

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т**ХЛЕБ СДОБНЫЙ В УПАКОВКЕ****Технические условия**

Rich bread in wrapping.
Specifications

**ГОСТ
9831—61**

МКС 67.060
ОКП 91 1673 1239, 91 1663 1339

Дата введения 01.01.62

Настоящий стандарт распространяется на сдобный хлеб, вырабатываемый формовым штучным из пшеничной муки высшего и первого сортов и другого сырья, выпускаемый в специальной упаковке.

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 7; 8б—8в; 1а.3; 10.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Сдобный хлеб должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

2, 3. (Исключены, Изм. № 2).

4. Масса хлеба должна быть 0,5 кг.

Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 4 и 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

5. По органолептическим показателям сдобный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	
форма	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой
поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов
цвет	От светло-коричневого до коричневого
Состояние мякиша	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочеков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

П р и м е ч а н и е. Крупными трещинами считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

Крупными подрывами считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон и имеющие ширину более 1 см.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

С. 2 ГОСТ 9831—61

6. По физико-химическим показателям сдобный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	41,5
Кислотность мякиша, град, не более	3,0
Пористость мякиша, %, не менее	75,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	6,0±0,5

П р и м е ч а н и е. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

7. В хлебе не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

8. Срок максимальной выдержки сдобного хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

8а. Укладывание сдобного хлеба — по ГОСТ 8227.

8б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сдобном хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89¹.

8в. Сырье, применяемое при изготовлении сдобного хлеба, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89¹.

8а—8в. (Введены дополнительно, Изм. № 4).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

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

1а.2. Выборочный контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сдобных изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

1а.3. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

10. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5668, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

III. УПАКОВЫВАНИЕ, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Сдобный хлеб упаковывают в специальную парафинированную, красочно оформленную бумагу или полиэтиленовую пленку, разрешенную органами Госкомсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

12. На упаковке должна быть маркировка со следующими обозначениями:
 наименование хлеба,
 масса изделия,
 наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак и местонахождение,
 информационные сведения об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов
 в 100 г изделий,
 обозначение настоящего стандарта.
13. Хранение и транспортирование — по ГОСТ 8227.
14. Срок реализации сдобного хлеба в розничной торговой сети с момента выемки его из печи —
 72 ч.
- (Измененная редакция, Изм. № 4).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г ХЛЕБА
 СДОБНОГО В УПАКОВКЕ**

	Высший сорт	Первый сорт
Вода, г	33,3	33,3
Белки, г	6,9	7,1
Жиры, г	5,1	5,2
Углеводы усвояемые, г	49,9	49,1
Витамины, мг		
B ₁	0,10	0,15
B ₂	0,03	0,05
РР	0,89	1,51
Энергетическая ценность, ккал	277	275

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Центральным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности**
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 31.07.61**
- 3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	1а.1, 9
ГОСТ 5668—68	10
ГОСТ 5669—96	10
ГОСТ 5670—96	10
ГОСТ 5672—68	10
ГОСТ 8227—56	8а, 13
ГОСТ 21094—75	10
ГОСТ 26927—86	10
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	10

- 5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**
- 6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в марте 1968 г., январе 1984 г., октябре 1988 г., марте 1995 г. (ИУС 3—68, 5—84, 1—89, 6—95)**