РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ХЛЕБ.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ СОРТА.

Общие технические условия

РСТ РСФСР 496—82

Издание официальное

Москва
ГОСПЛАН РСФСР

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности РСФСР

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

Исполнители **Г. Б. Буробина**

О. П. Сальникова

ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности РСФСР

В. И. Иванов

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 4.10.1982 г. № 210

УДК 664.62 Группа Н32

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ. НАЦИОНАЛЬНЫЕ СОРТА.

РСТ РСФСР 496—82

Общие технические условия
ОКП 91 1350

Взамен РСТ РСФСР 496—79

Постановлением Госплана РСФСР
от 4.10 1982 г. № 210 срок действия установлен
с 1 октября 1983 г.
до 1 октября 1988 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной высшего, первого, второго или обойного сортов, а также из муки ржаной обдирной, ржаной обойной и другого основного и дополнительного сырья.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Для приготовления хлеба должно применяться сырье, отвечающее требованиям действующей нормативно-технической документации

Мука ржаная обдирная, обойная	по ГОСТ 7045—54
Мука пшеничная обойная	по ВТУ 1—53
Мука пшеничная	по приказу Наркомзага № 1084—38
Дрожжи хлебопекарные прессованные	по ГОСТ 171—81
Соль поваренная пищевая	по ГОСТ 13830—68
Сахар-песок	по ГОСТ 21—78
Молоко коровье обезжиренное сухое	по 10970—74
Масло подсолнечное	по ГОСТ 1129—73
Обрат	по действующей нормативно-технической документации
Хмель-сырец	по ГОСТ 21946—76
Вода питьевая	по ГОСТ 2874—73

1 3 Хлеб должен вырабатываться следующих наименований и массы

Хлеб кубанский	— 1,5 кг
Хлеб вешенский	— 0,8 кг
Хлеб донской	— 0,9 кг
Хлеб лужский	— 0,9 кг
Хлеб вятский	— 0,81 кг
Хлеб оренбургский	— 2,4 кг
Хлеб краснодарский	— 0,9 кг

Допускаемые отклонения от установленной массы через 10 часов после выпечки не должны превышать: $\pm 2{,}5\%$ для изделий массой менее 2,0 кг и $\pm 1{,}5\%$ для изделий массой более 2 кг и должны устанавливаться по средней массе, полученной при одновременном взвешивании 10 штук изделий.

Допускаемые отклонения в массе отдельного изделия в меньшую сторону не должны превышать 3% — для массы менее 2,0 кг и 2% — для массы более 2,0 кг.

Хлеб оренбургский и кубанский вырабатываются по соглашению с потребителем

1 4 По органолептическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид форма	Не расплывчатая, не мятая, без боковых выплывов и притисков Хлеба кубанского, вешенского, оренбургского — круглая, хлеба лужского, вятского — правильная, соответствующая хлебной форме, в которой производится выпечка, хлеба краснодарского — круглая или овальная, хлеба донского — круглая или продолговато-овальная с одним или двумя притисками
поверхность	Без крупных трещин и подрывов Хлеба донского, лужского, вятского, оренбургского, краснодарского — гладкая; хлеба кубанского — гладкая, с тремя наколами, хлеба вешенского — гладкая, с двумя параллельными надрезами Не допускается загрязнение корок и отслоение их от мякиша
цвет	Равномерный, от светло желтого до темно-коричневого, без подгорелости, бледности и загрязнений

Продолжение табл 1

Наименование показателей	Характеристика
Состояние мякиша	
пропеченность	Хорошо пропеченный, разрыхленный, не липкий и не влажный на ощупь
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Равномерная, без пустот и признаков закала
эластичность	Эластичный При легком надавливании пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
свежесть	Свежий, не черствый и не крошковатый
Вкус	Свойственный данному виду изделий, не кислый, не пресный, не пересоленый
Запах	Приятный, без постороннего запаха, для хлеба оренбургского — хмелевой

Примечание Крупными трещинами считаются такие, которые проходят через всю верхнюю корку и имеют ширину более 1 см. Крупными подрывами считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 2 см для подового хлеба и более 1 см для формового хлеба

1 5 По физико-химическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование изделий	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность, градусы, не более	Пористость мякиша, %, не менее
Хлеб кубанский	43,5	3,0	68
Хлеб вешенский	43,0	3,0	70
Хлеб донской	43,0	3,0	68
Хлеб лужский (соотношение муки %, ржаной обойной, пшеничной II сорта) 50 50	50,0	10,0	58
70 30	51,0	11,0	55
Хлеб вятский	49,0	8,0	60
Хлеб оренбургский	44,0	4,0	68
Хлеб краснодарский	45,0	4,0	65

Примечание В хлебе приготовленном на жидких дрожжах или жидких полуфабрикатах, допускается увеличение кислотности на 1 градус

I.6. В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси и признаки болезней и плесени.

I.7. Срок выдержки хлеба на предприятии после выемки из печи-не более 10ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выхода из печи-24 ч.

I.8. Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие хлеба требованиям настоящего стандарта.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Определение партии и правила приемки — по ГОСТ 5667—65.

2 2. Каждая партия хлеба должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим его качество.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб и органолептическая оценка — по ГОСТ 5667—65.

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

4. УКЛАДКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование хлеба производятся по ГОСТ 8227—56.

Подп к печ 08 09 83 Заказ 2462
Формат бумаги 60×90¹/₁₆ Объем 0,375 печ. л Тираж 2000 Цена 4 коп
Типография Госплана РСФСР

УДК 664.62 Группа Н32

ИЗМЕНЕНИЕ № 2

РСТ РСФСР 496—82 «Хлеб. Национальные сорта. Общие технические условия»

Утверждено и введено в действие

Постановлением Госплана РСФСР

от 2 июня 1988 г. № 38

Дата введения 01.10.88 г.

На первом листе стандарта после слов: «Издание официальное» «Перепечатка воспрещена» ввести отметку следующего содержания: «Проверен в 1987 году. Постановлением Госплана РСФСР от 02.06.88 г. № 38 срок действия продлен до 1 октября 1993 года».

Вводная часть: заменить слова « . . хлеб, вырабатываемый . . . » на « . . . национальные сорта хлеба, вырабатываемые . . .», исключить слова «основного и дополнительного».

Пункт 1.1. Заменить слова «Хлеб вырабатывается» на «Национальные сорта хлеба должны вырабатываться».

Пункт 1.2. Исключить.

Пункт 1.3. После слов « . . . в килограммах» дополнить «(коды ОКП приведены в приложении 1)». Для кубанского хлеба дополнить массу «0,8», для краснодарского хлеба дополнить массу «2,0». Второй абзац изложить в новой редакции: Допускаемые отклонения от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должны превышать: ±2,5% для изделий массой менее 2,0 кг; ±1,5% для изделий массой более 2,0 кг и должны определяться по средней массе, полученной при одновременном взвешивании 10 шт. изделий».

В третьем абзаце заменить слова «в массе» на «от установленной массы».

Последнее предложение исключить.

Пункт 1.4. Заменить слова «хлеб» на «национальные сорта хлеба», слово «должен» на «должны».

Таблица 1. В наименовании граф слово «показателей» заменить на «показателя». Для показателя «форма» заменить слово «производится на «производилась». После слова «продолговато-овальная» записать «с одним притиском». Для показателя «поверхность» перед словами «Без крупных» дополнить «Гладкая». Исключить слова «Хлеба донского, лужского, вятского, оренбургского, краснодарского — гладкая» и два раза слово «гладкая». Для показателя «цвет» в характеристике исключить слова «без подгорелости, бледности и загрязнений»; для показателя «поверхность» исключить последний абзац; для показателя «пористость» заменить слова

«признаков закала» на «уплотнений», дополнить словами «Не допускается отслоение корок от мякиша»; для показателя «запах» — изложить в редакции: «Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха».

В примечании заменить слова «трещинами считаются такие, которые проходят» на «считаются трещины, проходящие», заменить слово «имеют» на «имеющие». Исключить слово «подрывами».

Пункт 1.5. Заменить слово «хлеб» на «национальные сорта хлеба», слово «должен» на «должна».

Раздел 1 дополнить пунктом 1.9 в следующей редакции: «1.9. Химический состав и энергетическая ценность 100 г национальных сортов хлеба приведены в приложении 2».

Таблица 2. Заменить слово «градусы» на «град» (2 раза).

Пункт 1.7. Изложить в редакции: «1.7. Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи для изделий из пшеничной муки не более 10 ч, для остальных изделий — не более 14 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 24 ч для изделий из пшеничной муки и 36 ч для остальных изделий».

Пункт 2.2. Заменить слова «установленной формы, удостоверяющим его качество» на «о качестве».

Пункт 3.1. Заменить слово «проб» на «образцов».

Раздел 4 дополнить пунктом 4.2. в следующей редакции «4.2. Реализация национальных сортов хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г национальных сортов хлеба, которая в торговой сети доводится посредством плакатов или рекламных листков, составленных по полученным от поставщика данным».

Приложение 1

Обязательное

ДЕСЯТИЗНАЧНЫЕ КОДЫ ОКП

Наименование хлеба	Код
Кубанский массой, кг	
0,8	91 1475 3751
1,5	91 1475 3785
Вещенский массой, кг	
0,8	91 1468 1151
Донской массой, кг	
0,9	91 1478 1758
Лужский массой, кг	
1,0	91 1351 1668
Вятский массой, кг	
0,8	91 1351 1409
Оренбургский массой, кг	
264	91 1471 2597
Краснодарский массой, кг	
0,9	91 1471 1958

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 изделий, Ккал
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	витамины, мг			
				B_1	B_2	PP	
Хлеб кубанский	7,7	2,5	51,0	0,16	0,05	1,53	263,0
Хлеб вешенский	8,0	0,8	53,4	0,11	0,04	0,89	259,0
Хлеб донской	8,0	1,7	51,9	0,16	0,06	1,55	261,0
Хлеб лужский (соотношение муки, %, ржаной обойной, пшеничной II сорта)							
50 : 50	7,3	1,2	40,2	0,19	0,08	1,73	207,5
70 : 30	7,0	1,2	38,5	0,19	0,08	1,30	200,0
Хлеб вятский	8,0	1,4	42,0	0,24	0,09	2,93	219,0
Хлеб оренбургский	7,9	1,0	51,4	0,16	0,05	1,56	252,5
Хлеб краснодарский	7,5	0,9	49,7	0,15	0,05	1,50	243,0

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности РСФСР

2. ИСПОЛНИТЕЛИ А. Н. Аношин (руководитель разработки); Г. Б. Буробина; О. П. Сальникова

3. ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности РСФСР, Иванов В. И.

4. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госплана РСФСР от 04.10.82 г. № 210

5. ЗАРЕГИСТРИРОВАН Госстандартом РСФСР за № 496—82 от 09.11.82 г.

6. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на которые дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 5669—51	3.2
ГОСТ 5670—51	3.2
ГОСТ 7045—54	1.2
ГОСТ 8277—56	4.1
ГОСТ 5667—65	2.1; 3.1
ГОСТ 13830—68	1.2
ГОСТ 2874—73	1.2
ГОСТ 1179—73	1.2
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 21946—76	1.2
ГОСТ 171—81	1.2

Подписано к печати 6.01.89 г. Заказ 2315
Формат бумаги 60×90 1/16 Объем 0,5 печ. л Тираж 2000 Цена 6 коп.

Типография Госплана РСФСР

gost.e-ecolog.ru