**ГОСТ 26984-86**

ГОСТ 26984-86

Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ

Технические условия

Stolichny bread. Specifications

ОКП 91 1351 2258, 91 1355 2158

Дата введения 1986-12-01

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 N 2628

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
| [ГОСТ 5667-65](http://docs.cntd.ru/document/1200022321)  | 2.1; 3.1 |
| [ГОСТ 5669-96](http://docs.cntd.ru/document/1200022325) | 3.2 |
| [ГОСТ 5670-96](http://docs.cntd.ru/document/1200021542) | 3.2 |
| [ГОСТ 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 4.1 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 3.2 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 3.2 |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 3.2 |

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 N 1943

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 1, 2, утвержденными в январе 1987 г., декабре 1991 г. (ИУС 4-87, 3-92)

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. N 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. N 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 |
| Вкус | Слегка кисло-сладкий, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха |

Примечания:

1. (Исключен, Изм. N 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. N 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 N 5061 от 01.08.89\*.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.560-96](http://docs.cntd.ru/document/9052436).

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 N 5061 от 01.08.89\*.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.560-96](http://docs.cntd.ru/document/9052436).

1.7, 1.8. (Введены дополнительно, Изм. N 2).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321). 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. N 2).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).

3.2. Методы анализа - по [ГОСТ 21094](http://docs.cntd.ru/document/1200007473), [ГОСТ 5669](http://docs.cntd.ru/document/1200022325), [ГОСТ 5670](http://docs.cntd.ru/document/1200021542).

Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](http://docs.cntd.ru/document/1200021114), [ГОСТ 26930](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934](http://docs.cntd.ru/document/1200021133), микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование столичного хлеба - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

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. N 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ (справочное). ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

**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. N 2).