**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 ИЗ РЖАНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

## Общие технические условия

**ГОСТ 28807—90**

Rye and bolted bread.
General specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1300

**Дата введения 01.07.91**

Настоящий стандарт распространяется на вновь разрабатываемые виды хлеба следующих групп:

хлеб из ржаной обойной муки;

хлеб из ржаной обдирной муки;

хлеб из ржаной сеяной муки;

хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки.

Хлеб выпускается упакованным или без упаковки.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.2.4, 1.2.7, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 2.2, 3.3, 1.3а.1 (срок годности, информация о сертификации)[1].

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должен вырабатываться весовым или штучным массой более 0,5 кг.

Допускается по согласованию с потребителем вырабатывать хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки меньшей массы.

Отклонения массы каждого штучного изделия и средней массы 10 штучных изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать соответственно 3,0 и 2,5 % от установленной массы одного штучного изделия. Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2.2. По органолептическим показателям хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид: | |
| форма и поверхность | Соответствующие виду хлеба, без загрязнений |
| цвет | От светло-коричневого до темно-коричневого, без подгорелости |
| Состояние мякиша | Пропеченный, без следов непромеса, у заварного хлеба — с небольшой липкостью |
| Вкус и запах | Свойственные данному виду хлеба, без постороннего привкуса и запаха |

[1] Действуют на территории Российской Федерации.



gost.e-ecolog.ru

Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования хлеба должна быть приведена в рецептуре.

1.2.3. По физико-химическим показателям хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки должен быть в пределах норм, указанных в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование группы хлеба | Влажность мякиша, % | Кислотность мякиша, град | Пористость мякиша, %, не менее | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % |
|---|---|---|---|---|---|
| Хлеб из ржаной обойной муки | 46,0—53,0 | 8,0—13,0 | 44,0 | В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений | |
| Хлеб из ржаной обдирной муки | 46,0—51,0 | 8,0—12,0 | 44,0 | | |
| Хлеб из ржаной сеяной муки | 43,0—51,0 | 7,0—11,0 | 50,0 | | |
| Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 41,0—53,0 | 5,5—12,0 | 46,0 | | |

Конкретные предельные значения физико-химических показателей для каждого наименования хлеба должны быть приведены в рецептуре.

Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град в хлебе, изготовленном с использованием жидких дрожжей и жидких заквасок, смеси жидких дрожжей с прессованными, прессованных с применением молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов.

Массовая доля сахара и жира в хлебе из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2.4. В хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней хлеба и плесени.

1.2.5. Срок максимальной выдержки на хлебопекарном предприятии после выемки из печи хлеба без упаковки из ржаной сеяной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой — не более 10 ч, остальных видов хлеба без упаковки — не более 14 ч, упакованного — не более 36 ч.

1.2.6. Укладывание хлеба — по ГОСТ 8227.

1.2.7. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки по показателям безопасности должен соответствовать Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1], утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Сырье, ароматизирующие, улучшающие и другие добавки, применяемые при изготовлении хлеба, должны быть разрешены к применению органом Госкомсанэпиднадзора, по качеству они должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

1.3.2. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1] органа Госкомсанэпиднадзора.

1.3.1, 1.3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3а. Маркировка

1.3а.1. Упакованный хлеб должен иметь маркировку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя;

наименования изделия;

массы изделия;

срока годности[2];

даты выработки и срока хранения;

состава изделия;

информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий;

информации о сертификации.[2]

1.3а, 1.3а.1. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

---

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

[2] Действует на территории Российской Федерации.

1.4. Упаковка

1.4.1. Для упаковывания хлеба используют упаковочные материалы, разрешенные органами Госкомсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667 со следующим дополнением: в товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии продукции требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

2.2. Контроль показателей безопасности в хлебе осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.3. Массовую долю сахара и жира в хлебе из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки определяют по требованию потребителя.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 5667 — ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение хлеба — по ГОСТ 8227.

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

Информация о пищевой и энергетической ценности в виде информационных листков сообщается предприятием-изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

4.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи хлеба без упаковки из ржаной сеяной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой — не более 24 ч, остальных видов хлеба без упаковки — не более 36 ч.

Срок хранения упакованного хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки устанавливается разработчиком нового вида продукции и утверждается приемочной комиссией. Срок хранения упакованных изделий должен быть приведен в рецептуре.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-производственным объединением «Хлебпром»**

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 26.12.90 № 3284**

**Изменение № 1 ГОСТ 28807—90 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12.04.96)**

**За принятие проголосовали:**

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Армения | Армгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Беларуси |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Украина | Госстандарт Украины |

**3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|
| ГОСТ 5667—65 | 2.1; 3.1; 3.2 |
| ГОСТ 5668—68 | 3.2 |
| ГОСТ 5669—96 | 3.2 |
| ГОСТ 5670—96 | 3.2 |
| ГОСТ 5672—68 | 3.2 |
| ГОСТ 8227—56 | 1.2.6; 4.1 |
| ГОСТ 21094—75 | 3.2 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.3 |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86 | 3.3 |

**5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

**6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в сентябре 1996 г. (ИУС 12—96)**



gost.e-ecolog.ru