

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 26983-2015 Хлеб дарницкий

ГОСТ 26983-2015

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

Технические условия

Darnitsky bread. Specifications

МКС 67.060

Дата введения 2017-01-01

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены".

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 октября 2015 г. N 81-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба "Туркменстандартлары"

([Поправка](#). ИУС N 4-2020), ([Поправка](#). ИУС N 12-2021).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 ноября 2015 г. N 1801-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 26983-2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 26983-86](#)

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"

ВНЕСЕНЫ: [поправка](#), опубликованная в ИУС N 4, 2020 год; [поправка](#), опубликованная в ИУС N 12, 2021 год

Поправки внесены изготовителем базы данных

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на дарницкий хлеб, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 171 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия¹⁾

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54731-2011](#).

[ГОСТ 2874](#) Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством²⁾

²⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51232-98](#) "Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества".

[ГОСТ 5667-65](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

[ГОСТ 5669](#) Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

[ГОСТ 5670](#) Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

[ГОСТ 7045](#) Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

[ГОСТ 8227](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

[ГОСТ 13830](#) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия³⁾

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

3) В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2018](#) "Соль пищевая. Технические условия".

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 21094](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

[ГОСТ 26574](#) Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30711](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

[ГОСТ 31752](#) Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 32677](#) Изделия хлебобулочные. Термины и определения

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ 32677](#).

4 Технические требования

4.1 Дарницкий хлеб вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептуре и технологической инструкции с соблюдением [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Основные показатели и характеристики

4.2.1 Дарницкий хлеб вырабатывают формовым или подовым, массой 0,5-1,25 кг. Конкретную массу в указанных пределах устанавливает и утверждает предприятие-изготовитель.

4.2.2 По органолептическим показателям дарницкий хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	
подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, нерасплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
Поверхность	Щероховатая, без крупных трещин и подрывов. Допускаются накопы, 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
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
Примечание - Органолептические показатели дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, - по ГОСТ 31752-2012 (подраздел 4.2).	

4.2.3 По физико-химическим показателям дарницкий хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для дарницкого хлеба	
	подового	формового
Влажность мякиша, %, не более	47,0	48,5

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Кислотность мякиша, град., не более	8,0	8,0
Пористость мякиша, %, не менее	57,0	59,0

4.2.4 Расчетная пищевая ценность дарницкого хлеба приведена в приложении А.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 При производстве дарницкого хлеба используемое сырье должно соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Для производства дарницкого хлеба применяют следующее сырье:

- ржаную обдирную хлебопекарную муку по [ГОСТ 7045](#);
- пшеничную хлебопекарную муку первого сорта по [ГОСТ 26574](#);
- хлебопекарные прессованные дрожжи по [ГОСТ 171](#);
- поваренную пищевую соль по [ГОСТ 13830](#);
- питьевую воду по [ГОСТ 2874](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью и соответствующего по показателям безопасности [1], санитарно-эпидемиологическим нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Каждая партия сырья, поступающая для производства дарницкого хлеба, должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость продукции.

Примечание - Допускается включать в сопроводительный документ дополнительные показатели в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [2] и [ГОСТ 31752](#) или в соответствии с документом, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Для дарницкого хлеба, не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать информацию в соответствии с [2] и [ГОСТ 31752](#) или в соответствии с документом, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.3 Маркировка дарницкого хлеба, упакованного в транспортную упаковку, в соответствии с [2] и [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционных знаков "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от влаги".

Примечание - Допускается по согласованию с предприятием торговли не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывание дарницкого хлеба - по [ГОСТ 31752](#), с соблюдением требований [3].

4.5.2 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

массы для не упакованного в потребительскую упаковку дарницкого хлеба в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать 3,0% массы отдельного изделия и 2,5% средней массы 10 изделий.

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

4.5.3 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества для дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, не должны превышать значения, приведенные в [ГОСТ 8.579](#).

Отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества в большую сторону не ограничены.

5 Требования безопасности

5.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в дарницком хлебе не должно превышать норм, установленных [\[1\]](#), санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки дарницкого хлеба, не упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 5667](#).

6.2 Правила приемки дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 31752](#).

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 проб дарницкого хлеба, не упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 5667-65](#) (подразделы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4).

7.1.2 Отбор проб дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 31752-20](#) (подраздел 7.1).

7.2 Отбор проб для радиационного контроля - по [ГОСТ 32164](#) или нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Хранение и транспортирование проб

7.3.1 Отбор проб должен быть проведен в течение срока годности дарницкого хлеба.

7.3.2 Хранение проб - по [ГОСТ 8227](#).

7.3.3 Время транспортирования проб включают в срок годности.

7.4 Определение качества упаковки дарницкого хлеба в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки - по [ГОСТ 31752-2012](#) (подраздел 7.5).

7.5 Определение массы и содержимого нетто упаковочной единицы - по [ГОСТ 5667](#).

7.6 Органолептические показатели контролируют:

- дарницкого хлеба, не упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 5667-65](#) (раздел 5а);

- дарницкого хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 31752-2012](#) (подраздел 7.7).

7.7 Определение физико-химических показателей

7.7.1 Определение физико-химических показателей дарницкого хлеба проводят не ранее чем через 3 ч после выемки изделия из печи.

7.7.2 Определение влажности - по [ГОСТ 21094](#).

7.7.3 Определение кислотности - по [ГОСТ 5670](#).

7.7.4 Определение пористости - по [ГОСТ 5669](#).

Примечания

1 В дарницком хлебе, упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

2 В дарницком хлебе, упакованном в виде части изделия, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

7.8 Определение токсичных элементов

7.8.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.8.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#).

7.9 Определение содержания микотоксинов - по [ГОСТ 30711](#) или нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение содержания пестицидов - по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение содержания радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#) или нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют органолептически:

- в дарницком хлебе, не упакованном в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 5667-65](#) (подраздел 2.2) или в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- в дарницком хлебе, упакованном в потребительскую упаковку, по [ГОСТ 31752-2012](#) (подраздел 7.14).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение дарницкого хлеба - по [ГОСТ 8227](#).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

8.2 Срок максимальной выдержки дарницкого хлеба на предприятии-изготовителе после выемки из печи - не более 14 ч.

8.3 Рекомендуемый срок годности дарницкого хлеба:

- не упакованного в потребительскую упаковку - 36 ч;

- упакованного в потребительскую упаковку - 4 сут.

Приложение А
(справочное)

Расчетная пищевая ценность дарницкого хлеба (в 100 граммах изделия)

А.1 Расчетная пищевая ценность дарницкого хлеба (в 100 граммах изделия) приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, кал/кДж
Хлеб дарницкий				
подовый	6,8	1,1	43,0	209/875
формовой	6,6	1,1	41,0	200/838

Библиография

- [1] [ТР ТС 021/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", утвержденный [решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 880*](#)
- [2] [ТР ТС 022/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденный [решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. N 881*](#)
- [3] [ТР ТС 005/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки", утвержденный [решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. N 769*](#)

УДК 664.66.006.354

МКС 67.060

Ключевые слова: дарницкий хлеб, подовый, формовой, мякиш, промес, пористость

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

и сверен по:
официальное издание М.: Стандартинформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 26983-2015 Хлеб дарницкий](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)