МКС 67.060

ИЗМЕНЕНИЕ № 8 СТБ 639-95

ХЛЕБА БЕЛОРУССКИЕ
Общие технические условия

ХЛЯБЫ БЕЛАРУСКІЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 01.10.2018 № 55

Дата введения 2019-01-01

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

«ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ, СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
Общие технические условия

ХЛЕБ З ЖЫТНЯЙ, СУМЕСІ ЖЫТНЯЙ І ПШАНІЧНАЙ МУКІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Bread, from rye, mixtures of rye and wheat flour
General specifications».

Раздел 1. Заменить слова: «белорусские хлеба» на «хлеб из ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки».

Раздел 2. Заменить ссылки: «СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «ГОСТ 1760-86» на «ГОСТ 1760-2014»; «ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия» на «ГОСТ 2226-2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия»;

исключить ссылки и их наименования: «СТБ 1313-2002, СТБ ГОСТ Р 52174-2005, СТБ ГОСТ Р 52173-2005, ГОСТ ИСО 21572-2009, ГОСТ 24831-81»;

дополнить ссылками:

«СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

ГОСТ 171-81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

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

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

ГОСТ 7045-90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 12183-66 Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия».

Пункт 3.2.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателей «Внешний вид: – поверхность» и «Состояние мякиша» после слова «зерновыми» дополнить словом: «продуктами».

Пункт 3.2.4. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**3.2.4** По физико-химическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 2а.»;

таблица 2. Примечание 1 изложить в новой редакции:

«1 Допускается не контролировать пористость мякиша в хлебах с использованием сушеного винограда и других сушеных фруктов, орехов, семян тыквы и подсолнечника, кунжута, зерновых продуктов, овощных добавок и других включений, а также в хлебе, форма которого не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669.»;

дополнить таблицей 2а (после таблицы 2):

gost.e-ecolog.ru

«Таблица 2а

Наименование показателей	Значение
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %, не менее	2,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	2,5
Примечания 1 Массовую долю сахара и массовую долю жира контролируют при содержании сахара и жира по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки. 2 Допускаемые отклонения массовой доли сахара в пересчете на сухое вещество в сторону уменьшения не должны превышать 1,0 %, массовой доли жира в пересчете на сухое вещество в сторону уменьшения не должны превышать 0,5 %. Допускаемые отклонения массовой доли сахара и жира в сторону увеличения не ограничиваются.».	

Пункт 3.2.7. Заменить ссылки: «[2], [3], [4]» на «[2], [3]».

Пункт 3.2.8. Заменить ссылки: «[2], [5]» на «[4]».

Пункт 3.2.8а. Заменить ссылки: «[2], [6], [7]» на «[5], [6]».

Раздел 3.2 дополнить пунктом 3.2.10:

«**3.2.10** Хлеб подлежит контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов) (далее – ГМО) в соответствии с перечнем продовольственного сырья и пищевых продуктов, приведенных в [7], с учетом используемого при их изготовлении сырья.».

Подраздел 3.3. Наименование. После слова «сырью» дополнить словами: «, пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам».

Пункт 3.3.1 изложить в новой редакции:

«**3.3.1** Для изготовления хлеба используют основное сырье:

– муку пшеничную по СТБ 1666;

– муку ржаную по ГОСТ 7045;

– муку ржано-пшеничную обойную хлебопекарную по ГОСТ 12183;

– муку пшенично-ржаную обойную хлебопекарную по ГОСТ 12183;

– муку пшеничную цельнозерновую, с содержанием клейковины не менее 18 %, по группе качества клейковины не ниже второй, с числом падения не менее 160 с;

– муку ржаную цельнозерновую, с зольностью не более 2,00 %, но не менее чем на 0,07 % ниже зольности зерна до очистки, с числом падения не менее 105 с;

– дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;

– соль пищевую поваренную йодированную по ГОСТ 13830, СТБ 1828;

– воду питьевую по СТБ 1188, [8].

Допускается использование вышеуказанного сырья по другим ТНПА с показателями качества и безопасности не хуже вышеуказанных.

Для изготовления хлеба используют дополнительное сырье:

– продукты зерновые;

– клейковину сухую пшеничную;

– клетчатку;

– крупу;

– смеси композитные мучные, зерновые и крупяные;

– заварки, закваски, смеси сухие;

– солодовые экстракты;

– хмель и продукты из хмеля;

– композиции пищевые на основе растительных компонентов;

– концентрат квасного сусла;

– крахмалы;

– картофель и продукты из картофеля;

– сухари панировочные;

– сахар белый;

– сиропы;

– концентраты пищевые;

– масла растительные;

– соусы;

– молоко и молочную продукцию;

– продукты экструзионной технологии;

– патоку;

– фруктозу;

– овощи и фрукты свежие, квашеные, сушеные, замороженные;

– продукты переработки фруктов и овощей (консервы, пасты, пюре, подварки, повидло, джем, варенье, конфитюры, соки, сиропы и др.);
– пряности, приправы, специи и их смеси;
– изделия ликеро-водочные;
– продукты винодельческие;
– цукаты;
– экстракты;
– порошки овощные, ягодные и фруктовые и их смеси;
– мед натуральный и искусственный;
– орехи, ядра орехов и арахиса;
– смеси и добавки обогатительные;
– чай, экстракт чая;
– тмин;
– мак масличный пищевой;
– кунжут;
– семена льна, семена горчицы;
– мясо и мясную продукцию;
– ядра семян подсолнечника и тыквы,

а также пищевые добавки, комплексные пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства.».

Пункт 3.3.2. Второй абзац. Исключить ссылку: «[4]».

Пункт 3.3.3. Заменить ссылки: «[2], [5]» на «[4]».

Пункт 3.3.4. Заменить ссылки: «[2], [6], [7]» на «[5], [6]».

Пункт 3.4.1. Первый абзац. Исключить слово: «фасованным»;

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

третий и четвертый абзацы. Заменить слово: «фасование» на «упаковывание» (2 раза);

пятый абзац. Заменить слово: «фасованного» на «упакованного» (2 раза).

Пункт 3.4.2. Первый абзац. Заменить слово: «фасование» на «упаковывание»;

второй и третий абзацы. Заменить слово: «фасуют» на «упаковывают» (2 раза);

четвертый абзац. Заменить слово: «фасованным» на «упакованным»;

пятый абзац. Заменить слово: «фасования» на «упаковывания».

Пункт 3.4.3 изложить в новой редакции:

«**3.4.3** Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы хлеба, в том числе хлеба в упаковке из воздухо- и влагопроницаемых пленок, от номинального количества не должны превышать значения, приведенные в СТБ 8019.

Допускаемые отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены.».

Пункт 3.4.5. Второй абзац. Заменить слово: «фасованного» на «упакованного», исключить слова: «в тару-оборудование по ГОСТ 24831,»;

третий абзац. Заменить слово: «фасованный» на «упакованный»;

дополнить абзацем (после третьего):

«Транспортная упаковка, которая может быть отнесена к многооборотной упаковке в соответствии с ТР ТС 005, перед повторным применением должна быть обработана способом, указанным в сопроводительной документации на нее.».

Пункт 3.4.7. Заменить слово: «фасованный» на «упакованный».

Пункт 3.4.8 изложить в новой редакции:

«**3.4.8** Транспортная и потребительская упаковки и укупорочные средства для упаковывания хлеба должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [9], [10].

Пункты 3.5.1–3.5.3 изложить в новой редакции:

«**3.5.1** Маркировка потребительской упаковки и способы ее доведения приводятся с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100. Маркировка должна содержать следующую информацию:
– наименование хлеба (для наборов наименование каждого хлеба, входящего в набор);
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– количество хлеба (для наборов количество хлеба каждого наименования);
– состав хлеба;
– пищевую ценность;
– условия хранения;
– дату изготовления;

– срок годности;

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– термическое состояние (для замороженного хлеба);

– рекомендации по использованию (для консервированного этиловым ректификованным спиртом, замороженного хлеба, в том числе сроки годности и условия хранения) в соответствии с рецептурой;

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

– штриховой идентификационный код;

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

– обозначение настоящего стандарта.

Допускается для набора хлеба указывать общий состав ингредиентов и средневзвешенную пищевую ценность всех хлебов (без указания состава и пищевой ценности каждого конкретного наименования хлеба).

3.5.2 Маркировка штучного неупакованного и весового хлеба должна осуществляться в соответствии с 3.5.1 (кроме штрихового идентификационного кода, единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза), а также с указанием сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии или номер смены или бригады), и должна наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в товаросопроводительной документации.

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

Пункт 3.5.4. Третий абзац изложить в новой редакции:

«На каждую единицу транспортной упаковки, в которую помещают упакованный хлеб, наносят маркировку с учетом требований ТР ТС 022, содержащую следующую информацию:»;

девятый абзац. Заменить слово: «фасованного» на «упакованного»;

двенадцатый абзац изложить в новой редакции:

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

шестнадцатый–семнадцатый абзацы исключить;

восемнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«Транспортную маркировку на лотки, контейнеры допускается не наносить.».

Пункты 4.1, 4.3–4.7 изложить в новой редакции:

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

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в хлебе осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, но не реже 1 раза в год.

4.4 Контроль за наличием ГМО в хлебе, изготовленном из сырья, включенного в [7], осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции.

4.5 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой (правилами) радиационного контроля, разработанной и 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, состояние упаковки и соответствие маркировки хлеба, температуру в толще замороженного хлеба определяют в каждой партии; физико-химические показатели – не реже одного раза в календарный месяц.

4.7 Контроль содержимого упаковочной единицы, соблюдение предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, контроль среднего содержимого партии упакованного хлеба осуществляют в каждой партии.».

Пункт 4.2 исключить.

Пункт 4.6 исключить слова: «содержимое упаковочной единицы фасованного хлеба, отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества,»;

заменить слова: «качество маркировки» на «соответствие маркировки»; «влажность мякиша, кислотность мякиша, пористость мякиша» на «физико-химические показатели».

Пункт 4.8. Заменить слово: «фасованного» на «упакованного».

Пункт 5.1. После ссылки «СТБ 2160» дополнить ссылкой: «СТБ 8035»;

дополнить абзацем (после первого):

«При определении влажности мякиша для хлеба с использованием винограда сушеного, абрикоса сушеного, сливы сушеной, ядер орехов и др. более 50 % к массе муки лабораторную пробу следует измельчать без удаления винограда сушеного, абрикоса сушеного, сливы сушеной, ядер орехов и др.».

Пункт 5.2. Первый абзац дополнить ссылками: «ГОСТ 5668, ГОСТ 5672»;

пятый абзац изложить в новой редакции:

«Определение содержимого упаковочной единицы хлеба, проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества упакованного хлеба, определение среднего содержимого партии упакованного хлеба с одинаковым номинальным количеством осуществляют по СТБ 2160.»;

шестой абзац исключить.

Пункт 5.3. Первый абзац. Исключить ссылки: «СТБ 1313, ГОСТ 31266»;

второй абзац. Заменить ссылку: «[8], [9]» на «[11]–[15]»;

третий абзац. Заменить ссылку: «[10]» на «[16]–[18]»;

четвертый абзац. Заменить ссылку: «[11]» на «[19]–[20]»;

пятый абзац изложить в новой редакции:

«Контроль за наличием ГМО осуществляют:

– документально при наличии подтверждения об отсутствии/наличии ГМО в используемой партии сырья, включенного в [7] (протоколы испытаний, проведенных в аккредитованных в установленном порядке лабораториях, или документы о качестве и безопасности продукции с указанием номера протокола, даты выдачи протокола, информации об аккредитованной испытательной лаборатории, выдавшей протокол испытаний на отсутствие/наличие ГМО);

– аналитически (при невозможности проведения контроля партии сырья, включенного в [7], – документально) по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, [21].».

Пункт 5.6 изложить в новой редакции:

«**5.6** Допускается проведение испытаний по другим ТНПА на методы и методикам выполнения измерений, включенным в [22], при условии обеспечения сопоставимости испытаний при их использовании.».

Пункт 6.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**6.1** Транспортирование и хранение хлеба в соответствии с требованиями ТР ТС 021, СТБ 2278 и настоящего стандарта.».

Пункты 6.2 и.6.3 изложить в новой редакции:

«**6.2** Срок годности и условия хранения для конкретного наименования хлеба устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и упаковки и указывает в рецептуре, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения хлеба приведены в приложении А.».

Стандарт дополнить приложением А:

«Приложение А (справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения для хлеба из ржаной смеси ржаной и пшеничной муки

Рекомендуемые сроки годности неупакованного хлеба с даты изготовления при температуре хранения не ниже 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

– 24 ч – из ржаной сеяной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой;

– 48 ч – заварной из ржаной муки и смеси ее с различными видами муки;

– 36 ч – остальных видов.

Рекомендуемые сроки годности хлеба упакованного, в том числе в нарезанном виде, с даты изготовления при температуре хранения не ниже 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

– 72 ч – кроме заварного;

– 96 ч – заварного *;

– 4 мес – консервированного этиловым ректификованным спиртом.

Рекомендуемый срок годности замороженного хлеба с даты изготовления при температуре хранения:

– минус (20 ± 5) °С – 6 мес;

– от минус 10 °С до минус 15 °С – 30 сут.

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

---

*Срок годности хлеба может быть указан в сутках.

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 августа 2012 г. № 130

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

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

[4] 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

[5] 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

[6] 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

[7] Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, подлежащих контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов)
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь от 8 июня 2005 г. № 12/26

[8] СанПиН 10-24 РБ Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября1999 г. № 46

[9] 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

[10] 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

[11] МУ 4082-86 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

[12] МУ 3184-84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 29 декабря 1984 г. № 3184-84

[13] МУ 3940-85 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) в зерне и зернопродуктах»
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 10 октября 1985 г. № 3940-85

[14] МУК 4.1.2.2204-07 «Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»
Утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г. Г. Онищенко 20 мая 2007 г. и введены в действие с 1 августа 2007 г.

[15] МУ 5177-90 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
Утверждены Главным санитарно-профилактическим управлением Минздрава СССР 27 июня 1990 г. № 5177-90

[16] МУ 4120-86 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов (гамма-изомера ГХЦГ, альфа-изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими методами
Утверждены Минздравом СССР 1 июля 1986 г. № 4120-86

[17] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г. № 2142-80

[18] МУ 1541-76 Методические указания по определению 2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты (2,4-Д) в воде, почве, фураже, продуктах питания растительного и животного происхождения хроматографическими методами
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 20 декабря 1976 г. № 1541-76

[19] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрами РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03
Утверждена Белстандартом 2 сентября 1994 г.

[20] МВИ.МН 1823-2007 Методика измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов 137Cs, 40K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды; удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности 137Cs, 40K, 226Ra, 232Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ1320
Утверждена УП «Атомтех» 28 июня 2007 г.

[21] 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

[22] 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 № 9-2018)

МКС 67.060

к СТБ 639-95 Хлеба белорусские. Общие технические условия [см. переиздание (октябрь 2014 г.)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.3.1. Двенадцатый абзац	– хмель и продукты из хмеля;	– хмель и продукты из хмеля, композиции пищевые на основе растительных компонентов;

(ИУ ТНПА № 2-2017)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 639-95

ХЛЕБА БЕЛОРУССКИЕ

Общие технические условия

ХЛЯБЫ БЕЛАРУСКІЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

УДК 664.662:006.354(476) МКС 67.060

Ключевые слова: хлеб, мука ржаная, смесь муки, показатели безопасности, методы анализа, транспортирование и хранение

ОКП 91 1300
ОКП РБ 15.81.11.000

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН УП «Белтехнохлеб»
ВНЕСЕН Комитетом по хлебопродуктам при Минсельхозпроде Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 20 октября 1995 г. № 11

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 639-87, ГОСТ 28807-90 (утратил силу на территории Республики Беларусь)

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 2014 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 1998 г. (ИУС РБ № 1-1998), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в декабре 1998 г. (ИУС РБ № 6-1998), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в феврале 2001 г. (ИУС РБ № 1-2001), ИЗМЕНЕНИЕМ № 4, утвержденным в июле 2005 г. (ИУ ТНПА № 7-2005), ИЗМЕНЕНИЕМ № 5, утвержденным в марте 2010 г. (ИУ ТНПА № 3-2010), ИЗМЕНЕНИЕМ № 6, утвержденным в марте 2012 г. (ИУ ТНПА № 3-2012), ИЗМЕНЕНИЕМ № 7, утвержденным в апреле 2014 г. (ИУ ТНПА № 4-2014), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУС РБ № 1-2003, ИУ ТНПА № 7-2010, ИУ ТНПА № 11-2010, ИУ ТНПА № 9-2014)

© Госстандарт, 2014

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
2а Термины и определения 2
2б Классификация 3
3 Общие технические требования 3
4 Правила приемки 9
5 Методы контроля 11
6 Транспортирование и хранение 12
7 Гарантии изготовителя 13
Библиография 14

(Измененная редакция, Изм. № 5)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ХЛЕБА БЕЛОРУССКИЕ
Общие технические условия

ХЛЯБЫ БЕЛАРУСКІЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Belarusian bread
General specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на белорусские хлеба (далее – хлеб), изготавливаемые из ржаной хлебопекарной обойной, обдирной, сеяной муки, муки тритикале, или из смеси различных сортов ржаной, тритикале и пшеничной муки, или из ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением муки других зерновых и бобовых культур с использованием солода, сахара, патоки и другого сырья, в том числе замороженные, консервированные этиловым ректификованным спиртом из пищевого сырья (далее – этиловый ректификованный спирт) в соответствии с рецептурой для каждого наименования хлеба.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 5, 7)

2 Нормативные ссылки

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

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

ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

ТР 2008/012/BY Неавтоматические весоизмерительные приборы. Основные требования

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

СТБ 1052-2011 Радиационный контроль. Отбор проб 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

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

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

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

Издание официальное

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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 5669-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения пористости

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

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 21094-75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

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

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 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 заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, Поправка)

2а Термины и определения

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

2б Классификация

Хлеб в зависимости от используемой муки подразделяют на хлеб из:
– ржаной хлебопекарной обойной муки;
– ржаной хлебопекарной обдирной муки;
– ржаной хлебопекарной сеяной муки;
– ржаной хлебопекарной муки с добавлением муки других зерновых и бобовых культур;
– смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки;
– смеси ржаной хлебопекарной обойной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок;
– смеси ржаной хлебопекарной обдирной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок;
– смеси ржаной хлебопекарной сеяной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок;
– смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок;
– смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной муки;
– смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок;
– смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной муки с добавлением муки других зерновых и бобовых культур;
– муки тритикале;
– муки тритикале с добавлением муки других зерновых и бобовых культур;
– смеси муки тритикале и пшеничной муки;
– смеси муки тритикале и ржаной хлебопекарной муки;
– смеси муки тритикале, пшеничной и ржаной хлебопекарной муки;
– муки тритикале и зерновых, фруктовых и овощных добавок;
– смеси муки тритикале и пшеничной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок;
– смеси муки тритикале и ржаной хлебопекарной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок;
– смеси муки тритикале, пшеничной и ржаной хлебопекарной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок.

Хлеб изготавливают:
– подовым или формовым;
– штучным или весовым;
– замороженным или незамороженным;
– упакованным или неупакованным;
– консервированным этиловым ректификованным спиртом или неконсервированным этиловым ректификованным спиртом.

2а, 2б (Ведены дополнительно, Изм. № 5), (Измененная редакция, Изм. № 7)

3 Общие технические требования

3.1 Хлеб должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением ТР ТС 021, санитарных норм и правил, установленных в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5, 7)

3.2 Характеристики

3.2.1 Хлеб должен изготавливаться весовым или штучным массой 0,5 кг и более.

Допускается по согласованию с заказчиком изготавливать хлеб меньшей массы.

Отклонения средней массы штучного неупакованного хлеба в сторону уменьшения 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 % от установленной массы одного штучного изделия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5, 7)

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: – форма – поверхность – цвет	 Соответствующая наименованию хлеба Гладкая или шероховатая, без крупных трещин и подрывов, без загрязнений. Допускается для подового и формового хлеба – мучнистость верхней, боковых и нижней корок, наколы или надрезы, для формового хлеба – наличие шва от делителя-укладчика, для упакованного хлеба – наличие морщинистости, для хлеба с посыпкой – наличие посыпки, для хлеба с зерновыми и другими добавками – вкрапления, соответствующие добавкам. Для хлеба типа лепешки допускаются вздутия От светло-коричневого до темно-коричневого, равномерный, без подгорелостей. Допускается более светлый цвет для хлеба в месте надреза, накола и подрыва. Для хлеба типа лепешки допускаются потемнения в местах вздутий
Состояние мякиша	Пропеченный, эластичный, с развитой пористостью, допускается слегка уплотненный мякиш для заварных хлебов, без следов непромеса. Допускается небольшая липкость мякиша для хлеба: из ржаной муки, смеси ржаной и пшеничной (до 10 % пшеничной муки), из ржаной – с добавлением муки других зерновых и бобовых культур и для заварных хлебов. Для хлеба с зерновыми и другими добавками допускаются включения, соответствующие добавкам. Для хлеба типа лепешки – пористость неравномерная, с наличием крупных пор
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию хлеба, без постороннего привкуса и запаха. При внесении пряностей, вкусоароматической добавки соответствующие внесенной добавке

Примечания

1 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину для:
– формового хлеба – более 1 см;
– подового хлеба массой до 0,55 кг включ. – более 1,5 см;
– подового хлеба массой от 0,55 до 1,00 кг – более 2 см;
– подового хлеба массой свыше 1,00 кг – более 3 см.

2 Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более ¾ подового хлеба и имеющие ширину в:
– формовом хлебе – более 1 см;
– подовом хлебе массой до 0,55 кг включ. – более 1,5 см;
– подовом хлебе массой от 0,55 до 1,00 кг – более 2 см;
– подовом хлебе массой свыше 1,00 кг – более 2,5 см.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 5, 7)

3.2.3 Конкретные характеристики органолептических показателей для каждого наименования хлеба должны быть приведены в рецептуре.

3.2.4 По физико-химическим показателям хлеб должен быть в пределах значений, указанных в таблице 2.

Таблица 2

Наименование хлеба	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее
Хлеб из:			
– ржаной хлебопекарной обойной муки	53,0	13,0	44,0
– ржаной хлебопекарной обдирной муки	51,0	12,0	45,0

Окончание таблицы 2

Наименование хлеба	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость мякиша, %, не менее
– ржаной хлебопекарной сеяной муки	50,0	11,0	50,0
– ржаной хлебопекарной муки с добавлением муки других зерновых и бобовых культур	53,0	13,0	42,0
– смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки	52,0	12,0	45,0
– смеси ржаной хлебопекарной обойной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок	53,0	13,0	42,0
– смеси ржаной хлебопекарной обдирной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок	53,0	13,0	42,0
– смеси ржаной хлебопекарной сеяной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок	53,0	13,0	42,0
– смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок	53,0	13,0	42,0
– смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной муки	51,0	11,0	46,0
– смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок	53,0	13,0	42,0
– смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной муки с добавлением муки других зерновых и бобовых культур	53,0	13,0	42,0
– муки тритикале	51,0	10,0	50,0
– муки тритикале с добавлением муки других зерновых и бобовых культур	53,0	13,0	42,0
– смеси муки тритикале и пшеничной муки	50,0	8,0	54,0
– смеси муки тритикале и ржаной хлебопекарной муки	51,0	11,0	46,0
– смеси муки тритикале, пшеничной и ржаной хлебопекарной муки	51,0	11,0	50,0
– муки тритикале и зерновых, фруктовых и овощных добавок	53,0	13,0	42,0
– смеси муки тритикале и пшеничной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок	53,0	13,0	42,0
– смеси муки тритикале и ржаной хлебопекарной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок	53,0	13,0	42,0
– смеси муки тритикале, пшеничной и ржаной хлебопекарной муки и зерновых, фруктовых и овощных добавок	53,0	13,0	42,0

Примечания

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

2 В нарезанном хлебе пористость мякиша определяют до нарезки.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5, 7)

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

Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 градус в хлебе, изготовленном с использованием жидких дрожжей и жидких заквасок, смеси жидких дрожжей с прессованными, прессованных с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов.

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

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

(Введен дополнительно, Изм. № 5), (Измененная редакция, Изм. № 7)

3.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [2], [3], [4].

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5, 7)

3.2.8 Содержание радионуклидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [2], [5].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5, 7)

3.2.8а Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в хлеб в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [2], [6], [7].

(Введен дополнительно, Изм. № 7)

3.2.9 Срок максимальной выдержки на хлебопекарном предприятии после выемки из печи хлеба без упаковки из ржаной сеяной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой – не более 10 ч, заварного хлеба из ржаной муки и смеси ее с различными видами муки – не более 36 ч, остальных видов хлеба без упаковки – не более 14 ч, упакованного, в том числе нарезанного, кроме заварного, – не более 36 ч, упакованного, в том числе нарезанного заварного – не более 48 ч.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4, 7)

3.2.10 (Измененная редакция, Изм. № 4), (Исключен, Изм. № 5)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления хлеба используют:

– зерно и продукты переработки зерна;
– дрожжи;
– соль поваренную пищевую йодированную;
– воду питьевую;
– клейковину сухую пшеничную;
– клетчатку;
– крупу;
– смеси композитные мучные, зерновые и крупяные;
– заварки, закваски, смеси сухие;
– солодовые экстракты;
– хмель и продукты из хмеля;
– концентрат квасного сусла;
– крахмалы;
– спирт этиловый ректификованный;
– картофель и продукты из картофеля;
– сухари панировочные;
– сахар-песок;
– сахар белый
– сиропы;
– концентраты пищевые;
– масла растительные;
– соусы;
– молоко и молочную продукцию;
– продукты экструзионной технологии;
– патоку крахмальную;
– ягоды, овощи, фрукты, плоды свежие, квашеные, сушеные, замороженные;
– продукты переработки фруктов, плодов, ягод и овощей (консервы, пасты, пюре, подварки, повидло, джем, варенье, конфитюры, соки, сиропы и др.);
– пряности, приправы, специи и их смеси;
– изделия ликеро-водочные;
– продукты винодельческие;
– водку;
– цукаты;
– виноград сушеный;
– бананы сушеные;
– фрукты косточковые и семечковые сушеные;
– овощи сушеные, в том числе лук и чеснок;

– экстракты плодовые и ягодные;
– лук репчатый свежий;
– порошки овощные, ягодные и фруктовые и их смеси;
– мед натуральный и искусственный;
– орехи, ядра орехов и арахиса;
– смеси и добавки обогатительные;
– чай;
– тмин;
– мак масличный пищевой;
– кунжут;
– семена льна;
– мясо и мясную продукцию;
– ядра семян подсолнечника и тыквы;
– пищевые добавки;
– ароматизаторы.

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, ТР ТС 034, [2], [3], [4].

3.3.3 Содержание радионуклидов в сыре не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [2], [5].

3.3.1 – 3.3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5, 7)

3.3.4 Безопасность пищевых добавок , ароматизаторов и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029, [2], [6], [7].

(Введен дополнительно Изм. № 4), (Измененная редакция, Изм. № 5, 7)

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.

(Введен дополнительно, Изм. № 5)

3.4 Упаковка

3.4.1 Хлеб, в том числе замороженный, 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 по несколько штук для хлеба типа краюшки.

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4, 5, 7)

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.

Консервированный этиловым ректификованным спиртом хлеб фасуют в пакеты из пленки полиэтиленовой нестабилизированной и неокрашенной пищевой по ГОСТ 10354, марки Н, толщиной 0,08 – 0,10 мм.

Горловина пакетов с фасованным 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.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5, 7)

3.4.3 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы фасованного хлеба (кроме фасованного хлеба в упаковку из воздухо- и влагопроницаемых пленок) от номинального количества не должны превышать значения, приведенные в СТБ 8019.

Для фасованного 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 3,0 %.

Допускаемые отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 5, 6, 7, Поправка)

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 фасованного 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 фасованный хлеб в транспортную упаковку 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 упаковку, разрешенную к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией.

Транспортную упаковку, 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 картона гофрированного по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512.

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.

Допускается для хлеба использовать другие типы транспортной упаковки, разрешенные к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и гарантирующие сохранность, качество и безопасность хлеба в процессе транспортирования, хранения и реализации.

3.4.4 – 3.4.7 (Введены дополнительно Изм. № 5), (Измененная редакция, Изм. № 7)

3.4.8 Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании хлеба, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность хлеба в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005.

(Введен дополнительно, Изм. № 7)

3.5 Маркировка

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

Фасованный 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);
– номинального количества (для наборов номинальное количество хлеба каждого наименования);
– состава хлеба;
– пищевой ценности;
– условий хранения;
– даты изготовления;

– срока годности;

– единого знака обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (для хлеба, прошедшего процедуру подтверждения соответствия требованиям всех распространяющихся на нее технических регламентов);

– 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);

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

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

– обозначения настоящего стандарта.

Маркировку наносят на каждую единицу потребительской упаковки с хлебом, на этикетку путем нанесения четкого оттиска по трафарету или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5, 7)

3.5.2 Для весового и штучного неупакованного хлеба информация по 3.5.1 (кроме штрихового идентификационного кода) должна быть предоставлена изготовителем в виде информационных листов продавцу, который доводит ее до потребителя. Информационный лист предоставляется изготовителем при поставке каждого нового наименования хлеба впервые.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5)

3.5.3 Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза для неупакованного хлеба наносится на товаросопроводительные документы.

(Введен дополнительно, Изм. № 4), (Измененная редакция, Изм. № 7)

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 штампом или прикреплением ярлыка 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;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– массу нетто;

– массу брутто;

– количество упаковочных единиц и номинальное количество в упаковочной единице (для фасованного хлеба с одинаковым номинальным количеством, для наборов номинальное количество хлеба каждого наименования);

– количество хлеба в транспортной упаковке и массу хлеба (для штучного неупакованного хлеба);

– дату изготовления;

– номер бригады;

– срок годности;

– условия хранения;

– термическое состояние (для замороженного хлеба);

– обозначение настоящего стандарта;

– информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 5), (Измененная редакция, Изм. № 7, Поправка)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по СТБ 2160 и настоящему стандарту. Приемку хлеба производят партиями. Под партией понимают:

– у изготовителя – хлеб одного наименования, одного термического состояния, в потребитель-

ской упаковке одного типа (для штучного фасованного хлеба), изготовленный одной бригадой за одну смену;

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5, 7)

4.2 На каждую партию хлеба у изготовителя должно оформляться удостоверение качества и безопасности с указанием следующих реквизитов:

– наименования и местонахождения изготовителя;
– наименования хлеба;
– термического состояния (для замороженного хлеба);
– количества упаковочных единиц и номинального количества в упаковочной единице (для фасованного хлеба с одинаковым номинальным количеством);
– количества и массы хлеба (для штучного неупакованного хлеба);
– объема партии;
– номера бригады;
– даты изготовления;
– срока годности;
– условий хранения;
– типа потребительской упаковки (для фасованного хлеба);
– типа транспортной упаковки (для весового и штучного неупакованного хлеба);
– обозначения настоящего стандарта;
– номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности;
– подтверждения соответствия хлеба 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.

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).

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

Удостоверение качества и безопасности хранится у изготовителя в течение 30 дн после окончания срока годности хлеба.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5, 7)

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

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и ГМО в хлебе осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем хлеба, гарантирующим его безопасность.

4.3, 4.4 (Введены дополнительно, Изм. № 3), (Измененная редакция, Изм. № 5, 7)

4.5 Контроль содержания радионуклидов в хлебе осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и 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 фасованного хлеба, отрицательные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества, количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов, состояние упаковки и качество маркировки хлеба, температуру в толще замороженного хлеба определяют в каждой партии; влажность мякиша, кислотность мякиша, пористость мякиша – не реже одного раза в месяц.

4.7 Контроль соблюдения требований к партии фасованного 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 качества маркировки потребительской и (или) транспортной упаковки, средняя масса хлеба и отрицательное отклонение средней массы хлеба от его массы, содержимое

упаковочной единицы фасованного 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.

4.5 – 4.10 (Введены дополнительно, Изм. № 5), (Измененная редакция, Изм. № 7)

5 Методы контроля

5.1 Отбор образцов – по СТБ 1036, СТБ 1052, СТБ 2160, подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1059, ГОСТ 26929.

(Измененная редакция, Изм. № 6)

5.2 Методы контроля – по СТБ 2160, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, 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.

Размеры трещин и подрывов измеряют с помощью линейки металлической по ГОСТ 427, с ценой деления 1 мм и максимальным пределом измерения 500 мм. Качество упаковки и маркировки определяют визуально.

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

Проверка соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованного 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).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5, 6, 7, Поправка)

5.3 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711, [8], [9].

Содержание пестицидов определяют по [10].

Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, включенным в [11].

Определение ГМО проводится по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [12].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5, 7)

5.4 Определение температуры в толще замороженного хлеба

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

(Измененная редакция, Изм. № 7)

5.4.2 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Термометр биметаллический игольчатый ТБИ-25-40+70-2,5, с ценой деления 1 °С или термометр жидкостный технический (нертутный) 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.

(Измененная редакция, Изм. № 7)

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. № 5)

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 [13].

5.5, 5.6 (Введены дополнительно, Изм. № 7)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение хлеба – по СТБ 2278.

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. № 5, Поправка)

6.2 Рекомендуемый срок годности неупакованного хлеба с даты изготовления при температуре хранения не ниже 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

– 24 ч – из ржаной сеяной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой;

– 48 ч – заварной из ржаной муки и смеси ее с различными видами муки;

– 36 ч – остальных видов.

Рекомендуемый срок годности хлеба упакованного, в том числе фасованного с даты изготовления при температуре хранения не ниже 6 °С:

– 72 ч – кроме заварного;

– 96 ч – заварной;

– 4 мес – консервированный этиловым ректификованным спиртом.

Рекомендуемый срок годности замороженного хлеба с даты изготовления при температуре хранения:

– минус (20 ± 5) °С – 6 мес;

– от минус 10 °С до минус 15 °С – 30 сут.

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4, 5, 7)

6.3 Срок годности и условия хранения на конкретное наименование хлеба устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 7)

7 Гарантии изготовителя

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

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 5)

Библиография

[1] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24.08.2012 № 130

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[3] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[4] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[5] Гигиенический норматив
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 26.04.1999 № 16

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[8] МВИ.МН 2785-2007 Методика выполнения измерения содержания афлатоксина В1 в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки, чае, орехах, специях, зеленом кофе, детском питании на зерновой основе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Афлатоксин В1 30/15» производства R-Biopharm (Германия)
БелГИМ, 2007 г.

[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] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28.01.1980 № 2142-80

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

[12] 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 30.11.2007 № 80

[13] 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

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 5), (Измененная редакция, Изм. № 7)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 07.07.2014. Подписано в печать 23.10.2014. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,97 Уч.-изд. л. 1,15 Тираж 2 экз. Заказ 1017

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru