**ГОСТ 9511-80. Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3, 4)**

ГОСТ 9511-80  
  
Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

       
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕНЫЕ

Технические условия

Puff-pastry bakery products. Specifications

МКС 67.060   
ОКП 91 1500

Дата введения 1981-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.06.80 N 2717

3. ВЗАМЕН ГОСТ 9511-60

4. ГОСТ 9511-80 унифицирован с УСТ 394-61

5. 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 5670-96](http://docs.cntd.ru/document/1200021542) | 3.2 |
| [ГОСТ 5672-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022327) | 3.2 |
| [ГОСТ 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 1.8, 4.1 |
| [ГОСТ 8273-75](http://docs.cntd.ru/document/1200018137) | 1.8 |
| [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 |

6. Ограничение срока действия снято по протоколу N 5-94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12-94)

7. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1985 г., феврале 1989 г., мае 1989 г., марте 1995 г. (ИУС 4-86, 5-89, 8-89, 6-95)  
  
  
Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.1.6; 1.9-1.10; 2.2; 3.2.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Слоеные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 4).

1.2. (Исключен, Изм. N 1).

1.3. Слоеные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в килограммах:  
  
булочки слоеные - 0,05 и 0,1;  
  
слойка детская - 0,07;  
  
слойка кондитерская - 0,1;  
  
слойка свердловская - 0,1;  
  
конвертики слоеные с повидлом - 0,075;  
  
розанчики слоеные с вареньем - 0,1.  
  
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 5 и 3% установленной массы одного изделия.  
  
Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 3, 4).

1.4. По органолептическим показателям слоеные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид: |  |
| форма | Нерасплывчатая. Булочки слоеной - квадратная с притисками, округлая или треугольная; слойки детской - продолговатая, с видимыми слоями и рельефами, образующимися при разделке изделий, допускаются боковые притиски; слойки кондитерской - квадратная или округлая; слойки свердловской - квадратная или прямоугольная с притисками; конвертика слоеного с повидлом - продолговато-овальная с одним или двумя боковыми притисками, розанчика слоеного с вареньем - округлая. |
| поверхность | Булочек слоеных, конвертиков слоеных с повидлом, слойки детской, кондитерской и свердловской, розанчиков слоеных с вареньем - смазанная яйцом |
|  | Отделана: у слойки детской и булочек слоеных - сахарной пудрой, у слойки свердловской и розанчиков слоеных с вареньем - отделочной крошкой, у конвертиков слоеных с повидлом - рубленым орехом. Между скрепленными концами конвертика может быть видно повидло. Допускается выработка слоеных булочек без отделки |
| Цвет | От светло-коричневого до коричневого, с боковых сторон и в местах надрезов или складок более светлый |
| Состояние мякиша: |  |
| пропеченность | Хорошо пропеченный, без уплотнений |
| промес | Без комочков и следов непромеса |
| структура | С легко отделимыми друг от друга отдельными слоями |
| Вкус | Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха |

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3).

1.5. По физико-химическим показателям слоеные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

1.6. В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.7. Срок максимальной выдержки слоеных изделий на предприятии после выемки из печи - не более 6 ч.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

1.8. Укладывание слоеных изделий - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146). Лотки должны быть выстланы бумагой по[ГОСТ 8273](http://docs.cntd.ru/document/1200018137).  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 3).

Таблица 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование изделия | Показатели и нормы | | |
|  | Влажность мякиша, %, не более | Кислотность мякиша, град, не более | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % |
| Булочки слоеные | 35,0 | 2,5 | 20,0±2,0 |
| Слойка детская | 35,0 | 2,5 | 11,5±2,0 |
| Слойка кондитерская | 33,0 | 2,5 | 17,0±2,0 |
| Слойка свердловская | 35,0 | 2,5 | 16,5±2,0 |
| Конвертики слоеные с повидлом | 35,0 | 2,5 | 16,5±2,0 |
| Розанчики слоеные с вареньем | 35,0 | 2,5 | 9,5±1,0 |

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара допускается.  
  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в слоеных 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 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

1.10. Сырье, применяемое при изготовлении слоеных изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР N 5061 от 01.08.89.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

1.9, 1.10. (Введены дополнительно, Изм. N 4).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321). В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в слоеных изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

2.3. Массовую долю сахара определяют по требованию потребителя.   
  
Разд.2. (Измененная редакция, Изм. N 4).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

3.2. Методы анализа по [ГОСТ 5670](http://docs.cntd.ru/document/1200021542), [ГОСТ 5672](http://docs.cntd.ru/document/1200022327), [ГОСТ 21094](http://docs.cntd.ru/document/1200007473). 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 3, 4).

4. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Хранение и транспортирование слоеных изделий - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

4.2. Срок реализации слоеных изделий в розничной торговой сети с момента выемки их из печи - 16 ч.

4.1; 4.2. (Измененная редакция, Изм. N 3).

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