

## Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н32

**Изменение № 2 ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Госстандарта России от 24.09.92 № 1262**

Дата введения 01.03.93

Наименование стандарта. Исключить слово: «Общие» «General».

Вводную часть дополнить абзацем: «Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.6; 1.7; 2.3; 3.2».

Пункт 1.1. Заменить слова: «по рецептурам и технологическим инструкциям» на «с соблюдением санитарных правил, рецептов и технологических инструкций».

Пункт 1.2.1. Таблицу 1 дополнить наименованиями изделий:

Наименование изделия	Масса, кг
Хлеб гражданский подовый штучный	0,4; 0,5
Хлеб гражданский формовой штучный	0,65; 0,7
Хлеб молочный подовый штучный	0,8
Хлеб молочный формовой штучный	0,4
Хлеб белорусский подовый штучный	0,4
Хлеб белорусский формовой штучный	0,7
Хлеб полесский подовый штучный	0,4

сноску\* исключить:

второй абзац изложить в новой редакции: «Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 3,0 % массы отдельного изделия и 2,5 % средней массы 10 изделий».

Пункт 1.2.2. Таблица 2. Графа «Характеристика». Для показателя «форма подового» заменить слово: «круглая» на «округлая» (2 раза); исключить слова: «и ясно выраженным».

Пункт 1.2.3. Таблицу 3 дополнить наименованиями изделий:

Наименование изделия	Влажность мякиша, % не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое ве- щество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое ве- щество, %
Хлеб гражданский из муки второго сорта подовый	44,0	4,0	63,0	—	—
формовой	45,0	4,0	65,0	—	—

(Продолжение см. с. 163)

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Пористость мякиша, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
из муки первого сорта					
подовый	43,0	3,0	65,0	—	—
формовой	44,0	3,0	68,0	—	—
Хлеб молочный					
из муки второго сорта					
подовый	46,0	4,0	65,0	—	—
из муки первого сорта					
подовый	44,0	3,0	70,0	—	—
формовой	45,0	3,0	68,0	—	—
из муки высшего сорта					
подовый	43,0	3,0	70,0	—	—
формовой	44,0	3,0	75,0	—	—
Хлеб белорусский					
подовый	43,5	3,0	70,0	3,0±1,0	1,7±0,5
формовой	44,0	3,0	72,0	3,0±1,0	1,7±0,5
Хлеб полесский	42,5	2,5	73,0	3,0±1,0	1,5±0,5

дополнить примечанием — 4: «4. Допускается увеличение влажности изделий на 1 % при ручной разделке теста».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.6, 1.7: «1.6. 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 продуктов, утвержденными Минздравом СССР от 01.08.89 № 5061.

1.7. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР от 01.08.89 № 5061».

Пункт 2.1 изложить в новой редакции: «2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5637—65. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии хлеба требованиям настоящего стандарта и время выемки хлеба из печи».

Пункт 2.2. Заменить слова: «Нормы массовой доли» на «Массовую долю».

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.3: «2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпидемнадзора и гарантирующим безопасность продукции».

Пункт 3.2 дополнить словами: «Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпидемнадзора».

Приложение 1. Исключить следующие массы изделий и соответствующие им коды ОКП:

(Продолжение см. с. 164)

Наименование изделия	Масса, кг
2. Хлеб забайкальский формовой подовый	1,20 Весовой
8. Хлеб пшеничный из муки первого сорта фор- мовой подовый	1,25 1,50 2,00
из муки второго сорта формовой подовый	1,35 1,50 2,00
9. Паляница украинская из муки первого сорта	0,50
12. Хлеб красносельский из муки второго сорта	0,74
15. Калач саратовский из муки высшего сорта	Весовой 0,50
из муки первого сорта	Весовой
16. Хлеб горчичный из муки первого сорта формовой подовый	Весовой Весовой 0,97 1,00

Пункты 8, 18 дополнить значениями массы и соответствующими кодами ОКП; приложение дополнить пунктами — 25—29:

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
8. Хлеб пшеничный из муки высшего сорта по- дovый	Весовой	91 1465 2199
18. Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки формовой	0,5	91 1461 1439
25. Хлеб дорожный в упаковке формовой подовый	0,70 0,40	91 1473 1146 91 1573 1434
26. Хлеб гражданский из муки первого сорта формовой подовый	0,65 0,5	91 1471 1844 91 1571 2939
из муки второго сорта формовой подовый	0,7 0,4	91 1481 1146 91 1581 1534
27. Хлеб молочный из муки высшего сорта формовой подовый	0,4 0,8	91 1568 3434 91 1468 2251
из муки первого сорта формовой подовый	0,4 0,8	91 1578 6134 91 1478 2251

(Продолжение см. с. 165)

(Продолжение изменения к ГОСТ 27842—88)

Наименование изделия	Масса, кг	Код ОКП
из муки второго сорта подовый	0,8	91 1488 1551
28. Хлеб белорусский формовой	0,7	91 1478 1546
подовый	0,4	91 1578 5534
29. Хлеб полесский подовый	0,4	91 1568 3534

(ИУС № 12 1992 г.)