

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 57936-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Хлебец "Ленинградский"

ГОСТ Р 57936-2017

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СДОБНОЕ. ХЛЕБЕЦ "ЛЕНИНГРАДСКИЙ"

Технические условия

Buttery bakery product made from wheat flour. Small loaf "Leningradsky". Specifications

ОКС 67.060

Дата введения 2019-01-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением "Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности" (ФГАНУ "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 ноября 2017 г. N 1720-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в [статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации"](#). 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 ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя "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)

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на булочное сдобное изделие из пшеничной муки - хлебец "Ленинградский" (далее - хлебец "Ленинградский"), предназначенное для непосредственного употребления в пищу, а также для производства сухарей, гренков и т.д.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 5667-65](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

[ГОСТ 5668](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

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

[ГОСТ 5672](#) Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

[ГОСТ 6882](#) Виноград сушеный. Технические условия

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

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 16599](#) Ванилин. Технические условия

[ГОСТ 16835](#) Ядра орехов фундука. Технические условия

[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 30363](#) Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

[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 31654](#) Яйца куриные пищевые. Технические условия

[ГОСТ 31752-2012](#) Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

[ГОСТ 31784](#) (ISO 6478:1990) Арахис. 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 32261](#) Масло сливочное. Технические условия

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

[ГОСТ 33222](#) Сахар белый. Технические условия

[ГОСТ 33824](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ Р 51116](#) Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Определение содержания дезоксиниваленола методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[ГОСТ Р 51574](#) Соль пищевая. Технические условия

[ГОСТ Р 51766](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 54731](#) Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

[ГОСТ Р 54845](#) Дрожжи хлебопекарные сушеные. 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 [\[1\]](#), [\[2\]](#), [\[3\]](#), [\[4\]](#), [ГОСТ 32677](#).

4 Технические требования

4.1 Хлебец "Ленинградский" должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и [\[1\]](#), производиться по технологической инструкции¹⁾ с соблюдением рецептуры, разработанной с учетом вида сырья.

¹⁾ В качестве рекомендации может быть использована технологическая инструкция, приведенная в "[Сборнике технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий](#)" (утвержден Министерством хлебопродуктов СССР 7 июля 1988 г.) с изменением N 17.

4.2 Основные показатели и характеристики

4.2.1 Хлебец "Ленинградский" вырабатывают подовым массой от 0,3 до 0,4 кг включительно. Конкретную массу изделия в указанных пределах устанавливает и утверждает предприятие-изготовитель.

4.2.2 Органолептические показатели хлеба "Ленинградский" указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	Характеристика
--------------	----------------

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

показателя	
Внешний вид:	
- форма	Продолговатая с округленными или тупыми концами
- поверхность	Смазана яйцом, отделана дробленным фундуком или арахисом и сахарной пудрой. Допускаются включения кишмиша
Состояние мякиша:	
- пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный
- промес	Без комочков и следов непромеса
- пористость	Развитая, без пустот и уплотнений, с включениями кишмиша
Вкус	Сладкий, свойственный сдобному изделию, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, с легким ароматом ванилина, без постороннего запаха
Примечание - Органолептические показатели хлеба "Ленинградский", упакованного в потребительскую упаковку, - по ГОСТ 31752-2012 (пункт 4.2.1).	

4.2.3 Физико-химические показатели хлеба "Ленинградский" указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	32,0
Кислотность мякиша, град., не более	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	15,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	15,0±0,5

4.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебце "Ленинградский" не должно превышать норм, установленных [\[1\]](#).

4.2.5 В хлебце "Ленинградский" не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

4.2.6 Расчетная пищевая ценность хлеба "Ленинградский" приведена в приложении А.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 При производстве хлеба "Ленинградский" используемое сырье должно соответствовать [\[1\]](#), [\[4\]](#), [\[5\]](#).

4.3.2 Для производства хлеба "Ленинградский" применяют следующее сырье:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта по [ГОСТ 26574](#);
- дрожжи хлебопекарные прессованные по [ГОСТ Р 54731](#);

- дрожжи хлебопекарные сушеные по [ГОСТ Р 54845](#);
- соль поваренная пищевая по [ГОСТ Р 51574](#);
- сахар белый кристаллический по [ГОСТ 33222](#);
- пудра сахарная по [ГОСТ 33222](#);
- масло сливочное традиционное несоленое по [ГОСТ 32261](#);
- яйца куриные пищевые по [ГОСТ 31654](#);
- меланж яичный замороженный по [ГОСТ 30363](#);
- меланж яичный жидкий по [ГОСТ 30363](#);
- виноград сушеный кишмиш по [ГОСТ 6882](#);
- арахис по [ГОСТ 31784](#);
- ядро ореха фундука по [ГОСТ 16835](#);
- ванилин по [ГОСТ 16599](#);
- вода питьевая по [6].

Не допускается использование сырья, уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью.

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждую упаковочную единицу хлебца "Ленинградский", упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [3] и [ГОСТ 31752](#).

4.4.2 Для хлебца "Ленинградский", не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке, расположенном в торговом зале. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с [3].

4.4.3 Маркировка хлебца "Ленинградский", упакованного в транспортную упаковку, - в соответствии с [3] и [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционных знаков "Хрупкое. Осторожно", "Бережь от влаги".

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковывание хлебца "Ленинградский" - по [ГОСТ 31752-2012](#) (подраздел 4.5).

4.5.2 Укладывание в транспортную упаковку упакованных и не упакованных в потребительскую упаковку хлебцев "Ленинградский" - по [ГОСТ 8227](#).

4.5.3 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку хлебца "Ленинградский" в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать 4,0% массы отдельного изделия и 2,5% средней массы 10 изделий.

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от установленной массы устанавливает изготовитель.

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

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества устанавливает изготовитель.

5 Правила приемки

5.1 Хлебец "Ленинградский" принимают партиями. Определение партии - по [\[1\]](#).

5.2 Правила приемки хлебца "Ленинградский", не упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 5667](#).

5.3 Правила приемки хлебца "Ленинградский", упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 31752](#).

6 Методы контроля

6.1 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

6.1.1 Отбор проб хлебца "Ленинградский", не упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 5667-65](#) (подразделы 2.1-2.4).

6.1.2 Отбор проб хлебца "Ленинградский", упакованного в потребительскую упаковку, - по [ГОСТ 31752-2012](#) (подраздел 7.1).

6.2 Отбор проб для радиационного контроля - по [ГОСТ 32164](#).

6.3 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) хлебца "Ленинградский" в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки - по [ГОСТ 31752-2012](#) (подраздел 7.5).

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

6.5 Контролируют органолептические показатели хлебца "Ленинградский":

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

- упакованного в потребительскую упаковку - по [ГОСТ 31752-2012](#) (подраздел 7.7) посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

6.6 Определение физико-химических показателей

6.6.1 Определение физико-химических показателей хлебца "Ленинградский" проводят не ранее чем через 3 ч после выемки изделий из печи.

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

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

6.6.4 Определение массовой доли сахара - по [ГОСТ 5672](#).

6.6.5 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 5668](#).

6.7 Определение токсичных элементов

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

6.7.2 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 33824](#);
- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 33824](#).

6.8 Определение содержания микотоксинов - по [ГОСТ Р 51116](#), [ГОСТ 30711](#).

6.9 Определение содержания пестицидов - по [\[7\]](#), [\[8\]](#).

6.10 Определение радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#).

6.11 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют в хлебце "Ленинградский":

- не упакованном в потребительскую упаковку - органолептически в пробе, отобранной по [ГОСТ 5667](#);
- упакованном в потребительскую упаковку - по [ГОСТ 31752-2012](#) (подраздел 7.14).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение хлебца "Ленинградский" - по [ГОСТ 8227](#).

7.2 Срок максимальной выдержки хлебца "Ленинградский" на предприятии-изготовителе после выемки из печи - не более 10 ч.

7.3 Рекомендуемый срок годности хлебца "Ленинградский":

- не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;
- упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.

Приложение А (справочное)

Расчетная пищевая ценность хлебца "Ленинградский"

А.1 Расчетная пищевая ценность хлебца "Ленинградский" (в 100 граммах изделия) приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Усвояемые углеводы, г	Калорийность/энергетическая ценность, ккал/кДж
Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Хлебцец "Ленинградский"	8,9	17,6	57,6	424/1782

Библиография

- | | |
|--|---|
| [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |
| [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 | О безопасности молока и молочной продукции |
| [5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [6] 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 |
| [7] МУ 2142-80 | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое |
| [8] МУ 1350-75 | Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде |

УДК 664.661.3:006.354

ОКС 67.060

Ключевые слова: хлебец "Ленинградский", изделие булочное из пшеничной муки сдобное

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартинформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 57936-2017 Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Хлебец "Ленинградский"](#)

[\(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»\)](#)