание пестицидов определяют по [11].

Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, включенным в [12].

Определение ГМО проводится по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, [13].».

Пункты 5.4.1 и 5.4.2 изложить в новой редакции:

«**5.4.1** Для контроля температуры в толще замороженного хлеба от выборки, отобранной по СТБ 2160 (пункт 3.4), отбирают не менее двух хлебов.

5.4.2 Термометр жидкостный технический (не ртутный) по ГОСТ 28498, с диапазоном измерения от минус 38 °С до 0 °С, с ценой деления 1 °С, вмонтированный в металлическую оправу.».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.5, 5.6:

«**5.5** Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют путем взвешивания при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 2160 (пункты 6.1, 6.2).

5.6 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [14].».

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«**6 Транспортирование и хранение**

6.1 Транспортирование и хранение хлеба – в соответствии с требованиями ТР ТС 021, СТБ 2278.

6.2 Срок годности и условия хранения хлеба конкретного наименования устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре.

6.3 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения хлеба в розничной торговой сети с даты изготовления при температуре не ниже 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

– 24 ч – без упаковки;

– 48 ч – упакованный, в том числе в нарезанном виде;

– 1 мес – упакованный, консервированный этиловым ректификованным спиртом.

Рекомендуемые * сроки годности замороженного хлеба при температуре хранения:

– минус (18 ± 2) °С – 3 мес;

– от минус 10 °С до минус 16 °С – 30 сут.

Срок годности для наборов хлеба разных наименований изготовитель устанавливает по наименьшему сроку годности в соответствии с датой изготовления хлеба.

Сроки годности замороженного хлеба после размораживания и консервированного этиловым ректификованным спиртом после вскрытия упаковки соответствуют срокам годности для хлеба неупакованного.

---

* Данные сроки годности, приведенные в стандарте, являются справочными.».

Раздел 7. Первый абзац после слова «консервированный» дополнить словами: «этиловым ректификованным»;

седьмой абзац изложить в новой редакции:

«После дефростации (размораживания) хлеб полностью готов к употреблению.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[3] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[4] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[5] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[6] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[7] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[8] Гигиенический норматив «Предельно-допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[9] Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждены Минздравом СССР 20 марта 1986 г. № 4082-86

[10] МВИ.МН 5177-2006 Методика выполнения измерения ДОН с использованием тест-системы «Ридаскрин ® ФАСТ ДОН» в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки»
БелГИМ, 17 мая 2006 г.

[11] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены МЗ СССР, 1980 г.

[12] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь
БелГИМ

[13] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

[14] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880».

(ИУ ТНПА № 9-2016)

МКС 67.060

ИЗМЕНЕНИЕ № 5 СТБ 1009-96

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
Общие технические условия

ХЛЕБ З ПШАНІЧНАЙ МУКІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12.03.2012 № 14

Дата введения 2012-07-01

Раздел 2. Исключить ссылку: «ГОСТ 5667-65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий»;

дополнить ссылками:

«ТР 2010/004/BY Фасованные товары в упаковке. Требования к количеству товара и маркировке

СТБ 2160-2011 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора проб, методы определения органолептических показателей и массы».

Пункт 3.4.3 дополнить абзацами (после последнего):

«Отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы (средней массы 10 упаковочных единиц) от номинального количества в конце срока хранения для хлеба в потребительской таре не должно превышать *: 3,0 %, для хлеба в нарезанном виде – 4,5 %.

Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества хлеба в сторону увеличения не ограничиваются.

---

* Данное требование действует до введения ТР 2010/004/BY «Фасованные товары в упаковке. Требования к количеству товара и маркировке».

Пункты 4.1 (первый абзац), 5.1 (первый абзац) и 5.2 (первый абзац). Заменить ссылку: «ГОСТ 5667» на «СТБ 2160» (3 раза).

(ИУ ТНПА № 3-2012)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1009-96

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
Общие технические условия

ХЛЕБ З ПШАНІЧНАЙ МУКІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 1-2011

Госстандарт
Минск

УДК 664.661:006.354(083.74)(476) МКС 67.060

Ключевые слова: хлеб, мука пшеничная, показатели безопасности, методы анализа, сырье, транспортирование и хранение

ОКП РБ 15.81.11.200

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН УП «Белтехнохлеб»

ВНЕСЕН Департаментом по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 29 февраля 1996 г. № 34

3 ВЗАМЕН ГОСТ 28808-90 (утратил силу на территории Республики Беларусь)

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 1998 г. (ИУС РБ № 1-1998), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в июне 2001 г. (ИУС РБ № 3-2001), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в июне 2006 г. (ИУ ТНПА № 6-2006), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в январе 2011 г. (ИУ ТНПА № 1-2011), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 3-2011)

© Госстандарт, 2011

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
Общие технические условия

ХЛЕБ З ПШАНІЧНАЙ МУКІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Wheaten bread
General specifications

Дата введения 1996-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, изготавливаемый из пшеничной обойной муки второго, первого и высшего сортов или из их смеси, а также из пшеничной муки с добавлением муки других зерновых и бобовых культур и зерновых продуктов, с использованием сахара, жира и другого сырья, в том числе замороженный, консервированный этиловым ректификованным спиртом в соответствии с рецептурой для каждого наименования хлеба.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 3, 4)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1052-98 Радиационный контроль. Отбор проб хлеба и хлебобулочных изделий. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1964-2009 Хлебопекарное производство. Термины и определения

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

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 5669-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения пористости

ГОСТ 5670-96 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 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16299-78 Упаковывание. Термины и определения

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 3, 4)

2а Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1964, а также следующие термины с соответствующими определениями:

2а.1 весовой хлеб: Хлеб, упакованный непосредственно в транспортную тару, предназначенный для последующего дозирования перед реализацией потребителю или фасования непосредственно в розничной торговой сети.

2а.2 дозирование: Отмеривание требуемого количества продукции по массе (ГОСТ 16299).

Раздел 2а (Введен дополнительно, Изм. № 4)

3 Общие технические требования

3.1 Хлеб должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

По рецептуре суммарная масса сахара и жира должна быть не более 14 кг на 100 кг муки.

Допускается изготавливать хлеб сдобный по рецептуре с суммарной массой сахара и жира 14 кг и более на 100 кг муки.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 Хлеб изготавливают массой 0,5 кг и более.

Допускается по согласованию с торговыми предприятиями изготавливать хлеб из пшеничной муки меньшей массы.

Отклонения в сторону уменьшения средней массы штучного неупакованного хлебобулочного изделия от установленной массы одного штучного хлебобулочного изделия при одновременном взвешивании 10 штучных хлебобулочных изделий в конце срока максимальной их выдержки у изготовителя после выемки из печи не должны превышать для хлеба массой до 1,0 кг включительно 3,0 %, для хлеба массой более 1,0 кг 2,5 %.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: – форма	Соответствующая наименованию хлеба, в том числе для замороженного. Для хлеба, консервированного спиртом, правильная форма, боковые корки могут быть слегка вогнутыми вовнутрь
– поверхность	Гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов, без загрязнений. Для подового хлеба допускается: мучнистость, наколы или надрезы; для формового хлеба – наличие шва от делителя-укладчика; для упакованных изделий – незначительная морщинистость; для тостовых хлебов – незначительная вогнутость верхней корки
– цвет	От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости. Допускается белесоватость для пшеничного хлеба из обойной муки, более светлый цвет для хлеба в месте надреза и подрыва
Состояние мякиша	Пропеченный, эластичный, невлажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса. Для тостовых хлебов – мякиш мелкопористый, слоистый в изломе. Для хлеба с зерновыми и другими добавками допускаются включения, соответствующие добавкам. Для хлеба типа лепешки пористость неравномерная, с наличием крупных пор. Для хлеба, консервированного спиртом, мякиш плотный, несколько крошащийся, достаточно легко режется ножом, допускаются небольшие трещины; более плотный в переферийных слоях
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию хлеба, без посторонних привкуса и запаха. Для хлеба, консервированного спиртом, свойственные данному сорту хлеба после хранения, с привкусом и запахом этилового спирта

Примечания

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.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4)

3.2.3 Конкретная характеристика органолептических показателей, конкретные значения пищевой ценности для каждого наименования хлеба должны быть приведены в рецептуре.

3.2.4 По физико-химическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование изделий	Наименование показателя и норма				
	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
				сахара	жира
Хлеб из пшеничной муки: – высшего отборного М 56-32, высшего сорта М 54-28, М 54-25, экстра М 58-28	46,0	3,5	68,0	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допустимым отклонением в сторону уменьшения, не более 1,0	0,5
– первого отборного М 38-34, первого сорта М 36-30, М 36-27, смеси муки высшего и первого сортов	47,0	4,0	65,0	– « –	– « –
– второго отборного М 25-25, второго сорта М 12-25, М 12-22, смеси муки первого и второго сортов, смеси муки высшего и второго сортов	48,0	5,0	63,0	– « –	– « –
– обойной, смеси муки второго сорта и обойной муки	50,0	8,0	54,0	– « –	– « –
Хлеб из пшеничной муки с добавлением муки других зерновых и бобовых культур и зерновых добавок	50,0	7,0	56,0	– « –	– « –
Примечание – Масса муки других зерновых культур и зерновых добавок в смеси с пшеничной мукой не должна превышать 10 % массы смеси.					

3.2.3, 3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 4)

3.2.5 Конкретные значения физико-химических показателей для каждого наименования изделия должны быть приведены в рецептуре.

Массовая доля сахара и жира в хлебе нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки.

Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

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

Пористость не нормируют в подовом хлебе (типа лепешки) и в хлебе удлиненной формы (типа багета).

Допускается не нормировать пористость мякиша в хлебах с использованием сушеного винограда и других сушеных ягод и фруктов, орехов, семян тыквы и подсолнечника, кунжута, зерновых и овощных добавок.

Пористость мякиша в нарезанном хлебе определяют до нарезки.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

3.2.6 В хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени.

3.2.6а Температура в толще хлеба после замораживания должна быть не выше минус 10 °С.

(Введен дополнительно, Изм. № 4)

3.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые нормативы, установленные [1].

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4)

3.2.8 Содержание радионуклидов в хлебе не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4)

3.2.9 Срок максимальной выдержки на хлебопекарном предприятии после выемки из печи хлеба без упаковки из пшеничной обойной муки – не более 14 ч, остальных видов хлеба без упаковки – не более 10 ч, упакованного – не более 36 ч.

Допускается по согласованию с торговыми предприятиями увеличивать срок максимальной выдержки изделий на хлебопекарном предприятии в пределах установленного срока хранения.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.10 Укладывание хлеба – по ГОСТ 8227.

Допускается для хлеба использовать другие виды тары, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и гарантирующими сохранность, качество и безопасность хлеба в процессе транспортирования, хранения и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления хлеба используют следующее сырье:

– муку зерновых культур;
– муку бобовых культур;
– полуфабрикаты мучных изделий;
– цельное зерно;
– отруби пшеничные пищевые;
– солод, солодовые продукты и экстракты;
– дрожжи;
– соль поваренную пищевую йодированную;
– воду питьевую;
– клейковину сухую пшеничную (глютен);
– клетчатку;
– крупы и продукты их переработки;
– зерна круп взорванные;
– смеси композитные мучные, зерновые и крупяные;
– закваски;
– крахмалы;
– продукты винодельческой промышленности;
– изделия ликеро-водочные;
– сухари панировочные;
– сахар-песок, пудру сахарную, рафинадную;
– сиропы;
– подсластители;
– концентраты пищевые;
– масла растительные;
– маргарины, спреды и топленые смеси;
– жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности;
– соусы;
– молоко и продукты переработки молока;
– продукты переработки молока сухие;
– продукты экструзионной технологии;
– патоку крахмальную и рафинадную;
– ягоды, овощи, фрукты, плоды свежие, квашеные, сушеные, замороженные;
– продукты переработки фруктов, плодов, ягод и овощей (консервы, пасты, пюре, подварки, повидло, джемы, варенье, конфитюры, соки, сиропы, кетчупы, салаты и др.);
– продукты яичные, яйца куриные пищевые;
– пряности, приправы, специи и их смеси;
– продукты маслоделия и сыроделия;
– продукты маслоделия и сыроделия сухие;
– ванилин;
– какао-порошок;

– кокосовую стружку или крупку;
– виноград сушеный;
– бананы сушеные;
– фрукты косточковые и семечковые сушеные;
– фрукты, плоды и ягоды свежие, быстрозамороженные;
– ягоды сушеные;
– овощи сушеные, в том числе лук и чеснок;
– экстракты плодовые и ягодные;
– лук репчатый свежий;
– зелень;
– порошки овощные, ягодные и фруктовые и их смеси;
– мед натуральный и искусственный;
– орехи, ядра орехов и арахиса;
– смеси и добавки обогатительные;
– тмин;
– мак масличный пищевой;
– кунжут;
– семена льна и продукты переработки семян льна;
– ядра семян подсолнечника и тыквы;
– пищевые добавки: кислоты пищевые, улучшители, смеси хлебопекарные, двууглекислый натрий;
– ароматизаторы пищевые натуральные и идентичные натуральным;
– ферментные препараты;
– спирт этиловый.

3.3.2 Сырье, применяемое для изготовления хлеба, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) иметь удостоверение о государственной гигиенической регистрации Минздрава, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным в [1].

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 3, 4)

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

3.3.4 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в [3].

3.3.5 Конкретный перечень сырья со ссылками на ТНПА должен быть приведен в технологической документации на конкретное наименование хлеба, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

3.3.4, 3.3.5 (Измененная редакция, Изм. № 3, 4)

3.4 Упаковка

3.4.1 Хлеб изготавливают весовым, штучным, в виде наборов, фасованным, упакованным или неупакованным.

Хлеб фасуют по 1 шт. или в нарезанном виде массой нетто 0,1 кг и более.

Допускается фасование хлеба в нарезанном виде на ломти или на 2 – 4 части, в виде наборов из нескольких наименований хлеба.

3.4.2 Фасование хлеба производят после его остывания в пленку полиэтиленовую пищевую по ГОСТ 10354, полипропиленовую по ТНПА или пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951, в пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354, полипропиленовой по ТНПА, мешки бумажные по ГОСТ 2226.

Замороженный хлеб фасуют в пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354, полипропиленовой по ТНПА.

Допускается для фасования хлеба использовать другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и гарантирующие сохранность, качество и безопасность хлеба в процессе транспортирования, хранения и реализации.

3.4.1, 3.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 3, 4)

3.4.3 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества хлеба не должны превышать значения, приведенные в таблице 3.

Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества хлеба в сторону увеличения не ограничиваются.

Таблица 3

Значение номинального количества хлеба $K_{ном}$, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений T	
	% от $K_{ном}$	г
От 100 включ. до 200 включ.	4,5	–
– « – 200 – « – 300 – « –	–	9
– « – 300 – « – 500 – « –	3	–
– « – 500 – « – 1 000 – « –	–	15
– « – 1 000 – « – 10 000 – « –	1,5	–

Примечания

1 Рассчитанные значения предела допускаемых отклонений необходимо округлять до 0,1 г.

2 Для хлеба в диапазоне значений номинального количества товара от 1 000 г включ. до 2 500 г включ. предел допускаемых отрицательных отклонений может составлять 3 % от номинального количества товара $K_{ном}$.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

3.4.4 Допускается по заявке продавца нарезка весового хлеба на части и ломти.

Допускается для обеспечения санитарных условий при транспортировании, хранении и торговле помещать весовые и неупакованные штучные хлеба (после их остывания) в пленку, разрешенную к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, или пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354, марки Н, или другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Минздравом для упаковывания пищевых продуктов без закрытия горловины. Маркировку на пакеты в этом случае не наносят.

3.4.5 Укладывание неупакованного хлеба производят по ГОСТ 8227 и настоящему стандарту.

Укладывание фасованного хлеба, кроме замороженного и консервированного, производят в один ряд в лотки по ГОСТ 11354, в тару-оборудование по ГОСТ 24831, ящики из гофрированного картона по ТНПА, дно которых застилают бумагой по ГОСТ 8273 или пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, а также другими материалами по ТНПА и/или разрешенными к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается укладывать фасованный хлеб в транспортную тару без застилки дна бумагой, пергаментом, подпергаментом.

3.4.6 Замороженный хлеб укладывают рядами или слоями в ящики из гофрированного картона по ТНПА или другую транспортную тару, разрешенную к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Транспортную тару, предназначенную для весового и неупакованного штучного замороженного хлеба, выстилают внутри со всех сторон полимерной пленкой по ТНПА или другими влагонепроницаемыми материалами по ТНПА таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд хлеба. Этими же материалами перестилают ряды замороженного хлеба.

Крышки (клапаны) ящиков из гофрированного картона и швы по периметру должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ТНПА.

3.4.7 Консервированный этиловым ректификованным спиртом фасованный хлеб укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 и ГОСТ 13512.

Допускается для хлеба использовать другие виды транспортной тары, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и гарантирующие сохранность, качество и безопасность хлеба в процессе транспортирования, хранения и реализации.

3.4.4 – 3.4.7 (Введены дополнительно, Изм. № 4)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка хлеба в потребительской упаковке – по СТБ 1100. На каждую единицу потребительской упаковки наносится следующая информация:

– наименование хлеба;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– номинальная масса;
– состав хлеба;
– пищевая ценность;
– условия хранения;
– дата изготовления;

– срок хранения;
– штриховой идентификационный код;
– информация о подтверждении соответствия (при наличии);
– термическое состояние (для замороженного хлеба);
– рекомендации по использованию (для замороженного хлеба, консервированного этиловым ректификованным спиртом);
– надпись «Не допускается повторное замораживание» (для замороженного хлеба);
– срок хранения и условия хранения после размораживания (для замороженного хлеба);
– надпись «Изготовлено с консервантом» (для хлеба, изготовленного с консервантом).

Для набора хлеба допускается указывать общий состав ингредиентов всех хлебов (без указания состава каждого конкретного наименования хлеба).

Для набора хлеба допускается указывать средневзвешенную пищевую ценность входящих в набор хлебов (без указания пищевой ценности каждого конкретного наименования хлеба).

Маркировку наносят на упаковочный материал, этикетку или ярлык.

(Измененная редакция, Изм. № 2 – 4)

3.5.2 Для неупакованного хлеба информация по 3.5.1 должна быть представлена изготовителем в виде информационных листов торговому предприятию, которое доводит ее до потребителя. Информационный лист представляется изготовителем при поставке каждого нового наименования хлеба впервые.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.5.3 При включении в состав хлеба сырья, изготовленного из/с использованием генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать их содержание.

(Введен дополнительно, Изм. № 3)

3.5.4 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно».

Допускается по согласованию с продавцом транспортная маркировка без нанесения манипуляционных знаков.

На каждую единицу транспортной тары штампом или прикреплением ярлыка наносят маркировку, содержащую следующую информацию о продукте:
– наименование хлеба;
– наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– номинальную массу;
– массу брутто;
– количество упаковочных единиц в транспортной таре и номинальную массу упаковочной единицы (для фасованного хлеба с одинаковой номинальной массой);
– количество хлеба в транспортной таре и массу хлеба (для штучного неупакованного хлеба);
– дату изготовления;
– срок хранения;
– условия хранения;
– надпись «Изготовлено с консервантом» (для хлеба, изготовленного с консервантом);
– термическое состояние (для замороженного хлеба, если не входит в наименование);
– рекомендации по использованию;
– обозначение настоящего стандарта;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

Допускается не наносить транспортную маркировку на тару-оборудование, лотки, контейнеры.

(Введен дополнительно, Изм. № 4)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 5667.

Приемку хлеба производят партиями. Под партией понимают:

– у изготовителя – хлеб одного наименования, одного термического состояния, в потребительской таре одного вида (для штучного фасованного хлеба), изготовленный одной бригадой за одну смену;

– в розничной торговой сети – хлеб одного наименования, одного термического состояния, в потребительской таре одного вида (для штучного фасованного хлеба), полученный по одной товарно-транспортной накладной.

На каждую партию хлеба у изготовителя должно оформляться удостоверение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности) с указанием следующих реквизитов:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименования хлеба;
– термического состояния (для замороженного хлеба, если не входит в наименование);
– массы нетто и количества хлебов (для фасованного хлеба с одинаковой номинальной массой);
– массы хлеба и количества хлебов (для штучного неупакованного хлеба);
– массы партии;
– даты изготовления;
– срока хранения;
– условий хранения;
– вида потребительской тары (для фасованного хлеба);
– вида транспортной тары (для весового и штучного неупакованного хлеба);
– обозначения настоящего стандарта;
– номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности;
– подтверждения соответствия хлебов требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью или штампом. Удостоверение качества и безопасности должно храниться у изготовителя продукции.

Для каждой партии хлеба, поставляемого в розничную торговую сеть, в товарно-транспортной накладной проставляют штамп или вносят запись с указанием гарантии изготовителя о соответствии хлеба требованиям настоящего стандарта в пределах срока хранения при соблюдении условий транспортирования и хранения. Для весовых и штучных неупакованных хлебов дополнительно указывают дату изготовления (время выемки из печи).

Допускается вместо штампа или записи в товарно-транспортной накладной оформлять удостоверение качества и безопасности на каждую партию продукции, поставляемой в розничную торговую сеть.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4)

4.2 Органолептические показатели, наличие посторонних включений, хруста от минеральной примеси и признаки болезней хлеба и плесени, массу нетто, состояние упаковки и качество маркировки в хлебе определяют в каждой партии; физико-химические показатели определяют в соответствии со схемой контроля изготовителя продукции, разработанной и утвержденной в установленном порядке.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

4.4 Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 3)

5.1 Отбор и подготовка образцов – по СТБ 1036, СТБ 1052, СТБ 1059, ГОСТ 5667, ГОСТ 26929.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 5667, ГОСТ 5668, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094.

Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени контролируют в хлебе, отобранном в соответствии с требованием ГОСТ 5667 (пункт 2.2), посредством органов чувств (путем разжевывания, осмотром хлеба).

Размеры трещин и подрывов измеряют с помощью металлической линейки по ГОСТ 427, с ценой деления 1 мм. Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

5.3 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711 и по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

Содержание пестицидов определяют по ГОСТ 30349 и методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4)

5.4 Определение температуры в толще замороженного хлеба

5.4.1 Для контроля температуры в толще замороженного хлеба от представительной выборки по 4.6 методом «вслепую» по ГОСТ 18321 отбирают не менее двух хлебов.

5.4.2 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Термометр биметаллический игольчатый ТБИ-25-40+70-2,5 – по [5], с ценой деления 1 °С или термометр жидкостный технический (не ртутный) по ГОСТ 28498, с диапазоном измерения от минус 38 °С до 0 °С, с ценой деления 1 °С, вмонтированный в металлическую оправу.

Часы песочные настольные на 3 и 10 мин.

Сверло из нержавеющей стали диаметром, соответствующим диаметру термометра.

Приспособление для сверления – по ТНПА.

Допускается применять другие средства измерений, внесенные в Государственный реестр измерительных средств, обеспечивающие измерения в заданном диапазоне и требуемой точности, а также другое вспомогательное оборудование.

5.4.3 Выполнение измерений

Измерение температуры производят в течение не более 10 мин с момента отбора образцов.

В замороженном хлебе делают три отверстия в разных местах на глубину, доходящую до середины изделия, но не менее 1 см. В углубление вставляют термометр и производят измерение температуры. При использовании жидкостного технического термометра измерение температуры производят в течение не менее 3 мин. После извлечения термометра температуру сразу же считывают.

5.4.4 Обработка результатов

Температуру в толще замороженного хлеба определяют как среднеарифметическое значение результатов измерений.

Расхождения между результатами измерений не должны превышать 2 °С.

Подраздел 5.4 (Введен дополнительно, Изм. № 4)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение хлеба – по ГОСТ 8227.

Транспортирование замороженного хлеба должно производиться в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, в транспортных средствах, обеспечивающих температурный режим не выше минус 10 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 4)

6.2 Хлеб хранят в розничной торговой сети с момента выемки из печи не более:

– 24 ч – без упаковки;

– 48 ч – упакованный, в том числе в нарезанном виде;

– 1 мес – упакованный, консервированный этиловым ректификованным спиртом.

Срок хранения замороженного хлеба при температуре хранения:

– минус (18 ± 2) °С – 3 мес;

– от минус 10 °С до минус 16 °С – 30 сут.

Сроки хранения замороженного хлеба после размораживания соответствуют срокам хранения хлеба, указанного выше

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4)

6.3 Сроки хранения на конкретные наименования хлеба устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых технологического процесса производства, сырья, упаковочных материалов, условий хранения, и они должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7 Рекомендации по использованию

Хлеб, консервированный спиртом, перед употреблением в пищу освобождают от упаковки, прогревают при 180 °С в течение 30 мин, затем охлаждают или за 2 – 3 ч до еды нарезают на ломти в целях удаления запаха и привкуса этилового спирта.

Замороженный хлеб перед употреблением в пищу размораживают в естественных условиях при температуре окружающей среды 18 °С – 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

– изделия массой 0,075 – 0,1 кг – в течение 60 – 80 мин;
– изделия массой 0,2 – 0,3 кг – в течение 120 – 150 мин;
– изделия массой 0,4 – 0,5 кг – в течение 180 – 200 мин;
– изделия массой 0,8 – 1,0 кг – в течение 210 – 240 мин.

После дефростации (размораживания) хлебобулочные изделия полностью готовы к употреблению.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 4)

8 Гарантии изготовителя

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

Раздел 8 (Введен дополнительно, Изм. № 4)

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы
«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

[2] Гигиенические нормы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 3) (Измененная редакция, Изм. № 4)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 14.04.2011. Подписано в печать 29.04.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,74 Уч.- изд. л. 0,81 Тираж 50 экз. Заказ 846

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru