МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ

Технические условия

ГОСТ 2077—84

Rye bread and rye-and-wheat bread.
Specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1300

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен вырабатываться следующих наименований и массы, в килограммах:

хлеб ржаной простой подовый и формовой весовой	— не более 3,00;
хлеб ржаной простой подовый штучный	— 0,75—1,60;
хлеб ржаной простой формовой штучный	— 0,70—1,40;
хлеб ржаной заварной формовой штучный	— 0,75—1,00;
хлеб бородинский подовый штучный	— 0,85—0,95;
хлеб бородинский формовой штучный	— 0,50—1,00;
хлеб ржаной московский формовой штучный	— 0,50—1,10;
хлеб ржано-пшеничный простой подовый и формовой весовой	— не более 3,00;
хлеб ржано-пшеничный простой подовый штучный	— 0,75—1,00;
хлеб ржано-пшеничный простой формовой штучный	— 0,75—1,45;
хлеб ржано-пшеничный заварной формовой штучный	— 0,70—1,00;
хлеб пшенично-ржаной простой подовый и формовой весовой	— не более 2,00;
хлеб пшенично-ржаной простой подовый штучный	— 0,75—1,00;
хлеб пшенично-ржаной простой формовой штучный	— 0,75—1,45;
хлеб пшенично-ржаной заварной формовой штучный	— 0,70—1,00;
хлеб ржаной из обдирной муки подовый и формовой весовой	— не более 2,00;
хлеб ржаной из обдирной муки подовый штучный	— 0,75—1,45;
хлеб ржаной из обдирной муки формовой штучный	— 0,75—1,00;
хлеб житный подовый и формовой штучный	— 0,80—0,90;
хлеб украинский подовый весовой	— не более 2,00;
хлеб украинский подовый и формовой штучный	— 0,75—1,00;
хлеб украинский новый подовый штучный	— 0,75—1,25;
хлеб украинский новый формовой штучный	— 0,70—1,10;
хлеб орловский подовый штучный	— 0,70—1,00;
хлеб орловский формовой штучный	— 0,75—1,00;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★
○

gost.e-ecolog.ru

хлеб подмосковный формовой штучный	— 0,75—1,00;
хлеб столовый подовый штучный	— 0,70—1,00;
хлеб столовый формовой штучный	— 0,75—1,00;
хлеб славянский подовый штучный	— 0,70—1,00;
хлеб славянский формовой штучный	— 0,80—0,90;
хлеб пеклеванный «Виру» подовый штучный	— 0,65—0,85;
хлеб ржаной из сеяной муки подовый и формовой весовой	— не более 2,00;
хлеб ржаной из сеяной муки подовый штучный	— 0,75—1,00;
хлеб ржаной из сеяной муки формовой штучный	— 0,70—1,00;
хлеб минский подовый штучный	— 0,40—0,80;
хлеб рижский подовый штучный	— 0,50—0,80.

Конкретные массы хлеба в указанных пределах с учетом утверждения Госкомитетом СССР по ценам розничных цен по поясам, кратным 2 и 4, устанавливаются министерством хлебопродуктов союзной республики по согласованию с министерством торговли союзной республики.

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

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.3. По органолептическим показателям хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной 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, со слегка заостренными концами у минского хлеба
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
поверхность:	
формового	С глянцем у бородинского хлеба; гладкая, без крупных трещин и подрывов у остальных видов хлеба; с наличием тмина или аниса у ржаного заварного хлеба, кориандра, тмина или аниса у бородинского хлеба; допускается наличие шва от делителя-укладчика
подового	Без крупных подрывов. С глянцем у хлеба минского и рижского, шероховатая у остальных сортов хлеба; допускаются наколы, трещины, мучнистость верхней и нижней корок. Для пеклеванного хлеба «Виру» допускается по одному поперечному надрезу на обоих концах или наколы. Не допускается отслоение корки от мякиша в формовом и подовом хлебе
цвет	Темно-коричневый для бородинского хлеба; от светло-коричневого до темно-коричневого для остальных видов хлеба
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. У заварного хлеба мякиш с небольшой липкостью
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Для заварного хлеба мякиш немного уплотненный
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. У столового, подмосковного, рижского и хлеба пеклеванного «Виру» слегка кисло-сладкий У бородинского хлеба — сладковатый
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. У ржаного заварного хлеба, московского, бородинского, минского, рижского, пеклеванного «Виру» — с легким ароматом тмина, аниса или кориандра

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.
3. Допускается выпускать минский хлеб округлой формы при выработке его на комплексно-механизированных линиях, оснащенных пересадчиками тестовых заготовок округлой формы.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.4. По физико-химическим показателям хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование изделия		Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб ржаной простой					
подовый		51,0	12,0	45,0	—
формовой		51,0	12,0	48,0	—
Хлеб ржаной заварной формовой		51,0	11,0	46,0	—
Хлеб бородинский подовый		46,0	10,0	46,0	—
формовой массой, кг					
0,5—0,8		46,0	10,0	48,0	—
0,8—1,0		47,0	10,0	48,0	—
Хлеб ржаной московский формовой		50,0	11,0	48,0	—
Хлеб ржано-пшеничный простой подовый		49,0	11,0	47,0	—
Хлеб ржано-пшеничный простой и заварной формовой		49,0	11,0	50,0	—
Хлеб пшенично-ржаной простой подовый		48,0	10,0	50,0	—
Хлеб пшенично-ржаной простой и заварной формовой		50,0	10,0	54,0	—
Хлеб ржаной из обдирной муки:					
подовый		48,5	11,0	49,0	—
формовой		49,0	11,0	51,0	—
Хлеб житный					
подовый		48,0	11,0	49,0	—
формовой		49,0	11,0	51,0	—
Хлеб украинский подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	49,0	10,0	52,0	—
70,0	30,0	49,0	10,0	52,0	—
60,0	40,0	48,5	10,0	53,0	—
50,0	50,0	48,0	9,0	53,0	—
40,0	60,0	48,0	8,5	54,0	—
30,0	70,0	48,0	8,0	55,0	—
20,0	80,0	48,0	7,5	56,0	—
Хлеб украинский формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	50,0	10,0	54,0	—
70,0	30,0	50,0	10,0	54,0	—
60,0	40,0	49,5	10,0	55,0	—
50,0	50,0	49,0	9,0	55,0	—
Хлеб украинский новый подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	48,0	10,0	51,0	—
60,0	40,0	47,5	9,0	56,0	—
50,0	50,0	47,0	8,0	57,0	—
40,0	60,0	47,0	8,0	58,0	—
Хлеб украинский новый формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	50,0	10,0	54,0	—
60,0	40,0	49,0	9,0	58,0	—
50,0	50,0	48,5	9,0	59,0	—
40,0	60,0	48,5	8,0	60,0	—

Продолжение табл. 2

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб орловский:				
подовый	47,0	9,0	52,0	—
формовой	48,0	9,0	55,0	—
Хлеб подмосковный формовой	48,0	9,0	55,0	—
Хлеб столовый:				
подовый	47,0	9,0	60,0	3,0±1,0
формовой	48,0	9,0	62,0	3,0±1,0
Хлеб славянский подовый с соотношением муки, %:				
ржаной обдирной 15,0 / пшеничной второго сорта 85,0	46,0	7,0	56,0	—
ржаной обдирной 30,0 / пшеничной второго сорта 70,0	47,0	8,0	55,0	—
Хлеб славянский формовой с соотношением муки, %:				
ржаной обдирной 15,0 / пшеничной второго сорта 85,0	47,0	7,0	58,0	—
ржаной обдирной 30,0 / пшеничной второго сорта 70,0	48,0	8,0	57,0	—
Хлеб пеклеванный «Виру» подовый	45,0	8,0	60,0	—
Хлеб ржаной из муки сеяной				
подовый	46,0	7,0	55,0	—
формовой	48,0	7,0	57,0	—
Хлеб минский подовый	45,0	7,0	57,0	—
Хлеб рижский подовый	44,5	7,0	58,0	—

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.5. В хлебе ржаном, ржано-пшеничном и пшенично-ржаном не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.6. Срок максимальной выдержки ржаного хлеба из сеяной муки на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч, для остальных видов хлеба — не более 14 ч.

Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи для ржаного хлеба из сеяной муки — 24 ч, для остальных видов хлеба — 36 ч.

1.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные 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 производстве 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 со следующим дополнением.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии хлеба требованиям настоящего стандарта и время выемки хлеба из печи.

2.2. Массовую долю сахара определяют по требованиям потребителя.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

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

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

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного — 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.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.09.84 № 3439

3. ВЗАМЕН ГОСТ 2077—54, ГОСТ 2079—59, ГОСТ 4580—49, ГОСТ 4581—49, ГОСТ 5309—50, ГОСТ 6696—53, ГОСТ 7039—54, ГОСТ 7185—73, ГОСТ 10012—62, ГОСТ 14697—69

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 5672—68	3.2
ГОСТ 8227—56	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 Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.91 № 814

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1988 г., сентябре 1991 г. (ИУС 9—88, 12—91)

gost.e-ecolog.ru