ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53882— 2010

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 3 «Хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 сентября 2010 г. № 264-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, 2011

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) Рекомендуемые коэффициенты набухаемости баранок и сушек . . . 14
Приложение Б (справочное) Рекомендуемые сроки годности бараночных хлебобулочных изделий . 14
Библиография . . . 15

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ

Общие технические условия

Ring-shaped rolls.
General specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

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

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

- по ГОСТ 7128*;
- 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 вновь разрабатываемые диетические бараночные хлебобулочные изделия и бараночные хлебобулочные изделия для детского питания.

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 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

ГОСТ Р 52061—2003 Солод ржаной сухой. Технические условия

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

---

* Бараночные хлебобулочные изделия по ГОСТ 7128 вырабатывают из пшеничной хлебопекарной муки по утвержденным рецептурам [1].

Издание официальное

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 52533—2006 Мак пищевой. Технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. 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 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 53361—2009 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 53796—2010 Заменитель молочного жира. Технические условия

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 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

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

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

ГОСТ 3145—84 Часы механические с сигнальным устройством. Общие технические условия

ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

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

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

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. 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 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

ГОСТ 7128—91 Изделия хлебобулочные бараночные. 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 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. 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 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 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

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 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 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **бублик:** Бараночное хлебобулочное изделие с влажностью не более 27,0 %.

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

Примечание — К зерновым продуктам относится целое зерно пшеницы и продукты его переработки (кроме муки).

3.3 **ломкость баранки:** Характеристика баранки, отражающая способность изделия разрушаться при малой деформации без хруста.

4 Классификация

4.1 Бараночные хлебобулочные изделия подразделяют:
- на баранки;
- сушки;
- бублики.

4.2 Бараночные хлебобулочные изделия вырабатывают:
- из пшеничной хлебопекарной муки (одного сорта или смеси различных сортов);
- из смеси пшеничной хлебопекарной муки (одного сорта или смеси различных сортов) и пшеничной муки общего назначения (одного типа или смеси различных типов). Масса пшеничной муки общего назначения в смеси не должна превышать 50 % массы этой смеси.

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

5 Технические требования

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

5.2 Основные показатели и характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	В виде овального или округлого кольца. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута. Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду
Поверхность	Глянцевитая, без вздутий и загрязнений. С отделкой или без отделки отделочным полуфабрикатом или дополнительным сырьем. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, наличие небольших трещин длиной не более 1/3 поверхности кольца. Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость
Цвет	От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
Внутреннее состояние	Разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса. Для бараночных хлебобулочных изделий, в рецептуру теста которых входят зерновые продукты, мак, орехи и т. п., — с включениями зерновых продуктов, мака, орехов и т. п.
Вкус	Свойственный данному виду бараночного хлебобулочного изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду бараночного хлебобулочного изделия, без постороннего запаха
Хрупкость	Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки — хрупкими
Примечание — Уточненную характеристику органолептических показателей, включая количество лома и количество изделий в 1 кг, для бараночного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для		
	сушек	баранок	бубликов
Влажность, %, не более	13,0	19,0	27,0
Кислотность[1], град., не более	3,0	3,0	3,5
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 комплекс		
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен минеральный или витаминно-минеральный комплекс		

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

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

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.

5.2.3 Коэффициент набухаемости для баранок и сушек конкретных наименований приводят в документе, в соответствии с которым они изготовлены. Рекомендуемые коэффициенты набухаемости баранок и сушек приведены в приложении А.

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

5.3 Требования к сырью

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

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

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

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

- пшеничную хлебопекарную муку по ГОСТ Р 52189;
- пшеничную муку общего назначения по ГОСТ Р 52189;
- кукурузную муку по ГОСТ 14176;
- соевую дезодорированную полуобезжиренную муку по ГОСТ 3898;
- гречневую муку;
- овсяную муку;
- пшенную муку;

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

- рисовую муку;
- ячменную муку;
- пшеничную дробленую крупку по ГОСТ 18271;
- гречневый продел по ГОСТ 5550;
- пшеничные пищевые отруби;
- пшеничные диетические отруби;
- 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, по нормативному документу;
- углекислый кислый аммоний, разрешенный для применения в пищевой промышленности в установленном порядке, по нормативному документу;
- 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 бараночных хлебобулочных изделий применяют следующие виды дополнительного сырья:

- сухую пшеничную клейковину;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- масло и масляную пасту из коровьего молока по ГОСТ Р 52253;
- коровье масло по ГОСТ Р 52969;
- молочную сыворотку;
- 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 7825;
- 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 4937;
- цельное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 2903;
- нежирное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 4771;
- 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 сладкого миндаля по ГОСТ 16831;

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

- ядро грецкого ореха 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 52533;
- кунжут;
- тмин по ГОСТ 29056;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- 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 комплексы;
- минеральные комплексы;
- витаминно-минеральные комплексы;
- пищевые добавки.

Допускается использование дополнительного сырья отечественного или импортного производства аналогичного назначения, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному дополнительному 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 — в соответствии с [9], [10].

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка бараночных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую тару, — по ГОСТ Р 51074 (раздел 3 и пункт 4.8.1). Дополнительно указывают наличие ГМО (для бараночных хлебобулочных изделий, содержащих ГМО).

Примечание — В информации о составе изделия приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например:

«пшеничная хлебопекарная мука первого сорта»;

«пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта, пшеничная мука общего назначения типа М 75-23» и т. д.

5.4.2 Сведения о не упакованных в потребительскую тару бараночных хлебобулочных изделиях представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать информацию по ГОСТ Р 51074 (раздел 3 и пункт 4.8.2). Дополнительно указывают наличие ГМО (для бараночных хлебобулочных изделий, содержащих ГМО).

Примечание — В информации о составе изделия приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например:

«пшеничная хлебопекарная мука первого сорта»;

«пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта, пшеничная мука общего назначения типа М 75-23» и т. д.

5.4.3 Транспортная маркировка бараночных 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;
- число упаковочных единиц в транспортной таре и массу нетто упаковочной единицы в граммах или килограммах (для бараночных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую тару);

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

- число изделий в транспортной таре и массу единицы изделия в граммах (для бубликов, не упакованных в потребительскую тару);
- номер партии и/или номер упаковочной единицы;
- дату изготовления и дату упаковывания (для баранок и сушек);
- час, дату изготовления и дату упаковывания (для бубликов, упакованных в потребительскую тару);
- час и дату изготовления (для бубликов, не упакованных в потребительскую тару);
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено и может быть идентифицировано изделие;
- информацию о подтверждении соответствия.

Примечание — На открытую транспортную тару с уложенными в нее бубликами в потребительской таре маркировку не наносят.

5.4.4 Бараночные 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 бараночных 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 бараночными хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности бараночных хлебобулочных изделий при их перевозке, хранении и реализации.

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

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

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

5.5.5 Бараночные хлебобулочные изделия фасуют в пакеты по ГОСТ 12302 из бумаги по ГОСТ 7247, целлофана по ГОСТ 7730, полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354 или пачки по ГОСТ 12303.

5.5.6 Бараночные хлебобулочные изделия, не упакованные в потребительскую тару и упакованные в потребительскую тару, упаковывают в дощатые или фанерные ящики по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511, или в контейнеры открытого или закрытого типа, а также в чистую отремонтированную возвратную тару.

При использовании возвратной тары для упаковывания бараночных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару, тару выстилают чистой оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Примечания

1 Бараночные хлебобулочные изделия, не упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного упаковывания в транспортную тару, рекомендуется предварительно нанизывать на шпагат.

2 Бараночные хлебобулочные изделия, не упакованные в потребительскую тару, допускается по согласованию с потребителем упаковывать россыпью (без нанизывания на шпагат) в бумажные мешки по ГОСТ Р 53361 или тканевые мешки по ГОСТ 30090.

3 Допускается укладывать в лотки по ГОСТ 11354 бублики, не нанизанные на шпагат, — рядами на нижнюю или боковую поверхность; баранки и сушки, нанизанные на шпагат, — связками.

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

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

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

5.5.10 Бараночные 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 бараночных хлебобулочных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

6.2 В бараночных хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения и хруст от минеральных примесей.

7 Правила приемки

7.1 Бараночные хлебобулочные изделия принимают партиями.

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

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

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

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

7.4 Приемо-сдаточные испытания на соответствие документу, в соответствии с которым изготовлено бараночное хлебобулочное изделие конкретного наименования, проводят методом выборочного контроля для каждой партии бараночных хлебобулочных изделий по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массы нетто упаковочной единицы или массы штучного бублика, органолептическим показателям.

Физико-химические показатели и коэффициент набухаемости баранок и сушек контролируют в каждой партии.

Физико-химические показатели бубликов контролируют периодически в соответствии с графиком, разработанным предприятием-изготовителем и утвержденным его руководителем, и по требованию потребителя или контролирующих организаций.

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

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

[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

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

Таблица 4

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

7.5.3 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной тары, упаковочных единиц или штучных бубликов, не упакованных в потребительскую тару) в выборке, не отвечающее требованию документа, в соответствии с которым изготовлено бараночное хлебобулочное изделие конкретного наименования, по контролируемому показателю менее или равно приемочному числу, указанному в таблице 3 или 4, и бракуют, если оно более или равно браковочному числу.

7.6 Приемка партии бараночных хлебобулочных изделий по органолептическим, физико-химическим показателям и коэффициенту набухаемости

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

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

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

Для составления суммарной пробы баранок и сушек, упакованных непосредственно в транспортную тару, и весовых бубликов, не упакованных в потребительскую тару, из каждой единицы транспортной тары, попавшей в случайную выборку (см. 7.5.1), отбирают разовые пробы в виде отдельных целых изделий.

Масса суммарной пробы должна быть не менее 1,8 кг.

7.6.2 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 бараночных хлебобулочных изделий бракуют.

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

7.7 Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов; наличие 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 контроля органолептических и физико-химических показателей, коэффициента набухаемости, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей

8.1.1 Суммарную пробу, составленную в соответствии с 7.6.1, делят на две равные части, помещают в сухую, чистую и крепкую тару, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя, наименования бараночного хлебобулочного изделия, номера партии, часа и даты изготовления (для бубликов), даты изготовления (для баранок и сушек), срока годности, массы пробы, даты и подписи лица, отобравшего пробу, обозначения документа, в соответствии с которым изготовлено бараночное хлебобулочное изделие конкретного наименования.

8.1.2 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 бараночных хлебобулочных изделий.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля — по [11].

8.3 Хранение и транспортирование проб

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

8.3.2 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности бараночного хлебобулочного изделия, указанного в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

8.3.3 Время транспортирования включают в срок годности. В процессе транспортирования должны быть обеспечены условия, предусмотренные для хранения бараночного хлебобулочного изделия.

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

8.5 Определение массы и массы нетто — по ГОСТ 5667.

8.6 Органолептические показатели бараночных хлебобулочных изделий контролируют путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 7.6.1.

8.7 Определение физико-химических показателей и коэффициента набухаемости

8.7.1 Определение физико-химических показателей бараночных хлебобулочных изделий и коэффициента набухаемости баранок и сушек проводят:

- бубликов — не ранее чем через 3 ч после выемки из печи;
- баранок и сушек— не ранее чем через 6 ч после выемки из печи.

8.7.2 Определение влажности

8.7.2.1 Аппаратура

Аппаратура — по ГОСТ 21094.

Терка, ступка или механический измельчитель.

8.7.2.2 Подготовка к проведению анализа

В бараночных хлебобулочных изделиях, отобранных по 8.1.2, 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.

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

8.7.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

8.7.4 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

8.7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

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

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

8.7.8 Определение коэффициента набухаемости

8.7.8.1 Аппаратура

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

Плитка электрическая по ГОСТ 14919.

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

Баня водяная.

Устройство для вырезания пробы, представляющее собой укрепленную на столе планку, на одной стороне которой находится неподвижный зажим с полукруглой выемкой, на другой стороне — подвижной зажим.

Нож специальный, состоящий из рамы со вставленными в нее двумя ножами или пилками; пилки (ножевые полотна) или ножи (обычные ножевые лезвия) располагаются параллельно на расстоянии 2 см друг от друга.

Ковш алюминиевый, состоящий из чашки диаметром 90 мм и высотой 45 мм, крышки и съемной ручки с двумя крючками, расположенными на расстоянии 10 см друг от друга. В чашке и крышке сделаны отверстия диаметром 2 мм; расстояние между отверстиями 5 — 6 мм. Дно чашки и крышка имеют незначительную выпуклость, обращенную наружу.

Часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145 или секундомер.

Допускается применение другой аналогичной аппаратуры, технические и метрологические характеристики которой не уступают указанным выше.

8.7.8.2 Подготовка к проведению анализа

Водяную баню нагревают до 60 °С. Взвешивают чашку.

8.7.8.3 Проведение анализа

Из суммарной пробы, отобранной по 8.1.2, берут три баранки или четыре сушки, от каждого изделия вырезают два кусочка длиной 2 см. Проба для определения коэффициента набухаемости должна состоять:

для баранок — из шести кусочков;

для сушек — из восьми кусочков.

Баранку или сушку закладывают в устройство, вплотную придвигают подвижной зажим и вырезают или выпиливают кусочки специальным ножом.

Кусочки из сушек вырезают пилками, из баранок — пилками или ножами.

Пробу изделий в виде кусочков в количестве, указанном выше, помещают в заранее взвешенную чашку и взвешивают. Чашку закрывают крышкой, укрепляют на ручке и погружают в водяную баню, предварительно нагретую до 60 °С, точно на 5 мин, подвешивая чашку на бортик бани за верхний крючок. Чашка должна находиться в водяной бане на расстоянии не менее 1 см от дна и должна быть полностью покрыта водой.

По истечении 5 мин чашку вынимают из воды, укрепляют над поверхностью воды на бортике бани на нижнем крючке и выдерживают 2 мин. Затем чашку слегка встряхивают для удаления оставшейся воды, снимают ручку и крышку, вытирают снаружи и вторично взвешивают.

8.7.8.4 Обработка результатов

Коэффициент набухаемости $K_н$ вычисляют по формуле

$$K_н = \frac{m_2}{m_1},$$

где m_1 — масса пробы баранок или сушек до набухания, г (без массы чашки);

m_2 — масса пробы баранок или сушек после набухания, г (без массы чашки).

Коэффициент набухаемости вычисляют с точностью до первого десятичного знака.

8.8 Определение токсичных элементов

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

8.8.2 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 и ГОСТ Р 51301 или методам, утвержденным в установленном порядке;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и ГОСТ Р 51301 или методам, утвержденным в установленном порядке.

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

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

8.11 Определение радионуклидов — по [11], [12] и [13].

8.12 Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей в бараночных хлебобулочных изделиях определяют органолептически в суммарной пробе, отобранной по 7.6.1.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Бараночные 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 бараночных хлебобулочных изделий, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

9.3 Бараночные хлебобулочные изделия следует хранить в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха 65 %—75 %.

9.4 Срок годности устанавливает и согласовывает в установленном порядке предприятие-изготовитель для бараночного хлебобулочного изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др. Срок годности устанавливают в соответствии с [14].

9.5 Рекомендуемые сроки годности бараночных хлебобулочных изделий приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые коэффициенты набухаемости баранок и сушек

А.1 Рекомендуемые коэффициенты набухаемости баранок и сушек приведены в таблице А.1

Таблица А.1

Наименование изделия	Рекомендуемый коэффициент набухаемости, не менее
Баранки	2,5
Сушки	3,0

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности бараночных хлебобулочных изделий

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

Таблица Б.1

Наименование изделия	Рекомендуемый срок годности
Баранки, не упакованные в потребительскую тару	25 сут
Сушки, не упакованные в потребительскую тару	45 сут
Баранки и сушки, фасованные в полиэтиленовые или целлофановые пакеты	15 сут
Бублики, не упакованные в потребительскую тару	36 ч
Бублики, упакованные в потребительскую тару	96 ч

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] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90, цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[12] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

[13] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

[14] 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 1700

Ключевые слова: изделия хлебобулочные бараночные, баранки, сушки, бублики, общие технические требования, требования безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 31.05.2011. Подписано в печать 20.07.2011. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,85. Тираж 301 экз. Зак. 653.

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