

ХЛЕБ КАРЕЛЬСКИЙ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2006

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 КАРЕЛЬСКИЙ

Технические условия

ГОСТ
5311—50МКС 67.060
ОКП 91 1356

Дата введения 01.07.50

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 6; 6б; 6в; 1а.2; 8.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Карельский хлеб должен выпекаться подовым и формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки пшеничной второго сорта и ржаной сеяной и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

2. (Исключен, Изм. № 1).

3. Масса хлеба, в килограммах, должна быть:

0,75—1,00 — для формового;

0,50—1,05 — для подового.

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 3,0 и 2,5 % от установленной массы одного изделия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4).

4. По органолептическим показателям карельский хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Гладкая, допускается слегка мучнистая, без крупных трещин и подрывов
цвет	От коричневого до темно-коричневого
Форма	
подового	Продолговато-овальная с тупыми или слегка заостренными концами, не расплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Сборник стандартов «Хлеб. Технические условия», издание 2006

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Наименование показателя	Характеристика
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
промес	Без следов непромеса
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Ароматный, свойственный данному виду, без постороннего запаха

П р и м е ч а н и е. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку и имеющие ширину более 1 см. 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.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для хлеба		
	подового		формового
	массой 0,8 кг и менее	массой более 0,8 кг	
Влажность мякиша, %, не более	43	44	45
Кислотность мякиша, град, не более	5,5	5,5	5,5
Пористость мякиша, %, не менее	60	60	63

(Измененная редакция, Изм. № 4).

6. В карельском хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

5, 6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

6а. Срок максимальной выдержки хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки его из печи — 24 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

6б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в карельском 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.

6в. Сырье, применяемое при изготовлении карельского хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89¹.

6б, 6в. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

1а. ПРИЕМКА

1а.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.

1а.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в карельском хлебе осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

7. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

8. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

9. Укладывание, хранение и транспортирование карельского хлеба — по ГОСТ 8227.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

10. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г хлеба.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листов сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Всесоюзного комитета стандартов при Совете Министров Союза ССР 13.04.50 № 243
3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	1а.1; 7
ГОСТ 5669—96	8
ГОСТ 5670—96	8
ГОСТ 8227—56	9
ГОСТ 21094—75	8
ГОСТ 26927—86	8
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	8

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 1982 г., январе 1984 г., июне 1988 г., марте 1995 г. (ИУС 7—82, 5—84, 9—88, 6—95)

Переиздание (по состоянию на март 2008 г.)

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 29.04.2008. Формат 60×84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,40. Тираж 104 экз. Зак. 420.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6