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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31752—
2012**

# ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ В УПАКОВКЕ

## Технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2014

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 15 ноября 2012 г. № 42)

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 |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1498-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31752—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53072—2008

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 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*

© Стандартинформ, 2014

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 . . . . . 3
4 Технические требования . . . . . 3
5 Требования безопасности . . . . . 6
6 Правила приемки . . . . . 7
7 Методы контроля . . . . . 9
8 Транспортирование и хранение . . . . . 10
Приложение А (справочное) Расчетная пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке (в 100 граммах хлебобулочного изделия) . . . . . 11
Приложение Б (рекомендуемое) Примеры этикетных надписей . . . . . 20
Приложение В (справочное) Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий в упаковке . . 22
Библиография . . . . . 23

МКС 67.060

**Поправка к ГОСТ 31752—2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|---|---|---|---|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |

(ИУС № 10 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ В УПАКОВКЕ

## Технические условия

Products bakery in wrapping. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на упакованные в потребительскую тару хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Хлебобулочные изделия, предназначенные для упаковывания, вырабатываются по нормативным документам, действующим на территории стран, присоединившихся к стандарту, на конкретные наименования изделий (кроме ахлоридных сухарей, сухарей с пониженной кислотностью, белково-пшеничных сухарей, белково-отрубных сухарей).

Требования, обеспечивающие безопасность хлебобулочных изделий в упаковке, изложены в разделе 5, требования к качеству — в 4.2.1, 4.2.2, требования к маркировке — в 4.4.

Стандарт не распространяется на хлебобулочные изделия длительного хранения и хлебобулочные изделия пониженной влажности.

## 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 2077—84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия

ГОСТ 5311—50 Хлеб карельский. 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 5698—51 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 9511—80 Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия

ГОСТ 9712—61 Булочки повышенной калорийности. Технические условия

ГОСТ 9713—95 Изделия хлебобулочные любительские. Технические условия

ГОСТ 9831—61 Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 9903—61 Лепешки ржаные. Технические условия

ГОСТ 9906—61 Хлебец ленинградский. Технические условия

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 14121—69 Батончики к чаю. Технические условия

ГОСТ 16299—78 Упаковывание. Термины и определения

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

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

ГОСТ 24298—80 Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия

ГОСТ 24557—89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

ГОСТ 25832—89 Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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 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 26982—86 Хлеб любительский. Технические условия

ГОСТ 26983—86 Хлеб дарницкий. Технические условия

ГОСТ 26984—86 Хлеб столичный. Технические условия

ГОСТ 26985—86 Хлеб российский. Технические условия

ГОСТ 26986—86 Хлеб деликатесный. Технические условия

ГОСТ 26987—86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 27844—88 Изделия булочные. Технические условия

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

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 31805—2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

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

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31807—2012 Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие 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 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 31805, ГОСТ 31807, ГОСТ 8.579, ГОСТ 16299, ГОСТ 17527, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки.

Примечание — Для хлебобулочных изделий массой менее 0,2 кг допускается отсутствие ломтей.

3.2 **ломоть хлебобулочного изделия:** Часть хлебобулочного изделия толщиной 0,5—2,0 см с ровными параллельными срезами с двух сторон.

## 4 Технические требования

4.1 Хлебобулочные изделия в упаковке вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил [1].

### 4.2 Основные показатели и характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия в упаковке должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид: | |
| форма: | |
| - хлебобулочного изделия в упаковке | Соответствующая требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования |
| - части хлебобулочного изделия в упаковке | Соответствующая форме части хлебобулочного изделия с ровным срезом с одной стороны или с ровными параллельными срезами с двух сторон или с ровными срезами с двух сторон, расположенными под углом друг к другу |
| - нарезанного хлебобулочного изделия в упаковке | Соответствующая форме целого хлебобулочного изделия |
| - нарезанной части хлебобулочного изделия в упаковке | Соответствующая форме части хлебобулочного изделия с ровным срезом с одной стороны или с ровными параллельными срезами с двух сторон или с ровными срезами с двух сторон, расположенными под углом друг к другу |
| - нескольких ломтей хлебобулочного изделия в упаковке | Соответствующая форме части хлебобулочного изделия с ровными параллельными срезами с двух сторон без горбушек |
| поверхность: | |
| - хлебобулочного изделия в упаковке, части хлебобулочного изделия в упаковке | Соответствующая требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования<br>Допускается незначительная морщинистость |
| - нарезанного хлебобулочного изделия в упаковке; нарезанной части хлебобулочного изделия в упаковке; нескольких ломтей хлебобулочного изделия в упаковке | Со следами от инструмента, использованного для нарезки хлебобулочного изделия (ножа, струны и т. д.)<br>Для хлебобулочных изделий продолговатой формы линии разреза могут быть направлены поперек, вдоль или по диагонали. Хлебобулочные изделия массой менее 0,2 кг допускается нарезать в плоскости, параллельной нижней корке изделия |
| Цвет | Соответствующий требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования |
| Состояние мякиша | Соответствующее требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования<br>Допускается наличие хлебной крошки в упаковке |
| Вкус и запах | Соответствующие требованиям национального стандарта на хлебобулочное изделие конкретного наименования |

Примечание — Нарезка хлебобулочных изделий должна обеспечивать целостность ломтей и идентификацию хлебобулочного изделия.

4.2.2 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия в упаковке должны соответствовать требованиям на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

Конкретную массу целого хлебобулочного изделия, предназначенного для упаковывания, устанавливает и утверждает предприятие-изготовитель. Установленная масса не должна превышать массу, указанную в соответствующем национальном стандарте на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

4.2.3 Расчетная пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке приведена в приложении А. Пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке может корректироваться в зависимости от конкретных условий работы предприятия-изготовителя.

### 4.3 Требования к хлебобулочным изделиям, предназначенным для упаковывания

4.3.1 Для упаковывания используют хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе, у которых период времени с момента выемки из печи до упаковывания не превышает:

14 ч — хлебобулочных изделий массой более 0,2 кг из муки ржаной хлебопекарной обойной, муки ржаной хлебопекарной обдирной, из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной, муки пшеничной хлебопекарной обойной; диетических хлебобулочных изделий (хлеб бессолевой обдирный формовой; хлеб ржаной диабетический формовой массой более 0,3 кг; хлеб ржаной диабетический подовый массой более 0,3 кг);

10 ч — хлебобулочных изделий массой более 0,2 кг из муки ржаной хлебопекарной сеяной, из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, из муки пшеничной хлебопекарной крупчатки, из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта; диетических хлебобулочных изделий (хлебцы диетические отрубные с лецитином и морской капустой формовые; хлеб безбелковый из пшеничного крахмала формовой; хлеб безбелковый бессолевой формовой; хлеб барвихинский формовой массой более 0,2 кг; хлеб соловецкий подовый массой более 0,3 кг; хлеб молочно-отрубный; хлебцы «Геркулес»);

6 ч — хлебобулочных изделий массой не более 0,2 кг; диетических хлебобулочных изделий (хлеб барвихинский формовой массой не более 0,2 кг; хлеб соловецкий подовый массой не более 0,3 кг; хлеб зерновой подовый; хлеб зерновой формовой; хлеб белково-пшеничный формовой; хлеб белково-отрубный формовой; хлеб ржаной диабетический формовой массой не более 0,3 кг; хлеб ахлоридный подовый; хлеб ахлоридный формовой; булочки с пониженной кислотностью; хлебцы докторские; хлебцы диетические отрубные с лецитином формовые; булочки с добавлением яичного белка; булочки диетические; хлеб пшеничный пониженной калорийности; булочки пшеничные пониженной калорийности).

Допустимо упаковывание при температуре мякиша внутри хлебобулочного изделия не более 35 °С.

4.3.2 Для упаковывания используют следующие хлебобулочные изделия:

- хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по ГОСТ 2077;
- карельский хлеб по ГОСТ 5311;
- любительский хлеб по ГОСТ 26982;
- дарницкий хлеб по ГОСТ 26983;
- столичный хлеб по ГОСТ 26984;
- российский хлеб по ГОСТ 26985;
- деликатесный хлеб по ГОСТ 26986;
- ржаные лепешки по ГОСТ 9903;
- белый хлеб из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 26987;
- хлебобулочные изделия из пшеничной муки по ГОСТ 27842;
- хлеб сдобный в упаковке по ГОСТ 9831;
- булочные изделия по ГОСТ 27844;
- мелкоштучные хлебобулочные изделия по ГОСТ 24298;
- любительские хлебобулочные изделия по ГОСТ 9713;
- батончики к чаю по ГОСТ 14121;
- ленинградский хлебец по ГОСТ 9906;
- булочки повышенной калорийности по ГОСТ 9712;
- сдобные хлебобулочные изделия по ГОСТ 24557;
- слоеные хлебобулочные изделия по ГОСТ 9511;

- диетические хлебобулочные изделия (кроме ахлоридных сухарей, сухарей с пониженной кислотностью, белково-пшеничных сухарей, белково-отрубных сухарей) по ГОСТ 25832.

Допускается для упаковывания использовать хлебобулочные изделия, выработанные по нормативным документам, действующим на территории стран, присоединившихся к стандарту, на конкретные наименования хлебобулочных изделий.

### 4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую единицу потребительской тары с хлебобулочными изделиями в упаковке наносят следующую информацию в соответствии с [2]:

- наименование 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 хлебобулочного изделия, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;
- наличие ГМО (для хлебобулочных изделий, содержащих компоненты из ГМО);
- пищевую ценность, в том числе содержание витаминов (для хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен витаминный комплекс), минералов (для хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включен минеральный комплекс), пищевых волокон и других компонентов (для специальных хлебобулочных изделий с учетом их назначения);
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено хлебобулочное изделие упакованное, конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия.

Примечания

1 Наименование хлебобулочного изделия в упаковке формируется из наименования хлебобулочного изделия, предусмотренного национальным стандартом на хлебобулочное изделие конкретного наименования, с дополнением слов: «в упаковке», «нарезанный (ая, ое) в упаковке» и т. д.

Например: - «хлеб дарницкий формовой в упаковке»;
- «хлеб дарницкий формовой в упаковке (часть изделия)»;
- «хлеб дарницкий формовой нарезанный в упаковке»;
- «хлеб дарницкий формовой в упаковке (нарезанная часть изделия)»;
- «хлеб дарницкий формовой в упаковке (ломти)».

2 В информации о составе хлебобулочного изделия в упаковке приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию.

3 Срок годности хлебобулочных изделий в упаковке до 48 ч включительно указывают в часах, свыше 48 ч — в сутках.

4 В маркировке диетических хлебобулочных изделий в упаковке приводят назначение диетического хлебобулочного изделия в соответствии с ГОСТ 25832 (пункт 1.2.1).

Примеры этикетных надписей приведены в приложении Б.

4.4.2 Маркировку на транспортную тару (лотки, тару-оборудование и др.) не наносят.

### 4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям [3] или документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и быть допущены к для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности при их перевозке, хранении и реализации.

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

4.5.4 Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару с последующим укладыванием в транспортную тару.

4.5.5 Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару в виде:

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

Примечания

1 Хлебобулочные изделия в упаковке допускается вырабатывать с одинаковой номинальной массой нетто и с различной номинальной массой нетто.

2 Вид упаковывания хлебобулочных изделий (отдельное изделие, нарезанное хлебобулочное изделие и т. д.) определяет предприятие-изготовитель.

4.5.6 Хлебобулочные изделия упаковывают в потребительскую тару из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354, полиэтиленовой термоусадочной пленки по ГОСТ 25951, целлюлозной пленки (целлофана) по ГОСТ 7730, полипропиленовой пленки.

Примечание — Для упаковывания нарезанного хлебобулочного изделия, нарезанной части хлебобулочного изделия или отдельных ломтей допускается использовать подложку из полимерных, бумажных или комбинированных материалов.

4.5.7 Хлебобулочные изделия, упакованные в потребительскую тару, укладывают в транспортную тару по ГОСТ 8227 (раздел 8).

4.5.8 В каждую единицу транспортной тары рекомендуется укладывать хлебобулочные изделия в однородной потребительской таре:

- с различной номинальной массой нетто — одного наименования;
- с одинаковой номинальной массой нетто — одинаковой массы и одного наименования.

Примечание — Допускается укладывание в единицу транспортной тары хлебобулочных изделий в упаковке различных наименований (ассортиментный лоток) при условии обеспечения сохранности качества и безопасности хлебобулочных изделий в упаковке при их перевозке, хранении и реализации.

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

4.5.10 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы нетто от номинальной массы для хлебобулочных изделий должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

## 5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебобулочных изделиях в упаковке не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий с начинками в упаковке (слойка кондитерская в упаковке, конвертик слоеный с повидлом в упаковке, розанчики слоеные с вареньем в упаковке, ватрушка сдобная с творогом в упаковке, витушка сдобная в упаковке, подковки и шпильки сдобные в упаковке, сдобы выборгские в упаковке) не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 В хлебобулочных изделиях в упаковке не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

## 6 Правила приемки

6.1 Хлебобулочные изделия в упаковке принимают партиями.

Партия хлебобулочных изделий в упаковке — изделия одного наименования в однородной упаковке, одной даты изготовления, изготовленные в течение одной смены, предназначенные к одновременной сдаче-приемке и оформленные документом, удостоверяющим качество и безопасность продукции.

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

- номер и дату его выдачи;
- наименование изделия;
- наименование и местонахождение (юридический адрес и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номер партии;
- содержимое нетто упаковочной единицы в г или кг и количество упаковочных единиц (для хлебобулочных изделий в упаковке с одинаковой номинальной массой нетто упаковочной единицы);
- массу нетто партии в кг и количество упаковочных единиц (для хлебобулочных изделий в упаковке с различной номинальной массой нетто упаковочной единицы);
- час и дату изготовления и дату упаковывания (для хлебобулочных изделий в упаковке со сроком годности до 48 ч включительно);
- дату изготовления и дату упаковывания (для хлебобулочных изделий в упаковке со сроком годности более 48 ч);
- дату отгрузки;
- подтверждение соответствия качества и безопасности партии хлебобулочных изделий требованиям настоящего стандарта;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта и национального стандарта на конкретное наименование хлебобулочного изделия, в соответствии с которым изготовлено хлебобулочное изделие, предназначенное для упаковывания.

6.3 Для проверки соответствия хлебобулочных изделий в упаковке требованиям настоящего стандарта проводят приемо-сдаточные и периодические испытания.

6.4 Приемо-сдаточные испытания на соответствие настоящему стандарту по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, содержимого нетто упаковочной единицы и органолептическим показателям проводят методом выборочного контроля для каждой партии хлебобулочных изделий в упаковке.

Испытания на соответствие настоящему стандарту по физико-химическим показателям проводят в соответствии с графиком, разработанным предприятием-изготовителем и утвержденным его руководителем, а также по требованию потребителя или контролирующих организаций.

Примечание — При приемке хлебобулочных изделий в упаковке на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и содержимого нетто упаковочной единицы осуществляется до упаковывания.

6.5 Приемка партии хлебобулочных изделий в упаковке по содержимому нетто упаковочной единицы, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки.

6.5.1 Для контроля правильности укладывания хлебобулочных изделий в упаковке в транспортную тару из партии должна быть отобрана случайная выборка, объем которой указан в таблице 2.

Таблица 2

| 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 |

6.5.2 Для контроля хлебобулочных изделий в упаковке с одинаковой номинальной массой нетто упаковочной единицы по показателям: качество упаковывания в потребительскую тару, правильность

маркировки потребительской тары, содержимое нетто упаковочной единицы из отобранных по 6.5.1 единиц транспортной тары берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

| Содержимое нетто упаковочной единицы, 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 |
| Св. 1000 | 8 | 1 | 2 |
| Примечание — В случае если объем партии хлебобулочных изделий в упаковке не позволяет обеспечить указанный объем выборки, проводят сплошной контроль партии. | | | |

6.5.3 Для контроля хлебобулочных изделий в упаковке с различной номинальной массой нетто упаковочной единицы по показателям: качество упаковывания в потребительскую тару, правильность маркировки потребительской тары, содержимое нетто упаковочной единицы берут случайную выборку в количестве 20 % из отобранных по 6.5.1 единиц транспортной тары. Контролируют все упаковочные единицы, находящиеся в отобранной транспортной таре.

6.5.4 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной тары, упаковочных единиц) в выборке, не отвечающее требованию настоящего стандарта по контролируемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 2 или 3, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

### 6.6 Приемка партии хлебобулочных изделий в упаковке по органолептическим и физико-химическим показателям

6.6.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей хлебобулочных изделий в упаковке с одинаковой номинальной массой нетто упаковочной единицы составляют суммарную пробу из хлебобулочных изделий в упаковке, попавших в случайную выборку (см. 6.5.2). Изделия отбирают в соответствии с содержимым нетто упаковочной единицы в количестве, шт., не менее:

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

6.6.2 Для контроля органолептических и физико-химических показателей хлебобулочных изделий в упаковке с различной номинальной массой нетто упаковочной единицы составляют суммарную пробу в количестве не менее 2 кг из хлебобулочных изделий в упаковке, попавших в случайную выборку (см. 6.5.3).

6.6.3 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 в упаковке бракуют.

6.6.4 Для контроля органолептических и физико-химических показателей хлебобулочных изделий в упаковке в случае, если объем партии не позволяет обеспечить массу суммарной пробы согласно 6.6.1, от партии берут простую случайную выборку в количестве, шт.:

1 — для содержимого нетто свыше 400 г
не менее 2 » » » от 400 до 200 г включ.
» 3 » » » менее 200 » 100 г »
» 6 » » » » 100 г.

Для контроля органолептических и физико-химических показателей хлебобулочных изделий в упаковке в случае, если объем партии не позволяет обеспечить массу суммарной пробы согласно 6.6.2, от партии берут простую случайную выборку в количестве не менее 500 г.

Результаты анализа простой случайной выборки распространяют на всю партию.

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

6.8 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, разработанной и утвержденной предприятием-изготовителем.

## 7 Методы контроля

**7.1 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**

7.1.1 Суммарную пробу хлебобулочных изделий в упаковке составляют в соответствии с 6.6.1 или 6.6.2. Масса суммарной пробы должна быть не менее 2 кг.

7.1.2 Суммарную пробу делят на две равные части, помещают в сухую, чистую, крепкую и герметичную тару, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования изделия; номера партии; часа и даты изготовления (для хлебобулочных изделий в упаковке со сроком годности до 48 ч включительно); даты изготовления (для хлебобулочных изделий в упаковке со сроком годности более 48 ч); срока годности; массы пробы; даты и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения настоящего стандарта.

7.1.3 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 в упаковке.

7.1.4 Простую случайную выборку хлебобулочных изделий в упаковке составляют в соответствии с 6.6.4.

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

7.3 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668.

**7.4 Хранение и транспортирование проб**

7.4.1 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности изделия.

7.4.2 Время транспортирования включают в срок годности.

7.5 Правильность укладывания хлебобулочных изделий в упаковке в транспортную тару определяют путем осмотра выборки, отобранной по 6.5.1. Качество упаковки в потребительскую тару и правильность маркировки потребительской тары определяют путем осмотра выборки, отобранной по 6.5.2 или 6.5.3.

7.6 Определение содержимого нетто упаковочной единицы — по ГОСТ 5667.

7.7 Органолептические показатели определяют в суммарной пробе, отобранной по 6.6.1 или 6.6.2, или в простой случайной выборке, отобранной по 6.6.4.

**7.8 Определение физико-химических показателей**

7.8.1 Определение влажности (массовой доли влаги) — по ГОСТ 21094.

7.8.2 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

7.8.3 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

Примечания

1 В изделиях, упакованных в виде нарезанного хлебобулочного изделия, нарезанной части хлебобулочного изделия и нескольких ломтей хлебобулочного изделия, пористость не определяют.

2 В изделиях, упакованных в виде части хлебобулочного изделия, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

7.8.4 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

7.8.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

7.8.6 Определение массовой доли начинки (для ватрушки сдобной с творогом в упаковке) — по ГОСТ 24557.

7.8.7 Определение щелочности — по ГОСТ 5898.

7.8.8 Определение массовой доли сорбита — по ГОСТ 25832.

7.8.9 Определение массовой доли белковых веществ — по ГОСТ 25832.

7.8.10 Определение массовой доли углеводов — по ГОСТ 25832.

7.8.11 Определение массовой доли йода — по ГОСТ 25832.

7.8.12 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 5698.

**7.9 Определение токсичных элементов**

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

7.9.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или методам, утвержденным в установленном порядке.

7.10 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711.

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

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

**7.13 Определение микробиологических показателей.**

7.13.1 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

7.13.2 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.

7.14 Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени определяют органолептически в суммарной пробе, отобранной по 6.6.1 или 6.6.2, или в простой случайной выборке, отобранной по 6.6.4.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий в упаковке — по ГОСТ 8227.

8.2 Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий в упаковке приведены в приложении В.

8.3 Конкретные сроки годности хлебобулочных изделий в упаковке устанавливает предприятие-изготовитель в зависимости от вида упаковочного материала и способа упаковывания или в соответствии с нормативными документами на конкретные наименования изделий, действующими на территории государств, присоединившихся к стандарту.

Примечание — Срок годности устанавливается:

- с момента выемки хлебобулочных изделий из печи — для хлебобулочных изделий в упаковке, срок годности которых исчисляется в часах;
- с даты выемки хлебобулочных изделий из печи — для хлебобулочных изделий в упаковке, срок годности которых устанавливается в сутках.

**Приложение А**
**(справочное)**

## Расчетная пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке (в 100 граммах хлебобулочного изделия)

Пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке приведена в таблице А.1*.

Таблица А.1

| Наименование изделия | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усвояемые, г | Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|---|
| Хлеб ржаной простой весовой и штучный: | | | | | |
| подовый | | 6,6 | 1,2 | 33,4 | 174/729 |
| формовой | | 6,6 | 1,2 | 33,4 | 174/729 |
| Хлеб ржаной заварной формовой штучный | | 6,9 | 1,2 | 35,3 | 180/754 |
| Хлеб бородинский штучный: | | | | | |
| подовый | | 6,8 | 1,3 | 39,8 | 201/842 |
| формовой | | 6,8 | 1,3 | 39,8 | 201/842 |
| Хлеб ржаной московский штучный формовой | | 7,0 | 1,3 | 38,1 | 192/805 |
| Хлеб ржано-пшеничный простой весовой и штучный: | | | | | |
| подовый | | 7,7 | 1,4 | 38,5 | 197/825 |
| формовой | | 7,3 | 1,3 | 36,4 | 187/784 |
| Хлеб ржано-пшеничный заварной штучный формовой | | 7,4 | 1,4 | 36,7 | 189/792 |
| Хлеб пшенично-ржаной простой весовой и штучный: | | | | | |
| подовый | | 8,2 | 1,4 | 39,0 | 201/842 |
| формовой | | 7,8 | 1,4 | 37,0 | 192/805 |
| Хлеб пшенично-ржаной заварной штучный формовой | | 7,4 | 1,4 | 36,1 | 187/784 |
| Хлеб ржаной из обдирной муки весовой и штучный: | | | | | |
| подовый | | 6,1 | 1,2 | 39,9 | 197/825 |
| формовой | | 7,3 | 1,3 | 36,4 | 187/784 |
| Хлеб житный штучный: | | | | | |
| подовый | | 6,0 | 1,1 | 41,3 | 199/833 |
| формовой | | 5,9 | 1,1 | 40,3 | 195/817 |
| Хлеб украинский подовый весовой и штучный с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной обойной | | | | |
| 80,0 | 20,0 | 6,6 | 1,2 | 39,6 | 198/830 |
| 70,0 | 30,0 | 6,7 | 1,2 | 41,0 | 202/846 |
| 60,0 | 40,0 | 6,9 | 1,3 | 40,7 | 202/846 |
| 50,0 | 50,0 | 7,1 | 1,4 | 40,4 | 203/851 |
| 40,0 | 60,0 | 7,2 | 1,4 | 40,3 | 203/851 |
| 30,0 | 70,0 | 7,4 | 1,4 | 40,1 | 203/851 |
| 20,0 | 80,0 | 7,6 | 1,5 | 39,8 | 203/851 |

* Пищевая ценность хлебобулочных изделий в упаковке может корректироваться в зависимости от конкретных условий работы предприятия-изготовителя и ассортимента выпускаемой продукции.

*Продолжение таблицы А.1*

| Наименование изделия | | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усвояемые, г | Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|---|
| Хлеб украинский формовой штучный с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной обойной | | | | |
| 80,0 | 20,0 | 6,5 | 1,2 | 40,0 | 197/825 |
| 70,0 | 30,0 | 6,7 | 1,2 | 39,8 | 197/825 |
| 60,0 | 40,0 | 6,9 | 1,3 | 39,5 | 197/825 |
| 50,0 | 50,0 | 6,9 | 1,3 | 39,5 | 197/825 |
| Хлеб украинский новый подовый штучный с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной второго сорта | | | | |
| 80,0 | 20,0 | 6,7 | 1,2 | 42,7 | 208/872 |
| 60,0 | 40,0 | 6,7 | 1,2 | 42,7 | 208/872 |
| 50,0 | 50,0 | 7,0 | 1,3 | 42,3 | 209/876 |
| 40,0 | 60,0 | 7,2 | 1,4 | 42,0 | 209/876 |
| Хлеб украинский новый формовой штучный с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной второго сорта | | | | |
| 80,0 | 20,0 | 6,4 | 1,2 | 41,2 | 201/842 |
| 60,0 | 40,0 | 6,8 | 1,2 | 41,7 | 205/859 |
| 50,0 | 50,0 | 7,0 | 1,2 | 42,0 | 206/863 |
| 40,0 | 60,0 | 7,2 | 1,2 | 42,0 | 207/867 |
| Хлеб орловский штучный: | | | | | |
| подовый | | 6,7 | 1,2 | 45,0 | 218/913 |
| формовой | | 6,1 | 1,0 | 41,1 | 198/830 |
| Хлеб подмосковный штучный формовой | | 6,5 | 1,2 | 43,6 | 211/884 |
| Хлеб столовый штучный: | | | | | |
| подовый | | 7,1 | 1,2 | 44,4 | 217/909 |
| формовой | | 6,9 | 1,2 | 43,2 | 211/884 |
| Хлеб славянский подовый штучный с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной второго сорта | | | | |
| 15,0 | 85,0 | 8,0 | 1,3 | 45,6 | 226/947 |
| 30,0 | 70,0 | 7,9 | 1,3 | 44,7 | 222/930 |
| Хлеб славянский формовой штучный с соотношением муки, %: | | | | | |
| ржаной обдирной | пшеничной второго сорта | | | | |
| 30,0 | 70,0 | 7,4 | 1,2 | 43,4 | 214/897 |
| 15,0 | 85,0 | 7,8 | 1,2 | 42,6 | 212/888 |
| Хлеб пеклеванный «Виру» штучный подовый | | 5,9 | 1,1 | 47,0 | 222/930 |
| Хлеб ржаной из сеяной муки весовой и штучный: | | | | | |
| подовый | | 4,9 | 1,0 | 44,8 | 210/880 |
| формовой | | 4,7 | 1,0 | 43,9 | 203/851 |
| Хлеб минский штучный подовый | | 5,3 | 1,0 | 48,2 | 223/934 |
| Хлеб рижский штучный подовый | | 5,6 | 1,1 | 49,1 | 232/972 |
| Хлеб карельский штучный: | | | | | |
| подовый массой не более 0,8 кг | | 7,5 | 1,1 | 52,1 | 249/1039 |
| подовый массой более 0,8 кг | | 7,0 | 1,1 | 51,9 | 246/1031 |
| формовой | | 7,2 | 1,1 | 50,2 | 240/1005 |

*Продолжение таблицы А.1*

| Наименование изделия | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усвояемые, г | Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|
| Хлеб любительский штучный формовой | 6,1 | 1,2 | 42,1 | 204/855 |
| Хлеб дарницкий штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>6,8<br>6,6 | <br>1,1<br>1,1 | <br>43,0<br>41,0 | <br>209/875<br>200/838 |
| Хлеб столичный штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>7,0<br>6,8 | <br>1,2<br>1,0 | <br>45,8<br>45,0 | <br>222/930<br>216/905 |
| Хлеб российский штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>6,5<br>6,2 | <br>1,1<br>1,0 | <br>41,5<br>41,2 | <br>202/846<br>199/833 |
| Хлеб деликатесный штучный подовый | 5,6 | 1,1 | 50,5 | 234/980 |
| Лепешки ржаные | 7,7 | 17,7 | 43,6 | 365/1529 |
| Хлеб белый из пшеничной муки высшего сорта штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>7,9<br>7,7 | <br>0,8<br>0,8 | <br>50,8<br>49,5 | <br>242/1014<br>236/989 |
| Хлеб белый из пшеничной муки первого сорта штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,2<br>8,1 | <br>1,0<br>1,0 | <br>51,3<br>48,8 | <br>246/1030<br>237/993 |
| Хлеб белый из пшеничной муки второго сорта штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,8<br>8,8 | <br>1,3<br>1,3 | <br>45,8<br>45,8 | <br>230/964<br>230/964 |
| Хлеб пшеничный из обойной муки весовой и штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,0<br>8,2 | <br>1,5<br>1,4 | <br>40,1<br>36,7 | <br>208/872<br>192/804 |
| Хлеб забайкальский:<br>подовый штучный<br>формовой весовой и штучный | <br>8,6<br>8,1 | <br>1,4<br>1,3 | <br>42,1<br>39,9 | <br>215/901<br>204/855 |
| Хлеб степной штучный формовой | 8,3 | 1,3 | 42,1 | 213/892 |
| Хлеб уральский штучный формовой | 7,8 | 1,3 | 41,3 | 208/872 |
| Арнаут киевский штучный подовый | 8,6 | 1,3 | 45,4 | 228/955 |
| Хлеб кишиневский штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,4<br>8,1 | <br>1,2<br>1,2 | <br>46,1<br>44,8 | <br>229/960<br>222/930 |
| Матнакаш весовой и штучный из муки пшеничной высшего сорта | 7,9 | 0,8 | 50,4 | 240/1006 |
| Матнакаш весовой и штучный из муки пшеничной первого сорта | 8,1 | 1,0 | 50,0 | 241/1010 |
| Матнакаш весовой и штучный из муки пшеничной второго сорта | 8,7 | 1,3 | 45,3 | 228/955 |
| Матнакаш из муки пшеничной обойной | 8,1 | 1,6 | 38,7 | 202/846 |
| Хлеб пшеничный из муки пшеничной высшего сорта:<br>подовый<br>формовой | <br>7,8<br>7,6 | <br>0,9<br>0,8 | <br>50,3<br>49,2 | <br>241/1010<br>235/985 |

*Продолжение таблицы А.1*

| Наименование изделия | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усвояемые, г | Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|
| Хлеб пшеничный из муки пшеничной первого сорта: | | | | |
| подовый штучный массой 1,1 — 0,8 кг и весовой | 7,9 | 1,0 | 48,3 | 235/985 |
| подовый штучный массой менее 0,8 кг до 0,5 кг | 8,1 | 1,0 | 51,0 | 245/1026 |
| формовой штучный и весовой | 7,6 | 0,9 | 48,4 | 232/972 |
| Хлеб пшеничный из муки пшеничной второго сорта: | | | | |
| подовый штучный массой 1,1 — 0,8 кг и весовой | 8,6 | 1,3 | 45,2 | 228/955 |
| подовый штучный массой менее 0,8 кг до 0,5 кг | 8,8 | 1,4 | 48,2 | 240/1005 |
| формовой штучный и весовой | 8,1 | 1,3 | 43,2 | 217/909 |
| Паляница украинская из муки пшеничной высшего сорта | 7,9 | 0,9 | 50,2 | 241/1010 |
| Паляница украинская из муки пшеничной первого сорта | 8,3 | 1,0 | 49,9 | 243/1018 |
| Паляница украинская из муки пшеничной второго сорта | 8,8 | 1,4 | 45,9 | 231/968 |
| Паляница кировоградская из муки пшеничной высшего сорта | 8,2 | 2,0 | 51,9 | 258/1081 |
| Паляница кировоградская из муки пшеничной первого сорта | 8,2 | 2,2 | 50,0 | 253/1060 |
| Калач уральский из муки пшеничной первого сорта штучный подовый | 7,8 | 2,4 | 49,3 | 250/1048 |
| Калач уральский из муки пшеничной второго сорта штучный подовый | 8,5 | 2,8 | 45,8 | 242/1014 |
| Хлеб красносельский из муки пшеничной первого сорта штучный и весовой подовый | 7,8 | 1,0 | 49,7 | 239/1001 |
| Хлеб красносельский из муки пшеничной второго сорта штучный и весовой подовый | 8,3 | 2,4 | 49,9 | 254/1064 |
| Хлеб сладкий пшеничный штучный формовой | 7,1 | 2,5 | 52,5 | 261/1094 |
| Хлеб городской штучный подовый | 7,0 | 3,0 | 48,5 | 249/1043 |
| Калач саратовский из муки пшеничной высшего сорта штучный формовой | 7,4 | 2,1 | 49,0 | 245/1027 |
| Калач саратовский из муки пшеничной первого сорта штучный формовой | 7,6 | 2,2 | 46,5 | 236/989 |
| Хлеб горчичный из муки пшеничной высшего сорта штучный: | | | | |
| подовый | 7,4 | 5,0 | 52,7 | 283/1185 |
| формовой | 7,1 | 4,8 | 48,3 | 265/1110 |
| Хлеб горчичный из муки пшеничной первого сорта штучный: | | | | |
| подовый | 7,2 | 6,2 | 49,5 | 282/1181 |
| формовой | 6,9 | 6,0 | 45,6 | 264/1106 |
| Хлеб ситный с изюмом весовой и штучный подовый | 7,0 | 1,8 | 51,4 | 250/1048 |

*Продолжение таблицы А.1*

| Наименование изделия | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усвояемые, г | Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|
| Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки штучный подовый | 7,5 | 2,2 | 49,8 | 249/1043 |
| Булка крестьянская штучная подовая | 8,1 | 2,4 | 48,1 | 246/1031 |
| Хлеб ромашка из муки пшеничной высшего сорта штучный формовой | 7,7 | 3,3 | 52,5 | 271/1135 |
| Хлеб ромашка из муки пшеничной первого сорта штучный формовой | 7,8 | 3,9 | 50,7 | 269/1127 |
| Хлеб раменский штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,2<br>7,5 | <br>2,2<br>2,0 | <br>49,4<br>49,0 | <br>250/1048<br>244/1022 |
| Хлеб домашний штучный подовый | 8,3 | 1,5 | 50,4 | 248/1039 |
| Хлеб дорожный в упаковке штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,2<br>7,9 | <br>2,2<br>2,2 | <br>51,8<br>50,0 | <br>259/1085<br>251/1051 |
| Хлеб гражданский из муки пшеничной первого сорта штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>7,8<br>7,5 | <br>1,0<br>0,9 | <br>51,9<br>50,6 | <br>248/1039<br>240/1005 |
| Хлеб гражданский из муки пшеничной второго сорта штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,6<br>8,4 | <br>1,3<br>1,3 | <br>48,0<br>47,0 | <br>238/997<br>233/976 |
| Хлеб молочный из муки пшеничной высшего сорта штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,7<br>8,6 | <br>2,4<br>2,4 | <br>49,4<br>47,4 | <br>254/1064<br>250/1048 |
| Хлеб молочный из муки пшеничной первого сорта штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,3<br>7,9 | <br>1,4<br>1,4 | <br>51,7<br>48,9 | <br>252,1055<br>240/1006 |
| Хлеб молочный из муки пшеничной второго сорта штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,8<br>8,8 | <br>1,9<br>1,9 | <br>49,6<br>49,6 | <br>251/1052<br>251/1052 |
| Хлеб белорусский штучный:<br>подовый<br>формовой | <br>8,8<br>7,4 | <br>2,1<br>2,0 | <br>48,4<br>48,0 | <br>248/1039<br>239/1001 |
| Хлеб полесский штучный подовый | 8,4 | 2,0 | 51,3 | 257/1077 |
| Каравай русский штучный | 8,0 | 2,3 | 50,7 | 256/1073 |
| Каравай сувенирный штучный | 7,7 | 5,7 | 51,0 | 286/1198 |
| Булки городские из муки пшеничной высшего сорта | 7,7 | 2,4 | 52,3 | 265/1110 |
| Булки городские из муки пшеничной первого сорта | 7,8 | 2,5 | 50,7 | 257/1077 |
| Плетенки из муки пшеничной высшего сорта | 7,7 | 2,7 | 52,0 | 263/1102 |
| Плетенки из муки пшеничной второго сорта | 8,8 | 2,4 | 47,6 | 247/1035 |
| Халы плетеные | 7,9 | 1,9 | 51,8 | 256/1073 |

*Продолжение таблицы А.1*

| Наименование изделия | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усвояемые, г | Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|
| Булки русские круглые из муки пшеничной высшего сорта | 7,8 | 1,0 | 51,2 | 245/1027 |
| Булки русские круглые из муки пшеничной первого сорта | 8,2 | 2,6 | 53,8 | 271/1136 |
| Батоны простые из муки пшеничной первого сорта | 8,0 | 1,0 | 49,1 | 238/997 |
| Батоны простые из муки пшеничной второго сорта | 8,9 | 1,4 | 46,4 | 234/980 |
| Батоны нарезные из муки пшеничной высшего сорта | 7,5 | 2,9 | 51,4 | 265/1110 |
| Батоны нарезные из муки пшеничной первого сорта | 7,7 | 3,0 | 50,1 | 259/1085 |
| Батоны нарезные молочные из муки пшеничной высшего сорта | 8,3 | 1,4 | 52,4 | 255/1068 |
| Батоны нарезные молочные из муки пшеничной первого сорта | 8,4 | 1,5 | 50,2 | 248/1039 |
| Батоны с изюмом | 7,0 | 1,8 | 53,1 | 257/1077 |
| Батоны городские | 7,9 | 0,8 | 51,2 | 244/1022 |
| Батоны подмосковные | 7,5 | 2,6 | 50,6 | 256/1073 |
| Батоны столовые | 7,6 | 5,6 | 49,6 | 279/1169 |
| Батоны столичные | 7,7 | 0,8 | 50,2 | 239/1001 |
| Батоны студенческие | 7,8 | 3,6 | 48,8 | 259/1085 |
| Батоны со сгущенной молочной сывороткой | 7,8 | 2,6 | 51,4 | 260/1089 |
| Батоны особые | 8,1 | 0,9 | 50,3 | 242/1014 |
| Булочная мелочь из муки пшеничной первого сорта | 8,3 | 4,1 | 53,0 | 282/1182 |
| Булочная мелочь из муки пшеничной второго сорта | 9,0 | 3,3 | 49,4 | 263/1102 |
| Сайки из муки пшеничной первого сорта | 7,8 | 2,4 | 50,6 | 255/1068 |
| Сайки из муки пшеничной второго сорта | 8,6 | 1,3 | 47,2 | 235/985 |
| Сайки горчичные | 7,4 | 6,5 | 48,0 | 280/1173 |
| Сайки с изюмом | 7,0 | 2,0 | 51,0 | 250/1048 |
| Калачи московские | 7,9 | 0,8 | 51,9 | 246/1031 |
| Ситнички московские | 8,5 | 0,8 | 48,6 | 236/989 |
| Булочки молочные | 8,8 | 2,2 | 50,3 | 257/1077 |
| Булочки с маком | 8,1 | 3,1 | 52,6 | 271/1135 |
| Хлебцы оренбургские | 6,7 | 3,4 | 49,9 | 257/1077 |
| Булочки детские | 7,7 | 2,3 | 59,2 | 288/1207 |
| Булочки октябренок | 11,0 | 2,7 | 50,7 | 271/1135 |
| Булочки колобок | 11,4 | 2,2 | 47,6 | 256/1073 |
| Булочки горчичные | 8,2 | 5,5 | 52,4 | 292/1223 |
| Булочки столичные | 8,4 | 2,2 | 53,7 | 269/1127 |

*Продолжение таблицы А.1*

| Наименование изделия | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усвояемые, г | Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|
| Булочки с тмином | 8,2 | 2,8 | 50,2 | 259/1085 |
| Рожки сдобные | 8,3 | 12,1 | 50,5 | 344/1441 |
| Рогалики с солью и тмином | 8,3 | 6,0 | 52,7 | 298/1249 |
| Рогалики с маком | 8,3 | 6,4 | 52,7 | 302/1265 |
| Булка ярославская сдобная | 7,6 | 5,3 | 53,7 | 294/1232 |
| Булочка московская | 7,8 | 0,9 | 49,9 | 239/1001 |
| Рожки алтайские из муки пшеничной высшего сорта | 8,3 | 2,2 | 53,4 | 267/1119 |
| Рожки алтайские из муки пшеничной первого сорта | 8,5 | 2,3 | 52,4 | 264/1106 |
| Арнауты | 7,8 | 5,3 | 53,3 | 292/1223 |
| Булка с молочной сывороткой | 7,8 | 3,0 | 49,2 | 255/1068 |
| Изделия хлебобулочные плетеные московские | 7,7 | 2,1 | 52,4 | 260/1089 |
| Булка черкизовская | 7,9 | 5,5 | 50,1 | 282/1182 |
| Батон красносельский | 7,8 | 1,0 | 49,2 | 237/993 |
| Булочки ароматные | 6,9 | 8,3 | 55,0 | 322/1349 |
| Булочки днепровские | 7,8 | 8,5 | 50,5 | 310/1299 |
| Булочки кунцевские из пшеничной муки высшего сорта | 7,7 | 6,7 | 47,4 | 281/1177 |
| Булочки кунцевские из пшеничной муки первого сорта | 8,2 | 5,3 | 53,7 | 295/1236 |
| Изделия хлебобулочные любительские | 7,9 | 8,7 | 57,8 | 341/1429 |
| Хлеб сдобный в упаковке из пшеничной муки высшего сорта | 6,9 | 5,1 | 49,9 | 273/1144 |
| Хлеб сдобный в упаковке из пшеничной муки первого сорта | 7,1 | 5,2 | 49,1 | 272/1140 |
| Батончики к чаю | 7,4 | 5,4 | 51,2 | 283/1186 |
| Хлебец ленинградский | 8,9 | 17,6 | 57,6 | 424/1777 |
| Булочки повышенной калорийности | 7,6 | 10,0 | 53,8 | 337/1412 |
| Бриоши | 7,8 | 14,0 | 51,3 | 362/1517 |
| Булочки гражданские:<br>- штоли<br>- штрицели<br>- булочки круглые с надрезами<br>- булочки с цукатом | <br>6,8<br>7,3<br>7,3<br>7,0 | <br>9,0<br>9,6<br>9,6<br>9,1 | <br>55,7<br>53,8<br>53,8<br>55,7 | <br>331/1387<br>331/1387<br>331/1387<br>333/1395 |
| Булочки «Веснушка» | 7,6 | 6,1 | 56,4 | 311/1303 |
| Булочки сдобные | 7,9 | 9,4 | 55,5 | 339/1420 |
| Булочки сдобные с помадой | 7,3 | 8,8 | 57,9 | 340/1425 |
| Ватрушки сдобные с творогом | 11,2 | 9,0 | 41,7 | 293/1228 |
| Витушки сдобные | 6,2 | 5,2 | 59,9 | 311/1303 |
| Крендели выборгские | 6,7 | 6,3 | 55,8 | 307/1286 |

*Продолжение таблицы А.1*

| Наименование изделия | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усвояемые, г | Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|
| Лепешки сметанные | 7,5 | 11,6 | 53,4 | 348/1458 |
| Лепешки сдобные | 7,8 | 11,7 | 52,6 | 347/1454 |
| Подковки сдобные | 6,7 | 10,1 | 55,7 | 341/1429 |
| Шпильки сдобные | 6,9 | 9,2 | 56,4 | 336/1408 |
| Плюшки московские | 7,6 | 8,9 | 56,1 | 335/1404 |
| Сдобы выборгские:<br>- с маком<br>- с повидлом<br>- с повидлом и крошкой<br>- с помадой | <br>7,4<br>6,5<br>6,7<br>6,6 | <br>5,2<br>4,2<br>5,1<br>4,5 | <br>55,7<br>57,3<br>57,8<br>60,2 | <br>299/1253<br>293/1228<br>304/1274<br>308/1291 |
| Сдобы выборгские фигурные:<br>- с маком<br>- с сахарной пудрой | <br>6,9<br>6,7 | <br>6,8<br>6,3 | <br>58,0<br>58,9 | <br>321/1345<br>319/1337 |
| Лепешки майские | 7,8 | 13,7 | 46,1 | 339/1420 |
| Сдобы липецкие | 8,0 | 7,0 | 52,6 | 305/1278 |
| Плюшки новомосковские | 8,0 | 6,4 | 56,6 | 316/1324 |
| Хлеб донецкий | 7,1 | 7,2 | 58,9 | 329/1379 |
| Сдобы витые | 7,7 | 5,1 | 51,8 | 284/1190 |
| Булки славянские | 3,2 | 7,0 | 56,0 | 300/1257 |
| Булки фруктовые | 7,5 | 4,9 | 50,6 | 277/1161 |
| Сдобы обыкновенные | 8,1 | 5,3 | 54,9 | 301/1261 |
| Булочки слоеные | 7,3 | 9,0 | 57,2 | 339/1420 |
| Слойка детская | 7,2 | 13,9 | 50,1 | 354/1483 |
| Слойка кондитерская | 6,7 | 14,5 | 53,6 | 372/1559 |
| Слойка свердловская | 7,3 | 13,3 | 51,1 | 353/1479 |
| Конвертики слоеные с повидлом | 6,6 | 8,2 | 56,7 | 327/1370 |
| Розанчики слоеные с вареньем | 6,5 | 15,6 | 51,1 | 371/1554 |
| Хлеб ахлоридный из муки пшеничной первого сорта:<br>подовый<br>формовой | <br>8,4<br>8,3 | <br>1,1<br>1,0 | <br>52,7<br>51,7 | <br>254/1064<br>249/1043 |
| Хлеб ахлоридный из муки пшеничной высшего сорта:<br>подовый<br>формовой | <br>8,2<br>8,0 | <br>0,9<br>0,9 | <br>53,7<br>52,7 | <br>255/1068<br>251/1051 |
| Хлеб бессолевой обдирный:<br>подовый<br>формовой | <br>7,0<br>6,6 | <br>1,3<br>1,2 | <br>46,2<br>43,2 | <br>225/943<br>210/880 |
| Булочки с пониженной кислотностью | 8,1 | 1,0 | 51,0 | 245/1027 |
| Хлеб белково-пшеничный формовой | 21,0 | 5,8 | 22,5 | 226/947 |
| Хлеб белково-отрубный формовой | 23,5 | 3,4 | 11,3 | 170/712 |
| Хлеб молочно-отрубный подовый | 9,9 | 3,9 | 37,3 (неусвояемые — 10,2) | 224/939 |

*Окончание таблицы А.1*

| Наименование изделия | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усвояемые, г | Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|
| Булочки с добавлением яичного белка | 9,3 | 4,0 | 44,5 | 251/1052 |
| Булочки диетические | 8,1 | 5,7 | 51,5 | 290/1215 |
| Хлеб ржаной диабетический:<br>подовый<br>формовой | <br>7,3<br>7,1 | <br>3,0<br>2,9 | <br>38,8<br>38,4 | <br>211/884<br>208/872 |
| Хлеб безбелковый бессолевой формовой | 1,2 | 9,3 | 56,2 | 313/1311 |
| Хлеб безбелковый из пшеничного крахмала формовой | 0,7 | 2,5 | 58,9 | 261/1094 |
| Хлеб зерновой:<br>подовый<br>формовой | <br>8,6<br>8,6 | <br>1,4<br>1,4 | <br>45,1<br>45,1 | <br>228/955<br>228/955 |
| Хлебцы докторские подовые | 8,2 | 2,6 | 46,3 | 242/1014 |
| Хлеб барвихинский формовой | 8,0 | 1,5 | 41,7 (неусвояемые — 6,1) | 212/888 |
| Хлеб пшеничный пониженной калорийности формовой | 7,9 | 1,8 | 38,1 (неусвояемые — 8,0) | 200/838 |
| Булочки пшеничные пониженной калорийности | 8,3 | 1,9 | 40,0 (неусвояемые — 8,3) | 210/880 |
| Хлебцы диетические отрубные с лецитином формовые | 10,0 | 11,2 | 32,0 | 269/1127 |
| Хлебцы «Геркулес» формовые | 7,9 | 1,5 | 51,1 | 250/1048 |
| Хлебцы диетические отрубные с лецитином и морской капустой формовые | 9,9 | 7,4 | 31,3 | 231/968 |
| Хлеб соловецкий подовый | 8,3 | 1,2 | 47,9 | 237/993 |

**Приложение Б**
**(рекомендуемое)**

## Примеры этикетных надписей

Примеры этикетных надписей приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1 — Пример этикетной надписи № 1

| Информационные данные | Текст на потребительской упаковке |
|---|---|
| Наименование продукта | Хлеб дарницкий формовой нарезанный в упаковке |
| Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии) | По факту |
| Товарный знак | При наличии |
| Содержимое нетто | 0,8 кг |
| Состав продукта | Мука ржаная хлебопекарная обдирная, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные |
| Пищевая ценность | Белки — 6,6 г<br>Жиры — 1,1 г<br>Углеводы усвояемые 41,0 г<br>Калорийность/энергетическая ценность — 200 ккал/838 кДж |
| Дата изготовления и дата упаковывания | Изготовлено....(число, месяц, год)<br>Упаковано ...(число, месяц, год) |
| Срок годности | Годен (суток) |
| Условия хранения | Хранить при равномерной температуре не ниже 6 °С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения |
| Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт | Изготовлено по ГОСТ 26983.<br>Упаковано по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт |
| Информация о подтверждении соответствия | По факту |

Т а б л и ц а Б.2 — Пример этикетной надписи № 2

| Информационные данные | Текст на потребительской упаковке |
|---|---|
| Наименование продукта | Хала плетеная в упаковке |
| Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии) | По факту |
| Товарный знак | При наличии |
| Содержимое нетто | 0,4 кг |
| Состав продукта | Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, вода питьевая, сахар, маргарин, соль поваренная пищевая, дрожжи хлебопекарные, яйца куриные |
| Пищевая ценность | Белки — 7,9 г<br>Жиры — 1,9 г<br>Углеводы усвояемые — 51,8 г<br>Калорийность/энергетическая ценность — 256 ккал/1073 кДж |
| Дата изготовления и дата упаковывания | Изготовлено....(число, месяц, год)<br>Упаковано....(число, месяц, год) |
| Срок годности | Годен (суток) |
| Условия хранения | Хранить при равномерной температуре не ниже 6 °С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения |
| Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт | Изготовлено по ГОСТ 27844.<br>Упаковано по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт |
| Информация о подтверждении соответствия | По факту |

**Приложение В**
**(справочное)**

## Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий в упаковке

Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

| Наименование хлебобулочного изделия | Рекомендуемый срок годности |
|---|---|
| Хлебобулочные изделия в упаковке из муки ржаной хлебопекарной обойной, муки ржаной хлебопекарной обдирной, муки пшеничной хлебопекарной обойной с содержимым нетто более 0,2 кг (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке).<br>Заварные хлебобулочные изделия в упаковке | 5 сут |
| Хлебобулочные изделия в упаковке из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной с содержимым нетто более 0,2 кг (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке) | 4 сут |
| Хлебобулочные изделия в упаковке из муки ржаной хлебопекарной сеяной, из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, из муки пшеничной хлебопекарной крупчатки, из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта с содержимым нетто более 0,2 кг (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке) | 3 сут |
| Хлебобулочные изделия в упаковке с содержимым нетто 0,2 кг и менее (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке) | 48 ч |
| Диетические хлебобулочные изделия в упаковке:<br>- хлеб бессолевой обдирный формовой в упаковке; хлеб ржаной диабетический формовой в упаковке с содержимым нетто более 0,3 кг; хлеб ржаной диабетический подовый в упаковке с содержимым нетто более 0,3 кг | 36 ч |
| - хлебцы диетические отрубные с лецитином и морской капустой формовые в упаковке; хлеб безбелковый из пшеничного крахмала формовой в упаковке; хлеб безбелковый бессолевой формовой в упаковке; хлеб барвихинский формовой в упаковке с содержимым нетто более 0,2 кг; хлеб соловецкий подовый в упаковке с содержимым нетто более 0,3 кг; хлеб молочно-отрубный в упаковке; хлебцы «Геркулес» в упаковке | 24 ч |
| - хлеб барвихинский формовой в упаковке с содержимым нетто 0,2 кг и менее; хлеб соловецкий подовый в упаковке с содержимым нетто 0,3 кг и менее; хлеб зерновой подовый в упаковке; хлеб зерновой формовой в упаковке; хлеб белково-пшеничный формовой в упаковке; хлеб белково-отрубный формовой в упаковке; хлеб ржаной диабетический формовой в упаковке с содержимым нетто 0,3 кг и менее; хлеб ахлоридный подовый в упаковке; хлеб ахлоридный формовой в упаковке; булочки с пониженной кислотностью в упаковке; хлебцы докторские в упаковке; хлебцы диетические отрубные с лецитином формовые в упаковке; булочки с добавлением яичного белка в упаковке; булочки диетические в упаковке; хлеб пшеничный пониженной калорийности в упаковке; булочки пшеничные пониженной калорийности в упаковке | 16 ч |
| Примечание — Рекомендуемые сроки годности приведены для отдельно упакованного хлебобулочного изделия. | |

## 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: хлебобулочные изделия в упаковке, хлебобулочные изделия нарезанные в упаковке, потребительская тара, технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Ю.В. Демениной*

Сдано в набор 16.01.2014. Подписано в печать 10.02.2014. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,75. Тираж 168 экз. Зак. 209.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru