ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57610— 2017

ИЗДЕЛИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ ПШЕНИЧНО-РЖАНОЕ. ХЛЕБ «КАРЕЛЬСКИЙ»

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 15 августа 2017 г. № 889-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 ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ ПШЕНИЧНО-РЖАНОЕ. ХЛЕБ «КАРЕЛЬСКИЙ»

Технические условия

Wheaten-rye bakery product. Bread «Karelsky». Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пшенично-ржаное хлебобулочное изделие — хлеб «Карельский» (далее — хлеб «Карельский»), предназначенное для непосредственного употребления в пищу, а также для производства панировочных сухарей, 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 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

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 31752—2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. 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 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

Издание официальное

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ Р 52061 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ Р 52189 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52809 Мука ржаная 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 Хлеб «Карельский» должен 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 Хлеб «Карельский» вырабатывают подовым или формовым.

Масса хлеба «Карельский», кг:

- 0,75—1,00 — для формового;
- 0,51—1,05 — для подового.

Конкретную массу в указанных пределах устанавливает и утверждает предприятие-изготовитель.

4.2.2 Органолептические показатели хлеба «Карельский» указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	
подового	Продолговато-овальная с тупыми или слегка заостренными концами, не расплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

* 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.) с изменением № 8.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
поверхность	Гладкая, допускается слегка мучнистая, без крупных трещин и подрывов
цвет	От коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, 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 изюма
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Ароматный, свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
Примечание — Органолептические показатели хлеба «Карельский», упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (пункт 4.2.1).	

4.2.3 Физико-химические показатели хлеба «Карельский» указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для хлеба «Карельский»		
	подового массой, кг		формового
	от 0,51 до 0,8 включ.	св. 0,8 до 1,05 включ.	
Влажность мякиша, %, не более	43,0	44,0	45,0
Кислотность мякиша, град., не более	5,5	5,5	5,5
Пористость мякиша, %, не менее	60,0	60,0	63,0

4.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе «Карельский» не должно превышать норм, установленных [1].

4.2.5 В хлебе «Карельский» не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

4.2.6 Расчетная пищевая ценность хлеба «Карельский» приведена в приложении А.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 При производстве хлеба «Карельский» используемое сырье должно соответствовать [1].

4.3.2 Для производства хлеба «Карельский» применяют следующее сырье:

- мука пшеничная хлебопекарная 2-го сорта по ГОСТ Р 52189;
- мука ржаная хлебопекарная сеяная по ГОСТ Р 52809;
- солод ржаной сухой ферментированный по ГОСТ Р 52061;
- 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;
- патока крахмальная по ГОСТ 33917;
- кишмиш по ГОСТ 6882;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- вода питьевая по [4].

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

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу хлеба «Карельский», упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [3] и ГОСТ 31752.

4.4.2 Для хлеба «Карельский», не упакованного 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 хлеба «Карельский», упакованного 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 хлеба «Карельский» — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 4.5).

4.5.2 Укладывание в транспортную упаковку упакованного и не упакованного в потребительскую упаковку хлеба «Карельский» — по ГОСТ 8227.

4.5.3 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку хлеба «Карельский» в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать 3,0 % 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 хлеба «Карельский», упакованного 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 «Карельский» хлеб принимают партиями. Определение партии — по [1].

5.2 Правила приемки хлеба «Карельский», не упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667.

5.3 Правила приемки хлеба «Карельский», упакованного 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 хлеба «Карельский», не упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (подразделы 2.1—2.4).

6.1.2 Отбор проб хлеба «Карельский», упакованного 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) «Карельского» хлеба 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 хлеба «Карельский»:

- не упакованного в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 5667—65 (раздел 5а);
- упакованного 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 хлеба «Карельский» проводят не ранее чем через 3 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 пористости мякиша — по ГОСТ 5669.

Примечания

1 В хлебе «Карельский», упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

2 В хлебе «Карельский», упакованном в виде части изделия, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

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 [5], [6].

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 хлебе «Карельский»:

- не упакованном в потребительскую упаковку, органолептически в пробе, отобранной по ГОСТ 5667;
- упакованном в потребительскую упаковку, — по ГОСТ 31752—2012 (подраздел 7.14).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение хлеба «Карельский» — по ГОСТ 8227.

7.2 Срок максимальной выдержки хлеба «Карельский» на предприятии-изготовителе после выемки из печи — не более 10 ч.

7.3 Рекомендуемый срок годности хлеба «Карельский»:

- не упакованного в потребительскую упаковку — 24 ч;
- упакованного в потребительскую упаковку — 5 сут.

Приложение А
(справочное)

Расчетная пищевая ценность хлеба «Карельский»

А.1 Расчетная пищевая ценность хлеба «Карельский» (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 хлебобулочное пшенично-ржаное. Хлеб «Карельский»:				
подовый массой, кг:				
от 0,51 до 0,8 включ.	7,5	1,1	52,1	248/1054
св. 0,8 кг до 1,05 включ.	7,0	1,1	51,9	246/1042
формовой	7,2	1,1	50,2	240/1017

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] 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

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

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

УДК 664.661.1:006.354 ОКС 67.060 ОКПД 10.71.11.112

Ключевые слова: хлеб «Карельский», изделие хлебобулочное пшенично-ржаное

Редактор *Е.В. Лукьянова*
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. 1,12.

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