

ГОСТ 26984—86

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 СТОЛИЧНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



**Москва
Стандартинформ
2006**

ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ**Технические условия**

Stolichny bread. Specifications

**ГОСТ
26984—86**

МКС 67.060

ОКП 91 1351 2258, 91 1355 2158

Дата введения 01.12.86**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Столичный хлеб должен вырабатываться подовым и формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта с добавлением сахара и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Масса хлеба должна быть 0,5—1,1 кг.

Конкретную массу хлеба в указанных пределах устанавливает министерство (ведомство) хлебопродуктов союзной республики по согласованию с министерством торговли союзной республики с учетом необходимости установления розничных цен на хлеб, кратных 2 и 4.

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. По органолептическим показателям столичный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма:	
подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
поверхность	Шероховатая, без крупных подрывов Допускаются наколы, трещины, мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба
цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Сборник стандартов «Хлеб. Технические условия», 2006.

© Издательство стандартов, 1986

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Слегка кисло-сладкий, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

Примечания:

1. **(Исключен, Изм. № 1).**

2. 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).

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для хлеба	
	подового	формового
Влажность мякиша, %, не более	46,0	47,0
Кислотность мякиша, град, не более	8,0	8,0
Пористость мякиша, %, не менее	62,0	65,0

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

1.6. Срок максимальной выдержки столичного хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 14 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 36 ч.

1.7. Содержание токсичных элементов микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89¹.

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

1.7, 1.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии хлеба требованиям настоящего стандарта и время выемки хлеба из печи.

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

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. 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 Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование столичного хлеба — по ГОСТ 8227.

4.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности (калорийности), содержания белка, жира и углеводов в 100 г хлеба.

Информацию о пищевой и энергетической ценности сообщает предприятие-изготовитель в виде информационных листков предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя (см. приложение).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК

Химический состав и энергетическая ценность 100 г столичного хлеба

Наименование изделий	Химический состав				Энергетическая ценность, ккал
	Вода, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Столичный хлеб	38,5	7,0	1,2	45,8	210

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством хлебопродуктов СССР
2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 08.09.86 № 2628
3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1; 3.1
ГОСТ 5669—96	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 8227—56	4.1
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2

5. **Ограничение срока действия снято** Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1943
6. **ИЗДАНИЕ** с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1987 г., декабре 1991 г. (ИУС 4—87, 3—92)

Переиздание (по состоянию на май 2008 г.)

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

Подписано в печать 25.06.2008. Формат 60×84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,62. Тираж 93 экз. Зак. 846.

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