

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 9713—95

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12 октября 1995 г.)

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|----------------------------|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Беларусь |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Республика Молдова | Молдовстандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Украина | Госстандарт Украины |

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 4 июня 1996 г. № 349 ГОСТ 9713—95 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1997 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 9713—61

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1996
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Технические условия

Fancy bakery products. Specifications

Дата введения 1997—01—01

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 2.2.4, 2.2.7.

1 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 5667—65 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5668—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670—96 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672—68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 8227—56 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 21094—75 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

2 Технические требования

2.1 Хлебобулочные любительские изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта с добавлением ванилина и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

2.2 Х а р а к т е р и с т и к а

2.2.1 Масса одного изделия должна быть 0,1 и 0,2 кг. Отклонение массы каждого штучного изделия и средней массы 10 штучных изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать соответственно 5 % и 2,5 % от установленной массы штучного изделия.

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

Коды ОКП приведены в приложении А.

2.2.2 По органолептическим показателям хлебобулочные любительские изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

ГОСТ 9713—95

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------|---|
| Внешний вид: | |
| форма | Свойственная данному виду изделий, разнообразная, фигурная, с ясно выраженным рисунком, без притисков |
| поверхность | Глянцевая. Корка тонкая, мягкая |
| цвет | Светло-коричневый |
| Состояние мякиша: | |
| пропеченныйность | Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму |
| промес | Без комочеков и следов непромеса |
| пористость | Развитая |
| Вкус | Сдобный, свойственный данному виду изделий без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. С легким ароматом ванилина |

2.2.3 По физико-химическим показателям хлебобулочные любительские изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|----------|
| Влажность мякиша, %, не более | 34,0 |
| Кислотность мякиша, град., не более | 2,5 |
| Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | 14,5±1,0 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 9,0±0,5 |

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

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

2.2.5 Укладывание изделий — по ГОСТ 8227.

2.2.6 Срок максимальной выдержки изделий на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч.

2.2.7 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 продуктов¹ № 5061 от 01.08.89.

2.3 Требования к сырью

2.3.1 Сырье, применяемое для приготовления хлебобулочных любительских изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов¹, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора¹ № 5061 от 01.08.89.

2.3.2 Каждая партия сырья, поступающая для производства изделий, должна сопровождаться документом о качестве с указанием в нем соответствия нормам безопасности.

3 Правила приемки

3.1 Правила приемки — по ГОСТ 5667.

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

3.2 Выборочный контроль показателей безопасности в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

3.3 Нормы массовой доли сахара и жира определяют по требованию потребителя.

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

4 Методы анализа

4.1 Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

4.2 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 органами Госкомсанэпиднадзора.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных любительских изделий — по ГОСТ 8227.

5.2 Реализация изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г хлебобулочных любительских изделий. Информационные сведения приведены в приложении Б. Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

5.3 Срок реализации изделий в розничной торговой сети с момента выемки их из печи — 16 ч.

ПРИЛОЖЕНИЕ А (обязательное)

Таблица кодов ОКП

| Наименование изделия | Сорт муки | Масса изделия, кг | ОКП |
|------------------------------------|-----------|-------------------|--------------|
| Изделия хлебобулочные любительские | в/с | 0,1 | 91 1662 0771 |
| Изделия хлебобулочные любительские | в/с | 0,2 | 91 1662 0772 |

ПРИЛОЖЕНИЕ Б (справочное)

Информационные сведения

об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий:

| | |
|-------------------------------|-------|
| Вода, г | 22,6 |
| Белки, г | 7,9 |
| Жиры, г | 8,7 |
| Углеводы, г | 57,8 |
| Энергетическая ценность, ккал | 341,0 |

ГОСТ 9713—95

УДК 664.661:006.354

МКС 67.060

Н32

ОКП 91 1005

Ключевые слова: стандарт, хлебобулочные любительские изделия, органолептические показатели, физико-химические показатели, показатели безопасности