МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.661:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

Технические условия

ГОСТ 26986—86

Delicious bread. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1356 3339, 91 1356 3351

Дата введения 01.12.86

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Деликатесный хлеб должен вырабатываться подовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки ржаной сеяной и пшеничной высшего сорта, солода и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Масса одного изделия должна быть 0,5 и 0,8 кг.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 3,0 % массы отдельного изделия и 2,5 % средней массы 10 изделий.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1)**.

1.3. По органолептическим показателям деликатесный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Продолговато-овальная с тупыми концами, не расплывчатая, без притисков
поверхность	Шероховатая, с наколами, без крупных трещин и подрывов. Допускается мучнистость верхней и нижней корки
цвет	От коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, 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. Не допускается отслоение корки от мякиша
Вкус	Слегка кисло-сладкий, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, с легким ароматом тмина, без постороннего запаха

Примечания:

1. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.
2. Крупными считаются подрывы, охватывающие более половины окружности хлеба и имеющие ширину более 2 см.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Сборник стандартов «Хлеб. Технические условия», 2006

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

1.4 По физико-химическим показателям деликатесный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	43,0
Кислотность мякиша, град, не более	7,0
Пористость мякиша, %, не менее	58,0

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах и жидких заквасках, допускается увеличение кислотности на 1 град.

1.5. В хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезни и плесени.

1.6. Срок максимальной выдержки деликатесного хлеба на предприятии после выемки из печи не более 10 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 24 ч.

1.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.8. Сырье, используемое при изготовлении продукции, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89[1].

1.7, 1.8. **(Измененная редакция, Изм. № 1)**.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии хлеба требованиям настоящего стандарта и время выемки хлеба из печи.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 1)**.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование деликатесного хлеба — по ГОСТ 8227.

4.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой ценности (калорийности), содержании белка, жира и углеводов в 100 г хлеба.

Информацию о пищевой и энергетической ценности сообщает предприятие-изготовитель в виде информационных листков предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

---

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 08.09.86 № 2630

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1; 3.1
ГОСТ 5669—96	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 8227—56	4.1
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 26934—86	3.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1943

6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1991 г. (ИУС 3—92)

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 27.05.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,47. Уч.-изд. л. 0,42. Тираж 109 экз. Зак. 611.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru