

ГОСТ 9906—61

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

ХЛЕБЕЦ ЛЕНИНГРАДСКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

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

ХЛЕБЕЦ ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Технические условия

ГОСТ
9906—61Leningrad small loaf.
SpecificationsМКС 67.060
ОКП 91 1661 4534

Дата введения 01.07.62

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Ленинградский хлебец должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2, 3. (Исключены, Изм. № 1).

4. Масса хлебца должна быть 0,4 кг. Допускаемое отклонение от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должно превышать $\pm 2,5\%$ и должно определяться по средней массе 10 шт. изделий.

Допускаемое отклонение в массе отдельного изделия в меньшую сторону не должно превышать 4 %.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5. По органолептическим показателям хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
Форма	Продолговатая с округленными или тупыми концами
Поверхность	Смазана яйцом, отделана дробленым орехом и сахарной пудрой
Состояние мякиша:	
Пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный
Промес	Без комочеков и следов непромеса
Пористость	Развитая, без пустот и уплотнений, с включением изюма
Вкус	Сладкий, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, с легким ароматом ванилина, без постороннего запаха

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

6. По физико-химическим показателям хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	32
Кислотность мякиша, град, не более	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	15,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	15,0±0,5

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

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

6, 7. (Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

8.1. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебцах не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов¹ Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

8.2. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов¹ Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

8.1. 8.2. (Введены дополнительно, Изм. № 3).

Ia. ПРИЕМКА

8а. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

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

8б. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

8в. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебце осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Раздел Ia. (Измененная редакция, Изм. № 3).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Укладывание, хранение и транспортирование — по ГОСТ 8227.

Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки хлебцев из печи — 24 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

12. Реализация ленинградских хлебцев в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Указанную информацию в виде информационных листков сообщает предприятие-изготовитель предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

С. 3 ГОСТ 9906—61

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Госмостпромом РСФСР
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 02.11.61
- 3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 5667—65	8а, 9
ГОСТ 5668—68	10
ГОСТ 5670—96	10
ГОСТ 5672—68	10
ГОСТ 8227—56	11
ГОСТ 21094—75	10
ГОСТ 26927—86	10
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	10

- 5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 № 111**
- 6. ИЗДАНИЕ** (декабрь 2008 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1983 г., июне 1988 г., феврале 1992 г. (ИУС 4—84, 9—88, 5—92)