

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

**ГОСТ**  
**32677—**  
**2014**

---

# **ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ**

## **Термины и определения**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2015

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45–2014)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2014 г. № 1260-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32677–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 мая 2015 г.

5 Подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51785–2001

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартиформ, 2015

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой "Нрк".

Заклученная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы в алфавитном указателе – светлым, а синонимы – курсивом.

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 3. Термин 37	<p>Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода.</p> <p>Примечание — К зерновым продуктам относятся продукты переработки зерновых культур, их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки).</p>	<p>Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода.</p>

(ИУС № 9 2016 г.)

## ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ

## Термины и определения

Bakery products.  
Terms and definitions

Дата введения 2015–05–01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарного производства.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по хлебобулочным изделиям, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Настоящий стандарт следует применять совместно с [1]–[4], ГОСТ 8. 579, ГОСТ 17527.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 - 2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 17527 - 2003 Упаковка. Термины и определения

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

## Общие понятия

**1 хлебобулочное изделие:** Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

**Примечание** — К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик.

**2 номенклатурная единица хлебопекарной продукции:** Хлебобулочные изделия, вырабатываемые по одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности.

**3 формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме.

**4 подовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, противне, на поду или люльке пекарной камеры.

**Примечание** — Допускается выпечка подового хлебобулочного изделия на сковородах с высотой бортика не более 20 мм.

**5 хлеб:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более

19 % и массой более 500 г.

**6 булочное изделие:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой 500 г и менее.

**7 мелкоштучное булочное изделие:** Булочное изделие массой менее 200 г.

**8 нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки.

**Примечание** – Для хлебобулочных изделий массой менее 0,2 кг допускается отсутствие помтей.

**9 ломоть хлебобулочного изделия:** Часть хлебобулочного изделия толщиной 0,5–2,0 см с ровными параллельными срезами с двух сторон.

**10 горбушка (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия, отделенная от края хлебобулочного изделия.

**11 слоеное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выработанное с применением слоения теста.

**12 сдобное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14 % и более к массе муки.

**13 ржано-пшеничное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50 % и более.

**14 пшенично-ржаное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси менее 50 %.

**15 хлебобулочное изделие пониженной влажности:** Хлебобулочное изделие с влажностью 19,0 % и менее.

**Примечание** – К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относятся: бараночные изделия (в т.ч. бублики), сухари, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки.

**16 жареное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выработанное с использованием жарки.

**17 жареный пирожок:** Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь на стадии разделки.

**18 пончик:** Жареное хлебобулочное изделие, вырабатываемое без начинки.

**19 пончик с начинкой:** Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь после жарки.

**20 национальное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, отличающееся использованием в рецептуре видов сырья и/или технологией приготовления, и/или характерной формой, и/или способом выпечки, традиционно применяемыми отдельными национальностями.

**21 хлебобулочный полуфабрикат:** Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

**22 охлажденное [замороженное] тесто:** Тесто, подвергнутое охлаждению, обеспечивающему температуру в центре продукта

$(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  [замораживанию, обеспечивающему температуру в центре продукта минус  $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$ ].

**23 замороженная тестовая заготовка:** Тестовая заготовка, подвергнутая замораживанию, обеспечивающему температуру в центре тестовой заготовки минус  $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$ .

**24 замороженное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия минус  $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$ .

**25 партия хлебобулочных изделий на предприятии-изготовителе:** Хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену.

**Примечание** – При порционном процессе тестоприготовления партий хлебобулочных изделий считают хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену из одной порции теста.

**26 срок максимальной выдержки (хлебобулочного изделия):** Продолжительность выдержки хлебобулочного изделия на предприятии-изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

#### Органолептические показатели качества хлебобулочных изделий

**27 состояние мякиша:** Характеристика мякиша хлеба, булочных изделий, мелкоштучных булочных изделий, включающая промес, пропеченность и пористость.

**28 промес (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся отсутствием непромешанного сырья.

**29 пропеченность (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующее его эластичность и отсутствие липкости (кроме хлебобулочного изделия, для которого небольшая липкость является характерной).

**30 пористость (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор разного размера, образующихся в процессе выпечки или жарки.

**31 структура мякиша (слоеного хлебобулочного изделия):** Характеристика мякиша слоеного хлебобулочного изделия.

**32 внутреннее состояние (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Состояние внутренней части хлебобулочного изделия пониженной влажности, определяемое органолептически.

**33 хрупкость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Характеристика хлебобулочного изделия пониженной влажности, отражающая способность изделия легко разламываться с хрустом.

**Примечание** – Хрупкость определяется органолептически с помощью органов чувств (осязание, зрение, слух).

**34 набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду.

**35 ломкость баранки:** Характеристика баранки, отражающая способность изделия легко разламываться без хруста.

**36 намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду настолько, чтобы свободно разжевываться.

### **Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства**

**37 основное сырье (для хлебобулочного изделия):** Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода.

**Примечание** – К зерновым продуктам относятся продукты переработки зерновых культур, их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки).

**38 дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия) (Нрк. вспомогательное сырье; подсобное сырье):** Сырье для хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия.

**39 хлебопекарный улучшитель:** Пищевая добавка, или комплексная пищевая добавка, или технологическое вспомогательное средство, улучшающие свойства теста и качество хлебобулочных изделий.

**40 хлебопекарное свойство сырья:** Способность сырья для хлебобулочного изделия влиять на качество хлебобулочного изделия.

**41 полуфабрикат хлебопекарного производства:** Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и подлежащий дальнейшей переработке.

**42 замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства минус  $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$ .

**43 питательная смесь (для хлебопекарного производства) (Нрк. мучная болтушка):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия в определенном соотношении и используемый для приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, закваски, жидкой опары и активации хлебопекарных дрожжей.

**44 заварка (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или муки, воды и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

**45 самоосахаренная заварка (для хлебопекарного производства) (Нрк. сладкая заварка):** Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием собственных амилолитических ферментов муки.

**46 осахаренная заварка (для хлебопекарного производства) (Нрк. осахаренный затвор):** Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки и солода или ферментных препаратов.

**47 неосахаренная заварка (для хлебопекарного производства) (Нрк. простая заварка):** Заварка для хлебопекарного производства, быстро охлажденная и не подвергнутая осахариванию.

**48 заквашенная заварка (для хлебопекарного производства) (Нрк. заквашенный затвор):** Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием термофильных молочнокислых бактерий.

**49 сброженная заварка (для хлебопекарного производства):** Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием хлебопекарных дрожжей или закваски.

**50 жидкие (хлебопекарные) дрожжи** (Нрк. жидкие пекарские дрожжи): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней хлебопекарных дрожжей.

**51 активированные хлебопекарные дрожжи:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации хлебопекарных прессованных или хлебопекарных сухих дрожжей, разведенных в воде, с добавлением сахара или муки, или их смеси, или ферментов, или заварки.

**52 закваска (для хлебопекарного производства)** (Нрк. головка; квасы): Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями или молочнокислыми бактериями и хлебопекарными дрожжами или другими микроорганизмами, применяемыми в хлебопекарной промышленности.

**53 сухая закваска (для хлебопекарного производства):** Закваска, полученная из готовой закваски для хлебопекарного производства, высушенная и, при необходимости, размолотая.

**54 сырая клейковина муки (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, представляющий собой комплекс белковых веществ муки, способных при взаимодействии с водой набухать и образовывать связанную массу при отмывании.

**55 опара:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста.

Примечание – Допускается при приготовлении опары применение соли поваренной пищевой.

**56 жидкая опара:** Опара, приготовленная из 25 %–35 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 68 %–72 %.

**57 густая опара:** Опара, приготовленная из 45 %–55 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41 %–45 %.

**58 большая густая опара:** Опара, приготовленная из 60 %–70 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41 %–45 %.

**59 тесто (для хлебобулочного изделия):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, поваренной пищевой соли с использованием или без использования опары, заварки, закваски и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией.

**60 тестовая заготовка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, полученный в результате разделки.

**61 тестовая заготовка различной степени готовности:** Тестовая заготовка, для которой процесс прогрева в пекарной камере прерван до момента превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

**62 тестовая заготовка высокой степени готовности:** Тестовая заготовка, продолжительность прогрева которой в пекарной камере составляет 90 % продолжительности выпечки.

**63 начинка:** Составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхность тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки или жарки.

**64 отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, применяемый для отделки поверхности тестовой заготовки и готового хлебобулочного изделия.

**65 отделочная крошка** (Нрк. посыпка; шпатель): Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, жира и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных.

**66 яичная смазка (для хлебопекарного производства)** (Нрк. яичная болтушка; яичная смесь; яично-водная смесь): Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из яиц или яичных продуктов и воды.

**67 хлебная мочка:** Предварительно замоченное и измельченное хлебобулочное изделие.

**68 хлебная крошка:** Измельченное хлебобулочное изделие.

**69 сухарная крошка:** Высушенное и подвергнутое измельчению хлебобулочное изделие.

**70 отделочная смесь:** Смесь семян масличных культур, зерна, крупы, зерновых продуктов, хлопьев, бобовых культур, орехов в соотношении, предусмотренном рецептурой или технологической инструкцией.

**71 мякиш (хлебобулочного изделия):** Внутренняя часть хлебобулочного изделия (кроме хлебобулочных изделий пониженной влажности), образующаяся из теста в процессе выпечки или жарки.

**Технологические процессы**

**72 подготовка сырья (к хлебопекарному производству):** Проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для выработки хлебобулочных изделий.

**73 просеивание муки:** Пропускание муки через сито для отделения посторонних примесей.

**74 магнитная очистка муки:** Отделение от муки металломагнитных примесей при пропускании ее через магнитные установки.

**75 смешивание муки (Нрк. валка муки; подсортировка муки; ссыпка муки):** Приготовление однородной смеси в определенном соотношении из муки разных сортов, разных партий одного сорта муки или муки, полученной из зерна разных зерновых культур.

**76 отмывание клейковины:** Отделение клейковины в воде от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки.

**77 дозирование сырья (в хлебопекарном производстве):** Порционное или непрерывное взвешивание или объемное отмеривание сырья для хлебобулочного изделия в количестве, предусмотренном рецептурой для приготовления соответствующего полуфабриката хлебопекарного производства.

**78 разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выведение заново закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов или готовой закваски, или сухой закваски и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла.

**79 производственный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Приготовление закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем периодического пополнения питательной смесью взамен израсходованного их количества и доведение до количества, необходимого производству.

**80 замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Перемешивание сырья для хлебобулочного изделия или сырья для хлебобулочного изделия и полуфабриката хлебопекарного производства до получения однородной массы.

**81 непрерывный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при непрерывном дозировании определенного количества сырья или сырья и полуфабрикатов в единицу времени и непрерывном выходе полуфабриката хлебопекарного производства.

**82 порционный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при порционном дозировании сырья или сырья и полуфабрикатов и порционном выходе полуфабриката хлебопекарного производства.

**83 ритм замеса полуфабриката (хлебопекарного производства):** Период времени от начала замеса одной порции полуфабриката хлебопекарного производства до начала замеса следующей порции.

**84 интенсивный замес теста:** Замес теста при скоростной или усиленной механической обработке.

**85 брожение полуфабриката (хлебопекарного производства):** Стадия технологического процесса, в течение которой происходит изменение пищевых веществ полуфабрикатов хлебопекарного производства под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки.

**86 консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства):** Временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий с целью сохранения качества полуфабриката хлебопекарного производства.

**87 замораживание полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выдерживание полуфабриката хлебопекарного производства при отрицательных температурах с целью его консервирования.

**88 замораживание хлебобулочного изделия:** Выдерживание хлебобулочного изделия при отрицательных температурах с целью его консервирования.

**89 размораживание полуфабриката (хлебопекарного производства) (Нрк. дефростация):** Выдерживание замороженного полуфабриката хлебопекарного производства при положительных температурах.

**Примечание** — Продолжительность и условия размораживания приводят в документе на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

**90 размораживание хлебобулочного изделия:** Выдерживание замороженного хлебобулочного изделия при положительных температурах.

**Примечание** – Продолжительность и условия размораживания приводят в документе на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

**91 разрыхление теста:** Образование пористой структуры теста.

**92 разрыхление теста биологическим способом** (*Нрк. разрыхление теста биохимическим способом*): Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.

**93 разрыхление теста механическим способом** (*Нрк. разрыхление теста физическим способом*): Разрыхление теста в процессе его замеса под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину.

**94 разрыхление теста химическим способом:** Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей.

**95 тестоприготовление:** Процесс от начала замеса теста с последующим брожением теста до разделки.

**96 опасный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление с использованием опары.

**97 безопасный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление в одну стадию с замесом теста из всего сырья по рецептуре и продолжительностью брожения 2 ч и более.

**98 ускоренный способ (тестоприготовления):** Тестоприготовление с применением соответствующей механической обработки, подкисляющих сырья для хлебобулочного изделия и полуфабрикатов хлебопекарного производства, увеличенной дозировки хлебопекарных дрожжей, применения хлебопекарных улучшителей и продолжительностью брожения теста менее 2 ч.

**99 интенсивная холодная технология (тестоприготовления):** Ускоренный способ тестоприготовления в одну стадию с применением хлебопекарных улучшителей и воды пониженной температуры.

**100 непрерывный процесс (тестоприготовления):** Тесто-приготовление при непрерывном замесе и брожении теста в потоке.

**101 порционный процесс (тестоприготовления):** Тесто-приготовление отдельными порциями.

**102 отлежка теста:** Выдерживание теста после замеса не более 30 мин.

**103 обминка теста** (*Нрк. перебивка теста; сколотка теста*): Кратковременное перемешивание теста в период брожения.

**104 натирка теста:** Механическая обработка теста для бараночных изделий на натирочной машине или вручную.

**105 отсдобка теста** (*Нрк. переделка теста*): Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья для хлебобулочного изделия.

**106 слоение теста:** Придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто сливочного масла, маргарина или других жировых пищевых продуктов, с последующим многократным складыванием и раскаткой.

**107 разделка теста:** Совокупность операций по обработке готового теста.

**108 деление теста:** Операция разделки теста, заключающаяся в получении тестовой заготовки определенной массы.

**109 формование (тестовой заготовки)** (*Нрк. валка изделия*): Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке формы, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия.

**110 округление (тестовой заготовки)** (*Нрк. подкатка*): Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке шарообразной формы.

**111 закатка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке цилиндрической или овальной, или продолговато-овальной формы.

**112 надрезка [наколы, штамповка] тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки надрезов [наколов, штампов].

**113 расстойка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в выдерживании тестовой заготовки при определенной температуре и относительной влажности воздуха.

**114 предварительная расстойка (тестовой заготовки)** (*Нрк. первая расстойка; сухая расстойка; промежуточная расстойка*): Кратковременная расстойка тестовой заготовки после механического воздействия при делении и округлении с целью улучшения свойств и структуры.

**115 окончательная расстойка (тестовой заготовки)** (*Нрк. вторая расстойка; влажная расстойка*): Расстойка тестовой заготовки после предварительной расстойки тестовой заготовки и ее формования с целью разрыхления и образования необходимого объема.

**116 отделка тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки сырья для хлебобулочного изделия, отделочного полуфабриката хлебопекарного производства, отделочной смеси.

**117 смазка тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки меланжа, яичной смазки, крахмального клейстера, раствора сахара или специального смазочного вещества.

**118 опрыскивание тестовой заготовки [хлебобулочного изделия]:** Увлажнение поверхности тестовой заготовки [хлебобулочного изделия] водой.

**119 паровувлажнение тестовой заготовки:** Обработка поверхности тестовой заготовки паровоздушной или пароводяной смесью.

**120 обварка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в обработке тестовой заготовки горячей водой.

**121 ошпарка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в обработке тестовой заготовки паром.

**122 обжарка (тестовой заготовки) (Нрк. обжарка хлеба):** Кратковременное воздействие высокой температуры на тестовую заготовку в начальный период выпечки.

**123 обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры] (Нрк. колеровка хлебопекарной формы):** Получение пленки на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] из предварительно нанесенного слоя растительного масла или материала, применяемого в пищевой промышленности.

**124 смазка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры]:** Нанесение на внутреннюю поверхность хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] тонкого слоя растительного масла, жироводной эмульсии или смазочных средств, применяемых в пищевой промышленности.

**125 выпечка:** Прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

**126 жарка (хлебобулочного изделия):** Прогревание тестовой заготовки в кипящем жире до получения изделия, готового для употребления человеком в пищу.

**127 отделка хлебобулочного изделия:** Придание поверхности хлебобулочного изделия внешнего вида, соответствующего требованиям документа на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

**128 глазирование (хлебобулочного изделия):** Технологическая операция по нанесению на поверхность хлебобулочного изделия разогретых помады, шоколадной массы или глазурей.

**129 консервирование хлебобулочного изделия:** Комплекс технологических мероприятий, позволяющий сохранить потребительские свойства хлебобулочного изделия при хранении.

**130 консервирование спиртом (хлебобулочного изделия):** Консервирование хлебобулочного изделия путем обработки этиловым спиртом его поверхности с последующим упаковыванием и/или путем впрыскивания спирта в потребительскую тару.

**131 консервирование теплом (хлебобулочного изделия):** Консервирование упакованного хлебобулочного изделия путем тепловой обработки.

**132 ступенчатое консервирование теплом (хлебобулочного изделия):** Консервирование теплом упакованного хлебобулочного изделия в две и более стадий.

**133 освежение (хлебобулочного изделия):** Кратковременное прогревание черствого хлебобулочного изделия при соответствующем режиме.

#### Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий

**134 пробная выпечка хлебобулочного изделия (Нрк. опытная выпечка):** Выпечка хлебобулочного изделия с целью проверки и оценки хлебопекарных свойств основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия; показателей качества и безопасности хлебобулочного изделия; выхода хлебобулочного изделия; параметров технологического процесса; различных способов приготовления хлебобулочного изделия; норм расхода упаковочных материалов и смазочных средств на смазку технологического оборудования, хлебопекарных форм, хлебопекарных листов, противней, пода или люлек пекарной камеры и др.

**135 подъемная сила полуфабриката (хлебопекарного производства):** Показатель процесса разрыхления полуфабриката хлебопекарного производства, характеризующий жизнедеятельность микроорганизмов при данных условиях.

**136 бродильная активность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства к разрыхлению теста.

**137 газообразующая способность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства к образованию диоксида углерода в

процессе брожения.

**138 газодерживающая способность полуфабриката (хлебопекарного производства):** Способность полуфабриката хлебопекарного производства удерживать диоксид углерода, образующийся при брожении.

**139 формодерживающая способность (тестовой заготовки):** Способность тестовой заготовки сохранять форму в процессе расстойки и начального периода выпечки.

**140 эластичность теста [мякиша хлебобулочного изделия]:** Свойство теста [мякиша хлебобулочного изделия] восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия деформирующей нагрузки.

**141 технологическая затрата (в хлебопекарном производстве):** Расход муки, полуфабриката хлебопекарного производства и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранением.

**142 затрата при брожении:** Технологическая затрата полуфабриката хлебопекарного производства на брожение в период от замеса до выпечки.

**143 затрата при разделке теста:** Технологическая затрата муки и (или) сухарной крошки на обсыпку рабочих поверхностей деталей разделочного и транспортного оборудования и поверхности тестовых заготовок при разделке.

**144 упек (Нрк. затрата при выпечке):** Уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

*Примечание* – Величина упека выражается в процентах к массе тестовой заготовки перед выпечкой.

**145 усушка (хлебобулочного изделия) (Нрк. затрата при остывании и хранении):** Уменьшение массы хлебобулочного изделия при остывании и хранении за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

*Примечание* – Величина усушки выражается в процентах к массе хлебобулочного изделия, определяемой непосредственно после выпечки.

**146 технологическая потеря (в хлебопекарном производстве) (Нрк. механическая потеря):** Расход муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и готового изделия при ведении технологического процесса, хранении и транспортировании, не обусловленный технологическим процессом, хранением и транспортированием.

**147 выход теста:** Масса теста, полученная из израсходованного основного сырья для хлебопекарного производства или основного сырья для хлебопекарного производства и дополнительного сырья для хлебопекарного производства.

**148 выход хлебобулочного изделия (Нрк. припек):** Отношение массы готового хлебобулочного изделия к массе израсходованной муки, выраженное в процентах.

*Примечание* – При применении солода, зерновых продуктов, клейковины, крахмала массу этих продуктов включают в массу израсходованной муки.

## Дефекты и болезни хлебобулочных изделий

**149 непромес:** Дефект хлебобулочного изделия в виде непромешанного сырья в мякише хлебобулочного изделия.

**150 пустота (в хлебобулочном изделии):** Дефект хлебобулочного изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 2 см.

*Примечание* – Пустоты, предусмотренные документом на хлебобулочное изделие конкретного наименования, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

**151 уплотнение мякиша (хлебобулочного изделия) (Нрк. закал мякиша хлебобулочного изделия):** Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша хлебобулочного изделия, не содержащих пор.

**152 притиск:** Дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок.

*Примечание* – Участки поверхности без корки в местах соединений, наличие которых является характерной особенностью некоторых видов хлебобулочных изделий и их появление предусмотрено при формировании тестовых заготовок, называются слипами и к дефектам не относятся.

**153 подрыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде отрывов корок у основания подового хлебобулочного изделия и отрывов верхней корки у формового хлебобулочного изделия.

**154 крупный подрыв:** Подрыв, охватывающий всю длину одной из боковых сторон формового хлебобулочного изделия или более половины окружности подового хлебобулочного изделия и имеющий ширину более 1 см в формовом хлебобулочном изделии и более 2 см в подовом хлебобулочном изделии.

**155 трещина (хлебобулочного изделия):** Дефект хлебобулочного изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного изделия.

**Примечание** – Трещины, предусмотренные документом на конкретное наименование хлебобулочного изделия, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

**156 крупная трещина (хлебобулочного изделия):** Трещина хлебобулочного изделия, проходящая через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющая ширину более 1 см.

**157 выплыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде выступающего мякиша хлебобулочного изделия по контуру верхней корки у формового или нижней корки у подового хлебобулочного изделия.

**158 постороннее включение (в хлебобулочном изделии):** Включение в хлебобулочном изделии, определяемое визуально и являющееся опасным для жизни и здоровья человека.

**159 хруст от минеральной примеси (в хлебобулочном изделии):** Хруст в хлебобулочном изделии, не характерный для данного вида хлебобулочного изделия, определяемый при разжевывании.

**160 металломагнитная примесь (в панировочных сухарях):** Примесь в панировочных сухарях, обладающая свойством притягиваться к магниту.

**161 загрязненность (хлебобулочного изделия):** Наличие на участках поверхности хлебобулочного изделия включений, не свойственных данному виду хлебобулочного изделия.

**162 подгорелость (хлебобулочного изделия):** Частичное обугливание поверхности хлебобулочного изделия, которое обуславливает горький вкус.

**163 лом (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Часть целого хлебобулочного изделия.

**Примечание** – Характеристика крупного и мелкого лома приводится в документе на хлебобулочное изделие пониженной влажности конкретного наименования.

**164 крошка (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Мелкая частица хлебобулочного изделия пониженной влажности, образующаяся при фасовании, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий пониженной влажности.

**165 зараженность (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Наличие в хлебобулочном изделии пониженной влажности вредителей хлебных запасов, определяемое визуально.

**166 болезнь (хлебобулочного изделия):** Специфическое повреждение хлебобулочного изделия в результате развития микроорганизмов, делающее хлебобулочное изделие непригодным к употреблению.

**167 плесневение (хлебобулочного изделия):** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие плесневыми грибами различных родов, образующими видимый мицелий различной окраски.

**168 «меловая» болезнь (хлебобулочного изделия):** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие дрожжеподобными грибами различных родов, образующими белый порошкообразный налет, напоминающий мел.

**169 «красная» болезнь (хлебобулочного изделия) (Нрк. покраснение мякиша, кровавая болезнь):** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие плесневыми или дрожжеподобными грибами и бактериями вида *Serratia marcescens*, образующими красноватый налет без видимого мицелия.

**170 «картофельная» болезнь (хлебобулочного изделия) (Нрк. «тягучая» болезнь):** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная спорообразующими бактериями рода *Bacillus* и характеризующаяся наличием у хлебобулочного изделия специфического неприятного запаха и слизистых нитей в мякише.

## Алфавитный указатель терминов

активность полуфабриката бродильная	136
<b>активность полуфабриката хлебопекарного производства бродильная</b>	136
болезнь	166
болезнь «картофельная»	170
болезнь «красная»	169
<i>болезнь кровавая</i>	169
болезнь «меловая»	168
<b>болезнь хлебобулочного изделия</b>	166
<b>болезнь хлебобулочного изделия «картофельная»</b>	170
<b>болезнь хлебобулочного изделия «красная»</b>	169
<b>болезнь хлебобулочного изделия «меловая»</b>	168
<i>болезнь «тягучая»</i>	170
<i>болтушка мучная</i>	43
<i>болтушка яичная</i>	66
брожение полуфабриката	85
<b>брожение полуфабриката хлебопекарного производства</b>	85
<i>валка изделия</i>	109
<i>валка муки</i>	75
<b>включение в хлебобулочном изделии постороннее</b>	158
включение постороннее	158
<b>выпечка</b>	125
<i>выпечка опытная</i>	134
<b>выпечка хлебобулочного изделия пробная</b>	134
<b>выплыв</b>	157
<b>выход теста</b>	147
<b>выход хлебобулочного изделия</b>	148
глазирование	128
<b>глазирование хлебобулочного изделия</b>	128
<i>головка</i>	52
<i>горбушка</i>	10
<b>горбушка хлебобулочного изделия</b>	10
<b>деление теста</b>	108
<i>дефростация</i>	89
дозирование сырья	77
<b>дозирование сырья в хлебопекарном производстве</b>	77
дрожжи жидкие	50
<i>дрожжи пекарские жидкие</i>	50
<b>дрожжи хлебопекарные активированные</b>	51
<b>дрожжи хлебопекарные жидкие</b>	50
<b>единица хлебопекарной продукции номенклатурная</b>	2
жарка	126
<b>жарка хлебобулочного изделия</b>	126
заварка	44
<b>заварка для хлебопекарного производства</b>	44
<b>заварка для хлебопекарного производства заквашенная</b>	48
<b>заварка для хлебопекарного производства неосахаренная</b>	47
<b>заварка для хлебопекарного производства осахаренная</b>	46
<b>заварка для хлебопекарного производства самоосахаренная</b>	45
<b>заварка для хлебопекарного производства сброженная</b>	49
заварка заквашенная	48
заварка неосахаренная	47
заварка осахаренная	46
<i>заварка простая</i>	47
заварка самоосахаренная	45
заварка сброженная	49
<i>заварка сладкая</i>	45
<b>заготовка тестовая</b>	60

заготовка тестовая высокой степени готовности	62
заготовка тестовая замороженная	23
заготовка тестовая различной степени готовности	61
загрязненность	161
загрязненность хлебобулочного изделия	161
закал мякиша хлебобулочного изделия	151
закатка	111
закатка тестовой заготовки	111
закваска	52
закваска для хлебопекарного производства	52
закваска для хлебопекарного производства сухая	53
закваска сухая	53
замес полуфабриката	80
замес полуфабриката непрерывный	81
замес полуфабриката порционный	82
замес полуфабриката хлебопекарного производства	80
замес полуфабриката хлебопекарного производства непрерывный	81
замес полуфабриката хлебопекарного производства порционный	82
замес теста интенсивный	84
замораживание полуфабриката	87
замораживание полуфабриката хлебопекарного производства	87
замораживание хлебобулочного изделия	88
зараженность	165
зараженность хлебобулочного изделия пониженной влажности	165
затор заквашенный	48
затор осахаренный	46
затрата при брожении	142
затрата при выпечке	144
затрата при остывании и хранении	145
затрата при разделке теста	143
затрата технологическая	141
затрата в хлебопекарном производстве технологическая	141
изделие булочное	6
изделие булочное мелкоштучное	7
изделие хлебобулочное	1
изделие хлебобулочное жареное	16
изделие хлебобулочное замороженное	24
изделие хлебобулочное нарезанное	8
изделие хлебобулочное национальное	20
изделие хлебобулочное подовое	4
изделие хлебобулочное пониженной влажности	15
изделие хлебобулочное пшенично-ржаное	14
изделие хлебобулочное ржано-пшеничное	13
изделие хлебобулочное сдобное	12
изделие хлебобулочное слоеное	11
изделие хлебобулочное формовое	3
квасы	52
клейковина муки сырая	54
клейковина муки сырая для хлебопекарного производства	54
колеровка хлебопекарной формы	123
консервирование полуфабриката	86
консервирование полуфабриката хлебопекарного производства	86
консервирование спиртом	130
консервирование спиртом хлебобулочного изделия	130
консервирование теплом	131
консервирование теплом ступенчатое	132
консервирование теплом хлебобулочного изделия	131
консервирование теплом ступенчатое хлебобулочного изделия	132
консервирование хлебобулочного изделия	129

крошка	164
крошка отделочная	65
крошка сухарная	69
крошка хлебная	69
крошка хлебобулочного изделия пониженной влажности	164
лом	163
лом хлебобулочного изделия пониженной влажности	163
ломкость баранки	35
ломоть хлебобулочного изделия	9
мочка хлебная	67
мякиш	71
мякиша покраснение	169
мякиш хлебобулочного изделия	71
набухаемость	34
набухаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности	34
надрезка тестовой заготовки	112
наколы тестовой заготовки	112
намокаемость	36
намокаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности	36
натирка теста	104
начинка	63
непромес	149
обварка	120
обжарка	122
обжарка тестовой заготовки	120
обжарка тестовой заготовки	122
обжарка хлеба	122
обминка теста	103
обработка люльки пекарной камеры	123
обработка противня	123
обработка пода пекарной камеры	123
обработка хлебопекарного листа	123
обработка хлебопекарной формы	123
округление	110
округление тестовой заготовки	110
опара	55
опара большая густая	58
опара густая	57
опара жидкая	56
опрыскивание тестовой заготовки	118
опрыскивание хлебобулочного изделия	118
освежение	133
освежение хлебобулочного изделия	133
отделка тестовой заготовки	116
отделка хлебобулочного изделия	127
отлежка теста	102
отмывание клейковины	76
отсдобка теста	105
очистка муки магнитная	74
ошпарка	121
ошпарка тестовой заготовки	121
пароувлажнение тестовой заготовки	119
партия хлебобулочных изделий на предприятии-изготовителе	25
перебивка теста	103
переделка теста	105
пирожок жареный	17
плесневение	167
плесневение хлебобулочного изделия	167
подгорелость	162
подгорелость хлебобулочного изделия	162

подготовка сырья	72
<b>подготовка сырья к хлебопекарному производству</b>	72
<i>подкатка</i>	110
<b>подрыв</b>	153
<b>подрыв крупный</b>	154
<i>подсортировка муки</i>	75
полуфабрикат замороженный	42
полуфабрикат отделочный	64
<b>полуфабрикат хлебобулочный</b>	21
<b>полуфабрикат хлебопекарного производства</b>	41
<b>полуфабрикат хлебопекарного производства замороженный</b>	42
<b>полуфабрикат хлебопекарного производства отделочный</b>	64
<b>пончик</b>	18
<b>пончик с начинкой</b>	19
пористость	30
<b>пористость хлебобулочного изделия</b>	30
<i>посыпка</i>	65
<b>потеря в хлебопекарном производстве технологическая</b>	146
<i>потеря механическая</i>	146
<i>потеря технологическая</i>	146
<b>примесь в панировочных сухарях металломагнитная</b>	160
<i>примесь металломагнитная</i>	160
<i>припек</i>	148
<b>притиск</b>	152
промес	28
<b>промес хлебобулочного изделия</b>	28
пропеченность	29
<b>пропеченность хлебобулочного изделия</b>	29
<b>просеивание муки</b>	73
процесс непрерывный	100
процесс порционный	101
<b>процесс тестоприготовления непрерывный</b>	100
<b>процесс тестоприготовления порционный</b>	101
пустота	150
<b>пустота в хлебобулочном изделии</b>	150
<b>разделка теста</b>	107
размораживание полуфабриката	89
<b>размораживание полуфабриката хлебопекарного производства</b>	89
<b>размораживание хлебобулочного изделия</b>	90
<b>разрыхление теста</b>	91
<b>разрыхление теста биологическим способом</b>	92
<i>разрыхление теста биохимическим способом</i>	92
<b>разрыхление теста механическим способом</b>	93
<i>разрыхление теста физическим способом</i>	93
<b>разрыхление теста химическим способом</b>	94
расстойка	113
<i>расстойка влажная</i>	115
<i>расстойка вторая</i>	115
расстойка окончательная	115
<i>расстойка первая</i>	114
расстойка предварительная	114
<i>расстойка промежуточная</i>	114
<i>расстойка сухая</i>	114
<b>расстойка тестовой заготовки</b>	113
<b>расстойка тестовой заготовки окончательная</b>	115
<b>расстойка тестовой заготовки предварительная</b>	114
ритм замеса полуфабриката	83
<b>ритм замеса полуфабриката хлебопекарного производства</b>	83
<b>свойство сырья хлебопекарное</b>	40

сила полуфабриката подъемная	135
сила полуфабриката хлебопекарного производства подъемная	135
сколотка теста	103
слоение теста	106
смазка для хлебопекарного производства яичная	66
смазка люльки пекарной камеры	124
смазка пода пекарной камеры	124
смазка противня	124
смазка тестовой заготовки	117
смазка хлебопекарного листа	124
смазка хлебопекарной формы	124
смазка яичная	66
смесь отделочная	70
смесь питательная	43
смесь питательная для хлебопекарного производства	43
смесь яичная	66
смесь яично-водная	66
смешивание муки	75
состояние внутреннее	32
состояние мякиша	27
состояние хлебобулочного изделия пониженной влажности внутреннее	32
способ безопарный	97
способ опарный	96
способ ускоренный	98
способ тестоприготовления безопарный	97
способ тестоприготовления опарный	96
способ тестоприготовления ускоренный	98
способность полуфабриката газообразующая	137
способность полуфабриката газодерживающая	138
способность полуфабриката хлебопекарного производства	137
газообразующая	137
способность полуфабриката хлебопекарного производства	138
газодерживающая	138
способность формоудерживающая	139
способность тестовой заготовки формоудерживающая	139
срок максимальной выдержки	26
срок максимальной выдержки хлебобулочного изделия	26
сыпка муки	75
структура мякиша	31
структура мякиша слоеного хлебобулочного изделия	31
сырье вспомогательное	38
сырье для хлебобулочного изделия дополнительное	38
сырье для хлебобулочного изделия основное	37
сырье дополнительное	38
сырье основное	37
сырье подсобное	38
тесто	59
тесто для хлебобулочного изделия	59
тесто замороженное	22
тесто охлажденное	22
тестоприготовление	95
технология интенсивная холодная	99
технология тестоприготовления интенсивная холодная	99
трещина	155
трещина крупная	156
трещина хлебобулочного изделия	155
трещина хлебобулочного изделия крупная	156
улучшитель хлебопекарный	39
упек	144
уплотнение мякиша	151

<b>уплотнение мякиша хлебобулочного изделия</b>	151
<b>усушка</b>	145
<b>усушка хлебобулочного изделия</b>	145
<b>формование</b>	109
<b>формование тестовой заготовки</b>	109
<b>хлеб</b>	5
<b>хрупкость</b>	33
<b>хрупкость хлебобулочного изделия пониженной влажности</b>	33
<b>хруст от минеральной примеси</b>	159
<b>хруст от минеральной примеси в хлебобулочном изделии</b>	159
<b>цикл приготовления полуфабриката производственный</b>	79
<b>цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства производственный</b>	79
<b>цикл приготовления полуфабриката разводочный</b>	78
<b>цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства разводочный</b>	78
<b>часть хлебобулочного изделия нарезанная</b>	8
<b>штамповка тестовой заготовки</b>	112
<b>штрель</b>	65
<b>эластичность мякиша хлебобулочного изделия</b>	140
<b>эластичность теста</b>	140

## Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
- [2] Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881
- [3] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769
- [4] Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012. Утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58

---

УДК 664.66:006.354

МКС 67.060

Ключевые слова: стандартизованный термин, nereкомендуемый термин, синоним, определение, хлебобулочное изделие

---

Подписано в печать 12.01.2015. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.

Усл. печ. л. 2,33. Тираж 43 экз. Зак. 4816.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 3. Термин 37	<p>Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, зерновые продукты, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода.</p> <p>Примечание — К зерновым продуктам относятся продукты переработки зерновых культур, их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки).</p>	<p>Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, хлебопекарные дрожжи, соль поваренная пищевая и вода.</p>

(ИУС № 9 2016 г.)