**ГОСТ 9906-61. Хлебец ленинградский. Технические условия (с Изменениями N 1, 2, 3)**

ГОСТ 9906-61  
  
Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

       
ХЛЕБЕЦ ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Технические условия

Leningrad small loaf. Specifications

МКС 67.060   
ОКП 91 1661 4534

Дата введения 1962-07-01

       
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госместпромом РСФСР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 02.11.61

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ 

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта, подпункта |
| [ГОСТ 5667-65](http://docs.cntd.ru/document/1200022321) | 8а, 9 |
| [ГОСТ 5668-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022324) | 10 |
| [ГОСТ 5670-96](http://docs.cntd.ru/document/1200021542) | 10 |
| [ГОСТ 5672-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022327) | 10 |
| [ГОСТ 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 11 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 10 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 10 |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 10 |

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 N 111

6. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1983 г., июне 1988 г., феврале 1992 г. (ИУС 4-84, 9-88, 5-92)

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Ленинградский хлебец должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).  
  
2, 3. (Исключены, Изм. N 1).

4. Масса хлебца должна быть 0,4 кг. Допускаемое отклонение от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должно превышать ±2,5% и должно определяться по средней массе 10 шт. изделий.  
  
Допускаемое отклонение в массе отдельного изделия в меньшую сторону не должно превышать 4%.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

5. По органолептическим показателям хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| **Внешний вид:** |  |
| Форма | Продолговатая с округленными или тупыми концами |
| Поверхность | Смазана яйцом, отделана дробленым орехом и сахарной пудрой |
| **Состояние мякиша:** |  |
| Пропеченность | Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный |
| Промес | Без комочков и следов непромеса |
| Пористость | Развитая, без пустот и уплотнений, с включением изюма |
| **Вкус** | Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса |
| **Запах** | Свойственный данному виду изделий, с легким ароматом ванилина, без постороннего запаха |

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

6. По физико-химическим показателям хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Норма |
| Влажность мякиша, %, не более | 32 |
| 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 |
| Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается. | |

7. В хлебцах не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси, а также посторонние включения.  
  
6, 7. (Измененная редакция, Изм. N 1).

8. Срок максимальной выдержки хлебцев на предприятии после выемки из печи - не более 10 ч.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2, 3).

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

8.2. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям 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 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

8.1, 8.2. (Введены дополнительно, Изм. N 3).

Iа. ПРИЕМКА

8а. Правила приемки - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).  
  
В товарно-транспортной накладной проставляется штамп на соответствие партии продукции требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

8б. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

8в. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебце осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.  
  
Раздел Iа. (Измененная редакция, Изм. N 3).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

10. 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 Минздравом СССР.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Укладывание, хранение и транспортирование - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).  
  
Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки хлебцев из печи - 24 ч.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 3).

12. Реализация ленинградских хлебцев в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.  
  
Указанную информацию в виде информационных листков сообщает предприятие-изготовитель предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 3).