**ГОСТ 24298-80**

ГОСТ 24298-80

Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ МЕЛКОШТУЧНЫЕ

Общие технические условия

Bakery products. Rolls. General specifications

МКС 67.060
ОКП 91 1500

Дата введения 1981-07-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 04.07.80 N 3385

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 5668-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022324) | 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 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 4.4 |
| [ГОСТ 10354-82](http://docs.cntd.ru/document/1200006604) | 4.1 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 3.2 |
| [ГОСТ 25951-83](http://docs.cntd.ru/document/1200020702) | 4.1 |
| [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. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.91 N 814

6. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями N 1, 2, утвержденными в июле 1985 г., декабре 1991 г. (ИУС 11-85, 3-92)

Настоящий стандарт распространяется на мелкоштучные хлебобулочные изделия, вырабатываемые на комплексно-механизированных линиях.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Мелкоштучные хлебобулочные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки первого и высшего сортов и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Мелкоштучные хлебобулочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы, в килограммах:

булочки ароматные - 0,05;

булочки днепровские - 0,06;

булочки кунцевские - 0,05 и 0,06.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 5,0% массы отдельного изделия и 3,0% средней массы 10 изделий.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

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

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид:  |  |
| форма | Округлая или овальная. Допускаются небольшие притиски  |
| поверхность | С оттиском от штампа или без оттиска. |
|  | Допускается по линии штампа незначительный разрыв, для упакованных изделий - незначительная морщинистость |
| цвет | От светло-желтого до коричневого |
| 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 |
| Вкус | Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха |

1.1-1.3. (Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

1.4. По физико-химическим показателям мелкоштучные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование булочек | Показатели и нормы |
|  | Влажность мякиша, %,не более | Кислотность мякиша, град,не более | Массовая доля в пересчете на сухое вещество, % |
|  |  |  | сахара | жира  |
| Ароматные из муки первого сорта массой 0,05 кг  | 35,0 | 3,0 | 10,5±1,0 | 10,5±0,5 |
| Днепровские из муки первого сорта массой 0,06 кг | 38,0 | 3,0 | 8,0±1,0 | 10,0±0,5 |
| Кунцевские из муки первого сорта массой 0,05 кг | 39,0 | 3,0 | 6,5±1,0 | 7,5±0,5 |
| Кунцевские из муки высшего сорта массой 0,06 кг | 38,5 | 2,5 | 6,5±1,0 | 7,5±0,5 |

(Измененная редакция, Изм. N 2).

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

1.6. Срок максимальной выдержки неупакованных мелкоштучных хлебобулочных изделий на предприятии после выемки из печи - не более 6 ч.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1.7. 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 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).

1.8. Сырье, применяемое при изготовлении мелкоштучных хлебобулочных изделий, 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 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

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 продукции требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

2.2. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

2.3. 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 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.

3.1, 3.2. (Измененная редакция, Изм. N 2).

4. УПАКОВКА, УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Остывшие булочки упаковывают на различных упаковочных машинах по 2, 3 и 4 штуки в пленку пищевую полиэтиленовую по [ГОСТ 10354](http://docs.cntd.ru/document/1200006604), пленку пищевую полиэтиленовую термоусадочную по [ГОСТ 25951](http://docs.cntd.ru/document/1200020702) и бумагу с полиэтиленовым покрытием, разрешенную к применению Минздравом СССР.

Масса единицы упаковки должна быть 0,10; 0,12; 0,15; 0,18; 0,20; 0,24 кг. Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы в конце срока реализации не должны превышать для единицы упаковки - 6%, для 10 упаковок - 5%.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

4.2. На бумагу с полиэтиленовым покрытием наносят маркировку, содержащую:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование изделия;

массу нетто;

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

4.3. Реализация мелкоштучных хлебобулочных изделий в розничной торговле должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Информацию о пищевой и энергетической ценности сообщает предприятие-изготовитель в виде информационных листков предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя (см. приложение 2).

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

4.5. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи неупакованных изделий - 16 ч, изделий в упаковке - 48 ч.

4.3-4.5. (Измененная редакция, Изм. N 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 (справочное)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование изделия | Масса, кг | Код ОКП |
| Булочки ароматные | 0,05 | 91 1675 2012 |
| Булочки ароматные в упаковке по 4 шт. | 0,2 | 01 1673 1724 |
| Булочки днепровские | 0,06 | 91 1675 1113 |
| Булочки кунцевские из муки первого сорта | 0,05 | 91 1675 1212 |
| Булочки кунцевские из муки первого сорта в упаковке по 2 шт. | 0,1 | 91 1673 1119 |
| Булочки кунцевские из муки первого сорта в упаковке по 4 шт. | 0,2 | 91 1673 1124 |
| Булочки кунцевские из муки высшего сорта | 0,06 | 91 1665 4313 |
| Булочки кунцевские из муки высшего сорта в упаковке по 2 шт. | 0,12 | 91 1663 1821 |
| Булочки кунцевские из муки высшего сорта в упаковке по 3 шт. | 0,18 | 91 1663 1820 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 (справочное). ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Химический состав и энергетическая ценность 100 г изделий

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделий | Химический состав | Энерге-тическая ценность, |
|  | Вода, г | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Витамины, мг | кал. |
|  |  |  |  |  | В | В  | РР |  |
| Булочка ароматная | 24,4 | 6,9 | 8,3 | 55,0 | 0,16 | 0,07 | 1,56 | 324 |
| Булочка днепровская | 27,7 | 7,8 | 8,5 | 50,5 | 0,16 | 0,07 | 1,74 | 314 |
| Булочка кунцевская первого сорта | 27,0 | 8,2 | 5,3 | 53,7 | 0,18 | 0,07 | 1,87 | 300 |
| Булочка кунцевская высшего сорта | 28,0 | 7,7 | 6,7 | 47,4 | 0,12 | 0,04 | 1,12 | 305 |

Приложения 1, 2 (Введены дополнительно, Изм. N 2).