МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 7128—91

Ring-shaped rolls.
Specifications

ОКП 91 1700

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на бараночные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего или первого сортов и другого сырья.

Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.2.7; 1.2.8; 1.2.9; 1.3.1 (второй — четвертый абзацы); 1.4.1[1] (срок годности, информация о сертификации); 1.4.3[1] (срок годности, информация о сертификации).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Бараночные хлебобулочные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2. Характеристики

1.2.1. Ассортимент и количество бараночных хлебобулочных изделий в 1 кг приведены в табл. 1.

Таблица 1

Ассортимент бараночных хлебобулочных изделий	Количество изделий в 1 кг из пшеничной муки, сорта	
	высшего	первого
1. БАРАНКИ		
Ванильные	35—45	—
Горчичные	—	25—30
Детские	—	55—65
Лимонные	35—40	—
Молочные	—	30—35
Обогащенные белками	35—40	—
Простые	—	30—35
Простые для Крайнего Севера	35—40	—
Славянские	20—25	—
Сдобные	25—30	—
Сахарные	—	30—40
Сахарные с маком (Киевские)	30—40	—
Черкизовские	35—40	—
Яичные	25—30	—
2. СУШКИ		
Ванильные	110—120	—
Горчичные	105—110	—
С корицей	115—120	—
Лимонные	110—120	—

[1] Действует на территории Российской Федерации.

gost.e-ecolog.ru

Продолжение табл. 1

Ассортимент бараночных хлебобулочных изделий	Количество изделий в 1 кг из пшеничной муки, сорта	
	высшего	первого
Любительские	90—110	—
Малютка	—	220—240
Молочные	95—100	—
С маком	110—130	—
Новые	95—100	—
Простые, в т.ч. ахлоридные	110—130	100—110
Сдобные детские	—	100—110
Сдобные с солью	105—125	—
Сдобные с тмином	—	105—125
Соленые	—	90—100
Чайные	—	100—120
Челночок	100—110	—
Диабетические	100—115	—
Минские	100—120	—
Сушки к пиву	90—100	—
3. БУБЛИКИ		
Ванильные	—	—
Горчичные	—	—
Донские	—	—
Лимонные	—	—
Молочные	—	—
Простые	—	—
С маком	—	—
С тмином	—	—
Сдобные	—	—
Украинские	—	—

Примечание. Количество изделий в 1 кг не является бракеражным показателем.

1.2.2. Масса одного бублика должна быть 0,05—0,10 кг. Конкретную массу бублика в указанных пределах устанавливает и утверждает производитель.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного бублика для бубликов без упаковки — в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи и для упакованных бубликов — в конце срока хранения не должны превышать 5,0 % массы отдельного изделия и 3,0 % средней массы 10 изделий.

1.2.3. По органолептическим показателям бараночные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	В виде кольца: овальная — для ванильных, лимонных баранок и сушек челночок; округлая — для всех остальных изделий
	В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута
	Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду
поверхность	Глянцевитая, гладкая, без вздутий и трещин, у соответствующих сортов посыпанная маком, тмином или солью. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более $^1/_3$ поверхности кольца
	Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость
цвет	От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду
Количество лома	В фасованных и весовых сушках (кроме сушек «Малютка») — не более 6 % лома к массе единицы фасовки (упаковки), для сушек «Малютка» — не более 3 % лома к массе единицы фасовки (упаковки). В фасованных и весовых баранках (кроме детских) — не более 13 % лома к массе единицы фасовки (упаковки), для баранок детских — не более 7 % к массе единицы фасовки (упаковки).

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика
Внутреннее состояние	Разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса. У горчичных сушек и баранок цвет в изломе желтоватый
Вкус	Соответствующий данному виду изделий с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В соответствующих изделиях должен ощущаться запах внесенных специй
Хрупкость	Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки хрупкими

1.2.4. Допускается по согласованию с потребителем вырабатывать украинские бублики на комплексно-механизированных линиях с внесением мака в тесто вместо нанесения мака на поверхность.

1.2.5. По физико-химическим показателям бараночные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

1.2.1—1.2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2.6. Коэффициент набухаемости бараночных хлебобулочных изделий должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

Таблица 3

Наименование изделия	Наименование показателей и норма для изделий из пшеничной муки, сорта							
	высшего				первого			
	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
1. БАРАНКИ								
Ванильные	14,0	3,0	14,5±1,0	1,5±0,5	—	—	—	—
Горчичные	—	—	—	—	18,0	3,0	7,5±1,0	7,5±0,5
Детские	—	—	—	—	14,0	3,0	11,0±1,0	8,0±0,5
Лимонные	14,0	3,0	14,5±1,0	1,5±0,5	—	—	—	—
Молочные	—	—	—	—	15,0	3,0	8,0±1,0	—
Обогащенные белками	18,0	3,0	10,0±1,0	3,5±0,5	—	—	—	—
Простые	—	—	—	—	17,0	3,0	—	—
Простые для Крайнего Севера	9,0	3,0	—	—	—	—	—	—
Славянские	19,0	3,0	8,5±1,0	9,5±0,5	—	—	—	—
Сдобные	19,0	3,0	8,0±1,0	8,0±0,5	—	—	—	—
Сахарные	—	—	—	—	15,0	3,0	14,5±1,0	2,5±0,5
Сахарные с маком (Киевские)	14,0	3,0	14,5±1,0	3,0±0,5	—	—	—	—
Черкизовские	12,0	3,0	8,0±1,0	8,0±0,5	—	—	—	—
Яичные	15,0	3,0	13,5±1,0	6,5±0,5	—	—	—	—
2. СУШКИ								
Ванильные	9,0	2,5	18,0±1,0	5,0±0,5	—	—	—	—
Горчичные	11,0	2,5	7,5±1,0	7,5±0,5	—	—	—	—
С корицей	9,0	2,5	12,0±1,0	10,5±0,5	—	—	—	—
Лимонные	12,0	2,5	—	—	—	—	—	—
Любительские	10,0	3,0	9,0±1,0	7,5±0,5	—	—	—	—
Малютка	—	—	—	—	8,0	2,5	11,0±1,0	8,5±0,5
Молочные	13,0	3,0	9,0±1,0	4,0±0,5	—	—	—	—
С маком	12,0	2,5	—	—	—	—	—	—
Новые	9,0	2,5	9,5±1,0	6,0±0,5	—	—	—	—
Простые, в т.ч. ахлоридные	12,0	2,5	—	—	12,0	2,5	—	—
Сдобные детские	—	—	—	—	9,0	2,5	9,0±1,0	3,5±0,5
Сдобные с солью	11,0	2,5	—	6,5±0,5	—	—	—	—

Продолжение табл. 3

Наименование изделия	Наименование показателей и норма для изделий из пшеничной муки, сорта							
	высшего				первого			
	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
Сдобные с тмином	—	—	—	—	11,0	2,5	—	4,0±0,5
Соленые	—	—	—	—	12,0	2,5	—	—
Чайные	—	—	—	—	11,0	2,5	11,0±1,0	6,5±0,5
Челночок	9,0	2,5	11,0±1,0	7,5±0,5	—	—	—	—
Диабетические	12,0	2,5	—	4,0±0,5	—	—	—	—
Минские	12,0	2,5	8,0±1,0	7,0±0,5	—	—	—	—
Сушки к пиву	12,0	2,5	—	9,5±0,5	—	—	—	—
3. БУБЛИКИ								
Ванильные	—	—	—	—	23,0	3,0	9,5±1,0	2,5±0,5
Горчичные	—	—	—	—	25,0	3,5	9,5±1,0	7,5±0,5
Донские	—	—	—	—	25,0	3,5	2,5±1,0	6,0±0,5
Лимонные	—	—	—	—	25,0	3,0	9,5±1,0	6,0±0,5
Молочные	—	—	—	—	25,0	3,0	—	—
Простые, с маком, с тмином	—	—	—	—	27,0	3,5	—	—
Сдобные	—	—	—	—	23,0	3,0	7,0±1,0	6,0±0,5
Украинские массой 0,1 кг	—	—	—	—	25,0	3,5	11,5±1,0	6,0±0,5
Украинские массой 0,05 кг	—	—	—	—	22,0	3,5	11,5±1,0	6,0±0,5

Примечания:

1. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.
2. Допускается увеличение кислотности на 1 град в изделиях, вырабатываемых по ускоренной технологии, с применением молочнокислых продуктов.

Таблица 4

Наименование изделия	Коэффициент набухаемости, не менее
Баранки	2,5
Сушки ванильные	2,7
Сушки (кроме ванильных)	3,0

1.2.7. В бараночных хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения и хруст от минеральных примесей.

1.2.8. Бараночные хлебобулочные изделия по показателям безопасности должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

1.2.9. Сырье, используемое при изготовлении бараночных хлебобулочных изделий, должно соответствовать нормативному документу и гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Упаковка

1.3.1. Бараночные хлебобулочные изделия выпускают весовыми, фасованными и штучными.

Сушки и баранки фасуют в пакеты из бумаги по ГОСТ 24370, из полимерных материалов по ГОСТ 12302, пачки по ГОСТ 12303 или другие материалы или виды упаковки, допущенные органами Госсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

Бублики фасуют в пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 12302.

Допускается фасование бараночных хлебобулочных изделий с использованием вакуумно-упаковочных машин в газонепроницаемые упаковочные материалы, допущенные органами Госсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

Бараночные хлебобулочные изделия фасуют массой 0,05—1,00 кг. Конкретную массу единицы фасовки в указанных пределах устанавливает и утверждает изготовитель.

При фасовании на автоматах отклонения в меньшую сторону от установленной массы единицы фасовки не должны превышать:

- 9 % массы отдельной единицы фасовки и 6,5 % средней массы 10 единиц фасовки — для массы фасовки менее 0,20 кг;
- 6 % массы отдельной единицы фасовки и 4,5 % средней массы 10 единиц фасовки — для массы фасовки 0,20 кг и более.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3.2. Весовые бараночные хлебобулочные изделия, нанизанные на шпагат, и фасованные должны упаковываться в дощатые или фанерные ящики по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511, или в контейнеры открытого или закрытого типа, а также в чистую отремонтированную возвратную тару.

При использовании возвратной тары для упаковки весовых бараночных хлебобулочных изделий тару выстилают чистой оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

1.3.3. Бараночные хлебобулочные изделия по согласованию с потребителем могут быть упакованы россыпью в жесткую или мягкую тару (ящики фанерные или из гофрированного картона; мешки бумажные по ГОСТ 2226; мешки тканевые по ГОСТ 30090) или другие виды упаковок, допущенных органами Госсанэпиднадзора для упаковывания пищевых продуктов.

Бублики, не нанизанные на шпагат, допускается укладывать в лотки по ГОСТ 11354 рядами; баранки и сушки, нанизанные на шпагат, — связками.

Масса упаковочной единицы не должна превышать в килограммах:

15 — в мешке;

10 — в ящике.

Отклонение в меньшую сторону для весовых бараночных хлебобулочных изделий, упакованных в мешки или ящики, не должно превышать 0,5 % массы нетто. Отклонение массы упаковки в большую сторону от установленной массы не ограничено.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. Маркировка

1.4.1. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование продукта;
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- наименование страны происхождения (при изготовлении продукции на экспорт);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу брутто;
- массу нетто (для весовой продукции);
- количество единиц фасовки (для фасованной продукции);
- дату изготовления;
- срок хранения;
- условия хранения;
- срок годности[1];
- состав продукта (для весовой продукции);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о сертификации[1].

Допускается не наносить транспортную маркировку на лотки с бубликами.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4.2. При внутригородских перевозках бараночных хлебобулочных изделий в связках специализированным транспортом маркировку указывают в сопроводительном документе.

1.4.3. Потребительская маркировка должна содержать следующие данные:

- наименование изделия;
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя, упаковщика;
- наименование экспортера, импортера, наименование страны и места происхождения (при изготовлении продукции на экспорт);

[1] Действует на территории Российской Федерации.

- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- массу нетто;
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- условия хранения;
- дату изготовления;
- срок хранения;
- срок годности[1];
- обозначение настоящего стандарта.
- информацию о сертификации[1].

Маркировка может быть приведена непосредственно на упаковке, этикетке, контрэтикетке, ярлыке, листе-вкладыше и др.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. Срок максимальной выдержки бубликов на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч, упакованных — не более 10 ч.

2. ПРИЕМКА

2.1. Бараночные хлебобулочные изделия принимают партиями. Партией считают: у предприятия-изготовителя — бараночные хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену; в розничной торговой сети — бараночные хлебобулочные изделия одного наименования, полученные по одной товарно-транспортной накладной. Для каждой партии изделий в товарно-транспортной накладной должны быть указаны время выемки из печи для бубликов и дата выработки — для остальных изделий. Соответствие партии продукции требованиям НД удостоверяется штампом на товарно-транспортной накладной.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Для контроля качества бараночных хлебобулочных изделий, а также упаковки, маркировки и массы фасованной продукции составляют представительную выборку способом «россыпью» по ГОСТ 18321.

Объем представительной выборки определяют следующим образом:

при массе партии до 1 т — 5 упаковочных единиц;

» » » св. 1 до 3 т — 10 упаковочных единиц;

» » » св. 3 т — 15 упаковочных единиц.

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

2.4. При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей проводят повторные анализы удвоенного количества упаковочных единиц бараночных хлебобулочных изделий, взятых от той же партии (кроме бубликов). Результаты повторных анализов распространяются на всю партию.

2.5. Контроль показателей безопасности осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Определение средней массы фасованной продукции в представительной выборке — по ГОСТ 5667.

3.2. Отбор проб для определения качества бараночных хлебобулочных изделий проводят от выборки, отобранной по п. 2.2, методом «вслепую» по ГОСТ 18321 не ранее чем через 3 ч для бубликов и не ранее чем через 6 ч — для баранок и сушек после выемки из печи.

Из каждой, отобранной по п. 2.2, упаковочной единицы, отбирают точечные пробы для получения объединенной пробы массой не менее 1,0 кг.

Правила отбора и упаковывания проб для отправки в лабораторию для проведения анализов — по ГОСТ 5667.

3.3. По объединенной пробе определяют: количество изделий в одном килограмме, внешний вид, количество лома, внутреннее состояние, хрупкость, цвет, вкус и запах.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

---

[1] Действует на территории Российской Федерации.

3.4. Из объединенной пробы для определения физико-химических показателей и набухаемости отбирают лабораторный образец, в штуках, не менее:

для бубликов — 3;

» баранок — 8;

» сушек — 12.

3.5. Для определения влажности и кислотности из лабораторного образца отбирают, в штуках, не менее:

бубликов — 2;

баранок — 3;

сушек — 6.

Отобранные для анализов бараночные хлебобулочные изделия измельчают на терке, в ступке или на механическом измельчителе любого типа и готовят пробу массой около 50 г.

При определении массовой доли сахара и жира измельченную пробу готовят массой 300 г; необходимое количество изделий добавляют из объединенной пробы.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.6. Определение влажности

3.6.1. *Аппаратура и материалы*

Весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания ±0,05 г.

Шкаф сушильный, обеспечивающий температуру нагрева (130±2) °С.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Терка, ступка или механический измельчитель.

Чашечки металлические с крышками с внутренними размерами: диаметр — 45 мм, высота — 20 мм.

Часы.

Допускается применение аналогичного отечественного и импортного оборудования и лабораторной посуды, метрологические характеристики которых соответствуют указанным параметрам.

3.6.2. *Подготовка к анализу*

Температуру сушильного шкафа доводят до (130±2) °С, чашечки просушивают и тарируют с погрешностью ±0,05 г.

3.6.3. *Проведение анализа*

Из измельченной указанным в п. 3.5 способом пробы отбирают и взвешивают две навески (по 5 г каждая) в просушенные и тарированные металлические чашечки с крышками. Взвешивают на весах с погрешностью ±0,05 г.

Подготовленные навески в открытых чашечках с подложенными под дно крышками помещают в предварительно нагретый до (130±2) °С сушильный шкаф. В шкафах марок СЭШ-1 и СЭШ-3М навески высушивают в течение 45 мин с момента загрузки до момента выгрузки чашечек. Продолжительность понижения и повышения температуры до (130±2) °С после загрузки сушильного шкафа не должна превышать 20 мин.

Высушивание проводят при полной загрузке шкафа.

Для более ровного высушивания навесок в сушильном шкафу марки СЭШ-1 в процессе сушки производят двух-, трехкратный поворот диска с чашечками, в шкафу марки СЭШ-3М диск вращается автоматически с включением основного нагрева.

Допускается высушивать навески в сушильных шкафах других марок. При этом навески в открытых чашечках с подложенными под дно крышками помещают в предварительно нагретый до (130±2) °С шкаф и сушат в течение 40 мин.

Температура (130±2) °С с момента загрузки чашечек в сушильный шкаф должна быть достигнута в течение не более 10 мин.

После высушивания чашечки вынимают, закрывают крышками и переносят в эксикатор для охлаждения. Время охлаждения от 20 мин до 2 ч. После охлаждения чашечки взвешивают.

3.6.4. *Обработка результатов*

Влажность (W) в процентах вычисляют по формуле

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100,$$

где m — масса навески изделия до высушивания, г;

m_1 — масса чашечки с навеской до высушивания, г;

m_2 — масса чашечки с навеской после высушивания, г.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений.

Допускаемое расхождение между результатами параллельных определений влажности в одной лаборатории не должно превышать 0,5 %, а расхождение между результатами одновременных определений влажности лабораторных образцов, отобранных из одной и той же объединенной пробы, в разных лабораториях не должно превышать 1 %.

Влажность вычисляют с точностью до 0,5 %.

3.7. Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.7.1—3.7.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

3.8. Массовую долю сахара определяют по ГОСТ 5672.

3.9. Массовую долю жира определяют по ГОСТ 5668.

3.10. Определение набухаемости

3.10.1. *Аппаратура и материалы*

Весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания ±0,05 г.

Плитка электрическая по ГОСТ 14919.

Термометр ртутный стеклянный лабораторный с пределами измерения 0—100 °С с погрешностью ±1 °С по ГОСТ 28498.

Баня водяная.

Станок для вырезания пробы, представляющий собой укрепленную на столе планку, на одной стороне которой находится неподвижный зажим с полукруглой выемкой, на другой стороне — подвижный зажим.

Нож специальный, состоящий из рамы со вставленными в нее двумя ножами или двумя пилками; пилки (ножевые полотна) или ножи (обычные ножевые лезвия) располагаются параллельно на расстоянии 2 см друг от друга.

Ковш алюминиевый, состоящий из: чашки диаметром 90 мм и высотой 45 мм, крышки и съемной ручки с двумя крючками, расположенными на расстоянии 10 см друг от друга. В чашке и крышке сделаны отверстия диаметром 2 мм; расстояние между отверстиями 5—6 мм. Дно чашки и крышка имеют незначительную выпуклость, обращенную наружу.

Часы сигнальные или секундомер.

Допускается применение аналогичного отечественного и импортного оборудования и лабораторной посуды, метрологические характеристики которых соответствуют указанным параметрам.

3.10.2. *Подготовка к анализу*

Водяную баню нагревают до 60 °С и чашку взвешивают с погрешностью ±0,05 г.

3.10.3. *Проведение анализа*

Из лабораторного образца, отобранного для определения качества в соответствии с требованиями п. 3.4 берут три баранки или четыре сушки, от каждого изделия вырезают два кусочка длиной 2 см. Проба для определения набухаемости должна состоять:

для баранок — из 6 кусочков;

» сушек » 8 кусочков.

Баранку или сушку закладывают в станок, вплотную придвигают подвижной зажим и вырезают или выпиливают кусочки специальным ножом.

Кусочки из сухих баранок и сушек вырезают пилками, из мягких сортов баранок — пилками или ножами.

Пробу изделий в виде кусочков в количестве, указанном выше, помещают в заранее взвешенную чашку и взвешивают с погрешностью ±0,05 г. Чашку закрывают крышкой, укрепляют на ручке и погружают в водяную баню, предварительно нагретую до 60 °С, точно на 5 мин, подвешивая чашку на бортик бани за верхний крючок. Чашка должна находиться в водяной бане на расстоянии не менее 1 см от дна и должна быть полностью покрыта водой.

По истечении 5 мин чашку вынимают из воды, укрепляют над поверхностью воды на бортике бани на нижнем крючке и выдерживают 2 мин. Затем чашку слегка встряхивают для удаления оставшейся воды, снимают ручку и крышку, вытирают снаружи и вторично взвешивают.

3.10.4. *Обработка результатов*

Коэффициент набухаемости ($K_н$) вычисляют по формуле

$$K_н = \frac{m_2}{m_1},$$

где m_1 — масса пробы баранок или сушек до набухания, г (без массы чашки);

m_2 — масса пробы баранок или сушек после набухания, г (без массы чашки).

Коэффициент набухаемости вычисляют с точностью до 0,1.

3.11. Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927; ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; ГОСТ 30178; ГОСТ 30538 или по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора; радионуклидов — по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Бараночные хлебобулочные изделия транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

4.2. Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха 65—75 %.

4.3. Срок реализации неупакованных бубликов в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 16 ч, срок хранения упакованных бубликов с момента выемки из печи — 72 ч.

Срок хранения со дня изготовления: баранок — 25 сут, сушек — 45 сут. Для изделий, фасованных в полиэтиленовые или целлофановые пакеты, — 15 сут.

Сроки хранения бараночных хлебобулочных изделий, упакованных в упаковочные материалы или виды упаковки, не предусмотренные настоящим стандартом, а также сроки годности бараночных хлебобулочных изделий устанавливает и утверждает изготовитель.

4.4. Реализация неупакованных и весовых бараночных хлебобулочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии следующей информации:

- наименования изделия;
- наименования, местонахождения (адреса) изготовителя;
- массы (для бубликов);
- состава продукта;
- пищевой ценности;
- условий хранения;
- часа и даты изготовления, срока реализации (для бубликов);
- даты изготовления, срока хранения (для сушек и баранок);
- срока годности[1];
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о сертификации[1].

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

[1] Действует на территории РФ.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Таблица 5

Наименование изделия		Код ОКП
1. БАРАНКИ		
Ванильные весовые		91 1762 1199
Ванильные фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1762 1131
	0,4	91 1762 1134
	0,5	91 1762 1139
Горчичные весовые		91 1772 1199
Горчичные фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1772 1131
	0,4	91 1772 1134
	0,5	91 1772 1139
Детские весовые		91 1772 1299
Детские фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1772 1231
	0,4	91 1772 1234
	0,5	91 1772 1239
Лимонные весовые		91 1762 1299
Лимонные фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1762 1231
	0,4	91 1762 1234
	0,5	91 1762 1239
Молочные весовые		91 1772 1399
Молочные фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1772 1331
	0,4	91 1772 1334
	0,5	91 1772 1339
Обогащенные белками весовые		91 1768 1399
Обогащенные белками фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1768 1331
	0,4	91 1768 1334
	0,5	91 1768 1339
Простые весовые		91 1772 1499
Простые фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1772 1431
	0,4	91 1772 1434
	0,5	91 1772 1439
Простые для Крайнего Севера весовые		91 1762 1499
Простые для Крайнего Севера фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1762 1431
	0,4	91 1762 1434
	0,5	91 1762 1439
Славянские весовые		91 1762 1799
Славянские фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1762 1731
	0,4	91 1762 1734
	0,5	91 1762 1739
Сдобные весовые		91 1762 1699
Сдобные фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1762 1631
	0,4	91 1762 1634
	0,5	91 1762 1639
Сахарные весовые		91 1772 1599
Сахарные фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1772 1531
	0,4	91 1772 1534
	0,5	91 1772 1539
Сахарные с маком (Киевские) весовые		91 1762 1599
Сахарные с маком (Киевские) фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1762 1531
	0,4	91 1762 1534
	0,5	91 1762 1539
Черкизовские весовые		91 1762 1899
Черкизовские фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1762 1831
	0,4	91 1762 1834
	0,5	91 1762 1839

Продолжение табл. 5

Наименование изделия		Код ОКП
Яичные весовые		91 1762 2199
Яичные фасованные в пакетах массой:	0,3	91 1762 2131
	0,4	91 1762 2134
	0,5	91 1762 2139
2. СУШКИ		
Ванильные весовые		91 1764 1199
Ванильные фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 1127
	0,5	91 1763 1139
Горчичные весовые		91 1764 1299
Горчичные фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 1227
	0,5	91 1763 1239
С корицей весовые		91 1764 2999
С корицей фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 1627
	0,5	91 1763 1639
Лимонные весовые		91 1764 1499
Лимонные фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 1727
	0,5	91 1763 1739
Любительские весовые		91 1764 1599
Любительские фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 1827
	0,5	91 1763 1839
«Малютка» весовые		91 1774 1299
«Малютка» фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1773 1127
	0,5	91 1773 1139
Молочные весовые		91 1768 1199
Молочные фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1768 1127
	0,5	91 1768 1139
С маком весовые		91 1764 2299
С маком фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 1527
	0,5	91 1763 1539
Новые весовые		91 1764 1799
Новые фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 1927
	0,5	91 1763 1939
Простые из пшеничной муки высшего сорта весовые		91 1764 1899
Простые из пшеничной муки высшего сорта фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 1327
	0,5	91 1763 1339
Простые из пшеничной муки первого сорта весовые		91 1774 1499
Простые из пшеничной муки первого сорта фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1773 1327
	0,5	91 1773 1339
Ахлоридные из пшеничной муки высшего сорта весовые		91 1766 1299
Ахлоридные из пшеничной муки высшего сорта фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1766 1227
	0,5	91 1766 1239
Ахлоридные из пшеничной муки первого сорта весовые		91 1776 1199
Ахлоридные из пшеничной муки первого сорта фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1776 1127
	0,5	91 1776 1139
Сдобные детские весовые		91 1774 1599
Сдобные детские фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1773 1427
	0,5	91 1773 1439
Сдобные с солью весовые		91 1764 2499
Сдобные с солью фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 2127
	0,5	91 1763 2139
Сдобные с тмином весовые		91 1774 1699
Сдобные с тмином фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1773 1527
	0,5	91 1773 1539
Соленые весовые		91 1774 1799

Продолжение табл. 5

Наименование изделия		Код ОКП
Соленые фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1773 1627
	0,5	91 1773 1639
Чайные весовые		91 1774 1899
Чайные фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1773 1227
	0,5	91 1773 1239
«Челночок» весовые		91 1764 2399
«Челночок» фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 2227
	0,5	91 1763 2239
Диабетические весовые		91 1766 1199
Диабетические фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1766 1127
	0,5	91 1766 1139
Минские весовые		91 1764 1699
Минские фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 2327
	0,5	91 1763 2339
К пиву весовые		91 1764 2799
К пиву фасованные в пакетах массой:	0,25	91 1763 2427
	0,5	91 1763 2439
3. БУБЛИКИ		
Ванильные штучные массой	0,1	91 1771 1119
Ванильные фасованные в пакетах массой:	0,2	91 1771 1124
	0,3	91 1771 1131
Горчичные штучные массой	0,1	91 1771 1219
Горчичные фасованные в пакетах массой:	0,2	91 1771 1224
	0,3	91 1771 1231
Донские штучные массой	0,1	91 1771 1319
Донские фасованные в пакетах массой:	0,2	91 1771 1324
	0,3	91 1771 1331
Лимонные штучные массой	0,1	91 1771 1419
Лимонные фасованные в пакетах массой:	0,2	91 1771 1424
	0,3	91 1771 1431
Молочные штучные массой	0,1	91 1771 1519
Молочные фасованные в пакетах массой:	0,2	91 1771 1524
	0,3	91 1771 1531
С маком, с тмином штучные массой	0,1	91 1771 1819
С маком, с тмином фасованные в пакетах массой:	0,2	91 1771 1824
	0,3	91 1771 1831
Сдобные штучные массой	0,1	91 1771 1619
Сдобные фасованные в пакетах массой:	0,2	91 1771 1624
	0,3	91 1771 1631
Украинские штучные массой:	0,05	91 1771 1912
	0,1	91 1771 1919
Украинские фасованные в пакетах массой:	0,2	91 1771 1924
	0,3	91 1771 1931

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК

Химический состав и энергетическая ценность 100 г изделий хлебобулочных бараночных

Таблица 6

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Энергетическая ценность, ккал
БАРАНКИ				
Из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта:				
ванильные	9,0	2,3	69,2	337
лимонные	8,9	2,4	69,1	337
обогащенные белками	9,9	3,7	62,7	328
простые для Крайнего Севера	10,9	1,2	72,1	351
славянские	8,8	9,1	58,2	354
сдобные	8,3	8,0	59,5	348
сахарные с маком (киевские)	8,8	4,1	67,5	346
черкизовские	9,1	8,3	64,6	375
яичные	9,0	6,7	63,7	355
Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта:				
горчичные	8,7	7,6	69,3	345
детские	8,8	8,6	62,6	367
молочные	10,1	1,7	67,1	329
простые	10,4	1,3	63,7	315
сахарные	8,9	3,2	66,8	335
СУШКИ				
Из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта:				
ванильные	8,7	5,6	71,8	375
горчичные	9,2	8,0	66,1	378
простые	10,7	1,6	69,5	342
сушки с маком	10,7	1,8	68,3	339
сушки с корицей	8,7	11,0	65,5	399
сушки лимонные	10,5	1,1	69,3	336
любительские	9,1	8,2	66,9	383
сушки новые	9,6	6,6	69,0	379
челночок	9,1	8,2	68,0	386
минские	9,4	7,2	65,2	368
к пиву	9,4	9,9	68,9	368
сдобные с солью	9,6	7,0	62,4	358
диабетические	9,4	4,7	68,3	358
молочные	9,4	4,9	66,9	354
Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта				
простые	10,9	1,3	67,9	334
чайные	9,2	7,4	66,2	372
соленые	10,5	1,3	64,7	319
ахлоридные	11,2	1,4	69,0	341
сдобные с тмином	10,6	5,4	64,3	355
малютка	9,4	9,6	66,7	395
сдобные детские	10,0	5,1	69,2	367
БУБЛИКИ				
Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта				
ванильные	8,6	3,0	60,1	306
горчичные	7,9	6,9	55,4	319
донские	8,5	6,6	54,6	317
лимонные	8,0	5,9	56,1	314
молочные	9,0	3,1	56,4	295
сдобные	8,5	5,6	60,5	313
простые	9,0	1,1	57,3	281
украинские	8,1	6,2	55,8	315
с маком	9,0	1,5	56,9	283
с тмином	9,1	1,2	57,0	281
украинские, массой 0,05 кг	8,3	6,4	58,2	328

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН НПО хлебопекарной промышленности

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 14.10.91 № 1611

Изменение № 1 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 18 от 18.10.2000)
Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 3682

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция «Туркменстандартлары»
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7128—81

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2226—88	1.3.3	ГОСТ 14919—83	3.10.1
ГОСТ 5667—65	3.1; 3.2	ГОСТ 18321—73	2.2, 3.2
ГОСТ 5670—96	3.7	ГОСТ 24370—80	1.3.1
ГОСТ 5668—68	3.9	ГОСТ 25336—82	3.6.1
ГОСТ 5672—68	3.8	ГОСТ 26927—86	3.11
ГОСТ 8273—75	1.3.2	ГОСТ 26930—86	3.11
ГОСТ 10131—93	1.3.2	ГОСТ 26931—86	3.11
ГОСТ 11354—93	1.3.2; 1.3.3	ГОСТ 26932—86	3.11
ГОСТ 12302—83	1.3.1	ГОСТ 26933—86	3.11
ГОСТ 12303—80	1.3.1	ГОСТ 26934—86	3.11
ГОСТ 13511—91	1.3.2	ГОСТ 28498—90	3.10.1
ГОСТ 13512—91	1.3.2	ГОСТ 30090—93	1.3.3
ГОСТ 14192—96	1.4.1	ГОСТ 30178—96	3.11

5. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, принятым в апреле 2001 г. (ИУС 7—2001)

gost.e-ecolog.ru