ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56631— 2015

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГБНУ «НИИХП»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 октября 2015 г. № 1523-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, 2016

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 5
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля 11
8 Транспортирование и хранение 13
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ

Общие технические условия

Bakery products from wheat bakery flour.
General specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки (далее по тексту — хлебобулочные изделия из пшеничной муки), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок, сухого хлебного кваса и др.

Стандарт не распространяется на хлебобулочные изделия пониженной влажности, хлебобулочные изделия, приготовленные способом жарки, и специализированные хлебобулочные изделия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 3898—56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

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 5669—96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670—96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

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

ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7452—2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия

ГОСТ 7967—87 Капуста краснокочанная свежая. Технические условия

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

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16131—86 Колбасы сырокопченые. Технические условия

ГОСТ 16290—86 Колбасы варено-копченые. Технические условия

ГОСТ 16337—77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 16599—71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833—2014 Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835—81 Ядро орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 17471—2013 Консервы. Соусы овощные. Общие технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18271—72 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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

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

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

ГОСТ 28414—89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28560—90 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providenscia

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31452—2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31453—2013 Творог. Технические условия

ГОСТ 31647—2012 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ 31648—2012 Заменители молочного жира. Технические условия

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31688—2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

ГОСТ 31712—2012 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 31713—2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

ГОСТ 31784—2012 Арахис. Технические условия

ГОСТ 31785—2012 Колбасы полукопченые. Технические условия

ГОСТ 31790—2012 Продукты из свинины вареные. Технические условия

ГОСТ 31852—2012 Орехи кедровые очищенные. Технические условия

ГОСТ 31855—2012 Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32049—2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32063—2013 Кетчупы. Общие технические условия

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32099—2013 Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 32102—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32188—2013 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32677—2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ Р 51116—97 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52061—2003 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ Р 52100—2003 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52196—2011 Изделия колбасные вареные. Технические условия

ГОСТ Р 52253—2004 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52533—2006 Мак пищевой. Технические условия

ГОСТ Р 52686—2006 Сыры. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53118—2008 Варенье. Общие технические условия

ГОСТ Р 53438—2009 Сыворотка молочная. Технические условия

ГОСТ Р 53492—2009 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ Р 53496—2009 Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия

ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 54043—2010 Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ Р 54661—2011 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ Р 54666—2011 Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное. Технические условия

ГОСТ Р 54677—2011 Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54681—2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия

ГОСТ Р 54731—2011 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ Р 54845—2011 Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия

ГОСТ Р 55796—2013 Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия

ГОСТ Р 55885—2013 Перец сладкий свежий. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов, в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], [3], ГОСТ 32677, ГОСТ 8.579, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **хлебобулочное изделие недлительного хранения из пшеничной муки:** Хлебобулочное изделие со сроком годности менее 5 дней.

3.2 **хлебобулочное изделие длительного хранения из пшеничной муки:** Хлебобулочное изделие со сроком годности 5 и более дней.

4 Классификация

4.1 Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:

- из одного сорта муки;
- из одного сорта муки и зерновых продуктов;
- из смеси разных сортов муки;
- из смеси разных сортов муки и зерновых продуктов.

Примечание — Масса зерновых продуктов в смеси с пшеничной хлебопекарной мукой не должна превышать 10 % массы смеси.

4.2 Хлебобулочные изделия из одного сорта пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:

- из пшеничной хлебопекарной муки обойной;
- из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта;
- из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта;
- из пшеничной хлебопекарной муки крупчатки;
- из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта;
- из пшеничной хлебопекарной муки экстра.

4.3 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки вырабатывают:

- подовыми или формовыми;
- без начинки или с начинкой;
- упакованными или неупакованными в потребительскую упаковку.

Примечание — Неупакованные в потребительскую упаковку изделия вырабатывают весовыми или штучными, упакованные в потребительскую упаковку — с одинаковым номинальным количеством содержимого упаковки или с различным номинальным количеством содержимого в упаковке.

5 Технические требования

5.1 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки вырабатывают в соответствии с требованиями [1], настоящего стандарта и документов, по которым изготовлено хлебобулочное изделие из пшеничной муки конкретного наименования.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям хлебобулочные изделия из пшеничной муки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма и поверхность цвет	 Соответствующие виду изделия От светло-желтого до темно-коричневого
Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость)	Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса. Пористость — свойственная изделию конкретного наименования. Для изделий, в рецептуру теста которых входят орехи, сухофрукты, цукаты и т.п., — с включениями орехов, сухофруктов, цукатов и т.п. Для рогаликовых изделий — мякиш слоистый в изломе, для слоеных изделий — с отделимыми друг от друга слоями; для изделий с начинкой — слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. При использовании вкусоароматического препарата или вкусоароматического вещества — привкус, свойственный внесенному препарату или веществу
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании пищевого ароматизатора, вкусоароматического препарата или вкусоароматического вещества — запах, свойственный внесенному ароматизатору, препарату или веществу
Примечание — Уточненную характеристику органолептических показателей для хлебобулочного изделия конкретного наименования из пшеничной муки приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.	

5.2.2 По физико-химическим показателям хлебобулочные изделия из пшеничной муки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки					
	обойной	второго сорта	первого сорта	крупчатки	высшего сорта	экстра
Влажность мякиша, %	19,0—52,0	19,0—48,0	19,0—48,0	19,0—48,0	19,0—48,0	19,0—48,0
Кислотность мякиша, град, не более	8,0	5,0	4,0	3,5	3,5	3,5
Пористость мякиша, %, не менее[1)]	54,0	63,0	65,0	68,0	68,0	70,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %, не более	25,0					

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки					
	обойной	второго сорта	первого сорта	крупчатки	высшего сорта	экстра
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более[2]	20,0					
Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее[3]	15,0					

[1] Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены зерновые продукты, изюм, сухофрукты и т.п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в лепешках, в изделиях с начинками, в изделиях, нарезанных на части или ломти и т.п.).

[2] В слоеных изделиях не нормируется.

[3] Нормируется, если возможно отделение начинки от тестовой основы.

Примечания

1 Допускается при необходимости в документе на изделие конкретного наименования дополнять перечень нормируемых показателей.

2 Уточненный перечень и нормы физико-химических показателей приводят в документе на изделие конкретного наименования.

3 Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град. в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов, а также в случае необходимости предотвращения «картофельной» болезни.

4 В хлебобулочных изделиях с начинками показатели нормируются только для тестовой основы.

5.2.3 Физико-химические показатели хлебобулочных изделий из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки и из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки и зерновых продуктов, предусмотренных п. 4.1 настоящего стандарта, устанавливаются разработчиком документа на конкретное наименование изделия на основе пробной выпечки.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки не должно превышать норм, установленных [1].

5.2.5 Микробиологические показатели для хлебобулочных изделий из пшеничной муки с начинками не должны превышать норм, установленных [1].

5.2.6 В хлебобулочных изделиях из пшеничной муки не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени.

5.2.7 Пищевую ценность хлебобулочного изделия из пшеничной муки конкретного наименования приводят в документе, в соответствии с которым оно изготовлено.

Примечание — Перечень показателей пищевой ценности — в соответствии с [4].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве хлебобулочных изделий из пшеничной муки используемое сырье должно соответствовать требованиям [1], [3], [5], [6], [7], [8].

5.3.2 Сырье, используемое при производстве хлебобулочных изделий из пшеничной муки, должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

5.3.3 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для хлебобулочного изделия из пшеничной муки конкретного наименования устанавливается рецептурой, утвержденной в установленном порядке.

5.3.4 Для производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки применяют следующие виды сырья:

- пшеничную хлебопекарную муку по ГОСТ Р 52189;
- кукурузную муку по ГОСТ 14176;
- соевую дезодорированную полуобезжиренную муку по ГОСТ 3898;
- гречневую муку;
- овсяную муку;

- пшенную муку;
- рисовую муку;
- ячменную муку;
- пшеничную дробленую крупку по ГОСТ 18271;
- гречневый продел по ГОСТ 5550;
- пшеничные диетические отруби по ГОСТ Р 53496;
- овсяные хлопья по ГОСТ 21149;
- зерновые смеси, разрешенные для применения в пищевой промышленности;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ Р 54731;
- хлебопекарные сушеные дрожжи по ГОСТ Р 54845;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ Р 51574;
- питьевую воду по [9];
- сухую пшеничную клейковину;
- мучные смеси;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- масло и масляную пасту из коровьего молока по ГОСТ Р 52253;
- сливочное масло по ГОСТ 32261;
- молочную сыворотку по ГОСТ Р 53438;
- молочную сухую сыворотку по ГОСТ Р 53492;
- молочную сгущенную сыворотку;
- маргарин по ГОСТ 32188;
- жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности по ГОСТ 28414;
- заменители молочного жира по ГОСТ 31648;
- спреды и топленые смеси по ГОСТ Р 52100;
- подсолнечное масло по ГОСТ 1129;
- соевое масло по ГОСТ 31760;
- горчичное масло по ГОСТ 8807;
- кукурузное масло по ГОСТ 8808;
- пальмовое масло по ГОСТ 31647;
- жидкие и сухие яичные продукты по ГОСТ 30363;
- куриные пищевые яйца по ГОСТ 31654;
- творог по ГОСТ 31453;
- сметану по ГОСТ 31452;
- питьевое молоко по ГОСТ 31450;
- цельное сухое молоко по ГОСТ Р 52791;
- сухое обезжиренное молоко по ГОСТ Р 52791;
- сухие сливки по ГОСТ Р 54661;
- сгущенное стерилизованное молоко по ГОСТ Р 54666;
- сгущенные с сахаром сливки по ГОСТ 31688;
- сгущенное с сахаром молоко по ГОСТ 31688;
- сыры по ГОСТ Р 52686;
- колбасные вареные изделия по ГОСТ Р 52196;
- сырокопченые колбасы по ГОСТ 16131;
- варено-копченые колбасы по ГОСТ 16290;
- полукопченые колбасы по ГОСТ 31785;
- сырокопченые продукты из свинины по ГОСТ Р 55796;
- вареные продукты из свинины по ГОСТ 31790;
- копчено-вареные продукты из свинины по ГОСТ Р 54043;
- натуральные рыбные консервы по ГОСТ 7452;
- ржаной сухой солод по ГОСТ Р 52061;
- солодовые экстракты;
- крахмальную патоку по ГОСТ Р 52060;
- кукурузный крахмал по ГОСТ 32159;
- картофельный крахмал по ГОСТ Р 53876;
- повидло по ГОСТ 32099;
- джем по ГОСТ 31712;

- варенье по ГОСТ Р 53118;
- сушеный виноград по ГОСТ 6882;
- косточковые сушеные фрукты по ГОСТ 28501;
- семечковые сушеные фрукты по ГОСТ 28502;
- протертые или дробленые фрукты по ГОСТ Р 54681;
- концентрированные фруктовые соки по ГОСТ 32102;
- маринованные и отварные грибы по ГОСТ Р 54677;
- грибы шампиньоны культивируемые свежие;
- репчатый свежий лук по ГОСТ Р 51783;
- сушеные овощи по ГОСТ 32065;
- овощные и фруктовые порошки;
- свежие томаты по ГОСТ 1725;
- белокочанную свежую капусту по ГОСТ 1724;
- краснокочанную свежую капусту по ГОСТ 7967;
- сладкий свежий перец по ГОСТ Р 55885;
- консервированные огурцы по ГОСТ 31713;
- овощные соусы по ГОСТ 17471;
- кетчуп по ГОСТ 32063;
- майонез по ГОСТ 31761;
- майонезные соусы по ГОСТ 31761;
- мед по ГОСТ 19792;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- очищенные кедровые орехи по ГОСТ 31852;
- ядро кешью по ГОСТ 31855;
- арахис по ГОСТ 31784;
- пищевой мак по ГОСТ Р 52533;
- кунжут;
- пищевой анис;
- семена льна;
- обрушенные семена масличных культур;
- тмин по ГОСТ 29056;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- корицу по ГОСТ 29049;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- черный перец по ГОСТ 29050;
- красный молотый перец по ГОСТ 29053;
- пищевые ароматизаторы по ГОСТ 32049;
- пищевые добавки.

Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью, соответствующего по показателям безопасности нормам, установленным в [1], [3], [5], [6], [7], [8].

5.3.5 Применение пищевых добавок и пищевых ароматизаторов — по [3].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка хлебобулочных изделий из пшеничной муки, упакованных в потребительскую упаковку, — по [4].

5.4.2 Сведения о неупакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделиях из пшеничной муки представляют в информационном листке, содержащем информацию по [4].

5.4.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги». На каждую единицу транспортной упаковки штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, содержащую информацию по [4].

5.4.4 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки длительного хранения, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий из пшеничной муки, должны быть разрешены к использованию [2].

5.5.2 Потребительскую и транспортную упаковку, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями из пшеничной муки обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий из пшеничной муки при их транспортировании, хранении и реализации.

5.5.3 Упаковка и упаковочные материалы должны быть неповрежденными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

5.5.4 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки упаковывают в потребительскую упаковку с последующей упаковкой в транспортную упаковку или непосредственно в транспортную упаковку.

5.5.5 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки упаковывают в потребительскую упаковку в виде:

- отдельного хлебобулочного изделия;
- нескольких хлебобулочных изделий;
- части или нескольких частей целого хлебобулочного изделия;
- нарезанного хлебобулочного изделия;
- нарезанной части хлебобулочного изделия;
- нескольких ломтей хлебобулочного изделия.

5.5.6 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки упаковывают в пленку полиэтиленовую пищевую по ГОСТ 10354 (марки Н) и пакеты из нее, пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 (из полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337 марок 15303-003, 15803-020) или другие упаковочные материалы.

Примечание — Для упаковывания изделий, нарезанных на ломти, или отдельных ломтей рекомендуется использовать подложку из полимерных или других материалов.

5.5.7 Укладывание неупакованных и упакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий из пшеничной муки — по ГОСТ 8227.

5.5.8 Упакованные в потребительскую упаковку хлебобулочные изделия из пшеничной муки длительного хранения упаковывают в ящики из гофрированного картона № 10 по ГОСТ 13511, или № 22, № 23 по ГОСТ Р 54463. Допускается использовать ящики других размеров.

Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной от 70 до 100 мм или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477 шириной от 50 до 70 мм. Концы ленты должны заходить на прилегающие стенки ящика не менее, чем на 40 мм.

5.5.9 Допускается использование других видов потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями из пшеничной муки обеспечивает сохранность качества и безопасности хлебобулочных изделий из пшеничной муки при их транспортировании, хранении и реализации.

5.5.10 Конкретные способы упаковывания с указанием применяемых потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено хлебобулочное изделие из пшеничной муки конкретного наименования.

5.5.11 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы нетто от номинальной массы для неупакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий из пшеничной муки в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- для изделий массой до 0,2 кг включительно — 5 %;
- для изделий массой более 0,2 кг — 3 %.

Допускаемые отрицательные значения отклонения средней массы нетто 10 изделий от номинальной массы для неупакованных в потребительскую упаковку хлебобулочных изделий из пшеничной муки в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать:

- для изделий массой до 0,2 кг включительно — 3 %;
- для изделий массой более 0,2 кг — 2,5 %.

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

5.5.12 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества для упакованных хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ГОСТ 8.579.

5.5.13 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки длительного хранения, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Хлебобулочные изделия из пшеничной муки принимают партиями. Партия хлебобулочных изделий из пшеничной муки по [1].

6.2 Правила приемки хлебобулочных изделий недлительного хранения из пшеничной муки

6.2.1 Правила приемки хлебобулочных изделий недлительного хранения из пшеничной муки — по ГОСТ 5667.

6.2.2 В каждой партии хлебобулочных изделий недлительного хранения из пшеничной муки контролируют:

- органолептические показатели (форму, поверхность, цвет) и массу нетто;
- качество упаковки и маркировки (для изделий, упакованных в потребительскую упаковку).

Примечание — При приемке хлебобулочных изделий недлительного хранения из пшеничной муки, вырабатываемых в потребительской упаковке, на предприятии-изготовителе контроль органолептических показателей и содержимого нетто осуществляется до упаковывания.

6.2.3 Органолептические показатели (кроме формы, поверхности и цвета) и физико-химические показатели контролируют периодически в соответствии с программой производственного контроля.

6.3 Правила приемки хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки

6.3.1 Для проверки соответствия хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки требованиям документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят приемо-сдаточные испытания.

6.3.2 Приемо-сдаточные испытания на соответствие документу, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, проводят методом выборочного контроля для каждой партии хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, содержимого нетто, органолептическим и физико-химическим показателям.

6.3.3 Приемка партии хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки по содержимому нетто, качеству упаковки и правильности нанесения маркировки.

6.3.3.1 Для контроля качества упаковки и правильности маркировки транспортной упаковки из партии должна быть отобрана случайная выборка, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Число единиц транспортных упаковок в партии, шт.	Число единиц транспортных упаковок, подвергаемых контролю, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 15 включ.	Все единицы	0	1
От 16 » 200 »	15	0	1
Св. 200	25	1	2

6.3.3.2 Для контроля качества упаковки, правильности маркировки, содержимого нетто упаковочных единиц для хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки из отобранных по 6.3.3.1 единиц транспортной упаковки берут случайную выборку упаковочных единиц в соответствии с таблицей 4.

6.3.3.3 Партию принимают, если число единиц изделий (транспортной упаковки, упаковочных единиц) в выборке, не отвечающее требованию документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования, по контролируемому показателю, меньше или равно приемочному числу, указанному в таблице 3 или 4, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

Таблица 4

Масса нетто упаковочной единицы, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 включ.	75	8	9
От 51 » 100 »	50	6	7
» 101 » 150 »	40	5	6
» 151 » 300 »	30	4	5
» 301 » 500 »	22	3	4
» 501 » 1000 »	13	2	3

6.3.4 Приемка партии хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки по органолептическим и физико-химическим показателям

6.3.4.1 Для контроля органолептических и физико-химических показателей составляют суммарную пробу из изделий, попавших в случайную выборку (6.3.3.2). Изделия отбирают в соответствии с массой нетто упаковочных единиц в количестве, шт., не менее:

35 — для массы до 50 г включ.;
25 » » от 51 до 100 г »
15 » » от 101 до 150 г »
10 » » от 151 до 300 г »
6 » » от 301 до 500 г »
4 » » свыше 500 г.

6.3.4.2 При получении неудовлетворительного результата хотя бы по одному показателю проводят повторный контроль по этому показателю на удвоенном объеме выборки, отобранной от той же партии. Результаты повторного контроля распространяют на всю партию.

При получении неудовлетворительного результата при повторном контроле партию хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки бракуют.

6.3.4.3 Качество хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки в немаркированной, нечетко маркированной или дефектной упаковке проверяют отдельно, результаты распространяют на изделия только в этой упаковке.

6.4 Контроль показателей безопасности (содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов; микробиологические показатели; наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей; признаков болезней и плесени) проводят в соответствии с программой производственного контроля.

Примечание — Контроль микробиологических показателей осуществляют в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки с начинками.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

7.1.1 Отбор образцов хлебобулочных изделий недлительного хранения из пшеничной муки — по ГОСТ 5667 (подразделы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4).

7.1.2 Отбор образцов хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки.

7.1.2.1 Суммарную пробу хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки составляют в соответствии с 6.3.4.1. Масса суммарной пробы должна быть не менее 2 кг.

7.1.2.2 Суммарную пробу делят на две равные части, помещают в сухую, чистую, крепкую и герметичную тару, снабжают их этикетками с указанием наименования предприятия-изготовителя; наименования изделия; номера партии; даты изготовления; срока годности; массы пробы; обозначения документа, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования; даты; фамилии и подписи лица, отобравшего пробу.

7.1.2.3 Одну часть упакованной суммарной пробы с протоколом отбора пробы направляют в лабораторию для проведения анализа, другую пломбируют и хранят на случай возникновения разногласий при определении качества хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки.

7.2 Отбор проб для радиационного контроля — по ГОСТ 32164.

7.3 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904.

7.4 Хранение и транспортирование проб

Пробы хранят и транспортируют при условиях и в течение срока годности, указанных в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

7.5 Качество упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют путем осмотра выборок, отобранных по 6.3.3.1 и 6.3.3.2.

7.6 Определение массы (для изделий, не упакованных в потребительскую упаковку) и содержимого нетто (для изделий, упакованных в потребительскую упаковку) — по ГОСТ 5667.

7.7 Органолептические показатели контролируют:

- хлебобулочных изделий недлительного хранения из пшеничной муки — по ГОСТ 5667 (п. 5а.2);
- хлебобулочных изделий длительного хранения из пшеничной муки — в суммарной пробе, отобранной по 6.3.4.1, посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

7.8 Определение физико-химических показателей

7.8.1. Определение физико-химических показателей проводят:

- хлебобулочных изделий из пшеничной муки массой 200 г и менее — не ранее чем через 1 ч после выемки из печи;
- хлебобулочных изделий из пшеничной муки массой более 200 г — не ранее чем через 3 ч после выемки из печи.

7.8.2 Определение влажности — по ГОСТ 21094.

7.8.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

7.8.4 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

7.8.5 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

7.8.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5668.

7.8.7 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 24557.

7.9 Определение токсичных элементов

7.9.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.9.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.10 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ Р 51116, ГОСТ 30711.

7.11 Определение содержания пестицидов — [10], [11].

7.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32164, ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.13 Определение микробиологических показателей

7.13.1 Подготовка проб к микробиологическому анализу — по ГОСТ 26669.

7.13.2 Контроль микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформные) [(БГКП (колиформы)] — по ГОСТ 31747;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- бактерии рода Proteus — по ГОСТ 28560;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы — по ГОСТ 31659;
- количество плесеней — по ГОСТ 10444.12.

7.14 Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней и плесени определяют органолептически:

- в хлебобулочных изделиях недлительного хранения из пшеничной муки, отобранных по ГОСТ 5667 (подраздел 2.2);
- в хлебобулочных изделиях длительного хранения из пшеничной муки — по суммарной пробе, отобранной по 6.3.4.1.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий из пшеничной муки без начинки — по ГОСТ 8227.

8.2 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий из пшеничной муки с начинкой — по [12].

8.3 Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий из пшеничной муки, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.4 Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных хлебобулочных изделий из пшеничной муки после выемки из печи:

- массой до 0,2 кг включительно — не более 6 ч;
- массой более 0,2 кг — не более 10 ч.

8.5 Срок годности устанавливает предприятие-изготовитель для хлебобулочного изделия из пшеничной муки конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
[2] ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769
[3] ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58
[4] ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881
[5] ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883
[6] ТР ТС 033/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 декабря 2013 г. № 67
[7] ТР ТС 023/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882
[8] ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68
[9] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
[10] МУ 2142-80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое.
[11] МУ 3184-84	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде
[12] СанПиН 2.3.2.1324—2003	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

УДК 664.66:006.354 ОКС 67.060 ОКПД 10.71.11.110
10.72.19.190

Ключевые слова: хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки, органолептические показатели, вкус, цвет, запах, физико-химические показатели, влажность, кислотность, пористость

Редактор *Н.Н. Мигунова*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 28.10.2015. Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,80. Тираж 108 экз. Зак. 3911.

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