ГОСТ 26985—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ РОССИЙСКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 26985—86 Хлеб российский. Технические условия [Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
С.1. Группа	М11	Н32

(ИУС № 9 2009 г.)

УДК 664.661:006.354 Группа М11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ РОССИЙСКИЙ

Технические условия

ГОСТ 26985—86

Rossiysky bread. Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1355 1954, 91 1351 2154

Дата введения 01.12.86

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Российский хлеб должен вырабатываться подовым и формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Масса хлеба должна быть 0,5—1,1 кг.

Конкретную массу хлеба в указанных пределах устанавливает министерство (ведомство) хлебопродуктов союзной республики с учетом необходимости установления розничных цен на хлеб, кратных 2 и 4.

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.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма:	
подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков.
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
поверхность	Шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Допускаются наколы, мучнистость верхней и нижней корок подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба
цвет	От светло-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	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Сборник «Хлеб. Технические условия», 2006.

© Издательство стандартов, 1986
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

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 всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для хлеба	
	подового	формового
Влажность мякиша, %, не более	47,0	48,0
Кислотность мякиша, град, не более	9,0	9,0
Пористость мякиша, %, не менее	54,0	57,0

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

1.1—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

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

1.6. Срок максимальной выдержки российского хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 14 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 36 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 хлеба, 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. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

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. № 2).**

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. № 2).

---

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

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

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

4.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической 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. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12.12.91 № 1944***

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 — ГОСТ 26934-86	3.2

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1944**

6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1987 г., декабре 1991 г. (ИУС 4—87, 3—92)**

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

---

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 5).

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

В информационном указателе «Национальные стандарты» № 12—2007 опубликована поправка

к ГОСТ 26985—86 Хлеб российский. Технические условия [см. Переиздание (март 1994 г.), сборник стандартов «Хлеб. Технические условия»]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Информационные данные. Пункт 2	от 12.12.91 № 1944	от 08.09.86 № 2629

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

Подписано в печать 19.05.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,35. Тираж 109 экз. Зак. 610.

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