**ГОСТ 5311-50. Хлеб карельский. Технические условия (с Изменениями N 1-4)**

ГОСТ 5311-50  
  
Группа Н32

       
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

       
ХЛЕБ КАРЕЛЬСКИЙ

Технические условия

ОКП 91 1356

Дата введения 1950-07-01

       
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Всесоюзного комитета стандартов при Совете Министров Союза ССР 13.04.50 N 243

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) | 1а.1; 7 |
| [ГОСТ 5669-96](http://docs.cntd.ru/document/1200022325) | 8 |
| [ГОСТ 5670-96](http://docs.cntd.ru/document/1200021542) | 8 |
| [ГОСТ 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 9 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 8 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 8 |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 8 |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 3-93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 1, 2, 3, 4, утвержденными в марте 1982 г., январе 1984 г., июне 1988 г., марте 1995 г. (ИУС 7-82, 5-84, 9-88, 6-95)  
  
  
Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.6; 6б; 6в; 1а.2; 8.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 4).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Карельский хлеб должен вырабатываться подовым и формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки пшеничной второго сорта и ржаной сеяной и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3, 4).

2. (Исключен, Изм. N 1).

3. Масса хлеба, в килограммах, должна быть:  
  
0,75-1,00 - для формового;  
  
0,50-1,05 - для подового.  
  
Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 3,0 и 2,5% от установленной массы одного изделия.  
  
Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 4).

4. По органолептическим показателям карельский хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид: |  |
| поверхность | Гладкая, допускается слегка мучнистая, без крупных трещин и подрывов |
| цвет | От коричневого до темно-коричневого |
| Форма |  |
| подового | Продолговато-овальная с тупыми или слегка заостренными концами, не расплывчатая, без притисков |
| формового | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов |
| Состояние мякиша: |  |
| пропеченность | Пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму |
| пористость | Развитая, без пустот и уплотнений |
| промес | Без следов непромеса |
| Вкус | Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса |
| Запах | Ароматный, свойственный данному виду, без постороннего запаха |

Примечание. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку и имеющие ширину более 1 см. 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, 3).

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

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование показателя | Норма для хлеба | | |
|  | подового | | формового |
|  | массой 0,8 кг и менее | массой более 0,8 кг |  |
| Влажность мякиша, %, не более | 43 | 44 | 45 |
| Кислотность мякиша, град, не более | 5,5 | 5,5 | 5,5 |
| Пористость мякиша, %, не менее | 60 | 60 | 63 |

(Измененная редакция, Изм. N 4).

6. В карельском хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.  
  
5, 6. (Измененная редакция, Изм. N 2).

6а. Срок максимальной выдержки хлеба на предприятии после выемки из печи - не более 10 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки его из печи - 24 ч.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

6б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в карельском хлебе 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\*.

6в. Сырье, применяемое при изготовлении карельского хлеба, 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).  
  
6б, 6в. (Введены дополнительно, Изм. N 4).

1а. ПРИЕМКА

1а.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.

1а.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в карельском хлебе осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

7. Отбор образцов - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

8. 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 органами Госкомсанэпиднадзора.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

9. Укладывание, хранение и транспортирование карельского хлеба - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 2).

10. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г хлеба.  
  
Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3, 4).