МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31751—
2012**

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

**Москва
Стандартинформ
2013**

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Государственный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 3 декабря 2012 г. № 54)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1522-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31751—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52811—2007

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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 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

© Стандартинформ, 2013

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 12
7 Правила приемки 12
8 Методы контроля 14
9 Транспортирование и хранение 16
Приложение А (справочное) Рекомендуемые сроки годности и режимы хранения жареных хлебобулочных изделий 17
Библиография 18

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

Общие технические условия

Fried bread products.
General specifications

Дата введения —2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жареные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования, обеспечивающие безопасность жареных хлебобулочных изделий, изложены в разделе 6, требования к качеству — в 5.2.1 и 5.2.2, требования к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 171—81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 240—85 Маргарин. Общие технические условия

ГОСТ 976—81 Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1923—78 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках. Технические условия

ГОСТ 2903—78 Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия

ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия*

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 4771—60 Консервы молочные. Молоко нежирное сгущенное с сахаром. Технические условия

ГОСТ 4937—85 Консервы молочные. Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

ГОСТ 5194—91 Патока крахмальная. Технические условия

* В части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения действует ГОСТ 26791—89 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».

Издание официальное

ГОСТ 5472—50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности

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

ГОСТ 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 6829—89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6929—88 Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7009—88 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 7045—90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7061—88 Варенье. Общие технические условия

ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7589—71 Свекла столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7616—85 Сыры сычужные твердые. Технические условия

ГОСТ 7697—82 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7967—87 Капуста краснокочанная свежая. Технические условия

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

ГОСТ 8285—91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9353—90 Пшеница. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11041—88 Сыр российский. Технические условия

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 12094—76 Мак масличный для переработки. Технические условия

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

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

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 16270—70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия**

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833—71 Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835—81 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 16990—88 Рожь. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17327—95 Формы хлебопекарные. Технические условия

---

* В части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения действует ГОСТ 26791—89 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»

** В части промышленной переработки действует ГОСТ 27572—87 «Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия».

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения
ГОСТ 18271—72 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия*
ГОСТ 18300—87 Спирт этиловый ректификованный технический. Технические условия
ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 20144—74 Огурцы консервированные. Технические условия
ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 21094—75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности
ГОСТ 21122—75 Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия**
ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия
ГОСТ 22371—77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия
ГОСТ 23670—79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Технические условия
ГОСТ 24557—89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия
ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия
ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры
ГОСТ 26545—85 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26593—85 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа
ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26768—85 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 27166—86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 28414—89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия
ГОСТ 28483—90 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия
ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 28538—90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия
ГОСТ 28560—90 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia
ГОСТ 28649—90 Консервы. Грибы маринованные и отварные. Технические условия
ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29135—91 Соки фруктовые. Общие технические условия
ГОСТ 29138—91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_1 (тиамина)
ГОСТ 29139—91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина B_2 (рибофлавина)
ГОСТ 29140—91 Мука, хлеб и хлебобулочные изделия пшеничные витаминизированные. Метод определения витамина РР (никотиновой кислоты)
ГОСТ 29169—91 Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки с одной меткой

---

* В части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения действует ГОСТ 26791—89 «Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»

** В части промышленной переработки действует ГОСТ 27572—87 «Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия».

ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29272—92 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ 29294—92 Солод пивоваренный ячменный. Технические условия

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 31452—2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31454—2012 Кефир. Технические условия

ГОСТ 31464—2012 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746—2012 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 31760—2012 Масло соевое. 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 17527, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **жареное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, приготовленное способом жарки.

3.2 **жареный пирожок:** Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь на стадии разделки.

3.3 **пончик:** Жареное хлебобулочное изделие, вырабатываемое без начинки.

3.4 **пончик с начинкой:** Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь после жарки.

3.5 **зерновые продукты:** Основное сырье для хлебобулочного изделия — зерновые, крупяные и зернобобовые культуры, их смеси, а также продукты их переработки.

3.6 **начинка:** Составная часть жареного хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь тестовой заготовки на стадии разделки или после жарки.

4 Классификация

4.1 Жареные хлебобулочные изделия подразделяют:

- на жареные пирожки;
- пончики;
- пончики с начинкой.

4.2 Жареные хлебобулочные изделия в зависимости от используемой муки подразделяют на жареные хлебобулочные изделия:

- из пшеничной муки (одного сорта или смеси различных сортов);

- из смеси пшеничной (одного сорта или смеси различных сортов) и ржаной хлебопекарной муки (одного сорта или смеси различных сортов).

Примечание — Допускается включать в рецептуру жареных хлебобулочных изделий зерновые продукты. Масса зерновых продуктов в смеси с мукой не должна превышать 10 % массы этой смеси.

4.3 Жареные хлебобулочные изделия из пшеничной муки вырабатывают:
- штучными и весовыми;
- упакованными и неупакованными.

Количество весовых пончиков в 1 кг — не менее 20 шт.

Пирожки и пончики изготавливают штучными массой, г:
- пирожки от 35 до 300 включ.;
- пончики от 12 до 50 включ.;
- пончики с начинкой от 35 до 100 включ.

5 Технические требования

5.1 Жареные хлебобулочные изделия вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документов (технические документы изготовителя, стандарты организации), по которым изготовлено жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям жареные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Разнообразная. Допускается незначительная деформация без нарушения целостности жареного хлебобулочного изделия
поверхность	Слегка сморщенная, без отделки или с отделкой отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем. Допускаются небольшие вздутия. У пончиков с начинкой — со следом от шприца и небольшим наличием начинки в этом месте
цвет	От желтого до коричневого. Допускается на боковой поверхности наличие полосы более светлого цвета
Состояние мякиша:	
пропеченность	Прожаренный. У жареных пирожков и пончиков с начинкой — слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен
промесс	Без комочков и следов непромесса
пористость	Развитая, неравномерная
Вкус	Свойственный жареному хлебобулочному изделию данного вида, без горечи и постороннего привкуса
Запах	Свойственный жареному хлебобулочному изделию данного вида, без постороннего запаха
Состояние начинки	Без посторонних включений
Примечание — Уточненную характеристику органолептических показателей для жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.	

5.2.2 По физико-химическим показателям жареные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование жареного хлебобулочного изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее
Жареные пирожки:						
- из пшеничной муки	42,0	3,5		15,0		
- из смеси пшеничной и ржаной муки	40,0	4,5		15,0		
Пончики:						
- из пшеничной муки	44,0	3,5	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений[1)]	—	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен витаминный или витаминно-минеральный комплекс	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен минеральный или витаминно-минеральный комплекс
- из смеси пшеничной и ржаной муки	42,0	4,5		—		
Пончики с начинкой:						
- из пшеничной муки	42,0	3,5		15,0		
- из смеси пшеничной и ржаной муки	40,0	4,5		15,0		

[1)] Допускаемые отклонения по массовой доле сахара — ± 1,0 %.

Примечание

1 Уточненные нормы физико-химических показателей приводят в документе на жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования.

2 Массовая доля сахара нормируется при содержании его по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара.

5.2.3 Пищевую ценность жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве жареных хлебобулочных изделий используемое сырье должно быть разрешено к применению [1], санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Сырье, используемое для производства жареных хлебобулочных изделий, должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность жареных хлебобулочных изделий.

5.3.3 Для производства жареных хлебобулочных изделий применяют следующие виды основного сырья:

- пшеничную хлебопекарную муку по ГОСТ 26574;
- ржано-пшеничную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 12183;
- пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 12183;
- ржаную хлебопекарную муку по ГОСТ 7045;
- кукурузную муку по ГОСТ 14176;
- соевую дезодорированную полуобезжиренную муку по ГОСТ 3898;
- пшеничную дробленую крупку по ГОСТ 18271;
- пшеничные пищевые отруби;
- пшеничные диетические отруби;
- ржаные пищевые отруби;
- продовольственное зерно пшеницы по ГОСТ 9353 и продукты его переработки;
- продовольственное зерно ржи по ГОСТ 16990 и продукты его переработки;
- крупу, разрешенную для применения в пищевой промышленности в установленном порядке, и продукты ее переработки;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- хлебопекарные сушеные дрожжи по ГОСТ 28483;
- двууглекислый натрий, разрешенный для применения в пищевой промышленности;
- углекислый кислый аммоний, разрешенный для применения в пищевой промышленности;
- углеаммонийные соли, разрешенные для применения в пищевой промышленности;
- 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 стандарт;
- сухую клейковину по нормативным документам, действующим на территории государств, присоединившихся к стандарту.

Допускается использование аналогичного основного сырья отечественного или импортного производства, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному основному сырью и соответствующего по показателям безопасности нормам, установленным в [1], санитарно-эпидемиологическим нормам и гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Для производства жареных хлебобулочных изделий применяют следующие виды дополнительного сырья:

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- рафинадную пудру по ГОСТ 22;
- масло и масляную пасту из коровьего молока;
- коровье масло по ГОСТ 37;
- молочную сыворотку;
- маргарины по ГОСТ 240;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности по ГОСТ 28414;
- 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 ГОСТ 31647;
- яичные продукты по ГОСТ 31464;
- куриные пищевые яйца по ГОСТ 31654;
- творог по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сметану по ГОСТ 31452;
- кефир по ГОСТ 31454;
- питьевое молоко по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- цельное сухое молоко по ГОСТ 4495;
- сухое обезжиренное молоко по ГОСТ 10970;
- сухие сливки по ГОСТ 1349;
- сгущенное стерилизованное молоко по ГОСТ 1923;
- сгущенное стерилизованное молоко вареное;
- сгущенные с сахаром сливки по ГОСТ 4937;
- цельное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 2903;
- нежирное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 4771;
- сычужные твердые сыры по ГОСТ 7616;
- российский сыр по ГОСТ 11041;
- колбасные вареные изделия по ГОСТ 23670;
- ржаной сухой солод по ГОСТ 29272;
- пивоваренный ячменный солод по ГОСТ 29294;
- солодовые экстракты;
- квасного сусла концентрат по ГОСТ 28538;
- крахмальную патоку по ГОСТ 5194;
- кукурузный крахмал по ГОСТ 7697;
- картофельный крахмал по ГОСТ 7699;
- повидло по ГОСТ 6929;
- джем по ГОСТ 7009;
- варенье по ГОСТ 7061;
- сушеный виноград по ГОСТ 6882;
- косточковые сушеные фрукты по ГОСТ 28501;
- семечковые сушеные фрукты по ГОСТ 28502;
- свежие яблоки по ГОСТ 16270, ГОСТ 21122;
- свежую вишню по ГОСТ 21921;
- свежую черную смородину по ГОСТ 6829;
- свежую бруснику по ГОСТ 20450;
- свежую красную смородину по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- свежую чернику по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- быстрозамороженные плоды и ягоды по ГОСТ 29187;
- протертые или дробленые плоды и ягоды по ГОСТ 22371;
- фруктовые концентрированные соки по ГОСТ 29135;
- маринованные и отварные грибы по ГОСТ 28649;
- культивируемые свежие грибы шампиньоны;
- репчатый сушеный лук по ГОСТ 7587;
- репчатый свежий лук по ГОСТ 27166;
- картофель по ГОСТ 26545;
- сухое картофельное пюре;
- сухие картофельные хлопья;
- сушеный чеснок по ГОСТ 16729;
- столовую сушеную морковь по ГОСТ 7588;
- столовую сушеную свеклу по ГОСТ 7589;
- сушеную зелень петрушки, укропа и сельдерея по ГОСТ 16732;

- свежую зелень петрушки;
- свежую зелень укропа;
- свежую зелень сельдерея;
- овощные и фруктовые порошки;
- белокочанную свежую капусту по ГОСТ 26768;
- краснокочанную свежую капусту по ГОСТ 7967;
- красный свежий перец по ГОСТ 13908;
- соленые огурцы по ГОСТ 7180;
- консервированные огурцы по ГОСТ 20144;
- мед по ГОСТ 19792;
- ядро сладкого миндаля по ГОСТ 16831;
- ядро грецкого ореха по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- арахис по ГОСТ 17111;
- пищевой мак по ГОСТ 12094;
- кунжут;
- ореховую стружку;
- кокосовую стружку;
- отделочную глазурь;
- обрушенные семена масличных культур;
- экструдированные продукты крупяных культур;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корицу по ГОСТ 29049;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- черный перец по ГОСТ 29050;
- красный молотый перец по ГОСТ 29053;
- тмин по ГОСТ 29056;
- витаминные, минеральные и витаминно-минеральные комплексы;
- пищевые ароматизаторы;
- пищевые добавки.

Допускается использование аналогичного дополнительного сырья отечественного или импортного производства, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному дополнительному сырью, и другого дополнительного сырья, соответствующего по показателям безопасности нормам, установленным в [1], санитарно-эпидемиологическими нормами и гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.6 Каждая партия сырья, поступающая для производства жареных хлебобулочных изделий, должна сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность.

5.3.7 Требования к жирам, используемым для жарки жареных хлебобулочных изделий

5.3.7.1 Для жарки жареных хлебобулочных изделий используют следующие виды жиров:

- пищевые растительные масла рафинированные дезодорированные по ГОСТ 1129, ГОСТ 7825, ГОСТ 8808;
- пищевые животные топленые дезодорированные жиры высшего сорта по ГОСТ 25292;
- жиры для кулинарии и хлебопекарной промышленности — по ГОСТ 28414;
- пальмовое масло рафинированное дезодорированное ГОСТ 31647.

5.3.7.2 Перекисное число жира должно быть не более 6,0 ммоль активного кислорода/кг.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую единицу потребительской тары с жареными хлебобулочными изделиями наносят информацию в соответствии с [2]:

- наименование жареного хлебобулочного изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];

- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в г или кг;
- состав жареного хлебобулочного изделия, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;
- наличие ГМО (для жареных хлебобулочных изделий, содержащих компоненты из ГМО);
- пищевую ценность, в том числе содержание витаминов (для жареных хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен витаминный комплекс), минералов (для жареных хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен минеральный комплекс) пищевых волокон и других компонентов (для специальных жареных хлебобулочных изделий с учетом их назначения);
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- час и дату изготовления;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия.

Примечание — В информации о составе жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например: «пшеничная хлебопекарная мука первого сорта», «пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта витаминизированная», «пшеничная мука общего назначения», «ржаная хлебопекарная мука обдирная» и т. д.

5.4.2 Сведения о жареных хлебобулочных изделиях, не упакованных в потребительскую тару, представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать информацию:

- наименование жареного хлебобулочного изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в г или кг;
- состав жареного хлебобулочного изделия, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;
- наличие ГМО (для жареных хлебобулочных изделий, содержащих компоненты из ГМО);
- пищевую ценность, в том числе содержание витаминов (для жареных хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен витаминный комплекс), минералов (для жареных хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен минеральный комплекс) пищевых волокон и других компонентов (для специальных жареных хлебобулочных изделий с учетом их назначения);
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- час и дату изготовления;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия.

Примечание — В информации о составе жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например: «пшеничная хлебопекарная мука первого сорта», «пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта витаминизированная», «пшеничная мука общего назначения», «ржаная хлебопекарная мука обдирная» и т. д.

5.4.3 Транспортная маркировка — по [2] и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака: «Ограничение температуры». На каждую единицу транспортной тары (лоток, ящик и др.) наклеивают или вкладывают внутрь ярлык, содержащий следующую информацию:

- наименование изделия;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);

- массу брутто, кг;
- массу нетто, кг (для весовых изделий, не упакованных в потребительскую тару);
- число упаковочных единиц в транспортной таре и массу нетто упаковочной единицы в г или кг (для штучных изделий и весовых изделий, упакованных в потребительскую тару);
- число изделий в транспортной таре и массу единицы изделия в г или кг (для штучных изделий, не упакованных в потребительскую тару);
- номер партии и/или номер бригады;
- час и дату изготовления;
- дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия.

Для жареных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару, к каждой единице транспортной тары прилагают листок-вкладыш, содержащий следующую информацию:

- состав жареного хлебобулочного изделия, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;
- наличие ГМО (для жареных хлебобулочных изделий, содержащих компоненты из ГМО);
- пищевую ценность, в том числе содержание витаминов (для жареных хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен витаминный или витаминно-минеральный комплекс), минералов (для жареных хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен минеральный или витаминно-минеральный комплекс), пищевых волокон и других компонентов (для специальных жареных хлебобулочных изделий с учетом их назначения).

Примечание — В информации о составе жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например: «пшеничная хлебопекарная мука первого сорта», «пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта витаминизированная», «пшеничная мука общего назначения», «ржаная хлебопекарная мука обдирная» и т. д.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания жареных хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям [3] или документам, в соответствии с которыми они изготовлены.

5.5.2 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы изготовляют из материалов, использование которых в контакте с жареными хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасность жареных хлебобулочных изделий при их перевозке, хранении и реализации.

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

5.5.4 Жареные хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару с последующей упаковкой в транспортную тару или непосредственно в транспортную тару.

Примечание — Жареные хлебобулочные изделия, не упакованные в потребительскую тару, вырабатывают с различной номинальной массой (весовыми) или с одинаковой номинальной массой (штучными).

5.5.5 Жареные хлебобулочные изделия упаковывают поштучно в потребительскую тару из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 и пакеты из нее, пакеты из полимерных или комбинированных материалов по ГОСТ 12302, бумажные пакеты из комбинированных материалов по ГОСТ 24370 или других жиронепроницаемых упаковочных материалов, использование которых в контакте с жареными хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности жареных хлебобулочных изделий при их перевозке, хранении и реализации.

Примечание — Допускается упаковывать в потребительскую тару по несколько штук жареных хлебобулочных изделий при условии сохранения целостности изделий.

5.5.6 Упаковывание жареных хлебобулочных изделий в транспортную тару

5.5.6.1 Жареные хлебобулочные изделия укладывают в лотки (металлические, деревянные или полимерные) рядами не более чем в два слоя.

Примечание — Укладывание жареных хлебобулочных изделий в транспортную тару более чем в два слоя по высоте допускается для изделий, упакованных в жесткую потребительскую тару.

5.5.6.2 Лотки, предназначенные для укладывания не упакованных в потребительскую тару жареных хлебобулочных изделий, выстилают внутри со всех сторон полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другим жиронепроницаемым материалом таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

5.5.6.3 В каждую единицу транспортной тары укладывают жареные хлебобулочные изделия:

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

5.5.7 Допускается использование других видов потребительской тары, транспортной тары и упаковочных материалов, использование которых в контакте с жареными хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасность жареных хлебобулочных изделий при их перевозке, хранении и реализации.

5.5.8 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых потребительской тары, транспортной тары и упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования.

5.5.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы жареных хлебобулочных изделий, не упакованных и упакованных в потребительскую тару, от номинальной — по ГОСТ 8.579.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в жареных хлебобулочных изделиях не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативными правовыми актами действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Микробиологические показатели для жареных пирожков и пончиков с начинкой не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 В жареных хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

7 Правила приемки

7.1 Жареные хлебобулочные изделия принимают партиями.

Партией считают жареные хлебобулочные изделия одного наименования в однородной упаковке, выработанные предприятием за одну смену и оформленные документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

7.2 Документ, удостоверяющий качество и безопасность продукции, должен содержать следующую информацию:

- номер и дату его выдачи;
- наименование жареного хлебобулочного изделия;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номер партии;
- массу нетто;
- количество упаковочных единиц;
- час изготовления, дату изготовления и дату отгрузки;
- подтверждение соответствия качества и безопасности партии жареных хлебобулочных изделий требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлено жареное изделие конкретного наименования.

Примечание — Допускается подтверждать соответствие партии жареных хлебобулочных изделий по показателям качества и безопасности требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования, штампом на товарно-транспортной накладной.

7.3 Для проверки соответствия жареных хлебобулочных изделий требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

7.4 Приемо-сдаточные испытания на соответствие документу, в соответствии с которым изготовлено жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования, проводят методом выборочного контроля для каждой партии жареных хлебобулочных изделий по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массы изделия, органолептическим и физико-химическим показателям.

7.4.1 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 жареных хлебобулочных изделий бракуют.

7.4.2 Качество жареных хлебобулочных изделий в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на жареные хлебобулочные изделия только в этой упаковке.

7.4.3 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов; микробиологические показатели; наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени) в соответствии с программой производственного контроля.

Примечание — Контроль микробиологических показателей осуществляют в пирожках жареных и пончиках с начинкой.

7.5 Приемка партии жареных хлебобулочных изделий по массе и массе нетто, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки

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

Таблица 3

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

7.5.2 Для контроля качества упаковки, правильности маркировки потребительской тары, массы нетто упаковочных единиц и массы жареных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару, из отобранных по 7.5.1 единиц транспортной тары берут случайную выборку упаковочных единиц или жареных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару, в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

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

7.5.3 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной тары, упаковочных единиц или жареных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару) 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.

7.6 Приемка партии жареных хлебобулочных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям

7.6.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей составляют суммарную пробу.

Суммарную пробу жареных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую тару, и штучных жареных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару, составляют из изделий, попавших в случайную выборку (7.5.2). Жареные хлебобулочные изделия отбирают в соответствии с массой нетто упаковочных единиц или массой жареных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару, в количестве, шт., не менее:

35 — для массы до 50 г включ.;
25 » » от 51 до 100 г включ.;
15 » » » 101 » 150 г »;
10 » » » 151 » 300 г »;
6 » » » 301 » 500 г »;
4 » » св. 500 г.

Для составления суммарной пробы весовых жареных хлебобулочных изделий из каждой единицы транспортной тары, попавшей в случайную выборку (7.5.1), отбирают разовые пробы в виде отдельных целых изделий.

Масса суммарной пробы должна быть не менее 2 кг.

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 Суммарную пробу, составленную в соответствии с 7.6.1, делят на две равные части, помещают в сухую, чистую и крепкую тару из жиронепроницаемого материала, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования жареного хлебобулочного изделия; номера партии; часа и даты изготовления; срока годности; массы пробы; даты и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения документа, в соответствии с которым изготовлено жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования.

8.1.2 Упакованную суммарную пробу с протоколом отбора пробы направляют в лабораторию для проведения анализа, часть суммарной пробы пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий при определении качества жареных хлебобулочных изделий.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля — по нормативному документу, действующему на территории государства принявшего стандарт.

8.3 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668.

8.4 Хранение и транспортирование проб

8.4.1 Пробы хранят при условиях, указанных в документе, в соответствии с которым изготовлено жареное хлебобулочное изделие конкретного наименования.

8.4.2 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности жареного хлебобулочного 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 жареного хлебобулочного изделия.

8.5 Качество упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской тары определяют путем осмотра выборок, отобранных по 7.5.1 и 7.5.2.

8.6 Определение массы и массы нетто — по нормативным документам, действующим на территории государств, присоединившихся к стандарту.

8.7 Органолептические показатели жареных хлебобулочных изделий контролируют путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 7.6.1.

8.8 Определение физико-химических показателей

8.8.1 Определение физико-химических показателей проводят:

- жареных хлебобулочных изделий массой 200 г и менее — не ранее чем через 1 ч после окончания жарки;
- жареных хлебобулочных изделий массой более 200 г — не ранее чем через 3 ч после окончания жарки.

8.8.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

8.8.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

8.8.4 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 24557.

8.8.5 Определение массовой доли витаминов (для жареных хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен витаминный или витаминно-минеральный комплекс) — по ГОСТ 29138, ГОСТ 29139, 29140 или методам, утвержденным в установленном порядке.

8.8.6 Определение массовой доли минеральных веществ (для жареных хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен минеральный или витаминно-минеральный комплекс) — по методам, утвержденным в установленном порядке.

8.8.7 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

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, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

8.10 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711.

8.11 Определение содержания пестицидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

8.12 Определение радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

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, хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени в жареных хлебобулочных изделиях определяют органолептически в суммарной пробе, отобранной по 7.6.1.

8.15 Определение органолептических показателей жиров, используемых для жарки изделий:

- растительных масел — по ГОСТ 1129, ГОСТ 5472;
- пищевых животных топленых жиров, пальмового масла — по ГОСТ 8285, ГОСТ 31647;
- жиров для кулинарии и хлебопекарной промышленности — по ГОСТ 240.

8.16 Определение перекисного числа жира, используемого для жарки изделий, — по ГОСТ 26593.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение жареных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227 (разделы 1, 4, 5, 6).

9.2 Срок годности устанавливает предприятие-изготовитель для жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др.

9.3 Рекомендуемые срок годности и режим хранения жареных хлебобулочных изделий приведены в приложении А.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и режимы хранения жареных хлебобулочных изделий

Таблица А.1

Наименование изделия	Рекомендуемые срок годности и условия хранения
Жареные хлебобулочные изделия	24 ч при температуре (4 ± 2) °С с момента окончания жарки
Примечание — Допускается реализация жареных хлебобулочных изделий без охлаждения на предприятии-изготовителе в течение 3 ч с момента окончания жарки.	

Библиография

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

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

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.66:006.354 МКС 67.060 Н32

Ключевые слова: изделия хлебобулочные жареные, жареные пирожки, пончики без начинки, пончики с начинкой, общие технические требования, упаковка, маркировка, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.М. Малахова*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 10.09.2013. Подписано в печать 23.09.2013. Формат 60 ×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,20. Тираж 168 экз. Зак. 1057.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru