М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ХЛЕБ СДОБНЫЙ В УПАКОВКЕ

Технические условия

Rich bread in wrapping.
Specifications

ГОСТ 9831—61

МКС 67.060
ОКП 91 1673 1239, 91 1663 1339

Дата введения 01.01.62

Настоящий стандарт распространяется на сдобный хлеб, вырабатываемый формовым штучным из пшеничной муки высшего и первого сортов и другого сырья, выпускаемый в специальной упаковке.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 7; 8б—8в; 1а.3; 10.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Сдобный хлеб должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

2, 3. **(Исключены, Изм. № 2).**

4. Масса хлеба должна быть 0,5 кг.

Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 4 и 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	
форма	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой
поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов
цвет	От светло-коричневого до коричневого
Состояние мякиша	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

Примечание. Крупными трещинами считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

Крупными подрывами считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон и имеющие ширину более 1 см.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

gost.e-ecolog.ru

6. По физико-химическим показателям сдобный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	41,5
Кислотность мякиша, град, не более	3,0
Пористость мякиша, %, не менее	75,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	6,0±0,5

Примечание. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

7. В хлебе не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

8. Срок максимальной выдержки сдобного хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

8а. Укладывание сдобного хлеба — по ГОСТ 8227.

8б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сдобном хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89[1].

8в. Сырье, применяемое при изготовлении сдобного хлеба, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89[1].

8а—8в. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

1а.2. Выборочный контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сдобных изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

1а.3. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

10. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5668, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

III. УПАКОВЫВАНИЕ, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Сдобный хлеб упаковывают в специальную парафинированную, красочно оформленную бумагу или полиэтиленовую пленку, разрешенную органами Госкомсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

[1] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

12. На упаковке должна быть маркировка со следующими обозначениями:

наименование хлеба,

масса изделия,

наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак и местонахождение,

информационные сведения об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий,

обозначение настоящего стандарта.

13. Хранение и транспортирование — по ГОСТ 8227.

14. Срок реализации сдобного хлеба в розничной торговой сети с момента выемки его из печи — 72 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г ХЛЕБА СДОБНОГО В УПАКОВКЕ

	Высший сорт	Первый сорт
Вода, г	33,3	33,3
Белки, г	6,9	7,1
Жиры, г	5,1	5,2
Углеводы усвояемые, г	49,9	49,1
Витамины, мг		
B_1	0,10	0,15
B_2	0,03	0,05
PP	0,89	1,51
Энергетическая ценность, ккал	277	275

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Центральным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 31.07.61**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	1а.1, 9
ГОСТ 5668—68	10
ГОСТ 5669—96	10
ГОСТ 5670—96	10
ГОСТ 5672—68	10
ГОСТ 8227—56	8а, 13
ГОСТ 21094—75	10
ГОСТ 26927—86	10
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	10

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в марте 1968 г., январе 1984 г., октябре 1988 г., марте 1995 г. (ИУС 3—68, 5—84, 1—89, 6—95)**

gost.e-ecolog.ru