МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва
2002

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.66:006.354 Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 24557—89

Bred buns. Specifications

ОКП 91 1600*

Дата введения 01.07.90

Настоящий стандарт распространяется на сдобные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего и первого сортов и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14 % и более.

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Характеристики

1.2.1. Сдобные хлебобулочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в килограммах:

из пшеничной муки высшего сорта:
бриоши — 0,065;
булочки гражданские (штоли, штрицели, булочки с цукатом, булочки круглые с надрезами) — 0,2;
булочки «Веснушка» — 0,05;
булочки сдобные — 0,1;
булочки сдобные с помадой — 0,05 и 0,1;
ватрушки сдобные с творогом — 0,1;
витушки сдобные — 0,4;
крендели выборгские — 0,1 и 0,5;
лепешки сметанные — 0,1;
лепешки, подковки, шпильки сдобные — 0,1;
плюшки московские — 0,1 и 0,2;
сдобы выборгские — 0,05 и 0,1;
сдобы выборгские фигурные — 0,05; 0,1; 0,2 и 0,5;
лепешки майские — 0,1;
сдобы липецкие — 0,2;
плюшки новомосковские — 0,1 и 0,2;
хлеб донецкий — 0,4 и 0,8;
из пшеничной муки первого сорта:
сдобы витые — 0,2;
булки славянские — 0,5;
булки фруктовые — 0,2;
сдобы обыкновенные — 0,05 и 0,1.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать, в процентах от массы отдельного изделия:

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Сборник «Хлебобулочные изделия. Технические условия», 2002

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 7).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

3,0 — для изделий массой 0,4; 0,5 и 0,8 кг;
5,0 — для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг;
в процентах от средней массы 10 изделий:
2,5 — для изделий массой 0,4; 0,5 и 0,8 кг;
3,0 — для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг.

Примечание. При механизированной выработке гражданские булочки допускается выпускать одной-двух разновидностей в виде штрицелей или круглых булочек с надрезами.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.2. По органолептическим показателям сдобные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Нерасплывчатая, без притисков. Бриошей — в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху. Булочек гражданских (штоли, штрицели, булочка круглая с надрезами и булочка с цукатом) — разнообразная, соответствующая данному виду изделий. Булочек «Веснушка», булочек сдобных и булочек сдобных с помадой — округлая или четырехугольная с 2—4 слипами, с выпуклой верхней коркой. Булок славянских, булок фруктовых, лепешек сметанных, лепешек майских, ватрушек сдобных с творогом, хлеба донецкого — округлая. Витушек сдобных — округлая, крученая, с различными видами закрутки. Кренделей выборгских — в виде восьмерки с наложенными концами посередине. Лепешек, подковок, шпилек сдобных — в виде округлых лепешек, шпилек, подковок. Плюшек московских, плюшек новомосковских, сдоб выборгских, сдоб выборгских фигурных, сдоб липецких, сдоб витых, сдоб обыкновенных — разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком
поверхность	Бриошей — глянцевитая. Булочек гражданских (разновидности): булочек круглых с надрезами — с надрезами, образующими сетку, штрицелей — с косыми надрезами, булочек с цукатом — с рисунком из цуката, все три разновидности отделаны дробленым орехом и сахарным песком, у штолей — отделана помадой. Булочек «Веснушка», булочек сдобных, сдоб липецких, плюшек новомосковских, сдоб обыкновенных — глянцевитая. Сдоб выборгских фигурных — с различной отделкой — сахарной пудрой, помадой и др. Кренделей выборгских, булочек сдобных с помадой — отделана помадой. Сдоб выборгских — с различной отделкой (от 3 до 6 видов в партии): сахарной пудрой, крошкой, помадой, кремом, вареньем или повидлом и др. Булок славянских — с надрезами, образующими узор в виде ромбиков или квадратиков. Булок фруктовых — гладкая. Хлеба донецкого — глянцевитая, без надрезов или с радиальными надрезами. Ватрушек сдобных с творогом — с открытой творожной начинкой. Витушек сдобных с начинкой — отделана сахарной пудрой, без начинки — крошкой и др. Лепешек сметанных — глянцевитая, с наколами У лепешек сдобных — с сетчатыми надрезами, у подковок и шпилек сдобных — с частыми глубокими надрезами, отделана помадой, в отдельных надрезах видно повидло. Плюшек московских — отделана сахарным песком. Лепешек майских — с надрезами. Сдоб витых — допускаются небольшие разрывы в местах сплетения жгутов

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика
цвет	От светло- до темно-коричневого. В местах надрезов, складок, соединения шариков — более светлый. У лепешек майских — светло-желтый У начинки ватрушек сдобных с творогом — светло-желтый, допускается наличие пятен более темного цвета.
Состояние мякиша: пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму. У ватрушек сдобных с творогом слой основы, соприкасающейся с начинкой, может быть увлажнен от начинки
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. У шпилек и подковок — мякиш слегка уплотненный
промес	Без комочков и следов непромеса. У булочек круглых с надрезами, штолей, штрицелей, булочек с цукатом — с включением изюма или цуката, у булочек «Веснушка», хлеба донецкого — с включением изюма
Вкус	Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса. Для булок фруктовых, сдоб липецких, сдоб витых — сладковатый. Для лепешек майских — слегка солоноватый. Сладкий — для остальных видов изделий
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В начинке ватрушек сдобных с творогом — с легким запахом ванилина

1.2.3. По физико-химическим показателям сдобные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

1.3. В сдобных хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.4. Укладывание сдобных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227.

1.5. Срок максимальной выдержки сдобных изделий на предприятии после выемки их из печи не более 10 ч — для изделий массой 0,4; 0,5; 0,8 кг и не более 6 ч — для изделий массой 0,05, 0,065; 0,1 и 0,2 кг.

1.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов[1)] Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

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

1.6, 1.7. **(Введены дополнительно, 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

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

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 7).

Таблица 2

Наименование изделия	Показатель и норма					
	Пористость, %, не менее	Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
					сахара	жира
Бриоши	—	—	31,0	2,5	13,0±1,0	16,5±0,5
Булочки гражданские (штоли, штрицели, булочки с цукатом, булочки круглые с надрезами)	—	—	34,0	2,5	12,5±1,0	11,5±0,5
Булочки «Веснушка»	—	—	35,0	2,5	9,0±1,0	7,0±0,5
Булочки сдобные	—	—	34,0	2,5	19,5±1,0	10,0±0,5
Булочки сдобные с помадой	—	—	35,0	2,5	13,5±1,0	9,5±0,5
Ватрушки сдобные с творогом	—	30,0	29,0	—	18,0±1,5	15,5±0,5
Витушки сдобные	—	—	35,0	2,5	16,5±1,0	7,0±0,5
Крендели выборгские	—	—	34,0	2,5	9,0±1,0	8,0±1,0
Лепешки сметанные	—	—	32,0	3,0	12,0±1,0	10,0±0,5
Лепешки, подковки, шпильки сдобные	—	—	24,0 (целого изделия)	—	15,0±1,0 (только в сдобной лепешке)	12,5±0,5 (только в сдобной лепешке)
Плюшки московские	—	—	32,0	2,5	16,5±1,0	8,0±0,5
Сдобы выборгские	—	—	35,0	2,5	15,8±1,0	5,0±1,0
Сдобы выборгские фигурные	—	—	34,0	2,5	21,0±1,0	6,6±0,5
Лепешки майские	—	—	27,0	3,0	—	13,5±0,5
Сдобы липецкие	—	—	37,0	2,5	6,0±1,0	8,0±0,5
Плюшки новомосковские	—	—	37,0	2,5	9,7±1,0	4,3±0,5
Сдобы витые	—	—	37,0	3,0	6,5±1,0	5,6±0,5
Булки славянские	70,0	—	35,0	3,0	11,0±1,0	8,0±0,5
Булки фруктовые	70,0	—	40,0	3,5	7,0±1,0	5,5±0,5
Сдобы обыкновенные	—	—	37,0	2,5	9,7±1,0	5,5±1,0
Хлеб донецкий	75,0	—	34,0	3,0	18,0±1,0	7,0±0,5

Примечания:

1. Влажность и кислотность в изделиях с начинкой устанавливают только в основе.
2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.
3. Допускается увеличение кислотности на 0,5 град в изделиях, приготовленных на жидких дрожжах или молочнокислых заквасках.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

Примечание. Отобранные для определения физико-химических показателей подковки, шпильки сдобные разрезают на две равные части, лепешки и ватрушки сдобные с творогом — на четыре части.

Половинки подковки и шпильки, четвертинки лепешки и ватрушки (после удаления творога) вместе с корками по одной от каждого изделия измельчают ножом, теркой или механическим измельчителем. Полученную крошку перемешивают и из нее сразу же берут навески. При определении массовой доли жира в сдобе обыкновенной и выборгской средняя проба должна составляться из всех разновидностей, выпускаемых предприятиями.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 5668—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. № 1).

3.3. Определение массовой доли начинки в ватрушке сдобной с творогом

3.3.1. *Аппаратура и материалы*

Весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104*.

Шпатель.

3.3.2. *Проведение анализа*

Отобранные для анализа ватрушки (3 шт.) взвешивают с погрешностью не более 0,05 г и затем при помощи шпателя отделяют начинку от основы, не допуская захватывания последней. Основы ватрушек взвешивают с погрешностью не более 0,05 г.

3.3.3. *Обработка результатов*

Массовую долю начинки (X) в процентах к массе ватрушек вычисляют по формуле

$$X = \frac{(m - m_1) \cdot 100}{m},$$

где m — масса ватрушек, г;

m_1 — масса основ ватрушек, г.

Вычисление проводят с точностью до 1,0 %.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение сдобных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227.

4.2. Срок реализации в розничной торговой сети после выемки изделий из печи 24 ч — для изделий массой 0,4; 0,5; 0,8 кг и фруктовых булок и 16 ч — для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг.

4.3. Реализация сдобных хлебобулочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 7).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.06.89 № 2151

3. ВЗАМЕН ГОСТ 24557—81; ГОСТ 9904—61; ОСТ 18—146—74; ОСТ 18—446—85; ОСТ 18—447—85; ОСТ 18—451—85

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1, 3.1
ГОСТ 5668—68	3.2
ГОСТ 5669—96	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 8227—56	1.4, 4.1
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 24104—88	3.3.1
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 № 111

6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в феврале 1992 г. (ИУС 5—92)

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

На первой странице дополнить кодом: МКС 67.060.

Пункты 1.6, 1.7

СанПиН 2.3.2.560—96 заменен на СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Пункт 3.3.1

ГОСТ 24104—88. С 1 июля 2002 г. действует ГОСТ 24104—2001.

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 14.05.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,65. Тираж 92 экз. Зак. 490.

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