**ГОСТ 24557-89. Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия (с Изменением N 1)**

ГОСТ 24557-89  
  
Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

       
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ

Технические условия

Bred buns. Specifications

МКС 67.060   
ОКП 91 1600

Дата введения 1990-07-01

       
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.06.89 N 2151

3. ВЗАМЕН ГОСТ 24557-81; [ГОСТ 9904-61](http://docs.cntd.ru/document/822913363); ОСТ 18-146-74; ОСТ 18-446-85; ОСТ 18-447-85; ОСТ 18-451-85

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 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 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 1.4, 4.1 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 3.2 |
| [ГОСТ 24104-88](http://docs.cntd.ru/document/1200007578) | 3.3.1 |
| [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. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 N 111

6. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменением N 1, утвержденным в феврале 1992 г. (ИУС 5-92)  
  
  
Настоящий стандарт распространяется на сдобные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего и первого сортов и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14% и более.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сдобные хлебобулочные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.2. Характеристики

1.2.1. Сдобные хлебобулочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в килограммах:  
  
из пшеничной муки высшего сорта:  
  
бриоши - 0,065;  
  
булочки гражданские (штоли, штрицели, булочки с цукатом, булочки круглые с надрезами) - 0,2;  
  
булочки “Веснушка” - 0,05;  
  
булочки сдобные - 0,1;  
  
булочки сдобные с помадой - 0,05 и 0,1;  
  
ватрушки сдобные с творогом - 0,1;  
  
витушки сдобные - 0,4;  
  
крендели выборгские - 0,1 и 0,5;  
  
лепешки сметанные - 0,1;  
  
лепешки, подковки, шпильки сдобные - 0,1;  
  
плюшки московские - 0,1 и 0,2;  
  
сдобы выборгские - 0,05 и 0,1;  
  
сдобы выборгские фигурные - 0,05; 0,1; 0,2 и 0,5;  
  
лепешки майские - 0,1;  
  
сдобы липецкие - 0,2;  
  
плюшки новомосковские - 0,1 и 0,2;  
  
хлеб донецкий - 0,4 и 0,8;  
  
из пшеничной муки первого сорта:  
  
сдобы витые - 0,2;  
  
булки славянские - 0,5;  
  
булки фруктовые - 0,2;  
  
сдобы обыкновенные - 0,05 и 0,1.  
  
Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать, в процентах от массы отдельного изделия:  
  
3,0 - для изделий массой 0,4; 0,5 и 0,8 кг;  
  
5,0 - для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг;  
  
в процентах от средней массы 10 изделий:  
  
2,5 - для изделий массой 0,4; 0,5 и 0,8 кг;  
  
3,0 - для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг.  
  
Примечание. При механизированной выработке гражданские булочки допускается выпускать одной-двух разновидностей в виде штрицелей или круглых булочек с надрезами.  
  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.2.2. По органолептическим показателям сдобные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид: |  |
| форма | Нерасплывчатая, без притисков. |
|  | Бриошей - в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху. |
|  | Булочек гражданских (штоли, штрицели, булочка круглая с надрезами и булочка с цукатом) - разнообразная, соответствующая данному виду изделий. |
|  | Булочек “Веснушка”, булочек сдобных и булочек сдобных с помадой - округлая или четырехугольная с 2-4 слипами, с выпуклой верхней коркой. |
|  | Булок славянских, булок фруктовых, лепешек сметанных, лепешек майских, ватрушек сдобных с творогом, хлеба донецкого - округлая. |
|  | Витушек сдобных - округлая, крученая, с различными видами закрутки. |
|  | Кренделей выборгских - в виде восьмерки с наложенными концами посередине. |
|  | Лепешек, подковок, шпилек сдобных - в виде округлых лепешек, шпилек, подковок. |
|  | Плюшек московских, плюшек новомосковских, сдоб выборгских, сдоб выборгских фигурных, сдоб липецких, сдоб витых, сдоб обыкновенных - разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком |
| поверхность | Бриошей - глянцевитая. |
|  | Булочек гражданских (разновидности): булочек круглых с надрезами - с надрезами, образующими сетку, штрицелей - с косыми надрезами, булочек с цукатом - с рисунком из цуката, все три разновидности отделаны дробленым орехом и сахарным песком, у штолей - отделана помадой. |
|  | Булочек “Веснушка”, булочек сдобных, сдоб липецких, плюшек новомосковских, сдоб обыкновенных - глянцевитая. |
|  | Сдоб выборгских фигурных - с различной отделкой - сахарной пудрой, помадой и др. |
|  | Кренделей выборгских, булочек сдобных с помадой - отделана помадой. |
|  | Сдоб выборгских - с различной отделкой (от 3 до 6 видов в партии): сахарной пудрой, крошкой, помадой, кремом, вареньем или повидлом и др. |
|  | Булок славянских - с надрезами, образующими узор в виде ромбиков или квадратиков. |
|  | Булок фруктовых - гладкая. |
|  | Хлеба донецкого - глянцевитая, без надрезов или с радиальными надрезами. |
|  | Ватрушек сдобных с творогом - с открытой творожной начинкой. |
|  | Витушек сдобных с начинкой - отделана сахарной пудрой, без начинки - крошкой и др. |
|  | Лепешек сметанных - глянцевитая, с наколами |
|  | У лепешек сдобных - с сетчатыми надрезами, у подковок и шпилек сдобных - с частыми глубокими надрезами, отделана помадой, в отдельных надрезах видно повидло. |
|  | Плюшек московских - отделана сахарным песком. |
|  | Лепешек майских - с надрезами. |
|  | Сдоб витых - допускаются небольшие разрывы в местах сплетения жгутов |
| цвет | От светло- до темно-коричневого. В местах надрезов, складок, соединения шариков - более светлый. |
|  | У начинки ватрушек сдобных с творогом - светло-желтый, допускается наличие пятен более темного цвета. |
|  | У лепешек майских - светло-желтый |
| Состояние мякиша: |  |
| пропеченность | Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму.  У ватрушек сдобных с творогом слой основы, соприкасающейся с начинкой, может быть увлажнен от начинки |
| пористость | Развитая, без пустот и уплотнений. У шпилек и подковок - мякиш слегка уплотненный |
| промес | Без комочков и следов непромеса. У булочек круглых с надрезами, штолей, штрицелей, булочек с цукатом - с включением изюма или цуката, у булочек “Веснушка”, хлеба донецкого - с включением изюма |
| Вкус | Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса. |
|  | Для булок фруктовых, сдоб липецких, сдоб витых - сладковатый. |
|  | Для лепешек майских - слегка солоноватый. |
|  | Сладкий - для остальных видов изделий |
| Запах | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В начинке ватрушек сдобных с творогом - с легким запахом ванилина |

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

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия | Показатель и норма | | | | | |
|  | Порис- тость, %, не менее | Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее | Влажность мякиша, %, не более | Кислотность мякиша, град, не более | Массовая доля в пересчете на сухое вещество, % | |
|  |  |  |  |  | сахара | жира |
| Бриоши | - | - | 31,0 | 2,5 | 13,0±1,0 | 16,5±0,5 |
| Булочки гражданские (штоли, штрицели, булочки с цукатом, булочки круглые с надрезами) | - | - | 34,0 | 2,5 | 12,5±1,0 | 11,5±0,5 |
| Булочки “Веснушка” | - | - | 35,0 | 2,5 | 9,0±1,0 | 7,0±0,5 |
| Булочки сдобные | - | - | 34,0 | 2,5 | 19,5±1,0 | 10,0±0,5 |
| Булочки сдобные с помадой | - | - | 35,0 | 2,5 | 13,5±1,0 | 9,5±0,5 |
| Ватрушки сдобные с творогом | - | 30,0 | 29,0 | - | 18,0±1,5 | 15,5±0,5 |
| Витушки сдобные | - | - | 35,0 | 2,5 | 16,5±1,0 | 7,0±0,5 |
| Крендели выборгские | - | - | 34,0 | 2,5 | 9,0±1,0 | 8,0±1,0 |
| Лепешки сметанные | - | - | 32,0 | 3,0 | 12,0±1,0 | 10,0±0,5 |
| Лепешки, подковки, шпильки сдобные | - | - | 24,0 (целого изделия) | - | 15,0±1,0 (только в сдобной лепешке) | 12,5±0,5 (только в сдобной лепешке) |
| Плюшки московские | - | - | 32,0 | 2,5 | 16,5±1,0 | 8,0±0,5 |
| Сдобы выборгские | - | - | 35,0 | 2,5 | 15,8±1,0 | 5,0±1,0 |
| Сдобы выборгские фигурные | - | - | 34,0 | 2,5 | 21,0±1,0 | 6,6±0,5 |
| Лепешки майские | - | - | 27,0 | 3,0 | - | 13,5±0,5 |
| Сдобы липецкие | - | - | 37,0 | 2,5 | 6,0±1,0 | 8,0±0,5 |
| Плюшки новомосковские | - | - | 37,0 | 2,5 | 9,7±1,0 | 4,3±0,5 |
| Сдобы витые | - | - | 37,0 | 3,0 | 6,5±1,0 | 5,6±0,5 |
| Булки славянские | 70,0 | - | 35,0 | 3,0 | 11,0±1,0 | 8,0±0,5 |
| Булки фруктовые | 70,0 | - | 40,0 | 3,5 | 7,0±1,0 | 5,5±0,5 |
| Сдобы обыкновенные | - | - | 37,0 | 2,5 | 9,7±1,0 | 5,5±1,0 |
| Хлеб донецкий | 75,0 | - | 34,0 | 3,0 | 18,0±1,0 | 7,0±0,5 |

Примечания:

1. Влажность и кислотность в изделиях с начинкой устанавливают только в основе.

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

3. Допускается увеличение кислотности на 0,5 град в изделиях, приготовленных на жидких дрожжах или молочнокислых заквасках.

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

1.4. Укладывание сдобных хлебобулочных изделий - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

1.5. Срок максимальной выдержки сдобных изделий на предприятии после выемки их из печи не более 10 ч - для изделий массой 0,4; 0,5; 0,8 кг и не более 6 ч - для изделий массой 0,05, 0,065; 0,1 и 0,2 кг.

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 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. Сырье, применяемое при изготовлении 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).

1.6, 1.7. (Введены дополнительно, Изм. N 1).

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.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

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

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 1).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).  
  
Примечание. Отобранные для определения физико-химических показателей подковки, шпильки сдобные разрезают на две равные части, лепешки и ватрушки сдобные с творогом - на четыре части.  
  
  
Половинки подковки и шпильки, четвертинки лепешки и ватрушки (после удаления творога) вместе с корками по одной от каждого изделия измельчают ножом, теркой или механическим измельчителем. Полученную крошку перемешивают и из нее сразу же берут навески. При определении массовой доли жира в сдобе обыкновенной и выборгской средняя проба должна составляться из всех разновидностей, выпускаемых предприятиями.

3.2. Методы анализа - по [ГОСТ 5668](http://docs.cntd.ru/document/1200022324) - [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 Минздравом СССР.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

3.3. Определение массовой доли начинки в ватрушке сдобной с творогом

3.3.1. Аппаратура и материалы  
  
Весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по [ГОСТ 24104](http://docs.cntd.ru/document/1200007578)\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* С 1 июля 2002 г. Действует [ГОСТ 24104-2001](http://docs.cntd.ru/document/1200027328).  
  
  
Шпатель.

3.3.2. Проведение анализа  
  
Отобранные для анализа ватрушки (3 шт.) взвешивают с погрешностью не более 0,05 г и затем при помощи шпателя отделяют начинку от основы, не допуская захватывания последней. Основы ватрушек взвешивают с погрешностью не более 0,05 г.

3.3.3. Обработка результатов  
  
Массовую долю начинки () в процентах к массе ватрушек вычисляют по формуле

ГОСТ 24557-89 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия (с Изменением N 1),

где  - масса ватрушек, г;  
  
 - масса основ ватрушек, г.  
  
Вычисление проводят с точностью до 1,0%.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение сдобных хлебобулочных изделий - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

4.2. Срок реализации в розничной торговой сети после выемки изделий из печи 24 ч - для изделий массой 0,4, 0,5; 0,8 кг и фруктовых булок и 16 ч - для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг.

4.3. Реализация сдобных хлебобулочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.  
  
Указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятием-изготовителем предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).