**ГОСТ 27842-88. Хлеб из пшеничной муки. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)**

ГОСТ 27842-88  
  
Группа Н32

       
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

       
ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Технические условия

Wheat bread. Specifications

ОКП 91 1400, 91 1500, 91 1600

Дата введения 1990-01-01

       
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.09.88 N 3357

3. ВЗАМЕН ГОСТ 2078-55, ГОСТ 7318-55, ГОСТ 7777-55, ГОСТ 8055-56, ГОСТ 8438-57, ГОСТ 9259-59, ГОСТ 9512-60, ГОСТ 9714-61, ГОСТ 9830-61, ГОСТ 9905-61, ГОСТ 11316-65, ГОСТ 12791-67, ГОСТ 12793-77, ГОСТ 15950-70, [ГОСТ 10074-69](http://docs.cntd.ru/document/822913456), ГОСТ 11835-66, ГОСТ 12267-66, ГОСТ 12792-67, ОСТ 18-149-74, ОСТ 18-183-74, ОСТ 18-200-74, ОСТ 18-230-75, ОСТ 18-313-77, ОСТ 18-314-77, ОСТ 18-324-78, ОСТ 18-327-78, ОСТ 18-382-81 (в части булки крестьянской)

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
| [ГОСТ 1341-97](http://docs.cntd.ru/document/1200018126) | 1.4.1 |
| [ГОСТ 1760-86](http://docs.cntd.ru/document/1200018128) | 1.4.1 |
| [ГОСТ 5667-65](http://docs.cntd.ru/document/1200022321) | 2.1, 3.1 |
| [ГОСТ 5668-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022324) | 3.2 |
| [ГОСТ 5669-96](http://docs.cntd.ru/document/1200022325) | 3.2 |
| [ГОСТ 5670-96](http://docs.cntd.ru/document/1200021542) | 3.2 |
| [ГОСТ 5672-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022327) | 3.2 |
| [ГОСТ 7730-89](http://docs.cntd.ru/document/1200020644) | 1.4.2 |
| [ГОСТ 7933-89](http://docs.cntd.ru/document/1200018516) | 1.4.1 |
| [ГОСТ 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 1.5, 4.1.1, 4.2.1 |
| [ГОСТ 10354-82](http://docs.cntd.ru/document/1200006604) | 1.4.2 |
| [ГОСТ 16711-84](http://docs.cntd.ru/document/1200018146) | 1.4.2 |
| [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 от 24.09.92 N 1262

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 1, 2, утвержденными в июне 1989 г., сентябре 1992 г. (ИУС 9-89, 12-92)  
  
  
Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной обойной, второго, первого и высшего сортов или из их смеси с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья.  
  
Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.1.6; 1.7; 2.3; 3.2.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб из пшеничной муки должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

1.2. Характеристики

1.2.1. Хлеб из пшеничной муки должен вырабатываться следующих наименований и масс, приведенных в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование изделия | Масса, кг |
| Хлеб пшеничный из обойной муки подовый и формовой весовой | Не более 3,0 |
| Хлеб пшеничный из обойной муки подовый штучный | 0,7-1,0 |
| Хлеб пшеничный из обойной муки формовой штучный | 0,8-1,3 |
| Хлеб забайкальский формовой весовой | Не более 2,0 |
| Хлеб забайкальский формовой штучный | 0,7-1,0 |
| Хлеб забайкальский подовый штучный | 0,7-1,0 |
| Хлеб степной формовой штучный | 0,7-1,0 |
| Хлеб уральский формовой штучный | 0,7-1,0 |
| Арнаут киевский подовый штучный | 0,5-1,1 |
| Хлеб кишиневский подовый штучный | 0,8 |
| Хлеб кишиневский формовой штучный | 0,85 |
| Матнакаш весовой | Не более 2,5 |
| Матнакаш штучный | 0,5-1,5 |
| Хлеб пшеничный из муки высшего, первого и второго сортов подовый и формовой весовой | Не более 3,0 |
| Хлеб пшеничный из муки высшего, первого и второго сортов подовый и формовой штучный | 0,5-1,1 |
| Паляница украинская | 0,75-1,0 |
| Паляница кировоградская | 1,6 |
| Калач уральский подовый штучный | 0,5-1,0 |
| Хлеб красносельский подовый весовой | Не более 2,0 |
| Хлеб красносельский подовый штучный | 0,8-0,9 |
| Хлеб сладкий пшеничный формовой штучный | 0,5-0,8 |
| Хлеб городской подовый штучный | 0,5 |
| Хлеб городской формовой штучный | 0,5-0,8 |
| Калач саратовский штучный | 0,75-1,6 |
| Хлеб горчичный подовый штучный | 0,5-0,8 |
| Хлеб горчичный формовой штучный | 0,5-1,0 |
| Хлеб ситный с изюмом подовый весовой | Не более 2,0 |
| Хлеб ситный с изюмом подовый штучный | 0,95-1,0 |
| Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки подовый штучный | 0,8; 1,0 и 2,0 |
| Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки формовой штучный | 0,5; 1,0 и 2,0 |
| Булка крестьянская подовая штучная | 0,43-0,83 |
| Хлеб ромашка формовой штучный | 0,4-1,0 |
| Хлеб раменский подовый штучный | 0,3-0,5 |
| Хлеб раменский формовой штучный | 0,5 |
| Хлеб домашний подовый штучный | 0,4-0,8 |
| Хлеб дорожный в упаковке подовый штучный | 0,4 |
| Хлеб дорожный в упаковке формовой штучный | 0,7 |
| Хлеб гражданский подовый штучный | 0,4; 0,5 |
| Хлеб гражданский формовой штучный | 0,65; 0,7 |
| Хлеб молочный подовый штучный | 0,8 |
| Хлеб молочный формовой штучный | 0,4 |
| Хлеб белорусский подовый штучный | 0,4 |
| Хлеб белорусский формовой штучный | 0,7 |
| Хлеб полесский подовый штучный | 0,4 |
| Каравай русский штучный | 2,0 |
| Каравай сувенирный штучный | 2,0 |

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.  
  
Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2.2. По органолептическим показателям хлеб из пшеничной муки должен соответствовать требованиям, приведенным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид |  |
| форма: |  |
| формового | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов; у саратовского калача - круглая; у кировоградской паляницы - круглая, с подрывом у верхней корки на 2/3 окружности высотой не более 5 см; у хлеба ромашка - округлая, в виде ромашки, сложенной в зависимости от массы из 3, 5, 9 и 10 долек треугольной формы. |
| подового | Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков; у киевского арнаута, кишиневского хлеба допускаются один-три слипа; у хлеба из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов при выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой допускаются 1-2 небольших слипа; у украинской паляницы - округлая с боковым надрезом на 3/4 окружности с приподнятым козырьком; у калача уральского - округлая, в виде кольца, допускаются видимые следы соединения жгута. |
| поверхность | Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами, или без них в соответствии с технологическими инструкциями; с продольными рельефами и круговым рельефом - ободком по краю - у матнакаша; в виде нескольких секторов, разделенных бороздками - у хлеба ромашка глянцевая, отделанная рисунком в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка, с основанием, обвитым жгутом - у сувенирного каравая; гладкая или шероховатая - у остальных видов хлеба. Допускается: мучнистость для подового хлеба и кировоградской паляницы, наличие шва от делителя-укладчика для формового хлеба, небольшие пузыри для матнакаша, наличие заваренных комочков смазки для саратовского калача, наличие мелкой сетки трещин для русского каравая, незначительная морщинистость для дорожного хлеба в упаковке. |
| цвет | От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается: белесоватость для пшеничного хлеба из обойной муки; небольшие пятна более интенсивного цвета для матнакаша; более светлый в местах рисунка и сплетений жгутов для караваев русского и сувенирного и в месте надреза и подрыва для паляниц. |
| Состояние мякиша: |  |
| пропеченность | Пропеченный, 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. С наличием крупных пор у матнакаша, саратовского калача и кировоградской паляницы; с включением изюма у ситного хлеба с изюмом. Мякиш слоистый у кировоградской паляницы. |
| Вкус | Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. Сладковатый у домашнего, городского, горчичного, ситного с изюмом хлеба и сувенирного каравая. Сладкий у сладкого пшеничного хлеба. |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. |

Примечания:

1. Крупными считают трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

2. Крупными считают 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. Для кишиневского, городского, красносельского, домашнего, сладкого пшеничного хлеба - более 1 см.

1.2.3. По физико-химическим показателям хлеб из пшеничной муки должен соответствовать требованиям, приведенным в табл.3.

Таблица 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия | Влаж- ность мякиша, %, не более | Кислот- ность мякиша, град, не более | Порис- тость мякиша, %, не менее | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % |
| Хлеб пшеничный из обойной муки |  |  |  |  |  |
| подовый | 48,0 | 7,0 | 54,0 | - | - |
| формовой | 48,0 | 7,0 | 55,0 | - | - |
| Хлеб забайкальский | 48,0 | 7,0 | 60,0 | - | - |
| Хлеб степной | 48,0 | 7,0 | 59,0 | - | - |
| Хлеб уральский | 48,0 | 7,0 | 60,0 | - | - |
| Арнаут киевский | 45,0 | 4,0 | 65,0 | - | - |
| Хлеб кишиневский |  |  |  |  |  |
| подовый | 45,0 | 4,0 | 64,0 | - | - |
| формовой | 46,5 | 4,0 | 66,0 | - | - |
| Матнакаш из обойной муки | 48,0 | 6,0 | - | - | - |
| из муки второго сорта | 45,0 | 4,0 | - | - | - |
| из муки первого сорта | 44,0 | 3,0 | - | - | - |
| из муки высшего сорта | 43,0 | 3,0 | - | - | - |
| Хлеб пшеничный из муки второго сорта |  |  |  |  |  |
| подовый штучный массой 1,1-0,8 кг и весовой | 45,0 | 4,0 | 63,0 | - | - |
| подовый штучный массой менее 0,8 до 0,5 кг | 44,0 | 4,0 | 63,0 | - | - |
| формовой штучный и весовой | 45,0 | 4,0 | 65,0 | - | - |
| Хлеб пшеничный из муки первого сорта |  |  |  |  |  |
| подовый штучный массой 1,1-0,8 кг и весовой | 44,0 | 3,0 | 65,0 | - | - |
| подовый штучный массой менее 0,8 до 0,5 кг | 43,0 | 3,0 | 65,0 | - | - |
| формовой штучный и весовой | 45,0 | 3,0 | 68,0 | - | - |
| Хлеб пшеничный из муки высшего сорта |  |  |  |  |  |
| подовый | 43,0 | 3,0 | 70,0 | - | - |
| формовой | 44,0 | 3,0 | 72,0 | - | - |
| Паляница украинская |  |  |  |  |  |
| из муки второго сорта | 44,0 | 4,0 | 68,0 | - | - |
| из муки первого и высшего сортов | 43,0 | 3,0 | 70,0 | - | - |
| Паляница кировоградская |  |  |  |  |  |
| из муки первого сорта | 45,0 | 3,0 | 69,0 | - | - |
| из муки высшего сорта | 44,0 | 3,0 | 72,0 | - | - |
| Калач уральский |  |  |  |  |  |
| из муки второго сорта | 44,0 | 4,0 | - | - | - |
| из муки первого сорта | 43,0 | 3,0 | - | - | - |
| Хлеб красносельский |  |  |  |  |  |
| из муки второго сорта | 45,0 | 4,0 | 63,0 | 2,0±1,0 | - |
| из муки первого сорта | 44,0 | 3,0 | 65,0 | 2,0±1,0 | - |
| Хлеб сладкий пшеничный | 41,0 | 3,0 | 70,0 | 13,8±1,0 | 2,2±0,5 |
| Хлеб городской |  |  |  |  |  |
| подовый | 43,0 | 3,0 | 70,0 | 3,0±1,0 | 3,2±0,5 |
| формовой | 43,5 | 3,0 | 74,0 | 3,0±1,0 | 3,2±0,5 |
| Калач саратовский |  |  |  |  |  |
| из муки первого сорта | 45,5 | 4,0 | 68,0 | - | - |
| из муки высшего сорта | 44,5 | 3,5 | 72,0 | - | - |
| Хлеб горчичный из муки первого сорта |  |  |  |  |  |
| подовый | 42,0 | 3,0 | 68,0 | 5,9±1,0 | 7,9±0,5 |
| формовой | 44,0 | 3,0 | 73,0 | 5,9±1,0 | 7,9±0,5 |
| из муки высшего сорта |  |  |  |  |  |
| подовый | 41,5 | 2,5 | 68,0 | 5,9±1,0 | 5,9±0,5 |
| формовой | 43,0 | 2,5 | 73,0 | 5,9±1,0 | 5,9±0,5 |
| Хлеб ситный с изюмом | 42,0 | 2,5 | - | 5,0±1,0 | 1,5±0,5 |
| Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки | 43,0 | 3,0 | 68,0 | 6,0±1,0 | - |
| Каравай русский | 40,0 | 2,5 | 72,0 | - | - |
| Каравай сувенирный | 39,0 | 2,5 | 70,0 | 9,0±1,0 | 5,5±0,5 |
| Булка крестьянская | 44,0 | 3,0 | 68,0 | - | - |
| Хлеб ромашка из муки первого сорта | 40,0 | 3,0 | 68,0 | 5,0±1,0 | 4,0±0,5 |
| из муки высшего сорта | 39,5 | 2,5 | 68,0 | 5,0±1,0 | 3,0±0,5 |
| Хлеб раменский |  |  |  |  |  |
| подовый | 43,0 | 3,0 | 72,0 | - | - |
| формовой | 44,0 | 3,0 | 73,0 | - | - |
| Хлеб домашний | 43,0 | 3,0 | 68,0 | 3,0±1,0 | - |
| Хлеб дорожный в упаковке подовый | 42,0 | 3,0 | 68,0 | 3,0±1,0 | - |
| формовой | 43,0 | 3,0 | 70,0 | 3,0±1,0 | - |
| Хлеб гражданский из муки второго сорта |  |  |  |  |  |
| подовый | 44,0 | 4,0 | 63,0 | - | - |
| формовой | 45,0 | 4,0 | 65,0 | - | - |
| из муки первого сорта |  |  |  |  |  |
| подовый | 43,0 | 3,0 | 65,0 | - | - |
| формовой | 44,0 | 3,0 | 68,0 | - | - |
| Хлеб молочный из муки второго сорта |  |  |  |  |  |
| подовый | 46,0 | 4,0 | 65,0 | - | - |
| из муки первого сорта |  |  |  |  |  |
| подовый | 44,0 | 3,0 | 70,0 | - | - |
| формовой | 45,0 | 3,0 | 68,0 | - | - |
| из муки высшего сорта |  |  |  |  |  |
| подовый | 43,0 | 3,0 | 70,0 | - | - |
| формовой | 44,0 | 3,0 | 75,0 | - | - |
| Хлеб белорусский |  |  |  |  |  |
| подовый | 43,5 | 3,0 | 70,0 | 3,0±1,0 | 1,7±0,5 |
| формовой | 44,0 | 3,0 | 72,0 | 3,0±1,0 | 1,7±0,5 |
| Хлеб полесский | 42,5 | 2,5 | 73,0 | 3,0±1,0 | 1,5±0,5 |

Примечания:

1. Допускается увеличение кислотности на 1 град. в изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей или молочнокислых заквасках.

2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

3. Допускается увеличение влажности на 1% для хлеба подового из пшеничной муки высшего, первого, второго сортов массой 0,5-1,1 кг, вырабатываемого на хлебозаводах системы инженера Марсакова и на импортных комплексно-механизированных линиях.

4. Допускается увеличение влажности изделий на 1% при ручной разделке теста.

1.2.1-1.2.3. (Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

1.2.4. В хлебе из пшеничной муки не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.2.5. Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи дорожного хлеба - не более 16 ч, хлеба из пшеничной обойной муки - не более 14 ч, остальных видов хлеба - не более 10 ч.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.3. Маркировка

1.3.1. На упаковке изделий должна быть нанесена маркировка с указанием:  
  
наименования предприятия-изготовителя, его товарный знак;  
  
наименования изделия;  
  
массы изделия;  
  
даты и смены выработки;  
  
обозначения стандарта;  
  
срока реализации (для дорожного хлеба);  
  
информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделия и содержании молочной сыворотки по рецептуре.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.4. Упаковка

1.4.1. Сувенирный каравай упаковывают в коробки, изготовленные из коробочного картона по[ГОСТ 7933](http://docs.cntd.ru/document/1200018516) (марки А, Б, В, Г). Дно коробки выстилают пергаментом по [ГОСТ 1341](http://docs.cntd.ru/document/1200018126) или подпергаментом по [ГОСТ 1760](http://docs.cntd.ru/document/1200018128).

1.4.2. Дорожный хлеб упаковывают в полиэтиленовую пленку по [ГОСТ 10354](http://docs.cntd.ru/document/1200006604) толщиной 40 мкм, или лакированный целлофан по [ГОСТ 7730](http://docs.cntd.ru/document/1200020644), или парафинированную бумагу - основу ОДПЭГ-40 по [ГОСТ 16711](http://docs.cntd.ru/document/1200018146).

1.5. Укладывание хлеба из пшеничной муки - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

1.4.2, 1.5. (Введены дополнительно, Изм. N 1).

1.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом 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. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР N 5061 от 01.08.89\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.560-96](http://docs.cntd.ru/document/9052436).

1.6, 1.7. (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. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

2.1, 2.2. (Измененная редакция, Изм. N 2).

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпидемнадзора и гарантирующим безопасность продукции.  
  
(Введен дополнительно, 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 5668](http://docs.cntd.ru/document/1200022324) - [ГОСТ 5670](http://docs.cntd.ru/document/1200021542), [ГОСТ 5672](http://docs.cntd.ru/document/1200022327). 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 органами Госкомсанэпидемнадзора.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Транспортирование хлеба из пшеничной муки - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

4.2. Хранение

4.2.1. Хранение хлеба из пшеничной муки - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

4.2.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделия и содержании молочной сыворотки по рецептуре.

4.2.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи дорожного хлеба не более 48 ч, остальных видов хлеба - 24 ч.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (обязательное). КОДЫ ОКП

ПРИЛОЖЕНИЕ 1  
Обязательное

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование изделия | Масса, кг | Код ОКП |
| 1. Хлеб пшеничный из обойной муки |  |  |
| формовой | Весовой | 91 1491 1299 |
|  | 0,8 | 91 1491 1251 |
|  | 0,83 | 91 1491 1250 |
|  | 0,93 | 91 1491 1261 |
|  | 1,00 | 91 1491 1268 |
|  | 1,06 | 91 1491 1273 |
|  | 1,20 | 91 1491 1277 |
|  | 1,25 | 91 1491 1278 |
|  | 1,30 | 91 1491 1279 |
| подовый | Весовой | 91 1495 1699 |
|  | 0,70 | 91 1495 1646 |
|  | 0,73 | 91 1495 1607 |
|  | 0,75 | 91 1495 1648 |
|  | 0,80 | 91 1495 1651 |
|  | 0,93 | 91 1495 1661 |
|  | 1,00 | 91 1495 1668 |
| 2. Хлеб забайкальский |  |  |
| формовой | Весовой | 91 1451 1199 |
|  | 0,70 | 91 1451 1146 |
|  | 0,78 | 91 1451 1110 |
|  | 0,80 | 91 1451 1151 |
|  | 0,87 | 91 1451 1114 |
|  | 0,93 | 91 1451 1161 |
|  | 1,00 | 91 1451 1168 |
| подовый | 0,73 | 91 1455 1407 |
|  | 0,78 | 91 1455 1410 |
|  | 0,80 | 91 1455 1451 |
|  | 0,85 | 91 1455 1454 |
|  | 0,89 | 91 1455 1457 |
|  | 1,00 | 91 1455 1468 |
| 3. Хлеб степной формовой | 0,73 | 91 1481 1607 |
|  | 0,78 | 91 1481 1610 |
|  | 0,85 | 91 1481 1654 |
|  | 1,00 | 91 1481 1668 |
| 4. Хлеб уральский формовой | 0,73 | 91 1481 1707 |
|  | 0,78 | 91 1481 1749 |
|  | 0,85 | 91 1481 1754 |
|  | 1,00 | 91 1481 1768 |
| 5. Хлеб. Арнаут киевский | 0,70 | 91 1485 1346 |
|  | 0,72 | 91 1485 1306 |
|  | 0,74 | 91 1485 1347 |
|  | 0,80 | 91 1485 1351 |
|  | 0,83 | 91 1485 1352 |
|  | 0,94 | 91 1485 1362 |
|  | 1,00 | 91 1485 1368 |
|  | 1,04 | 91 1485 1371 |
|  | 1,05 | 91 1485 1372 |
| 6. Хлеб кишиневский из смеси муки первого и второго сортов формовой | 0,85 | 91 1481 1354 |
| подовый | 0,80 | 91 1475 2351 |
| 7. Хлеб. Матнакаш |  |  |
| из муки высшего сорта | Весовой | 91 1465 1699 |
|  | 0,50 | 91 1561 2139 |
|  | 0,80 | 91 1465 1651 |
|  | 1,00 | 91 1465 1668 |
|  | 1,50 | 91 1465 1685 |
| из муки первого сорта | Весовой | 91 1475 2699 |
|  | 0,5 | 91 1571 3239 |
|  | 0,80 | 91 1475 2651 |
|  | 1,00 | 91 1475 2668 |
| из муки второго сорта | Весовой | 91 1485 2299 |
|  | 0,50 | 91 1581 1339 |
| из муки обойной | Весовой | 91 1495 1599 |
|  | 1,00 | 91 1495 1568 |
| 8. Хлеб пшеничный из муки высшего сорта |  |  |
| формовой | Весовой | 91 1461 1468 |
|  | 0,50 | 91 1561 2439 |
|  | 0,70 | 91 1461 1346 |
|  | 0,72 | 91 1461 1306 |
|  | 0,73 | 91 1461 1307 |
|  | 0,78 | 91 1461 1349 |
|  | 0,80 | 91 1461 1351 |
|  | 0,83 | 91 1461 1352 |
|  | 1,00 | 91 1461 1368 |
| подовый | Весовой | 91 1465 2199 |
|  | 0,50 | 91 1561 2339 |
|  | 0,80 | 91 1465 2151 |
|  | 0,82 | 91 1465 2152 |
|  | 0,90 | 91 1465 2158 |
|  | 0,98 | 91 1465 2166 |
|  | 1,00 | 91 1465 2168 |
|  | 1,03 | 91 1465 2169 |
| из муки первого сорта |  |  |
| формовой | Весовой | 91 1471 2199 |
|  | 0,50 | 91 1571 4139 |
|  | 0,55 | 91 1471 2142 |
|  | 0,70 | 91 1471 2146 |
|  | 0,75 | 91 1471 2148 |
|  | 0,80 | 91 1471 2151 |
|  | 0,85 | 91 1471 2154 |
|  | 0,87 | 91 1471 2165 |
|  | 0,96 | 91 1471 2164 |
|  | 1,00 | 91 1471 2168 |
|  | 1,10 | 91 1471 2175 |
| подовый | Весовой | 91 1475 3399 |
|  | 0,50 | 91 1571 4329 |
|  | 0,75 | 91 1475 3350 |
|  | 0,83 | 91 1475 3352 |
|  | 0,85 | 91 1475 3354 |
|  | 1,00 | 91 1475 3368 |
|  | 1,03 | 91 1475 3369 |
| из муки второго сорта |  |  |
| формовой | Весовой | 91 1481 1499 |
|  | 0,50 | 91 1581 2039 |
|  | 0,55 | 91 1481 1442 |
|  | 0,75 | 91 1481 1448 |
|  | 0,80 | 91 1481 1451 |
|  | 0,85 | 91 1481 1454 |
|  | 0,88 | 91 1481 1456 |
|  | 0,94 | 91 1481 1462 |
|  | 1,00 | 91 1481 1468 |
|  | 1,10 | 91 1481 1475 |
| подовый | Весовой | 91 1485 2499 |
|  | 0,70 | 91 1485 2446 |
|  | 0,75 | 91 1485 2448 |
|  | 0,80 | 91 1485 2451 |
|  | 0,84 | 91 1485 2453 |
|  | 0,94 | 91 1485 2462 |
|  | 1,00 | 91 1485 2468 |
|  | 1,05 | 91 1485 2472 |
| 9. Хлеб. Паляница украинская из муки высшего сорта | 0,75 | 91 1465 1948 |
|  | 0,83 | 91 1465 1952 |
|  | 0,84 | 91 1465 1953 |
|  | 0,90 | 91 1465 1958 |
|  | 1,00 | 91 1465 1968 |
| из муки первого сорта | 0,75 | 91 1475 2948 |
|  | 0,78 | 91 1475 2949 |
|  | 0,80 | 91 1475 2951 |
|  | 0,84 | 91 1475 2953 |
|  | 1,00 | 91 1475 2968 |
| из муки второго сорта | 0,75 | 91 1485 2348 |
|  | 0,80 | 91 1485 2351 |
|  | 0,85 | 91 1485 2354 |
|  | 0,90 | 91 1485 2358 |
|  | 1,00 | 91 1485 2368 |
| 10. Хлеб паляница кировоградская |  |  |
| из муки высшего сорта | 1,60 | 91 1465 1888 |
| из муки первого сорта | 1,60 | 91 1478 2788 |
| 11. Калач уральский |  |  |
| из муки первого сорта | 1,00 | 91 1475 1568 |
| из муки второго сорта | 0,73 | 91 1485 1207 |
|  | 0,80 | 91 1485 1251 |
|  | 0,90 | 91 1485 1258 |
|  | 1,00 | 91 1485 1268 |
| 12. Хлеб красносельский |  |  |
| из муки первого сорта | Весовой | 91 1475 2499 |
|  | 0,80 | 91 1475 2451 |
|  | 0,83 | 91 1475 2450 |
| из муки второго сорта | 0,80 | 91 1485 2151 |
|  | 0,84 | 91 1485 2153 |
|  | 0,85 | 91 1485 2154 |
| 13. Хлеб сладкий пшеничный | 0,50 | 91 1571 3539 |
|  | 0,80 | 91 1471 2351 |
| 14. Хлеб городской | 0,77 | 91 1471 1649 |
|  | 0,80 | 91 1471 1651 |
| 15. Калач саратовский |  |  |
| из муки высшего сорта | 0,76 | 91 1461 1108 |
|  | 0,80 | 91 1461 1151 |
|  | 0,83 | 91 1461 1150 |
|  | 0,87 | 91 1461 1155 |
|  | 0,88 | 91 1461 1156 |
|  | 0,94 | 91 1461 1162 |
|  | 0,97 | 91 1461 1165 |
|  | 1,00 | 91 1461 1168 |
|  | 1,53 | 91 1461 1186 |
|  | 1,56 | 91 1461 1187 |
|  | 1,60 | 91 1461 1188 |
| из муки первого сорта | 0,78 | 91 1471 1310 |
|  | 0,80 | 91 1471 1351 |
|  | 0,87 | 91 1471 1355 |
|  | 0,96 | 91 1471 1364 |
|  | 1,00 | 91 1471 1368 |
|  | 1,57 | 91 1471 1387 |
|  | 1,60 | 91 1471 1388 |
| 16. Хлеб горчичный |  |  |
| из муки высшего сорта формовой | 0,50 | 91 1561 3239 |
| подовый | 0,50 | 91 1561 3139 |
| из муки первого сорта |  |  |
| формовой | 0,50 | 91 1571 2739 |
|  | 0,75 | 91 1471 1748 |
|  | 0,80 | 91 1471 1751 |
|  | 0,84 | 91 1471 1753 |
|  | 0,96 | 91 1471 1764 |
|  | 1,00 | 91 1471 1768 |
| подовый | 0,50 | 91 1471 2739 |
|  | 0,80 | 91 1475 1951 |
| 17. Хлеб ситный с изюмом | Весовой | 91 1465 2499 |
|  | 0,97 | 91 1465 2465 |
|  | 0,98 | 91 1465 2466 |
|  | 1,00 | 91 1465 2468 |
| 18. Хлеб ситный из муки пшеничной крупчатки |  |  |
| формовой | 0,5 | 91 1461 1439 |
|  | 1,00 | 91 1461 1468 |
|  | 2,00 | 91 1461 1495 |
| подовый | 0,80 | 91 1465 2351 |
|  | 1,00 | 91 1465 2368 |
|  | 2,00 | 91 1465 2395 |
| 19. Каравай русский | 2,00 | 91 1468 1995 |
| 20. Каравай сувенирный | 2,00 | 91 1661 5195 |
| 21. Булка крестьянская | 0,43 | 91 1571 4135 |
|  | 0,47 | 91 1571 4137 |
|  | 0,50 | 91 1578 1939 |
|  | 0,53 | 91 1571 4144 |
|  | 0,80 | 91 1478 1251 |
| 22. Хлеб ромашка |  |  |
| из муки высшего сорта | 0,40 | 91 1561 2634 |
| из муки первого сорта | 0,50 | 91 1571 3339 |
|  | 0,90 | 91 1471 2258 |
|  | 0,99 | 91 1471 2267 |
|  | 1,00 | 91 1471 2268 |
| 23. Хлеб раменский |  |  |
| формовой | 0,50 | 91 1561 2839 |
| подовый | 0,30 | 91 1561 2731 |
|  | 0,50 | 91 1561 2739 |
| 24. Хлеб домашний | 0,40 | 91 1578 5934 |
|  | 0,42 | 91 1571 3935 |
|  | 0,80 | 91 1478 1651 |
| 25. Хлеб дорожный в упаковке |  |  |
| формовой | 0,70 | 91 1473 1146 |
| подовый | 0,40 | 91 1573 1434 |
| 26. Хлеб гражданский из муки первого сорта |  |  |
| формовой | 0,65 | 91 1471 1844 |
| подовый | 0,5 | 91 1571 2939 |
| из муки второго сорта |  |  |
| формовой | 0,7 | 91 1481 1146 |
| подовый | 0,4 | 91 1581 1534 |
| 27. Хлеб молочный из муки высшего сорта |  |  |
| формовой | 0,4 | 91 1568 3434 |
| подовый | 0,8 | 91 1468 2251 |
| из муки первого сорта |  |  |
| формовой | 0,4 | 91 1578 6134 |
| подовый | 0,8 | 91 1478 2251 |
| из муки второго сорта |  |  |
| подовый | 0,8 | 91 1488 1551 |
| 28. Хлеб белорусский |  |  |
| формовой | 0,7 | 91 1478 1546 |
| подовый | 0,4 | 91 1578 5534 |
| 29. Хлеб полесский |  |  |
| подовый | 0,4 | 91 1568 3534 |

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).