РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

# БУЛОЧКА-ЛАКОМКА

## Технические условия

**РСТ РСФСР 539—86**

*Издание официальное*

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

**РАЗРАБОТАН Министерством хлебопродуктов РСФСР**

ИСПОЛНИТЕЛИ **А. Н. Аношин** Руководитель разработки

**Ж. В. Митрофанова**

**Г. В. Киреева**

**ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов РСФСР**

**Саенко В. И.**

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** постановлением Госплана **РСФСР** от 26.12.86 г. № 278.

УДК 664.62 Группа Н 32

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

# БУЛОЧКА-ЛАКОМКА ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ОКП 91 1665 1913

# РСТ РСФСР 539—86

Взамен РСТ РСФСР 539—76

Постановлением Госплана РСФСР
от 26. 12.1986 г № 278 срок введения установлен
с 1 октября 1987 г.
до 1 октября 1992 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Булочка-лакомка вырабатывается в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Масса булочки-лакомки должна быть 0,06 кг.

Допускаемые отклонения от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должны превышать $\pm 3\%$ и должны устанавливаться по средней массе, полученной при одновременном взвешивании 10 штук изделий.

Допускаемые отклонения от установленной массы для одного изделия в меньшую сторону не должны превышать 5%.

1.3. По органолептическим показателям булочка-лакомка должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид: | |
| форма | В виде лиры, птички, бантика, с четко выраженным признаком, не расплывчатая, без притисков. |
| поверхность | Глянцевая. |
| цвет | От светло-коричневого до темно-коричневого, в местах соединения жгутов допускается более светлый. |

*Издание официальное* *Перепечатка воспрещена*

Продолжение таблицы

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Состояние мякиша: | |
| пропеченность | Пропеченный, не влажный на ощупь, 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 булочка-лакомка должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Влажность мякиша, %, не более | 35,0 |
| Кислотность мякиша, град., не более | 2,5 |
| Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | 14,0±1,0 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 8,0±0,5 |

Примечание: Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается.

1.5. В булочке-лакомке не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

1.6. Срок максимальной выдержки булочки-лакомки на предприятии после выемки изделий из печи — не более 6 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи 16 ч.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667—65.

Каждая партия продукции должна сопровождаться документом о качестве. Для каждой партии указывается время выемки 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 5672—68, ГОСТ 5668—68.

## 4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование булочки-лакомки производится по ГОСТ 8227—56.

gost.e-ecolog.ru

13.06 87 г. Заказ 820
Формат бумаги 60×90¹/₁₆ Объем 0,75 п. л. Тираж 500 Цена 5 коп.
Типография Госплана РСФСР