Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БУЛОЧКИ ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Технические условия

ГОСТ 9712—61

High-caloric buns.
Specifications

ОКП 1672 4219

Дата введения 01.07.61

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

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Булочки повышенной калорийности должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

2; 3. **(Исключены, Изм. № 2).**

4. Масса булочки должна быть 0,1 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 5,0 и 2,5 % установленной массы одного изделия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

5. По органолептическим показателям булочки повышенной калорийности должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	
Форма	Округлая, нерасплывчатая, без притисков
Поверхность	Глянцевая, посыпана рубленым миндалем или орехом. Допускаются включения изюма
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, с включением изюма
Вкус	Свойственный данному виду изделий, сладкий, сдобный, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха, с ароматом ванилина или лимонной эссенции

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

6. По физико-химическим показателям булочки повышенной калорийности (ванильные, лимонные и шафранные) должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

gost.e-ecolog.ru

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	32,0
Кислотность мякиша, град, не более	3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	17,5±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	11,0±0,5

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

6. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

8. Срок максимальной выдержки булочек на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки их из печи — 16 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

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

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

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

Iа. 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. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

1а.1, 1а.2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

1а.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Укладывание, хранение и транспортирование булочек повышенной калорийности — по ГОСТ 8227.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

12. Реализация булочек в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Предприятия-изготовители указанную информацию в виде информационных листков сообщают предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

[1] На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР от 14.03.61 № 209**

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 5670—96	10
ГОСТ 5672—68	10
ГОСТ 8227—56	11
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 августе 1962 г., январе 1984 г., июне 1988 г., марте 1995 г. (ИУС 9—62, 5—84, 9—88, 6—95)**

gost.e-ecolog.ru