ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52811— 2007

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 1—2008/503

Москва
Стандартинформ
2008

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 27 декабря 2007 г. № 438-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, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 5
6 Требования безопасности 11
7 Правила приемки 11
8 Методы контроля 13
9 Транспортирование и хранение 14
Приложение А (справочное) Рекомендуемые срок годности и режим хранения жареных хлебобулочных изделий 15
Библиография 15

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

Общие технические условия

Fried bread products.
General specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

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

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51785—2001 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ Р 51808—2001 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51809—2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52061—2003 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ Р 52092—2003 Сметана. Технические условия

ГОСТ Р 52093—2003 Кефир. Технические условия

ГОСТ Р 52096—2003 Творог. Технические условия

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

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52178—2003 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ Р 52179—2003 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52196—2003 Изделия колбасные вареные. 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 52554—2006 Пшеница. Технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 171—81 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

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

ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7009—88 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 7045—90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7061—88 Варенье. Общие технические условия

ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ 7616—85 Сыры сычужные твердые. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7967—87 Капуста краснокочанная свежая. Технические условия

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

ГОСТ 8285—74 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

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

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

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11041—88 Сыр российский. Технические условия

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

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

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16732—71 Зелень петрушки, укропа и сельдерея сушеная. Технические условия

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833—71 Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835—81 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 16990—88 Рожь. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения.

ГОСТ 18271—72 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20144—74 Огурцы консервированные. Технические условия

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

ГОСТ 21122—75 Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 22371—77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия

ГОСТ 24370—80 Пакеты бумажные и из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 24557—89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 26593—85 Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 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. Метод определения свинца

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

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

ГОСТ 28483—90 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28538—90 Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов. Технические условия

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

ГОСТ 28649—90 Консервы. Грибы маринованные и отварные. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

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

ГОСТ 29294—92 Солод пивоваренный ячменный. Технические условия

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

ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 Р 50779.11, ГОСТ Р 51785, ГОСТ 17527, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

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

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

4 Классификация

4.1 Жареные хлебобулочные изделия подразделяют:

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

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

- из пшеничной муки;
- из смеси пшеничной и ржаной муки.

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

4.3 Жареные хлебобулочные изделия из пшеничной муки вырабатывают:

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

4.4 Жареные хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки вырабатывают:

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

5 Технические требования

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

5.2 Основные показатели и характеристики

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

Таблица 1

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

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

Таблица 2

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

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

Примечания

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

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

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

5.3 Требования к сырью

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

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

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

- пшеничную хлебопекарную муку по ГОСТ Р 52189;
- пшеничную муку общего назначения по ГОСТ Р 52189;
- ржано-пшеничную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 12183;
- пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 12183;
- ржаную хлебопекарную муку по ГОСТ 7045;
- кукурузную муку по ГОСТ 14176;
- соевую дезодорированную полуобезжиренную муку по ГОСТ 3898;
- пшеничную дробленую крупку по ГОСТ 18271;
- пшеничные пищевые отруби;
- пшеничные диетические отруби;
- ржаные пищевые отруби;
- продовольственное зерно пшеницы по ГОСТ Р 52554 и продукты его переработки;
- продовольственное зерно ржи по ГОСТ 16990 и продукты его переработки;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] и [2].

- крупу, разрешенную для применения в пищевой промышленности в установленном порядке, и продукты ее переработки;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- хлебопекарные сушеные дрожжи по ГОСТ 28483;
- двууглекислый натрий, разрешенный для применения в пищевой промышленности в установленном порядке;
- углекислый кислый аммоний, разрешенный для применения в пищевой промышленности в установленном порядке;
- углеаммонийные соли, разрешенные для применения в пищевой промышленности в установленном порядке;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ Р 51574;
- питьевую воду по [3].

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

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

- сухую клейковину;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- рафинадную пудру по ГОСТ 22;
- масло и масляную пасту из коровьего молока по ГОСТ Р 52253;
- коровье масло по ГОСТ 37;
- молочную сыворотку;
- маргарины по ГОСТ Р 52178;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности по ГОСТ 28414;
- 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;
- яичные продукты по ГОСТ 30363;
- куриные пищевые яйца по ГОСТ Р 52121;
- творог по ГОСТ Р 52096;
- сметану по ГОСТ Р 52092;
- кефир по ГОСТ Р 52093;
- питьевое молоко по ГОСТ Р 52090;
- цельное сухое молоко по ГОСТ 4495;
- сухое обезжиренное молоко по ГОСТ 10970;
- сухие сливки по ГОСТ 1349;
- сгущенное стерилизованное молоко по ГОСТ 1923;
- сгущенное стерилизованное молоко вареное;
- сгущенные с сахаром сливки по ГОСТ 4937;
- цельное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 2903;
- нежирное сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 4771;
- сычужные твердые сыры по ГОСТ 7616;
- российский сыр по ГОСТ 11041;
- колбасные вареные изделия по ГОСТ Р 52196;
- ржаной сухой солод по ГОСТ Р 52061;
- пивоваренный ячменный солод по ГОСТ 29294;
- солодовые экстракты;
- квасного сусла концентрат по ГОСТ 28538;
- крахмальную патоку по ГОСТ Р 52060;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] и [2].

- кукурузный крахмал по ГОСТ Р 51985;
- картофельный крахмал по ГОСТ 7699;
- повидло по ГОСТ Р 51934;
- джем по ГОСТ 7009;
- варенье по ГОСТ 7061;
- сушеный виноград по ГОСТ 6882;
- косточковые сушеные фрукты по ГОСТ 28501;
- семечковые сушеные фрукты по ГОСТ 28502;
- свежие яблоки по ГОСТ 16270, ГОСТ 21122;
- свежую вишню по ГОСТ 21921;
- свежую черную смородину по ГОСТ 6829;
- свежую бруснику по ГОСТ 20450;
- быстрозамороженные плоды и ягоды по ГОСТ 29187;
- протертые или дробленые плоды и ягоды по ГОСТ 22371;
- фруктовые концентрированные соки по ГОСТ Р 52185;
- маринованные и отварные грибы по ГОСТ 28649;
- культивируемые свежие грибы шампиньоны;
- репчатый сушеный лук по ГОСТ Р 52622;
- репчатый свежий лук по ГОСТ Р 51783;
- картофель по ГОСТ Р 51808;
- сухое картофельное пюре;
- сухие картофельные хлопья;
- сушеный чеснок по ГОСТ Р 52622;
- столовую сушеную морковь по ГОСТ Р 52622;
- столовую сушеную свеклу по ГОСТ Р 52622;
- сушеную зелень петрушки, укропа и сельдерея по ГОСТ 16732;
- свежую зелень петрушки;
- свежую зелень укропа;
- свежую зелень сельдерея;
- овощные и фруктовые порошки;
- белокочанную свежую капусту по ГОСТ Р 51809;
- краснокочанную свежую капусту по ГОСТ 7967;
- красный свежий перец по ГОСТ 13908;
- соленые огурцы по ГОСТ 7180;
- консервированные огурцы по ГОСТ 20144;
- мед по ГОСТ 19792;
- ядро сладкого миндаля по ГОСТ 16831;
- ядро грецкого ореха по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- арахис по ГОСТ 17111;
- пищевой мак по ГОСТ Р 52533;
- кунжут;
- ореховую стружку;
- кокосовую стружку;
- отделочную глазурь;
- обрушенные семена масличных культур;
- экструдированные продукты крупяных культур;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корицу по ГОСТ 29049;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- черный перец по ГОСТ 29050;
- красный молотый перец по ГОСТ 29053;
- тмин по ГОСТ 29056;
- витаминные, минеральные и витаминно-минеральные комплексы;
- пищевые ароматизаторы по ГОСТ Р 52177;
- пищевые добавки.

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

5.3.5 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов в соответствии с [4].

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

5.3.7 Требования к жирам, используемым для жарки жареных хлебобулочных изделий

5.3.7.1 Для жарки жареных хлебобулочных изделий используют следующие виды жиров:

- пищевые растительные масла рафинированные дезодорированные по ГОСТ Р 52465, ГОСТ 7825, ГОСТ 8808;
- пищевые животные топленые дезодорированные жиры высшего сорта по ГОСТ 25292;
- жиры для кулинарии и хлебопекарной промышленности — по ГОСТ 28414;
- пальмовое масло рафинированное дезодорированное.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка жареных хлебобулочных изделий, упакованных в потребительскую тару, — по ГОСТ Р 51074.

Примечание — В информации о составе жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например: «пшеничная хлебопекарная мука первого сорта», «пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта витаминизированная», «пшеничная мука общего назначения типа М 75-23», «ржаная хлебопекарная мука обдирная» и т.д.

5.4.2 Сведения о жареных хлебобулочных изделиях, не упакованных в потребительскую тару, представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать информацию по ГОСТ Р 51074.

Примечание — В информации о составе жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например: «пшеничная хлебопекарная мука первого сорта», «пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта витаминизированная», «пшеничная мука общего назначения типа М 75-23», «ржаная хлебопекарная мука обдирная» и т.д.

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

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

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

- состав жареного хлебобулочного изделия, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] и [2].

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

Примечание — В информации о составе жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования приводят сведения о муке, соответствующие ее наименованию. Например: «пшеничная хлебопекарная мука первого сорта», «пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта витаминизированная», «пшеничная мука общего назначения типа М 75-23», «ржаная хлебопекарная мука обдирная» и т.д.

5.5 Упаковка

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

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

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

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

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

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

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

5.5.6 Упаковывание жареных хлебобулочных изделий в транспортную тару

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

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

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

5.5.6.3 В каждую единицу транспортной тары укладывают жареные хлебобулочные изделия:
- весовые — одного наименования;
- штучные — одинаковой массы и одного наименования.

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

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

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

6 Требования безопасности

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

6.2 Микробиологические показатели для жареных пирожков и пончиков с начинкой не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

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

7 Правила приемки

7.1 Жареные хлебобулочные изделия принимают партиями.

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

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

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

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

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

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

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

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

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] и [2].

Таблица 3

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

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

Таблица 4

Масса нетто упаковочной единицы или масса жареного хлебобулочного изделия, 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 жареных хлебобулочных изделий, не упакованных в потребительскую тару) в выборке, не отвечающее требованию документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, по контролируемому показателю меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 3 или 4, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

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

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

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

35 — для массы до 50 г включ.;
25 » » от 51 до 100 г включ.;
15 » » 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 весовых жареных хлебобулочных изделий из каждой единицы транспортной тары, попавшей в случайную выборку (7.5.1), отбирают разовые пробы в виде отдельных целых изделий.

Масса суммарной пробы должна быть не менее 2 кг.

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 жареных хлебобулочных изделий бракуют.

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

7.7 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, утвержденной в установленном порядке.

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

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

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

8.1.2 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 жареных хлебобулочных изделий.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля — по [5].

8.3 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668.

8.4 Хранение и транспортирование проб

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

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

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

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

8.6 Определение массы и массы нетто — по ГОСТ 5667.

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

8.8 Определение физико-химических показателей

8.8.1 Определение физико-химических показателей проводят:

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

8.8.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

8.8.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

8.8.4 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 24557.

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

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

8.9 Определение токсичных элементов

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

8.9.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927 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.

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

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

8.12 Определение радионуклидов — по [5], [6] и [7].

8.13 Определение микробиологических показателей.

8.13.1 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

8.13.2 Контроль микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформные) [(БГКП (колиформы)] — по ГОСТ 30518;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 10444.2;
- бактерии рода Proteus — по ГОСТ 28560;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы — по ГОСТ Р 52814;
- количество плесеней — по ГОСТ 10444.12.

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

8.15 Определение органолептических показателей жиров, используемых для жарки изделий:

- растительных масел — по ГОСТ Р 52465, ГОСТ 5472;
- пищевых животных топленых жиров, пальмового масла — по ГОСТ 8285;
- жиров для кулинарии и хлебопекарной промышленности — по ГОСТ Р 52179.

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

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение жареных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227 (разделы 1,4,5,6) и [8].

9.2 Срок годности устанавливает и согласовывает в установленном порядке предприятие-изготовитель для жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др. Срок годности устанавливают в соответствии с [8].

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

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые срок годности и режим хранения жареных хлебобулочных изделий

Таблица А1

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

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] СанПиН 2.3.2.1280—03 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—01

[3] СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[4] СанПиН 2.3.2.1293—03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[5] МУК 2.6.1.1194—03 Радиационный контроль. Стронций-90, цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

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

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

[8] СанПиН 2.3.2.1324—03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 664.66:006.354 ОКС 67.060 Н32 ОКП 91 1965
ОКП 91 1975
ОКП 91 1985

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

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

Сдано в набор 02.06.2008. Подписано в печать 18.07.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,85. Тираж 633 экз. Зак. 910.

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