ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54645— 2011

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СУХАРНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 794-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2013

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 4
6 Требования безопасности 9
7 Правила приемки 9
8 Методы контроля 11
9 Транспортирование и хранение 13
Приложение А (справочное) Рекомендуемая продолжительность полной набухаемости сухарных хлебобулочных изделий 14
Приложение Б (справочное) Рекомендуемые сроки годности сухарных хлебобулочных изделий 14
Библиография 15

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СУХАРНЫЕ

Общие технические условия

Ring shaped crusts.
General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

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

Выработку сухарных хлебобулочных изделий конкретных наименований в соответствии с требованиями настоящего стандарта проводят:

- по ГОСТ 8494*;
- по вновь разрабатываемым документам.

Требования безопасности для жизни и здоровья населения изложены в разделе 6, требования к маркировке — в 5.4.

Стандарт не распространяется на диетические сухарные хлебобулочные изделия, сухарные хлебобулочные изделия детского питания и сухарные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из хлебобулочных изделий.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50779.11—2000 (ИСО 3534-2—93) Статистические методы. Статистическое управление качеством. Термины и определения

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51116—97 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51652—2000 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51785—2001 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ Р 51934—2002 Повидло. Технические условия

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

* Сухарные хлебобулочные изделия по ГОСТ 8494 вырабатывают из пшеничной хлебопекарной муки по утвержденным рецептурам [1].

Издание официальное

ГОСТ Р 52061—2003 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52100—2003 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52178—2003 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52553—2006 Мак пищевой. Технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52809—2007 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ Р 52827—2007 (ИСО 6756:1984) Орехи кедровые очищенные. Технические условия

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 53026—2008 (ИСО 6478:1990) Арахис. Технические условия

ГОСТ Р 53072—2008 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ Р 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53215—2008 Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53396—2009 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 53436—2009 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

ГОСТ Р 53438—2009 Сыворотка молочная. Технические условия

ГОСТ Р 53492—2009 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ Р 53496—2009 Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия

ГОСТ Р 53510—2009 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ Р 53776—2010 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ Р 53796—2010 Заменители молочного жира. Технические условия

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 171—81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. 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 3145—84 Часы механические с сигнальным устройством. Общие технические условия

ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5668—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7247—2006 Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8494—96 Сухари сдобные пшеничные. Технические условия

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12301—2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. 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 16599—71 Ванилин. 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 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 18271—72 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

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

ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 28483—90 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. 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 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

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, ГОСТ Р 50779.11, ГОСТ Р 51785, ГОСТ Р 53072, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **зерновые продукты:** Основное сырье для хлебобулочного изделия.

Примечание — К зерновым продуктам относят продукты переработки целого зерна пшеницы или ржи (кроме муки).

4 Классификация

4.1 Сухарные хлебобулочные изделия в зависимости от используемой муки подразделяют на сухарные хлебобулочные изделия:

- из пшеничной хлебопекарной муки (одного сорта или смеси различных сортов);
- смеси пшеничной хлебопекарной муки (одного сорта или смеси различных сортов) и пшеничной муки общего назначения (одного типа или смеси различных типов);
- смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки и/или одного типа пшеничной муки общего назначения;
- смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки и/или одного типа пшеничной муки общего назначения;
- смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки и/или двух и более типов пшеничной муки общего назначения;
- смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки и/или двух и более типов пшеничной муки общего назначения.

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

5 Технические требования

5.1 Сухарные хлебобулочные изделия вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документов, по которым изготовлено сухарное хлебобулочное изделие конкретного наименования.

5.2 Основные показатели и характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	В виде высушенных ломтей разнообразной формы: полуовальная, полуцилиндрическая, продолговатая, прямоугольная, квадратная и др.
поверхность	Без сквозных трещин и пустот с достаточно развитой пористостью, без следов непромеса. С отделкой или без отделки отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем. Для сухарных хлебобулочных изделий, в рецептуру теста которых входят зерновые продукты, мак, дробленые ядра орехов и т. д. — с включениями зерновых продуктов, мака, дробленых ядер орехов и т.д.
цвет	От желтого до коричневого, без подгорелости
Вкус	Свойственный данному виду сухарного хлебобулочного изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду сухарного хлебобулочного изделия, без постороннего запаха
Хрупкость	Сухарные хлебобулочные изделия должны быть хрупкими
Примечание — Уточненную характеристику органолептических показателей для сухарного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.	

5.2.2 Количество лома, горбушек, сухарей уменьшенного размера и количество сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг для сухарного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сухарных хлебобулочных изделий	
	из смеси ржаной и пшеничной муки	из пшеничной хлебопекарной муки или из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения
Влажность, %, не более	11,0	12,0
Кислотность[1], град., не более	20,0	4,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений[2]	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений[2]	
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен витаминный или витаминно-минеральный премикс	
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен минеральный или витаминно-минеральный премикс	

[1] Допускается увеличение кислотности на 0,5 град. для сухарных хлебобулочных изделий, в рецептуру которых включены зерновые продукты.

[2] Допускаемые отклонения по массовой доле сахара — ± 2,5 %, по массовой доле жира — ± 1,0 %.

Примечания

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

2 Массовая доля сахара и жира нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки или на 100 кг смеси муки и зерновых продуктов. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

5.2.4 Продолжительность полной набухаемости для сухарного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено. Рекомендуемая продолжительность полной набухаемости приведена в приложении А.

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве сухарных хлебобулочных изделий используемое сырье должно быть разрешено к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации [2], [3][1)].

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

5.3.3 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для сухарного хлебобулочного изделия конкретного наименования устанавливается рецептурой, разработанной и утвержденной в установленном порядке.

5.3.4 Для производства сухарных хлебобулочных изделий применяют следующие виды основного сырья:

- пшеничную хлебопекарную муку по ГОСТ Р 52189;
- пшеничную муку общего назначения по ГОСТ Р 52189;
- ржаную хлебопекарную муку по ГОСТ Р 52809;
- кукурузную муку по ГОСТ 14176;
- соевую дезодорированную полуобезжиренную муку по ГОСТ 3898;
- гречневую муку;
- овсяную муку
- пшенную муку;
- рисовую муку;
- ячменную муку;
- пшеничную дробленую крупку по ГОСТ 18271;
- гречневый продел по ГОСТ 5550;
- ржаные диетические отруби по ГОСТ Р 53496;
- пшеничные диетические отруби по ГОСТ Р 53496;
- овсяные хлопья по ГОСТ 21149;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- хлебопекарные сушеные дрожжи по ГОСТ 28483;
- двууглекислый натрий, разрешенный для применения в пищевой промышленности в установленном порядке;
- углекислый кислый аммоний, разрешенный для применения в пищевой промышленности;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ Р 51574;
- питьевую воду по [8].

Допускается использование основного сырья отечественного или импортного производства аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному основному сырью и соответствующего по показателям безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.3.5 Для производства сухарных хлебобулочных изделий применяют следующие виды дополнительного сырья:

- сухую пшеничную клейковину;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- белый кристаллический сахар по ГОСТ Р 53396;
- масло и масляную пасту из коровьего молока по ГОСТ Р 52253;
- сливочное масло по ГОСТ Р 52969;
- молочную сыворотку по ГОСТ Р 53438;
- молочную сухую сыворотку по ГОСТ Р 53492;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4], [5], [6] и [7].

- молочную сгущенную сыворотку;
- маргарины по ГОСТ Р 52178;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности по ГОСТ 28414;
- заменители молочного жира по ГОСТ Р 53796;
- спреды и топленые смеси по ГОСТ Р 52100;
- подсолнечное масло по ГОСТ Р 52465;
- соевое масло по ГОСТ Р 53510;
- горчичное масло по ГОСТ 8807;
- кукурузное масло по ГОСТ 8808;
- пальмовое масло по ГОСТ Р 53776;
- жидкие и сухие яичные продукты по ГОСТ Р 53155;
- куриные пищевые яйца по ГОСТ Р 52121;
- питьевое молоко по ГОСТ Р 52090;
- молочный напиток по ГОСТ Р 52090;
- цельное сухое молоко по ГОСТ Р 52791;
- сухое обезжиренное молоко по ГОСТ Р 52791;
- сухие сливки по ГОСТ 1349;
- сгущенное стерилизованное молоко по ГОСТ 1923;
- сгущенные с сахаром сливки по ГОСТ Р 53436;
- цельное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ Р 53436;
- обезжиренное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ Р 53436;
- ржаной сухой солод по ГОСТ Р 52061;
- солодовые экстракты;
- крахмальную патоку по ГОСТ Р 52060;
- мед по ГОСТ 19792;
- повидло по ГОСТ Р 51934;
- фруктовые порошки;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- очищенные кедровые орехи по ГОСТ Р 52827;
- ядро кешью по ГОСТ Р 53215;
- арахис по ГОСТ Р 53026;
- пищевой мак по ГОСТ Р 52553;
- кунжут;
- тмин по ГОСТ 29056;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- сушеный виноград по ГОСТ 6882;
- этиловый ректификованный спирт по ГОСТ Р 51652;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- пищевой анис;
- обрушенные семена масличных культур;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корицу по ГОСТ 29049;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- лимонную эссенцию;
- лимонное масло;
- витаминные премиксы;
- минеральные премиксы;
- витаминно-минеральные премиксы;
- пищевые добавки.

Допускается использование дополнительного сырья отечественного или импортного производства аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному допол-

нительному сырью, и другого дополнительного сырья, соответствующего по показателям безопасности нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации [2], [3][1)].

5.3.6 Применение пищевых добавок — по [9], [10].

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка сухарных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую тару, — по ГОСТ Р 51074 (раздел 3 и 4.8.1).

5.4.2 Сведения о не упакованных в потребительскую тару сухарных хлебобулочных изделиях представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать информацию по ГОСТ Р 51074 (раздел 3 и 4.8.2).

5.4.3 Транспортная маркировка сухарных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги». На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую:

- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование изделия;
- массу нетто единицы транспортной тары, кг (для сухарных хлебобулочных изделий не упакованных в потребительскую тару);
- число упаковочных единиц в транспортной таре и массу нетто упаковочной единицы в граммах или килограммах (для сухарных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую тару);
- номер партии и/или номер упаковочной единицы;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено и может быть идентифицировано изделие;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.4.4 Сухарные хлебобулочные изделия, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания сухарных хлебобулочных изделий, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и быть допущены к применению в установленном порядке.

5.5.2 Потребительскую и транспортную тару, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с сухарными хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности сухарных хлебобулочных изделий при их транспортировании, хранении и реализации.

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

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

5.5.5 Сухарные хлебобулочные изделия фасуют в пачки по ГОСТ 12303, в один слой пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730; в коробки по ГОСТ 12301, в пакеты по ГОСТ 12302 из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354. Сухарные хлебобулочные изделия перед упаковыванием в коробки или пачки вначале заворачивают в бумагу по ГОСТ 7247, подпергамент или целлофан. Допускается упаковывание сухарных хлебобулочных изделий в коробки или пачки, предварительно выстланные указанными материалами.

5.5.6 Сухарные хлебобулочные изделия, не упакованные в потребительскую тару и упакованные в потребительскую тару, упаковывают в дощатые или фанерные ящики по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131 или

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4], [5], [6] и [7].

ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511, или в контейнеры открытого или закрытого типа, а также в чистую отремонтированную возвратную тару.

Рекомендуемая масса нетто транспортной упаковки — не более 15 кг.

Тару, предназначенную для упаковывания сухарных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару, выстилают чистой оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Сухарные хлебобулочные изделия укладывают в ящики на ребро, изделия с отделкой — «плашмя».

Для внутригородских перевозок допускается упаковывание сухарных хлебобулочных изделий, кроме изделий с отделкой, в ящики насыпью.

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

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

5.5.9 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.5.10 Сухарные хлебобулочные изделия, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в сухарных хлебобулочных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

6.2 В сухарных хлебобулочных изделиях не допускаются признаки плесени, посторонние включения и хруст от минеральных примесей.

7 Правила приемки

7.1 Сухарные хлебобулочные изделия принимают партиями.

Партией считают сухарные хлебобулочные изделия одного наименования, одинаково упакованные, произведенные одним изготовителем по одному документу за одну смену и сопровождаемые одним товаросопроводительным документом.

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

7.3 Приемо-сдаточные испытания на соответствие документу, в соответствии с которым изготовлено сухарное хлебобулочное изделие конкретного наименования, проводят методом выборочного контроля для каждой партии сухарных хлебобулочных изделий по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массы нетто упаковочной единицы, количеству сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг, органолептическим показателям, количеству лома, горбушек и сухарных изделий уменьшенного размера.

Физико-химические показатели и набухаемость контролируют в каждой партии.

7.4 Приемка партии сухарных хлебобулочных изделий по массе нетто упаковочной единицы, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки

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

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4], [5], [6] и [7].

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

7.4.2 Для контроля качества упаковки, правильности маркировки потребительской тары, массы нетто упаковочных единиц из отобранных по 7.4.1 единиц транспортной тары берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Масса 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

7.4.3 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной тары, упаковочных единиц) в выборке, не отвечающее требованию документа, в соответствии с которым изготовлено сухарное хлебобулочное 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.

7.5 Приемка партии сухарных хлебобулочных изделий по количеству сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг, органолептическим показателям, количеству лома, горбушек и сухарных хлебобулочных изделий уменьшенного размера, физико-химическим показателям и набухаемости

7.5.1 Для определения количества лома, горбушек и сухарных изделий уменьшенного размера отбирают 1-2 упаковочные единицы:

- для сухарных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару, от случайной выборки, отобранной по 7.4.1;
- для сухарных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую тару, от случайной выборки, отобранной по 7.4.2.

7.5.2 Для контроля количества сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг, органолептических, физико-химических показателей и набухаемости составляют суммарную пробу.

Суммарную пробу сухарных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую тару, составляют из изделий, попавших в случайную выборку (см. 7.4.2). Сухарные хлебобулочные изделия отбирают в соответствии с массой нетто упаковочных единиц в количестве, шт., не менее:

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

Для составления суммарной пробы сухарных хлебобулочных изделий, упакованных непосредственно в транспортную тару, из каждой единицы транспортной тары, попавшей в случайную выборку (см. 7.4.1), отбирают разовые пробы в виде отдельных целых изделий.

Масса суммарной пробы должна быть не менее 2,0 кг.

7.5.3 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 сухарных хлебобулочных изделий бракуют.

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

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

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб для определения качества сухарных хлебобулочных изделий проводят не ранее чем через 24 ч после их изготовления.

8.2 Отбор проб для контроля органолептических показателей, физико-химических показателей, набухаемости, количества сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия признаков плесени, посторонних включений и хруста от минеральных примесей

8.2.1 Суммарную пробу, составленную в соответствии с 7.5.2, делят на две равные части, каждую из которых помещают в сухую, чистую и прочную тару, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования сухарного хлебобулочного изделия; номера партии; даты изготовления; срока годности; массы пробы; даты и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения документа, в соответствии, с которым изготовлено сухарное хлебобулочное изделие конкретного наименования.

8.2.2 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 сухарных хлебобулочных изделий.

8.3 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ Р 54015.

8.4 Хранение и транспортирование проб

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

8.4.2 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности сухарного 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 сухарного хлебобулочного изделия конкретного наименования.

8.5 Качество упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской тары определяют путем осмотра выборок, отобранных по 7.4.1 и 7.4.2.

8.6 Определение массы нетто

8.6.1 Средства измерений

Весы по ГОСТ Р 53228 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 1,0 кг, с пределом допускаемой погрешности ± 75 мг.

Допускается использование других средств измерений по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

8.6.2 Проведение анализа

При определении массы нетто упаковочной единицы предварительно удаляют упаковочный материал.

Массу нетто упаковочной единицы определяют путем взвешивания случайной выборки (см. 7.4.2), отмечая при этом отклонения от установленной массы.

8.7 Определение количества сухарных хлебобулочных изделий в 1 кг

Из суммарной пробы, отобранной по 7.5.2, взвешивают 1 кг сухарных хлебобулочных изделий и подсчитывают число штук изделий.

8.8 Органолептические показатели сухарных хлебобулочных изделий контролируют путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 7.5.2.

Хрупкость устанавливают по разлому не менее двух сухарей от суммарной пробы.

8.9 Определение количества лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера

8.9.1 Средства измерений

Весы по ГОСТ Р 53228 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания не более 1,0 кг, с пределом допускаемой погрешности ± 75 мг.

Допускается использование других средств измерений по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

8.9.2 Проведение анализа

Сухарные хлебобулочные изделия, отобранные по 7.5.1, перекладывают из упаковочной единицы на стол вручную.

Отбирают отдельно изделия уменьшенного размера, горбушки, лом и взвешивают их.

8.9.3 Обработка результатов

Количество лома, горбушек и изделий уменьшенного размера X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m}, \quad (1)$$

где m_1 — масса лома, горбушек или масса изделий уменьшенного размера, кг;

m — масса изделий в упаковочной единице, кг.

8.10 Определение набухаемости

8.10.1 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Термометр ртутный стеклянный лабораторный с пределами измерения 0 °С — 100 °С с погрешностью ± 1 °С по ГОСТ 28498.

Стакан Н-1(2)-1000 ТС(ТХС) по ГОСТ 25336.

Щипцы тигельные, спицы или шило.

Часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145 или секундомер.

Допускается использование других средств измерений и вспомогательного оборудования по метрологическим, техническим характеристикам не хуже указанных в настоящем стандарте.

8.10.2 Проведение анализа

Из суммарной пробы, отобранной по 8.2.2, выделяют два сухаря.

Стакан наполняют водой, температура которой должна поддерживаться постоянной на протяжении всего опыта (60 ± 2) °С. Оба сухаря слегка накалывают длинным шилом или спицей с торцевой части на глубину, обеспечивающую удержание сухарей в воде в вертикальном положении, или придерживают сухари в этом положении тигельными щипцами. Оба сухаря опускают в стакан с водой одновременно.

По истечении времени, указанного в документе, в соответствии с которым изготовлено сухарное хлебобулочное изделие конкретного наименования, изделия вынимают из стакана, помещают на ровную горизонтальную поверхность и на ощупь определяют наличие ненабухших участков.

Сухари, не имеющие на ощупь уплотненных участков, за исключением участков возле накола спицей (шила) или места, зажатого тигельными щипцами, считают набухшими.

8.11 Определение влажности

8.11.1 Аппаратура, материалы и вспомогательное оборудование

Аппаратура и материалы — по ГОСТ 21094.

Терка, ступка или механический измельчитель.

8.11.2 Подготовка к проведению анализа

В сухарных хлебобулочных изделиях, отобранных по 8.2.2, удаляют включения и отделку (кроме мака, плодов масличных культур, орехов и зерновых продуктов) и измельчают на терке, в ступке или на механическом измельчителе до получения крошки. Крошку перемешивают и тотчас же берут навески.

8.11.3 Проведение анализа, правила оформления результатов, допустимая погрешность — по ГОСТ 21094 (4.1.2—4.1.4, раздел 5).

8.12 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

8.13 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

8.14 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

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

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

8.17 Определение токсичных элементов

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

8.17.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301 или методам, утвержденным в установленном порядке.

8.18 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, ГОСТ Р 51116 или методам, утвержденным в установленном порядке.

8.19 Определение содержания пестицидов — по методам, утвержденным в установленном порядке.

8.20 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

8.21 Наличие признаков плесени, посторонних включений и хруста от минеральных примесей в сухарных хлебобулочных изделиях определяют органолептически в суммарной пробе, отобранной по 7.5.2.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Сухарные хлебобулочные изделия транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

9.2 Транспортирование и хранение сухарных хлебобулочных изделий, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

9.3 Во избежание лома изделий укладывание ящиков на транспорт следует проводить плотными рядами.

9.4 Сухарные хлебобулочные изделия должны храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 20 °С — 22 °С и относительной влажности воздуха 65 % — 75 %.

Не допускается хранить сухарные хлебобулочные изделия вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

9.5 Ящики с сухарными хлебобулочными изделиями должны быть установлены на стеллажи штабелями высотой не более 8 шт. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

Между каждыми двумя рядами ящиков оставляют промежутки не менее 5 см для обтекания их воздухом. Между отдельными штабелями и между штабелем и стеной оставляют проходы не менее 70 см.

9.6 Срок годности устанавливает и согласовывает в установленном порядке предприятие-изготовитель для сухарного хлебобулочного изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др. Срок годности устанавливают в соответствии с [11].

9.7 Рекомендуемые сроки годности сухарных хлебобулочных изделий приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемая продолжительность полной набухаемости сухарных хлебобулочных изделий

А.1 Рекомендуемая продолжительность полной набухаемости сухарных хлебобулочных изделий приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделия	Рекомендуемая продолжительность полной набухаемости, мин, не более
Сухарные хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки или из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения	2,0
Сухарные хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки	3,0

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности сухарных хлебобулочных изделий

Б.1 Рекомендуемые сроки годности сухарных хлебобулочных изделий приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование изделия	Рекомендуемый срок годности, сут
Сухарные хлебобулочные изделия, фасованные в ящики, картонные коробки или пачки	60
Сухарные хлебобулочные изделия, фасованные в полиэтиленовые пакеты	30

Библиография

[1] Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. Утвержден 08.04.1998 г.

[2] Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ

[3] Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ

[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[5] СанПиН 2.3.2.1280—2003 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—2001

[6] СанПиН 2.3.2.2401—2008 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078—2001

[7] СанПиН 2.3.2.2422—2008 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 12 к СанПиН 2.3.2.1078—2001

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

[9] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[10] СанПиН 2.3.2.2364—2008 Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Дополнения и изменения № 1 к СанПиН 2.3.2.1293—2003

[11] СанПиН 2.3.2.1324—2003 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 664.66:006.354 ОКС 67.060 Н32 ОКП 91 1800

Ключевые слова: изделия хлебобулочные сухарные, общие технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 28.11.2012. Подписано в печать 25.01.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,90. Тираж 210 экз. Зак. 85.

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