ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52697— 2006

ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 10—2006/260

Москва
Стандартинформ
2007

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 научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности (ГОСНИИХП) при участии Российского Союза пекарей

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 2006 г. № 474-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

© Стандартинформ, 2007

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 5
6 Требования безопасности 12
7 Правила приемки 12
8 Методы контроля 14
9 Транспортирование и хранение 17
Приложение А (справочное) Рекомендуемые сроки годности и режимы хранения хлебобулочных полуфабрикатов 18
Библиография 19

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

Общие технические условия

Frozen and cooled prepared baking mixes.
General specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на замороженные и охлажденные хлебобулочные полуфабрикаты (далее — хлебобулочные полуфабрикаты), предназначенные для реализации и последующей переработки в хлебобулочные изделия.

Требования безопасности хлебобулочных полуфабрикатов изложены в разделе 6, требования к качеству — в 5.2.1—5.2.4, требования к маркировке — в 5.4.

Стандарт не распространяется на хлебобулочные полуфабрикаты, предназначенные для выработки хлебобулочных изделий пониженной влажности, хлебобулочных изделий, приготовляемых способом жарки, диетических хлебобулочных изделий и хлебобулочных изделий детского питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50779.10—2000 (ИСО 3534-1—93) Статистические методы. Вероятность и основы статистики. Термины и определения

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

ГОСТ Р 50903—96 Консервы. Соусы овощные. Технические условия

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 51810—2001 Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 51934—2002 Повидло. Технические условия
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 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
ГОСТ Р 52141—2003 Кетчупы. Общие технические условия
ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия
ГОСТ Р 52178—2003 Маргарины. Общие технические условия
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 52499—2005 Добавки пищевые. Термины и определения
ГОСТ Р 52533—2006 Мак пищевой. Технические условия
ГОСТ Р 52554—2006 Пшеница. 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 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 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 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 5667—65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий
ГОСТ 5668—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира
ГОСТ 5669—96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости
ГОСТ 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности
ГОСТ 5672—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара
ГОСТ 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 7452—97 Консервы рыбные натуральные. Технические условия
ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия
ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия
ГОСТ 7589—71 Свекла столовая сушеная. Технические условия
ГОСТ 7616—85 Сыры сычужные твердые. Технические условия
ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 7967—87 Капуста краснокочанная свежая. Технические условия
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 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16131—86 Колбасы сырокопченые. Технические условия

ГОСТ 16290—86 Колбасы варено-копченые. Технические условия

ГОСТ 16351—86 Колбасы полукопченые. Технические условия

ГОСТ 16594—85 Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833—71 Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835—81 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 16990—88 Рожь. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17327—95 Формы хлебопекарные. Технические условия

ГОСТ 17527—2003 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 18078—72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия

ГОСТ 18236—85 Продукты из свинины вареные. Технические условия

ГОСТ 18255—85 Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия

ГОСТ 18271—72 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20144—74 Огурцы консервированные. Технические условия

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

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

ГОСТ 24557—89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 27752—88 Часы электронно-механические кварцевые настольные, настенные и часы-будильники. Общие технические условия

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 условия. Методы испытаний

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 29294—92 Солод пивоваренный ячменный. Технические условия

ГОСТ 30004.1—93 Майонезы. Общие 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 30519—97/ ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 замененным (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 50779.10, ГОСТ Р 50779.11, ГОСТ Р 51785, ГОСТ Р 52499, ГОСТ 17527, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **тестовая заготовка различной степени готовности:** Тестовая заготовка, для которой процесс прогрева в пекарной камере прерван до момента превращения ее в готовое изделие.

Примечание — Продолжительность прогрева тестовой заготовки в пекарной камере для изделия конкретного наименования определяется разработчиком и приводится в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

3.2 **тестовая заготовка высокой степени готовности:** Тестовая заготовка, продолжительность прогрева которой в пекарной камере составляет 90 % продолжительности выпечки.

3.3 **замороженное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию до температуры минус (18 ± 2) °С.

4 Классификация

4.1 Хлебобулочные полуфабрикаты, включенные в настоящий стандарт:

- охлажденное тесто;
- замороженное тесто;
- замороженные тестовые заготовки;
- замороженные тестовые заготовки различной степени готовности;

- охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности;
- замороженные хлебобулочные изделия.

4.2 Хлебобулочные полуфабрикаты в зависимости от используемой муки подразделяют на хлебобулочные полуфабрикаты:

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

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

4.3 Хлебобулочные полуфабрикаты (замороженные тестовые заготовки, замороженные тестовые заготовки различной степени готовности, охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности, замороженные хлебобулочные изделия) в зависимости от наличия начинки подразделяют на:

- без начинки;
- с начинкой.

5 Технические требования

5.1 Хлебобулочные полуфабрикаты вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым выработан хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования, по рецептуре и технологической инструкции, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям охлажденное тесто и замороженное тесто должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Шероховатая
цвет	
- теста из пшеничной муки	От светло-серого до светло-желтого
- теста из смеси пшеничной и ржаной муки и теста из ржаной муки	От светло-коричневого до коричневого
Запах	Свойственный данному виду хлебобулочного полуфабриката, без постороннего запаха
Консистенция	
- охлажденного теста	Мягкая
- замороженного теста	Твердая
Примечание — Конкретную характеристику органолептических показателей для теста конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.	

5.2.2 По органолептическим показателям замороженные тестовые заготовки, замороженные тестовые заготовки различной степени готовности, охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности, замороженные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма, поверхность, цвет	Соответствующие хлебобулочному полуфабрикату конкретного наименования
Запах	Свойственный хлебобулочному полуфабрикату конкретного наименования, без постороннего запаха
Консистенция - замороженных тестовых заготовок, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности; замороженных хлебобулочных изделий	Твердая
- охлажденных тестовых заготовок высокой степени готовности	Мягкая
Примечание — Конкретную характеристику органолептических показателей для хлебобулочного полуфабриката конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым он изготовлен.	

5.2.3 Контроль качества охлажденного теста и замороженного теста в части физико-химических показателей осуществляют по хлебобулочным изделиям, выпеченным из этих хлебобулочных полуфабрикатов. Перечень нормируемых физико-химических показателей приведен в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Хлебобулочные изделия, выпеченные из охлажденного теста и замороженного теста
Влажность мякиша, %, не более	+
Кислотность мякиша, град, не более	+
Пористость мякиша, %, не менее[1)]	+
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Нормируется при содержании по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %[2)]	Нормируется при содержании по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен витаминный комплекс
Массовая доля минералов, мг/100 г, не менее	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен минеральный комплекс
[1)] Не нормируется в хлебобулочных изделиях, в рецептуру которых включены зерновые продукты, изюм, сухофрукты и т.п.; в изделиях, выпеченных из слоеного теста, и изделиях массой менее 0,2 кг. [2)] Не нормируется в хлебобулочных изделиях, выпеченных из слоеного теста. Примечание — Конкретные физико-химические показатели для хлебобулочного изделия, выпеченного из хлебобулочного полуфабриката конкретного наименования, приводят в документе, в соответствии с которым он изготовлен.	

5.2.4 Контроль качества замороженных тестовых заготовок, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности, охлажденных тестовых заготовок высокой степени готовности, замороженных хлебобулочных изделий в части физико-химических показателей осуществляют по хлебобулочным изделиям, выработанным из этих хлебобулочных полуфабрикатов. Перечень нормируемых физико-химических показателей приведен в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Хлебобулочные изделия, выпеченные из замороженных тестовых заготовок, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности, охлажденных тестовых заготовок высокой степени готовности, и хлебобулочные изделия, полученные из замороженных хлебобулочных изделий
Влажность мякиша, %, не более	+
Кислотность мякиша, град, не более	+
Пористость мякиша, %, не менее[1)]	+
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Нормируется при содержании по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %[2)]	Нормируется при содержании по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки
Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	Нормируется для хлебобулочных изделий с начинкой
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен витаминный комплекс
Массовая доля минералов, мг/100 г, не менее	Нормируется в изделиях, в рецептуру которых включен минеральный комплекс

[1)] Не нормируется в хлебобулочных изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены зерновые продукты, изюм, сухофрукты и т.п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (слоеных, лепешках, лавашах и т.п.).

[2)] Не нормируется в слоеных изделиях.

Примечание — Конкретные физико-химические показатели для хлебобулочного изделия, выработанного из хлебобулочного полуфабриката конкретного наименования, приводят в документе, в соответствии с которым он изготовлен.

5.2.5 Температура в центре хлебобулочных полуфабрикатов должна быть:

- охлажденных — (4 ± 2) °С;
- замороженных — минус (18 ± 2) °С.

5.2.6 Размороженные хлебобулочные полуфабрикаты не подлежат повторному замораживанию.

5.2.7 Пищевую ценность хлебобулочного полуфабриката конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым он изготовлен.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для хлебобулочных полуфабрикатов конкретного наименования устанавливается рецептурой, утвержденной в установленном порядке.

5.3.2 При изготовлении хлебобулочных полуфабрикатов используют сырье по документам, в соответствии с которыми оно изготовлено, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.3.3 Для производства хлебобулочных полуфабрикатов 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;

- 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 [1].

Допускается использование аналогичного основного сырья отечественного или импортного производства, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному основному сырью и соответствующего по показателям безопасности санитарно-эпидемиологическим нормам и гигиеническим нормативам.

5.3.4 Для производства хлебобулочных полуфабрикатов 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;
- яичные продукты по ГОСТ 30363;
- куриные пищевые яйца по ГОСТ Р 52121;
- творог по ГОСТ Р 52096;
- сметану по ГОСТ Р 52092;
- 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;
- 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;
- сырокопченые колбасы по ГОСТ 16131;
- варено-копченые колбасы по ГОСТ 16290;
- полукопченые колбасы по ГОСТ 16351;
- сырокопченые продукты из свинины по ГОСТ 16594;
- вареные продукты из свинины по ГОСТ 18236;
- копчено-вареные продукты из свинины по ГОСТ 18255;
- рыбные натуральные консервы по ГОСТ 7452;
- 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;

- 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;
- протертые или дробленые плоды и ягоды по ГОСТ 22371;
- плодовые и ягодные экстракты по ГОСТ 18078;
- фруктовые концентрированные соки по ГОСТ Р 52185;
- маринованные и отварные грибы по ГОСТ 28649;
- культивируемые свежие грибы шампиньоны;
- репчатый сушеный лук по ГОСТ 7587;
- репчатый свежий лук по ГОСТ Р 51783;
- картофель по ГОСТ Р 51808;
- сухое картофельное пюре;
- сухие картофельные хлопья;
- сушеный чеснок по ГОСТ 16729;
- столовую сушеную морковь по ГОСТ 7588;
- столовую сушеную свеклу по ГОСТ 7589;
- овощные и фруктовые порошки;
- свежие томаты по ГОСТ Р 51810;
- 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;
- овощные соусы по ГОСТ Р 50903;
- томатные соусы;
- кетчуп по ГОСТ Р 52141;
- майонез по ГОСТ 30004.1;
- 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;
- 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 и 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 санитарно-эпидемиологическим нормам и гигиеническим нормативам.

5.3.5 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов в соответствии с [2].

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка хлебобулочных полуфабрикатов в части общих требований — в соответствии с ГОСТ Р 51074 (раздел 3). На каждую единицу потребительской тары с хлебобулочными полуфабрикатами наносят следующую информацию:

- наименование хлебобулочного полуфабриката;
- наименование и местонахождение (юридический адрес и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) изготовителя и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в г или кг;
- состав хлебобулочного полуфабриката, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;
- наличие ГМИ (для хлебобулочных полуфабрикатов, содержащих компоненты из ГМИ);
- пищевую ценность, в том числе содержание витаминов (для хлебобулочных полуфабрикатов, в рецептуру которых включен витаминный комплекс), минералов (для хлебобулочных полуфабрикатов, в рецептуру которых включен минеральный комплекс), пищевых волокон и других компонентов (для специальных хлебобулочных полуфабрикатов с учетом их назначения);
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов);
- час и дату изготовления (для охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов);
- условия хранения;
- информацию о недопустимости повторного замораживания хлебобулочного полуфабриката (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов);
- способ и условия изготовления готовых изделий;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлен хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия.

Примечание — В информации о составе хлебобулочного полуфабриката 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 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно». На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую:

- наименование хлебобулочного полуфабриката;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто, кг;
- число штук упаковочных единиц в транспортной таре и массу нетто упаковочной единицы в г или кг (для продукции, упакованной в потребительскую тару);
- число штук изделий в транспортной таре и массу единицы изделия в г или кг (для продукции, не упакованной в потребительскую тару);
- номер партии и/или номер бригады;
- дату изготовления и дату упаковывания (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов);
- час и дату изготовления (для охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов);
- срок годности;
- условия хранения;
- информацию о недопустимости повторного замораживания хлебобулочного полуфабриката (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов);
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлен хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования;
- информацию о подтверждении соответствия.

Для хлебобулочных полуфабрикатов, не упакованных в потребительскую тару, на листке-вкладыше, прилагаемом к каждой единице транспортной тары, представляют следующую информацию:

- состав хлебобулочного полуфабриката, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;

- наличие ГМИ (для хлебобулочных полуфабрикатов, содержащих компоненты из ГМИ);
- пищевую ценность, в том числе содержание витаминов (для хлебобулочных полуфабрикатов, в рецептуру которых включен витаминный комплекс), минералов (для хлебобулочных полуфабрикатов, в рецептуру которых включен минеральный комплекс), пищевых волокон и других компонентов (для специальных хлебобулочных полуфабрикатов с учетом их назначения);
- способ и условия изготовления готовых изделий.

Примечание — В информации о составе хлебобулочного полуфабриката 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 Хлебобулочные полуфабрикаты, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Хлебобулочные полуфабрикаты упаковывают:

- охлажденное тесто — в потребительскую тару с последующей упаковкой в транспортную тару;
- замороженное тесто, замороженные тестовые заготовки, замороженные тестовые заготовки различной степени готовности, охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности, замороженные хлебобулочные изделия — в потребительскую тару с последующей упаковкой в транспортную тару или непосредственно в транспортную тару.

5.5.2 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных полуфабрикатов, должны соответствовать требованиям документов по упаковке пищевых продуктов, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

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

5.5.4 Хлебобулочные полуфабрикаты упаковывают поштучно в потребительскую тару из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354 или других влагонепроницаемых упаковочных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Примечания

1 Охлажденное тесто упаковывают в потребительскую тару, объем которой превышает объем теста в 1,5—2,5 раза.

2 Замороженные тестовые заготовки, замороженные тестовые заготовки различной степени готовности, охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности, замороженные хлебобулочные изделия допускается упаковывать в потребительскую тару по несколько изделий.

5.5.5 Упаковывание хлебобулочных полуфабрикатов в транспортную тару

5.5.5.1 Упакованные в потребительскую тару охлажденное тесто, не упакованные и упакованные в потребительскую тару охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности укладывают в лотки в один ряд по высоте.

Лотки, предназначенные для укладывания не упакованных в потребительскую тару охлажденных тестовых заготовок высокой степени готовности, выстилают внутри со всех сторон полимерной пленкой или другими влагонепроницаемыми материалами таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

Примечание — Укладывание охлажденного теста и охлажденных тестовых заготовок высокой степени готовности в транспортную тару в несколько рядов по высоте допускается для полуфабрикатов, упакованных в жесткую потребительскую тару.

5.5.5.2 Не упакованные и упакованные в потребительскую тару замороженное тесто, замороженные тестовые заготовки, замороженные тестовые заготовки различной степени готовности, замороженные хлебобулочные изделия укладывают рядами или слоями в ящики или короба из гофрированного картона.

Транспортную тару, предназначенную для не упакованных в потребительскую тару хлебобулочных полуфабрикатов, выстилают внутри со всех сторон полимерной пленкой или другими влагонепроницаемыми материалами таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд хлебобулочных полуфабрикатов. Этими же материалами перестилают ряды хлебобулочных полуфабрикатов.

Крышки (клапаны) ящиков или коробов из гофрированного картона и швы по периметру должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе или полиэтиленовой лентой с липким слоем.

5.5.5.3 В каждую единицу транспортной тары укладывают хлебобулочные полуфабрикаты одинаковой массы и одного наименования.

5.5.5.4 Допускается использование других видов транспортной тары и упаковочных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

5.5.6 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлен хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования. Все виды упаковки должны обеспечивать сохранность качества хлебобулочных полуфабрикатов при их транспортировании и хранении.

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

5.5.8 Хлебобулочные полуфабрикаты, 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 хлебобулочных изделиях, выпеченных из хлебобулочных полуфабрикатов, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

6.2 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий, выпеченных из хлебобулочных полуфабрикатов с начинками, не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

6.3 В хлебобулочных изделиях, выпеченных из хлебобулочных полуфабрикатов, не допускаются наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней.

6.4 В хлебобулочных полуфабрикатах не допускаются признаки плесени.

7 Правила приемки

7.1. Хлебобулочные полуфабрикаты принимают партиями.

Партией считают хлебобулочные полуфабрикаты 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 хлебобулочного полуфабриката;
- наименование и местонахождение (юридический адрес и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номер партии;
- массу нетто, кг;
- количество упаковочных единиц;
- дату изготовления и дату отгрузки (для замороженных хлебобулочных полуфабрикатов);
- час изготовления, дату изготовления и дату отгрузки (для охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов);
- подтверждение соответствия качества и безопасности партии хлебобулочных полуфабрикатов требованиям документа, в соответствии с которым изготовлен хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования;
- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование хлебобулочного полуфабриката.

Примечание — Для охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов допускается подтверждать соответствие партии хлебобулочных полуфабрикатов по показателям качества и безопасности требованиям документа, в соответствии с которым изготовлен хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования штампом на товарно-транспортной накладной.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3] и [4].

7.3 Для проверки соответствия хлебобулочных полуфабрикатов требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят приемосдаточные и периодические испытания.

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

7.5 Приемка партии хлебобулочных полуфабрикатов 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 5.

Таблица 5

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 хлебобулочных полуфабрикатов, не упакованных в потребительскую тару, из отобранных по 7.5.1 единиц транспортной тары берут случайную выборку упаковочных единиц или хлебобулочных полуфабрикатов, не упакованных в потребительскую тару, в соответствии с таблицей 6.

Таблица 6

Масса нетто упаковочной единицы или масса хлебобулочного полуфабриката, 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 хлебобулочных полуфабрикатов, 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 5 или 6, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

7.6 Приемка партии хлебобулочных полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям

7.6.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей составляют суммарную пробу из изделий, попавших в случайную выборку (см. 7.5.2). Хлебобулочные полуфабрикаты отбирают в соответствии с массой нетто упаковочных единиц или массой хлебобулочных полуфабрикатов, не упакованных в потребительскую тару, в количестве, шт., не менее:

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

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 хлебобулочных полуфабрикатов бракуют.

7.6.3 Качество хлебобулочных полуфабрикатов в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на 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, разработанной предприятием-изготовителем и согласованной с уполномоченным органом в установленном порядке.

Примечание — Контроль микробиологических показателей осуществляют в хлебобулочных полуфабрикатах с начинками.

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 хлебобулочных полуфабрикатов составляют в соответствии с 7.6.1. Масса суммарной пробы должна быть не менее 2 кг.

8.1.2 Суммарную пробу делят на две равные части, помещают в сухую, чистую, крепкую и герметичную тару, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования хлебобулочного полуфабриката; номера партии; даты изготовления; срока годности; массы пробы; даты и подписи лица, отобравшего пробу; обозначения документа, в соответствии с которым изготовлен хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования.

8.1.3 Одну часть упакованной суммарной пробы с протоколом отбора пробы направляют в лабораторию для проведения анализа, другую пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий при определении качества хлебобулочных полуфабрикатов.

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 температуре, указанной в документе, в соответствии с которым изготовлен хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования.

8.4.2 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности хлебобулочного полуфабриката, указанного в документе, в соответствии с которым он изготовлен.

8.4.3 Время транспортирования включают в срок годности. В процессе транспортирования должна быть обеспечена температура, предусмотренная для хранения хлебобулочного полуфабриката.

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 хлебобулочных полуфабрикатов контролируют путем осмотра суммарной пробы, отобранной по 7.6.1.

8.8 Определение температуры хлебобулочных полуфабрикатов

8.8.1 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Термометры стеклянные жидкостные спиртовые в металлической оправе с диапазоном измерения от минус 5 °С до 25 °С и от минус 30 °С до 0 °С по ГОСТ 28498.

Сверло из нержавеющей стали диаметром, соответствующим размеру термометра.

Часы по ГОСТ 27752.

Допускается применять другие средства измерений с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

8.8.2 Выполнение измерений

8.8.2.1 Определение температуры охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов

В центр охлажденного хлебобулочного полуфабриката погружают термометр и оставляют там не менее 3 мин. После извлечения термометра температуру сразу же считывают с погрешностью не более 0,5 °С.

8.8.2.2 Определение температуры замороженных хлебобулочных полуфабрикатов

В замороженном хлебобулочном полуфабрикате с помощью сверла делают канал до центра изделия, вставляют в него термометр и далее измеряют температуру по 8.8.2.1.

8.8.2.3 Обработка результатов

Результаты измерения сравнивают с требованиями 5.2.5 настоящего стандарта.

8.9 Определение физико-химических показателей

8.9.1 Подготовка образцов хлебобулочных полуфабрикатов, входящих в суммарную пробу, к анализам по физико-химическим показателям качества

8.9.1.1 Аппаратура и материалы

Листы металлические для выпечки хлебобулочных изделий из материала, разрешенного для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Пленка полиэтиленовая по ГОСТ 10354 или другой влагонепроницаемый материал, разрешенный для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Часы по ГОСТ 27752.

Формы хлебопекарные по ГОСТ 17327.

Термостат для расстойки теста.

Печь лабораторная для выпечки хлебобулочных изделий.

8.9.1.2 Подготовка образцов охлажденного теста и замороженного теста

а) Подготовка образцов охлажденного теста и замороженного теста (кроме слоеного теста)

Образцы охлажденного теста и замороженного теста (изделия, упакованные в потребительскую тару, предварительно освобождают от упаковки) укладывают на ровную поверхность (металлические листы для выпечки хлебобулочных изделий или др.), смазанную жиром, и прикрывают полиэтиленовой пленкой или другим влагонепроницаемым полимерным материалом. Образцы оставляют при комнатной температуре в течение времени, указанного в маркировке на хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования.

Затем образцам теста придают продолговатую форму и помещают в прямоугольные хлебопекарные формы, смазанные жиром. Размер формы подбирают по ГОСТ 17327 в зависимости от массы образца и сорта муки. Формы с тестом ставят в термостат на расстойку. Температура расстойки 35 °С—38 °С, относительная влажность 75 %—80 %. Окончание расстойки определяют органолептически по состоянию и виду теста.

Выпечку изделий из пшеничной муки проводят в печи с увлажнением пекарной камеры при температуре:

- изделий из пшеничной хлебопекарной муки сортов экстра, высшего, крупчатки, первого и второго сортов; из пшеничной муки общего назначения типов М 45-23, М 55-23, МК 55-23, М 75-23, МК 75-23 — 220 °С—230 °С;
- изделий из пшеничной хлебопекарной муки обойной; из пшеничной муки общего назначения типов М 100-25, М 125-20, М 145-23 — 200 °С—210 °С.

Выпечку изделий из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки проводят в печи без увлажнения пекарной камеры при температуре 190 °С—210 °С.

Продолжительность выпечки приведена в таблице 7.

Таблица 7

Масса хлебобулочного изделия, г	Продолжительность выпечки хлебобулочного изделия, мин			
	из пшеничной хлебопекарной муки сортов экстра, высшего, крупчатки, первого и второго сортов; из пшеничной муки общего назначения типов М 45-23, М 55-23, МК 55-23, М 75-23, МК 75-23	из пшеничной хлебопекарной муки обойной; из пшеничной муки общего назначения типов М 100-25, М 125-20, М 145-23	из смеси ржаной и пшеничной муки	из ржаной муки
До 200 включ.	15—19	15—19	18—23	20—25
От 201 до 300 включ.	19—21	19—22	23—27	25—30
» 301 » 400 »	21—23	23—27	27—32	30—35
» 401 » 500 »	22—24	27—30	32—36	35—40

б) Подготовка образцов охлажденного слоеного теста и замороженного слоеного теста

Образцы охлажденного слоеного теста и замороженного слоеного теста (хлебобулочные полуфабрикаты, упакованные в потребительскую тару, предварительно освобождают от упаковки) укладывают на металлические листы для выпечки хлебобулочных изделий, смазанные жиром, и прикрывают полиэтиленовой пленкой или другим влагонепроницаемым полимерным материалом. Если в потребительской таре было упаковано несколько пластов теста, то пласты укладывают на листы поштучно. Образцы оставляют при комнатной температуре в течение времени, указанного в маркировке на хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования. После размораживания образцы слоеного теста, завернутые в рулон, необходимо развернуть в один слой.

Листы с образцами слоеного теста ставят в термостат на расстойку. Температура расстойки 28 °С—32 °С, относительная влажность 75 %—80 %. Окончание расстойки определяют органолептически по состоянию и виду теста.

Выпечку изделий проводят в увлажненной пекарной камере при температуре 220 °С—230 °С в течение 15—22 мин.

8.9.1.3 Подготовка образцов замороженных тестовых заготовок, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности, охлажденных тестовых заготовок высокой степени готовности, замороженных хлебобулочных изделий

Образцы замороженных тестовых заготовок, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности, охлажденных тестовых заготовок высокой степени готовности, замороженных хлебобулочных изделий доводят до готовности к употреблению в пищу в соответствии со способом и условиями изготовления готовых изделий, приведенными в маркировке на конкретное наименование хлебобулочного полуфабриката.

8.9.1.4 Определение физико-химических показателей проводят:

- хлебобулочных изделий, выпеченных из охлажденного теста, замороженного теста, замороженных тестовых заготовок, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности, охлажденных тестовых заготовок высокой степени готовности:
- массой 200 г и менее — не ранее чем через 1 ч после выемки из печи;
- массой более 200 г — не ранее чем через 3 ч после выемки из печи;
- замороженных хлебобулочных изделий — непосредственно после размораживания.

8.9.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

8.9.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

8.9.4 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

8.9.5 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

8.9.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

8.9.7 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 24557.

8.9.8 Определение массовой доли витаминов (для хлебобулочных полуфабрикатов, в рецептуру которых включен витаминный комплекс) — по ГОСТ 29138, ГОСТ 29139, 29140 или методам, утвержденным в установленном порядке.

8.9.9 Определение массовой доли минералов (для хлебобулочных полуфабрикатов, в рецептуру которых включен минеральный комплекс) — по методам, утвержденным в установленном порядке.

8.10 Определение токсичных элементов

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

8.10.2 Определение содержания токсичных элементов:

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

8.11 Подготовка проб для определения содержания микотоксинов — по 8.9.1. Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ Р 51116, ГОСТ 30711 или методам, утвержденным в установленном порядке.

8.12 Подготовка проб для определения содержания пестицидов — по 8.9.1. Определение содержания пестицидов — по методам, утвержденным в установленном порядке.

8.13 Подготовка проб для определения радионуклидов — по 8.9.1. Определение радионуклидов — по [5], [6] и [7].

8.14 Определение микробиологических показателей

8.14.1 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по 8.9.1 и по ГОСТ 26669.

8.14.2 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 30519;
- количество плесеней — по ГОСТ 10444.12.

8.15 Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней в хлебобулочных полуфабрикатах определяют органолептически в готовых хлебобулочных изделиях, подготовленных по 8.9.1.

8.16 Признаки плесени в хлебобулочных полуфабрикатах контролируют путем осмотра суммарной пробы хлебобулочных полуфабрикатов, отобранной по 7.6.1.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Хлебобулочные полуфабрикаты перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. В процессе транспортирования должна быть обеспечена температура, предусмотренная документом, в соответствии с которым изготовлен хлебобулочный полуфабрикат конкретного наименования.

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

9.3 Срок годности и условия хранения хлебобулочного полуфабриката конкретного наименования устанавливает изготовитель. Срок годности устанавливают в соответствии с [8] и согласовывают в установленном порядке.

9.4 Рекомендуемые сроки годности и режимы хранения хлебобулочных полуфабрикатов приведены в приложении А.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и режимы хранения хлебобулочных полуфабрикатов

Таблица А1

Наименование хлебобулочного полуфабриката	Рекомендуемый срок годности и условия хранения
Охлажденное тесто; охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности	24 ч при температуре (4 ± 2) °С
Замороженное тесто; замороженные тестовые заготовки без начинки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности без начинки; замороженные хлебобулочные изделия без начинки	120 сут при температуре минус (18 ± 2) °С
Замороженные тестовые заготовки с начинкой; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности с начинкой; замороженные хлебобулочные изделия с начинкой	60 сут при температуре минус (18 ± 2) °С

Библиография

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

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

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

[4] СанПиН 2.3.2.1280—2003 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—01

[5] МУК 2.6.1.1194—2003 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—2003 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 664.66:006.354 ОКС 67.060 Н32 ОКП 91 1300
ОКП 91 1400
ОКП 91 1500
ОКП 91 1600
ОКП 91 1900

Ключевые слова: хлебобулочные полуфабрикаты; охлажденное тесто; замороженное тесто; замороженные тестовые заготовки; тестовые заготовки различной степени готовности; тестовые заготовки высокой степени готовности; замороженные хлебобулочные изделия; термины; общие технические требования; упаковка; маркировка; требования безопасности; правила приемки; методы контроля; транспортирование и хранение

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

Сдано в набор 25.04.2007. Подписано в печать 28.05.2007. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,20. Тираж 550 экз. Зак. 467. С 4081.

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