РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ИЗДЕЛИЯ СДОБНЫЕ И БУЛОЧНЫЕ

Общие технические условия

РСТ РСФСР 747—88

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.62 Группа Н 32

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ИЗДЕЛИЯ СДОБНЫЕ И БУЛОЧНЫЕ. Общие технические условия. ОКП*

РСТ РСФСР 747—88

Взамен РСТ РСФСР 497—82; РСТ РСФСР 625—82

Постановлением Госплана РСФСР от 2.06.88 № 38.

Дата введения 01.04.89 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на сдобные и булочные изделия, вырабатываемые из муки пшеничной высшего и первого сортов с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида изделия.

1. Технические требования.

1.1. Сдобные и булочные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Сдобные и булочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы, в килограммах:

Сдобные изделия:	
сдоба белгородская	— 0,05; 0,1
сдоба донская	— 0,1
булка приокская	— 0,2
булочка детская молочная	— 0,1
булочка с повидлом	— 0,1
булочка сметанка	— 0,1; 0,2
витушка детская	— 0,06
конверт горчичный	— 0,1
Булочные изделия:	
булка весенняя	— 0,3

* Коды ОКП приведены в приложении № 1.

булка домашняя	— 0,1; 0,2
булка невская	— 0,05; 0,2
булка обыкновенная	— 0,05; 0,1
булочка яичная	— 0,05; 0,1
сдоба сибирская	— 0,2
батончик дорожный	— 0,25

Допускаемые отклонения от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должны превышать ±3% для изделий массой не более 0,2 кг, ±2,5% для изделий массой более 0,2 кг и должны определяться по средней массе, полученной при одновременном взвешивании 10 шт. изделий.

Допускаемые отклонения от установленной массы в меньшую сторону для одного изделия не должны превышать 5% для изделий массой не более 0,2 кг и 3% для изделий массой более 0,2 кг.

1.3. По органолептическим показателям сдобные и булочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Разная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком и тщательной отделкой. Не расплывчатая, без притисков (кроме булочки детской молочной и булочки обыкновенной)
поверхность	Булочки яичной, сдобы белгородской — гладкая, глянцевитая; Конверта горчичного, сдобы донской, булочки с повидлом, булочки невской, булки приокской — глянцевитая, смазана яйцом; Булочки сметанки, булочки детской молочной, сдобы сибирской — с отделкой сахарной пудрой; Булки весенней с отделкой маком; Булки обыкновенной — гладкая; с одним прямым надрезом; Витушки детской — гладкая, с рельефами от закаточных витков; Батончика дорожного — гладкая, с двумя параллельными поперечными надрезами; Булки домашней — с двумя продольными надрезами
цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Состояние мякиша: пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
пропеченность	Хорошо пропеченный, не влажный на ощупь

Продолжение таблицы

Наименование показателя	Характеристика
	эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

1.4. По физико-химическим показателям сдобные и булочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество %	Пористость мякиша, % не менее
1	2	3	4	5	6
Сдобные изделия:					
сдоба белгородская	36,0	3,0	6,5±1,0	5,7±0,5	—
сдоба донская	38,0	3,0	6,5±1,0	7,5±0,5	—
булка приокская	37,0	3,0	6,5±1,0	7,0±0,5	—
булочка детская молочная	38,0	3,0	6,5±1,0	5,5±0,5	—
булочка с повидлом	35,0	3,0	7,0±1,0	4,0±0,5	—
булочка сметанка	39,0	2,5	6,6±1,0	8,0±0,5	—
витушка детская	35,0	3,5	6,0±1,0	13,5±0,5	—
конверт горчичный	38,0	2,5	6,7±1,0	9,5±0,5	—
Булочные изделия:					
булка весенняя	40,0	2,5	6,0±1,0	3,0±0,5	—
булка домашняя	42,0	2,5	2,0±1,0	3,0±0,5	70
булка невская	40,0	3,0	3,0±1,0	2,5±0,5	68
булка обыкновенная	41,0	3,5	—	3,0±0,5	—
булочка яичная	41,0	2,5	—	3,5±0,5	—
сдоба сибирская	36,0	3,0	5,0±1,0	6,5±0,5	70
батончик дорожный	42,5	3,0	7,0±1,0	1,7±0,5	—

Превышение верхнего предела по массовой доли сахара и жира допускается.

При работе на жидких дрожжах или молочнокислых закваскаx допускается увеличение кислотности на 1 град

1 5. В сдобных и булочных изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

1.6. Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи изделий массой до 0,2 кг включительно — не более 6 ч., изделий массой более 0,2 кг — не более 10 ч.

Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи изделий массой до 0,2 кг включительно — 16 ч, изделий массой более 0,2 кг — 24 ч.

2. Правила приемки.

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667—65.

Каждая партия продукции должна сопровождаться документом о качестве. Для каждой партии в документе о качестве должно быть указано время выемки изделий из печи.

2.2. Нормы массовой доли сахара и жира определяют по требованию потребителя.

3. Методы анализа.

3 1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667—65.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094—75, ГОСТ 5670—51, ГОСТ 5668—68, ГОСТ 5672—68, ГОСТ 5669—51.

4. Укладывание, хранение и транспортирование.

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование изделий сдобных и булочных производится по ГОСТ 8227—56.

4.2. Реализация сдобных и булочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г сдобных и булочных изделий, которая в торговой сети доводится посредством плакатов или рекламных листков, составленных по полученным от поставщика данным.

Приложение 1
обязательное

ДЕСЯТИЗНАЧНЫЕ КОДЫ ОКП

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
Сдоба белгородская	0,05	91 1568 7712
	0,1	91 1568 7719
Сдоба донская	0,1	91 1572 4619
Булка приокская	0,2	91 1572 4824
Булочка детская молочная	0,1	91 1578 7824
Булочка с повидлом	0,1	91 1572 4719
Булочка сметанка	0,1	91 1662 5319
	0,2	91 1662 5324
Витушка детская	0,06	91 1665 3113
Конверт горчичный	0,1	91 1662 6019
Булка весенняя	0,3	91 1561 3531
Булка домашняя	0,1	91 1562 2519
	0,2	91 1562 2524
Булка невская	0,05	91 1568 2612
	0,2	91 1568 2624
Булка обыкновенная	0,05	91 1578 3512
	0,1	91 1578 3519
Булочка яичная	0,05	91 1572 4212
	0,1	91 1572 4219
Сдоба сибирская	0,2	91 1572 4324
Батончик дорожный	0,25	91 1572 1227

Приложение 2
Справочное

Химический состав и энергетическая ценность 100 г. изделий (полученные расчетным путем)

Наименование изделий	Химический состав 100 г изделий						Энергетическая ценность 100 г изделии, Ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	витамины, мг			
				B_1	B_2	PP	
сдоба белгородская	8,0	5,4	55,3	0,12	0 08	1,10	307,0
сдоба донская	7,4	5,1	52,7	0,16	0,07	1,51	295,0
булка приокская	7,5	6,3	53,3	0,15	0,06	1,54	304,5
булочка детская молочная	7,7	5,4	53,2	0,16	0,09	1 59	296,5
булочка с повидлом	7,2	4,8	59,0	0,15	0,06	1,52	311,0
булочка сметанка	6,9	5,3	53,5	0,10	0,04	0,95	291,0
витушка детская	7,3	9,8	53,5	0,11	0,05	0,98	336 0
конверт горчичный	6,4	7,0	60,7	0,10	0,04	0,85	337,0
булка весенняя	7,3	3,4	53,5	0,10	0,03	0,87	278,0
булка домашняя	7,3	3,7	50,7	0,11	0,04	0,95	270,5
булка невская	7,9	2,9	53,4	0,11	0,05	0,91	277,0
булка обыкновенная	7,9	4,0	50,1	0,16	0,09	1,56	274,0
булочка яичная	8,8	3,7	51,5	0,17	0,09	1,65	280,0
сдоба сибирская	7,6	5,9	55,7	0,15	0,08	1,44	309,0
батончик дорожный	7,2	2,1	51,4	0,13	0,05	1,46	258,0

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Министерством хлебопродуктов РСФСР
2. ИСПОЛНИТЕЛИ А. Н. Аношин (руководитель разработки), Ж. В. Митрофанова; Г. В. Киреева
3. ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов РСФСР, Саенко В. И.
4. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госплана РСФСР от 2 июня 1988 г. № 38.
5. ЗАРЕГИСТРИРОВАН за № 747—88 от 27.06.88.
6. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 497—82
7. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 5669—51	3 2
ГОСТ 5670—51	3 2
ГОСТ 8227—56	4 1
ГОСТ 5667—65	2 1, 3,1
ГОСТ 5668—68	3 2
ГОСТ 5672—68	3 2
ГОСТ 21094—75	3 2

gost.e-ecolog.ru

Подп к печ 13 02 89 г Заказ 35
Форм бум 60×90 1/16 Объем 0,5 п л Тираж 2500 Цена 11 коп
Типография Госплана РСФСР