ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57935— 2017

ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СДОБНОЕ. «БУЛОЧКА ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ»

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 ноября 2017 г. № 1719-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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, 2017, 2018

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СДОБНОЕ. «БУЛОЧКА ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ»

Технические условия

Buttery bakery product made from wheat flour. «High-caloric bun». Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на булочное сдобное изделие из пшеничной муки — «Булочка повышенной калорийности» (далее — булочка), предназначенное для непосредственного употребления в пищу, а также для производства сухарей, гренок и т. д.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16599 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16835 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31752—2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

Издание официальное

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

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

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

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

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

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

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 51116 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Определение содержания дезоксиниваленола методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ Р 54731 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ Р 54845 Дрожжи хлебопекарные сушеные. 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 ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], [3], ГОСТ 32677.

4 Технические требования

4.1 Булочка должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], производиться по технологической инструкции* с соблюдением рецептуры, разработанной с учетом вида сырья.

4.2 Основные показатели и характеристики

4.2.1 Булочку вырабатывают подовой массой 0,1 кг.

4.2.2 Органолептические показатели булочки указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Округлая, нерасплывчатая, без притисков
поверхность	Глянцевая, отделана дробленым фундуком, или миндалем, или арахисом. Допускаются включения кишмиша
цвет	От светло-коричневого до коричневого

* В качестве рекомендации может быть использована технологическая инструкция, приведенная в «Сборнике технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий» (утвержден Министерством хлебопродуктов СССР 7 июля 1988 г.).

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений, с включениями кишмиша
Вкус	Сладкий, свойственный сдобному изделию, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, с ароматом ванилина, без постороннего запаха
Примечание — Органолептические показатели булочки, упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (пункт 4.2.1).	

4.2.3 Физико-химические показатели булочки указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	32,0
Кислотность мякиша, град., не более	3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	17,5 ± 1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	11,0 ± 0,5

4.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в булочке не должно превышать норм, установленных [1].

4.2.5 В булочке не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

4.2.6 Расчетная пищевая ценность булочки приведена в приложении А.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 При производстве булочки используемое сырье должно соответствовать [1], [4], [5].

4.3.2 Для производства булочки применяют следующее сырье:

- мука пшеничная хлебопекарная 1-го сорта по ГОСТ 26574;
- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ Р 54731;
- дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ Р 54845;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574;
- сахар белый кристаллический по ГОСТ 33222;
- масло сливочное традиционное несоленое по ГОСТ 32261;
- молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 3,2 % по ГОСТ 31450;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- меланж яичный замороженный по ГОСТ 30363;
- меланж яичный жидкий по ГОСТ 30363;
- виноград сушеный кишмиш по ГОСТ 6882;
- ядро ореха фундука по ГОСТ 16835;
- ядро сладкого миндаля по ГОСТ 32857;
- арахис по ГОСТ 31784;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- вода питьевая по [6].

Не допускается использование сырья, уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу булочки, упакованной в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [3] и ГОСТ 31752.

4.4.2 Для булочки, не упакованной в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с [3].

4.4.3 Маркировка булочки, упакованной в транспортную упаковку — в соответствии с [3] и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

Примечание — Допускается по согласованию с предприятием торговли не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывание булочки — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 4.5).

4.5.2 Укладывание в транспортную упаковку упакованной и не упакованной в потребительскую упаковку булочки — по ГОСТ 8227.

4.5.3 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованной в потребительскую упаковку булочки в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать 5,0 % массы отдельного изделия и 2,5 % средней массы 10 изделий.

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от установленной массы устанавливает изготовитель.

4.5.4 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества для булочки, упакованной в потребительскую упаковку, не должны превышать значения, приведенные в ГОСТ 8.579.

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

5 Правила приемки

5.1 Булочку принимают партиями. Определение партии — по [1].

5.2 Правила приемки булочки, не упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667.

5.3 Правила приемки булочки, упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752.

6 Методы контроля

6.1 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

6.1.1 Отбор проб булочки, не упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (подразделы 2.1—2.4).

6.1.2 Отбор проб булочки, упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.1).

6.2 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164.

6.3 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) булочки в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.5).

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

6.5 Контролируют органолептические показатели булочки:

- не упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (раздел 5а);
- упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.7) посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

6.6 Определение физико-химических показателей

6.6.1 Определение физико-химических показателей булочки проводят не ранее чем через 1 ч после выемки изделий из печи.

6.6.2 Определение влажности мякиша — по ГОСТ 21094.
6.6.3 Определение кислотности мякиша — по ГОСТ 5670.
6.6.4 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.
6.6.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

6.7 Определение токсичных элементов

6.7.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.
6.7.2 Определение содержания токсичных элементов:
- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

6.8 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ Р 51116, ГОСТ 30711.
6.9 Определение содержания пестицидов — по [7], [8].
6.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.
6.11 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют в булочке:
- не упакованной в потребительскую упаковку, органолептически в пробе, отобранной по ГОСТ 5667;
- упакованной в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.14).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение булочки — по ГОСТ 8227.
7.2 Срок максимальной выдержки булочки на предприятии-изготовителе после выемки из печи — не более 6 ч.
7.3 Рекомендуемый срок годности булочки:
- не упакованной в потребительскую упаковку — 16 ч;
- упакованной в потребительскую упаковку — 48 ч.

Приложение А
(справочное)

Расчетная пищевая ценность булочки

А.1 Расчетная пищевая ценность булочки (в 100 граммах изделия) приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Усвояемые углеводы, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. «Булочка повышенной калорийности»	7,6	10,0	53,8	336/1414

Библиография

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

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

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

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

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

[6] СанПиН 2.1.4.1074—2001 — Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

[7] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[8] МУ 1350—75 — Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде

УДК 664.661.3:006.354 ОКС 67.060 ОКПД 10.71.11.130

Ключевые слова: «Булочка повышенной калорийности», изделие булочное из пшеничной муки сдобное

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

Сдано в набор 16.11.2018. Подписано в печать 28.11.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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