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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31807—
2018**

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ «НИИХП»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2018 г. № 110-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 октября 2018 г. № 733-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31807—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 31807—2012

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 5
6 Требования безопасности 10
7 Правила приемки 10
8 Методы контроля 12
9 Транспортирование и хранение 14
Библиография 15

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ

Общие технические условия

Bakery products from rye baking flour and rye-and-wheat baking flour.
General specifications

Дата введения — 2019—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочные изделия из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки (далее — изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок, сухого хлебного кваса и др.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия[1)]

ГОСТ 108—2014 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 171— 2015 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия[2)]

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия[3)]

ГОСТ 1923—78 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия[4)]

ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. 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. Метод определения пористости

ГОСТ 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ 32261—2013 «Масло сливочное. Технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731—2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ 33922—2016 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия».

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ 34254—2017 «Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 7045—2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия[1)]

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

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12094—76 Мак масличный для переработки. Технические условия[2)]

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

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

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[3)]

ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16833—2014 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835—81 Ядро орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18271—72 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия

ГОСТ 19792—2017 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 24557—89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26574—2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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 28414—89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия

ГОСТ 28483—90 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия[4)]

ГОСТ 28560—90 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

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

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54845—2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия».

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29272—92 Солод ржаной сухой. Технические условия[1)]

ГОСТ 29294—2014 Солод пивоваренный. Технические условия

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

ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31452—2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31647—2012 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ 31648—2012 Заменители молочного жира. Технические условия

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31688—2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31752—2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31784—2012 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия

ГОСТ 31852—2012 (ISO 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия

ГОСТ 31855—2012 (ISO 6477:1988) Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32099—2013 Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32188—2013 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32677—2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ 32857—2014 (UNECE STANDARD DDP-06:2003, UNECE STANDARD DDP-21:2009) Ядра миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 32896—2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33629—2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33917—2016 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ 33958—2016 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 34033—2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52061—2003 «Солод ржаной сухой. Технические условия».

ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32677, ГОСТ 8.579, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **хлебобулочное изделие недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки:** Хлебобулочное изделие со сроком годности менее пяти суток.

3.2 **хлебобулочное изделие длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки:** Хлебобулочное изделие со сроком годности пять и более суток.

3.3 **заварное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, приготовленное на осахаренной, и/или заквашенной, и/или сброженной заварке с содержанием солода не менее 3 % на 100 кг муки по рецептуре.

3.4 **зерновые продукты:** Зерно, продукты его переработки и их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки).

3.5 **хлебец:** Формовое булочное изделие без начинки.

4 Классификация

4.1 Хлебобулочные изделия из ржаной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:

- из обойной ржаной хлебопекарной муки;
- из обдирной ржаной хлебопекарной муки;
- из сеяной ржаной хлебопекарной муки;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки;
- из смеси обойной ржаной хлебопекарной муки и зерновых продуктов;
- из смеси обдирной ржаной хлебопекарной муки и зерновых продуктов;
- из смеси сеяной ржаной хлебопекарной муки и зерновых продуктов;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и зерновых продуктов.

Примечание — Масса зерновых продуктов в смеси с ржаной хлебопекарной мукой не должна превышать 20 % массы смеси.

4.2 Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:

- из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки;
- из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки;
- из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки.

Примечание — Допускается вырабатывать хлебобулочные изделия из смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки в смеси с зерновыми продуктами. Масса зерновых продуктов в смеси с мукой не должна превышать 20 % массы смеси.

4.3 Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки в зависимости от соотношения ржаной и пшеничной муки в смеси подразделяют на:

- ржано-пшеничные хлебобулочные изделия;
- пшенично-ржаные хлебобулочные изделия.

4.4 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки вырабатывают:

- подовыми или формовыми;
- без начинки или с начинкой;
- упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку.

Примечание — Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

5 Технические требования

5.1 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и должны быть изготовлены по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма и поверхность цвет	 Соответствующие виду изделия От светло-коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость)	Пропеченный, без следов непромеса, у заварных изделий — с небольшой липкостью. Пористость — свойственная изделию конкретного наименования. Для изделий, в рецептуру теста которых входят зерновые продукты, орехи, сушеные фрукты, цукаты и т. п., — с включениями зерновых продуктов, орехов, сушеных фруктов, цукатов и т. п. Для рогаликовых изделий — мякиш слоистый в изломе; для слоеных изделий — с отделимыми друг от друга слоями; для изделий с начинкой — слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. При использовании вкусоароматического препарата или вкусоароматического вещества — привкус, свойственный внесенному препарату или веществу
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании пищевого ароматизатора, вкусоароматического препарата или вкусоароматического вещества — запах, свойственный внесенному ароматизатору, препарату или веществу
Примечание — Уточненную характеристику органолептических показателей для хлебобулочного изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.	

5.2.2 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Хлебобулочные изделия из ржаной хлебопекарной муки			Хлебобулочные изделия из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки	Хлебобулочные изделия из смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки	
	обойной	обдирной	сеяной		ржано-пшеничные	пшенично-ржаные
Влажность мякиша, %	19,0—53,0	19,0—51,0	19,0—51,0	19,0—51,0	19,0—53,0	19,0—50,0
Кислотность мякиша, град., не более	14,0	12,0	9,0	12,0	12,0	11,0
Пористость мякиша, %, не менее[1)]	44,0	44,0	50,0	44,0	46,0	46,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Хлебобулочные изделия из ржаной хлебопекарной муки			Хлебобулочные изделия из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки	Хлебобулочные изделия из смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки	
	обойной	обдирной	сеяной		ржано-пшеничные	пшенично-ржаные
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений[2)]					
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %[3)]	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений[2)]					
Массовая доля начинки к массе изделия, %, не менее[4)]	—	—	15,0	15,0	15,0	15,0

[1)] Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены зерновые продукты, сушеный виноград, сушеные фрукты и т. п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в лепешках, в изделиях с начинками, в изделиях, нарезанных на части или ломти, и т. п.).

[2)] Допускаемые отклонения по массовой доле сахара — ± 1,0 %, для слоеных изделий — ± 2,0 %; по массовой доле жира — ± 0,5 %.

[3)] В слоеных изделиях не нормируется.

[4)] Нормируется, если возможно отделение начинки от тестовой основы.

Примечания

1 Допускается при необходимости в документе на изделие конкретного наименования дополнять перечень нормируемых показателей.

2 Уточненный перечень и нормы физико-химических показателей приводят в документе на изделие конкретного наименования.

3 Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град. в хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких дрожжей и жидких заквасок, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов, а также с применением технологических приемов и пищевых добавок, способствующих предотвращению «картофельной» болезни.

4 Массовые доли сахара и жира нормируются при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки или на 100 кг смеси муки и зерновых продуктов.

5 В хлебобулочных изделиях с начинками показатели нормируются только для тестовой основы.

5.2.3 Требования к хлебобулочным изделиям из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, обогащенным витаминами и/или минеральными веществами, — по [1] и [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2.4 Пищевую ценность хлебобулочного изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки используемое сырье должно соответствовать [1], [3]—[7] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое при производстве хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.

5.3.3 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для хлебобулочного изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки конкретного наименования устанавливается рецептурой.

5.3.4 Для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки применяют следующие виды сырья:

- ржаную хлебопекарную муку по ГОСТ 7045;
- ржано-пшеничную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 12183;

- пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 12183;
- пшеничную хлебопекарную муку по ГОСТ 26574;
- кукурузную муку по ГОСТ 14176;
- соевую дезодорированную полуобезжиренную муку по ГОСТ 3898;
- гречневую муку;
- овсяную муку;
- пшенную муку;
- рисовую муку;
- ячменную муку;
- пшеничную дробленую крупку по ГОСТ 18271;
- гречневый продел по ГОСТ 5550;
- пшеничные диетические отруби;
- ржаные диетические отруби;
- овсяные хлопья по ГОСТ 21149;
- зерновые смеси, разрешенные для применения в пищевой промышленности;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- хлебопекарные сушеные дрожжи по ГОСТ 28483;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ 13830;
- питьевую воду в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- сухую пшеничную клейковину;
- набухающую муку (заварку сухую);
- сухую ржаную комплексную заварку «Вега»;
- белый сахар по ГОСТ 33222;
- коровье масло по ГОСТ 37;
- масло и масляную пасту из коровьего молока;
- сливочное масло по ГОСТ 32261;
- молочную сыворотку;
- молочную сухую сыворотку по ГОСТ 33958;
- молочную сгущенную сыворотку;
- маргарин по ГОСТ 32188;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности по ГОСТ 28414;
- заменители молочного жира по ГОСТ 31648;
- спреды и топленые смеси;
- подсолнечное масло по ГОСТ 1129;
- соевое масло по ГОСТ 31760;
- горчичное масло по ГОСТ 8807;
- кукурузное масло по ГОСТ 8808;
- пальмовое масло по ГОСТ 31647;
- жидкие и сухие яичные продукты по ГОСТ 30363;
- куриные пищевые яйца по ГОСТ 31654;
- сметану по ГОСТ 31452;
- питьевое молоко по ГОСТ 31450;
- молочный напиток;
- цельное сухое молоко по ГОСТ 33629;
- обезжиренное сухое молоко по ГОСТ 33629;
- сухие сливки по ГОСТ 1349;
- сгущенное стерилизованное молоко по ГОСТ 1923;
- сгущенные с сахаром сливки по ГОСТ 31688;
- сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 31688;
- ржаной сухой солод по ГОСТ 29272;
- солодовые экстракты;
- пивоваренный ячменный солод по ГОСТ 29294;
- крахмальную патоку по ГОСТ 33917;
- кукурузный крахмал по ГОСТ 32159;
- картофельный крахмал по ГОСТ 7699;

- повидло по ГОСТ 32099;
- цукаты;
- сушеный виноград по ГОСТ 6882;
- сушеные фрукты по ГОСТ 32896;
- протертые или дробленые фрукты;
- сушеные овощи по ГОСТ 32065;
- овощные и фруктовые порошки;
- сухое картофельное пюре;
- сухие картофельные хлопья;
- натуральный мед по ГОСТ 19792;
- ядро сладкого миндаля по ГОСТ 32857;
- ядро грецкого ореха по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- очищенные кедровые орехи по ГОСТ 31852;
- ядро кешью по ГОСТ 31855;
- арахис по ГОСТ 31784;
- пищевой мак по ГОСТ 12094;
- кунжут;
- пищевой анис;
- обрушенные семена масличных культур;
- тмин по ГОСТ 29056;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корицу по ГОСТ 29049;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- черный перец по ГОСТ 29050;
- красный молотый перец по ГОСТ 29053;
- витаминные премиксы;
- минеральные премиксы;
- витаминно-минеральные премиксы;
- пищевые добавки, их смеси, в том числе комплексные пищевые добавки;
- технологические вспомогательные средства.

Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному и соответствующего по показателям безопасности требованиям, установленным [1], [3]—[7], санитарно-эпидемиологическими требованиями и гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.5 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов — в соответствии с [3] или санитарно-эпидемиологическими требованиями и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.6 Каждая партия сырья, поступающая для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость продукции.

Примечание — Допускается включать в сопроводительный документ дополнительные показатели в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу хлебобулочного изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [2], [8] и ГОСТ 31752 или в соответствии с документом, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.2 Для хлебобулочного изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать информацию в соответствии с [2] и ГОСТ 31752 или в соответствии с документом, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.3 Маркировка хлебобулочного изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованного в транспортную упаковку, — в соответствии с [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

5.4.4 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки длительного хранения, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с [8] или нормативными правовыми актами, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.5.2 Потребительскую и транспортную упаковку, упаковочные материалы изготовляют из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки при их транспортировании, хранении и реализации.

5.5.3 Упаковка и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

5.5.4 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки упаковывают в потребительскую упаковку с последующей упаковкой в транспортную упаковку или непосредственно в транспортную упаковку.

5.5.5 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки упаковывают в потребительскую упаковку в виде:

- отдельного изделия;
- нескольких изделий;
- части или нескольких частей целого изделия;
- нарезанного изделия;
- нарезанной части изделия;
- нескольких ломтей изделия.

5.5.6 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки упаковывают в потребительскую упаковку из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354, полиэтиленовой термоусадочной пленки по ГОСТ 25951.

Примечание — Для упаковывания изделий, нарезанных на ломти, или отдельных ломтей допускается использовать подложку из полимерных или других материалов.

5.5.7 Упаковывание хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в транспортную упаковку

5.5.7.1 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, не упакованные в потребительскую упаковку и упакованные в потребительскую упаковку, укладывают в транспортную упаковку по ГОСТ 8227.

5.5.7.2 Хлебобулочные изделия длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованные в потребительскую упаковку, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 34033.

Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.5.7.3 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки:

- весовые — одного наименования;
- штучные — одного наименования и одинаковой массы.

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

5.5.8 Допускается использование других видов потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов, соответствующих требованиям безопасности по [8] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.5.9 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых потребительской и транспортной упаковки, упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

5.5.10 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе с даты изготовления не должны превышать:

- 5 % — для изделий массой до 0,2 кг включительно;
- 3 % — для изделий массой более 0,2 кг.

Допускаемые отрицательные значения отклонения средней массы десяти изделий от установленной массы для не упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в конце срока их максимальной выдержки на предприятии-изготовителе с даты изготовления не должны превышать:

- 3 % — для изделий массой до 0,2 кг включительно;
- 2,5 % — для изделий массой более 0,2 кг.

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от номинальной массы устанавливает изготовитель.

5.5.11 Допускаемые отрицательные значения отклонения содержимого нетто от номинального количества для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

5.5.12 Хлебобулочные изделия длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, предназначенные к отправке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846 или документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки не должно превышать допустимых уровней, установленных [1], санитарно-эпидемиологическими требованиями, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.2 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с начинками не должны превышать допустимых уровней, установленных [1], санитарно-эпидемиологическими требованиями, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.3 В хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

7 Правила приемки

7.1 Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки принимают партиями.

7.2 Правила приемки хлебобулочных изделий недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки

7.2.1 Правила приемки хлебобулочных изделий недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки — по ГОСТ 5667.

7.2.2 В каждой партии хлебобулочных изделий недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки контролируют:

- органолептические показатели (форму, поверхность, цвет) и массу нетто;
- качество упаковки и маркировки (для изделий, упакованных в потребительскую упаковку).

Примечание — При приемке хлебобулочных изделий недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемых в потребительской упаковке, на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и содержимого нетто осуществляют до упаковывания.

7.2.3 Наличие посторонних включений, хруста от минеральных примесей, признаков болезней, плесени и физико-химические показатели контролируют периодически в соответствии с программой производственного контроля.

7.3 Правила приемки хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки

7.3.1 Для проверки соответствия хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные испытания.

7.3.2 Приемо-сдаточные испытания на соответствие документу, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят методом выборочного контроля для каждой партии хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, содержимого нетто упаковочной единицы, органолептическим и физико-химическим показателям.

7.3.3 Приемка партии хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по содержимому нетто упаковочной единицы, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки

7.3.3.1 Для контроля качества упаковки и правильности маркировки транспортной упаковки из партии должна быть отобрана случайная выборка, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Число единиц транспортных упаковок в партии, шт.	Число единиц транспортных упаковок, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 до 200 включ.	15	0	1
Св. 200	25	1	2

7.3.3.2 Для контроля качества упаковки, правильности маркировки, содержимого нетто упаковочных единиц для хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки из отобранных по 7.3.3.1 единиц транспортной упаковки берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Содержимое нетто упаковочной единицы, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 включ.	75	8	9
От 51 до 100 включ.	50	6	7
От 101 до 150 включ.	40	5	6
От 151 до 300 включ.	30	4	5
От 301 до 500 включ.	22	3	4
От 501 до 1000 включ.	13	2	3

7.3.3.3 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной упаковки, упаковочных единиц) в выборке, не отвечающее требованию документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, по контролируемому показателю меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 3 или 4, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

7.3.4 Приемка партии хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по органолептическим и физико-химическим показателям

7.3.4.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей составляют суммарную пробу из изделий, попавших в случайную выборку (см. 7.3.3.2). Изделия отбирают в соответствии с содержимым нетто упаковочных единиц в количестве, шт., не менее:

- 35 — для содержимого нетто до 50 г включ.;
- 25 — для содержимого нетто от 51 до 100 г включ.;
- 15 — для содержимого нетто от 101 до 150 г включ.;

- 10 — для содержимого нетто от 151 до 300 г включ.;
- 6 — для содержимого нетто от 301 до 500 г включ.;
- 4 — для содержимого нетто свыше 500 г.

7.3.4.2 При получении неудовлетворительного результата хотя бы по одному показателю проводят повторный контроль по этому показателю на удвоенном объеме выборки, отобранной от той же партии.

Результаты повторного контроля распространяют на всю партию.

При получении неудовлетворительного результата при повторном контроле партию хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки бракуют.

7.3.4.3 Качество хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на изделия только в этой упаковке.

7.4 Контроль показателей безопасности (содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, микробиологические показатели, наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени) проводят в соответствии с программой производственного контроля.

Примечание — Контроль микробиологических показателей осуществляют в хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с начинками.

7.5 Приемку хлебобулочных изделий можно осуществлять в соответствии с требованиями стандартов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8 Методы контроля

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

8.1.1 Отбор образцов хлебобулочных изделий недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки — по ГОСТ 5667 (пункты 2.1—2.4).

8.1.2 Отбор образцов хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки

8.1.2.1 Суммарную пробу хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки составляют в соответствии с 7.3.4.1. Масса суммарной пробы должна быть не менее 2 кг.

8.1.2.2 Суммарную пробу делят на две равные части, помещают в сухую, чистую, крепкую и герметичную упаковку, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования изделия; номера партии; даты изготовления; срока годности; массы пробы; даты, фамилии и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

8.1.2.3 Одну часть упакованной суммарной пробы с протоколом отбора пробы направляют в лабораторию для проведения анализа, другую — пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий при определении качества хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164.

8.3 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

8.4 Хранение и транспортирование проб

8.4.1 Пробы хранят при условиях и в течение срока годности, указанных в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

8.4.2 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности изделия, указанного в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

8.4.3 Время транспортирования включают в срок годности. В процессе транспортирования должны быть обеспечены условия, предусмотренные для хранения изделия.

8.5 Качество упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют путем осмотра выборок, отобранных по 7.3.3.1 и 7.3.3.2.

8.6 Определение массы и содержимого нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 5667.

8.7 Органолептические показатели контролируют:

- хлебобулочных изделий недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки — по ГОСТ 5667 (раздел 5а);

- хлебобулочных изделий длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки — путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 7.3.4.1, посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения) или по документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.8 Определение физико-химических показателей

8.8.1 Определение физико-химических показателей проводят:

- хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки массой 200 г и менее — не ранее чем через 1 ч после выемки из печи;
- хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки массой более 200 г — не ранее чем через 3 ч после выемки из печи.

8.8.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

8.8.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

8.8.4 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

Примечания

1 В хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

2 В хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, упакованных в виде части изделия, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

8.8.5 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

8.8.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

8.8.7 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 24557.

8.9 Определение токсичных элементов

8.9.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

8.9.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

8.10 Определение содержания микотоксинов — по 30711.

8.11 Определение содержания пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или аттестованным методикам выполнения измерения.

8.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32164, ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8.13 Определение микробиологических показателей

8.13.1 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

8.13.2 Контроль микробиологических показателей:

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

8.14 Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени определяют органолептически:

- в хлебобулочных изделиях недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки — по ГОСТ 5667 (пункт 2.2) или в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- в хлебобулочных изделиях длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки — по суммарной пробе, отобранной по 7.3.4.1.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки без начинки — по ГОСТ 8227.

9.2 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с начинкой — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

9.3 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

9.4 Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных изделий с даты изготовления, ч, не более:

- хлебобулочных изделий из сеяной ржаной хлебопекарной муки и смеси ее с пшеничной мукой:
  - 6 — массой до 0,2 кг включительно;
  - 10 — массой более 0,2 кг;
- остальных видов хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки:
  - 6 — массой до 0,2 кг включительно;
  - 14 — массой более 0,2 кг.

9.5 Срок годности хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки устанавливает предприятие-изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

9.6 Рекомендуемые сроки годности неупакованных хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с даты изготовления при температуре хранения не ниже 6 °С:

- 24 ч — из сеяной ржаной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой;
- 48 ч — заварных из ржаной муки и смеси ее с различными видами муки;
- 36 ч — остальных видов.

Рекомендуемые сроки годности упакованных хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе в нарезанном виде, с даты изготовления при температуре хранения не ниже 6 °С:

- 72 ч — кроме заварных;
- 96 ч — заварных.

Рекомендуемый срок годности для наборов хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки разных наименований устанавливают по наименьшему сроку годности в соответствии с датой изготовления хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

[6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

[7] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

[8] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

УДК 664.66:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, ржано-пшеничные хлебобулочные изделия, пшенично-ржаные хлебобулочные изделия, хлебобулочное изделие недлительного хранения, хлебобулочное изделие длительного хранения, заварное хлебобулочное изделие, подовые, формовые, без начинки, с начинкой, упакованные или не упакованные в потребительскую упаковку

БЗ 9—2018/37

Редактор *Л.И. Нахимова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 10.10.2018. Подписано в печать 18.10.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru