



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

---

**БУЛОЧКА-ЛАКОМКА**

**Технические условия**

**РСТ РСФСР 539—86**

*Издание официальное*

**ГОСПЛАН РСФСР  
Москва**

**РАЗРАБОТАН Министерством хлебопродуктов РСФСР**

**ИСПОЛНИТЕЛИ А. Н. Аношин Руководитель разработки**

**Ж. В. Митрофанова**

**Г. В. Киреева**

**ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов РСФСР**

**Саенко В. И.**

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Гос-  
плана РСФСР от 26.12.86 г. № 278.**

## РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

**БУЛОЧКА-ЛАКОМКА**  
**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**  
**ОКП 91 1665 1913**

**РСТ РСФСР 539—86**

Взамен РСТ РСФСР 539—76

Постановлением Госплана РСФСР  
от 26. 12.1986 г № 278 срок введения установлен  
с 1 октября 1987 г.  
до 1 октября 1992 г.

**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Булочка-лакомка вырабатывается в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Масса булочки-лакомки должна быть 0,06 кг.

Допускаемые отклонения от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должны превышать  $\pm 3\%$  и должны устанавливаться по средней массе, полученной при одновременном взвешивании 10 штук изделий.

Допускаемые отклонения от установленной массы для одного изделия в меньшую сторону не должны превышать 5%.

1.3. По органолептическим показателям булочка-лакомка должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	В виде лиры, птички, бантика, с четко выраженным признаком, не расплывчатая, без притисков.
поверхность цвет	Глянцевая. От светло-коричневого до темно-коричневого, в местах соединения жгутов допускается более светлый.

## Продолжение таблицы

Наименование показателя	Характеристика
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.
промес	Без комочеков и следов непромеса.
Вкус	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха.

1.4. По физико-химическим показателям булочка-лакомка должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	35,0
Кислотность мякиша, град., не более	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	$14,0 \pm 1,0$
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	$8,0 \pm 0,5$

Примечание: Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается.

1.5. В булочке-лакомке не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

1.6. Срок максимальной выдержки булочки-лакомки на предприятии после выемки изделий из печи — не более 6 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи 16 ч.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667—65.

Каждая партия продукции должна сопровождаться документом о качестве. Для каждой партии указывается время выемки из печи.

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

### **3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

- 3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667—65.
- 3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094—75, ГОСТ 5670—51, ГОСТ 5672—68, ГОСТ 5668—68.

### **4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ**

- 4.1. Укладывание, хранение и транспортирование булочки-лакомки производится по ГОСТ 8227—56.

---

Подписано к печати 03.06.87 г.

Заказ 820

Формат бумаги 60×90<sup>1/16</sup>

Объем 0,75 п. л.

Тираж 500

Цена 5 коп.