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

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ 28620—90

Bread buns.
General specifications

ОКП 91 1600

Дата введения 01.07.91

Настоящий стандарт распространяется на вновь разрабатываемые сдобные хлебобулочные изделия.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.2.4; 1.2.7; 1.3.1; 1.5.1; 1.4.1 (срок годности и информация о сертификации)[1]; 1.3.2; 2.3; 3.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

По рецептуре суммарная масса сахара и жира должна быть 14 кг и более на 100 кг муки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Характеристики

1.2.1. Сдобные хлебобулочные изделия вырабатываются упакованными или без упаковки массой до 0,3 кг включительно.

Допускается по решению приемочной комиссии вырабатывать сдобные хлебобулочные изделия большей массы.

Отклонение средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать для изделий массой до 0,2 кг включительно — 3,0 %, для изделий массой более 0,2 кг — 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать для изделий массой до 0,2 кг включительно — 5 %, для изделий массой более 0,2 кг — 3 % от установленной массы одного изделия.

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

Примечание. Для изделий, приготовленных на комплексно-механизированных линиях типа ЗТИП (Чехословакия), допускается превышение установленных для отдельного изделия отклонений в меньшую сторону в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи на 1 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2.2. По органолептическим показателям сдобные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1. Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования изделий должна быть приведена в рецептуре.

[1] Действуют на территории Российской Федерации.

gost.e-ecolog.ru

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма и поверхность	Соответствующие виду изделия, без загрязнений
цвет	От светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости
Состояние мякиша	Пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без следов непромеса; для рогликовых изделий — мякиш слоистый в изломе; для слоеных изделий — с отделимыми друг от друга слоями
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2.3. Физико-химические показатели сдобных хлебобулочных изделий должны быть в пределах норм, указанных в табл. 2. Конкретные предельные значения физико-химических показателей для каждого изделия должны быть приведены в рецептуре.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сдобных изделий из пшеничной муки, сортов	
	высшего	первого
Влажность, %	24,0—39,0	30,0—39,0
Кислотность, град.	2,5—3,0	2,5—4,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %		

Примечания:

1. **(Исключен, Изм. № 1).**
2. Допускается нормировать пористость мякиша изделий массой более 200 г.
3. Допускается повышение кислотности на 0,5 град. для хлебобулочных сдобных изделий, изготовленных из пшеничной муки высшего сорта и на 1 град. для хлебобулочных сдобных изделий, изготовленных из пшеничной муки первого сорта, против установленных норм в изделиях, изготовленных с использованием активированных, жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, молочнокислых заквасок или с добавлением кисломолочных продуктов.
4. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.
5. В слоеных изделиях массовая доля жира не нормируется.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2.4. В сдобных хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней хлеба и плесени.

1.2.5. Срок максимальной выдержки сдобных хлебобулочных изделий на хлебопекарном предприятии после выемки из печи для изделий массой до 0,2 кг включительно — не более 6 ч, для изделий массой более 0,2 кг — не более 10 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2.6. Укладывание сдобных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227.

1.2.7. Сдобные хлебобулочные изделия по показателям безопасности должны соответствовать Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1], утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Сырье, ароматизирующие, улучшающие и другие добавки, применяемые при изготовлении сдобных изделий, должны быть разрешены к применению органом Госкомсанэпиднадзора. Качество их должно 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] органов Госкомсанэпиднадзора.

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

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

1.4. Маркировка

1.4.1. Упакованные сдобные хлебобулочные изделия должны иметь маркировку с указанием:
наименования предприятия-изготовителя;
наименование изделия;
массы изделия;
даты выработки и срока хранения;
срока годности[1];
информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий;
информации о сертификации[1].

1.5. Упаковка

1.5.1. Для упаковывания сдобных хлебобулочных изделий используют материалы, допущенные органами Госкомсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

1.4 — 1.5.1. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии продукции требованиям НТД, время выемки изделий из печи.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

2.2. Массовую долю сахара и жира в сдобных хлебобулочных изделиях определяют по требованию потребителя.

2.3. Контроль показателей безопасности в сдобных хлебобулочных изделиях осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 5667 — ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Хранение и транспортирование сдобных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227.

4.2. Реализация сдобных хлебобулочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании жира, белка и углеводов в 100 г изделий. Информация о пищевой и энергетической ценности сообщается предприятием-изготовителем в виде информационных листков предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

4.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи сдобных хлебобулочных изделий массой до 0,2 кг включительно 16 ч, изделий массой более 0,2 кг — 24 ч.

Срок хранения упакованных сдобных хлебобулочных изделий устанавливается разработчиком нового вида продукции и утверждается приемочной комиссией. Срок хранения упакованных изделий должен быть приведен в рецептуре.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

[1] Действует на территории Российской Федерации.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 16.07.90 № 2199

Изменение № 2 ГОСТ 28620—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 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	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1; 3.1	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 5668—68	3.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 5669—96	3.2	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 8227—56	1.2.6; 4.1	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 21094—75	3.2		

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 24.09.92 № 1259

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в сентябре 1992 г., июле 1996 г. (ИУС 12—92, 10—96)

gost.e-ecolog.ru