**ГОСТ 26982-86**

ГОСТ 26982-86

Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

Технические условия

Lovers bread. Specifications

ОКП 91 1481 1839, 91 1481 1858

Дата введения 1986-12-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 8 сентября 1986 г. N 2626

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 5669-96](http://docs.cntd.ru/document/1200022325) | 3.2 |
| [ГОСТ 5670-96](http://docs.cntd.ru/document/1200021542) | 3.2 |
| [ГОСТ 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 4.1 |
| [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) | 3.2 |
| [ГОСТ 26931-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021126) | 3.2 |
| [ГОСТ 26932-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021129) | 3.2 |
| [ГОСТ 26933-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021131) | 3.2 |
| [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 3.2 |

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 N 1994

6. ИЗДАНИЕ с Изменением N 1, утвержденным в декабре 1991 г. (ИУС 3-92)

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Любительский хлеб должен вырабатываться формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной второго сорта, солода, с добавлением сахара, патоки, кориандра или тмина, или аниса и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Масса одного изделия должна быть 0,5 и 0,9 кг.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 3,0% массы отдельного изделия и 2,5% средней массы 10 изделий.

1.1, 1.2. (Измененная редакция, Изм. N 1).

1.3. По органолептическим показателям любительский хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид: |  |
| форма | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов |
| поверхность | Шероховатая, без крупных трещин и подрывов, посыпанная кориандром, тмином или анисом. Допускается наличие шва от делителя-укладчика |
| цвет | От коричневого до темно-коричневого |
| Состояние мякиша: |  |
| пропеченность | Пропеченный, не влажный на ощупь, с небольшой липкостью, свойственной заварным сортам хлеба. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму |
| промес | Без комочков и следов непромеса |
| пористость | Развитая, без пустот. Мякиш слегка уплотненный. Не допускается отслоение корки от мякиша |
| Вкус | Сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, с легким ароматом тмина, кориандра или аниса, без постороннего запаха  |

Примечания:

1. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

2. Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон и имеющие ширину более 1 см.

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

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование показателя | Норма для хлеба массой, кг  |
|  | 0,5 | 0,9  |
| Влажность мякиша, %, не более | 46,0 | 47,0 |
| Кислотность мякиша, град, не более | 9,5 | 9,5 |
| Пористость мякиша, %, не менее | 49,0 | 50,0  |

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

1.6. Срок максимальной выдержки любительского хлеба на предприятии после выемки из печи - не более 14 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи - 36 ч.

1.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимых уровней, установленных 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 2.3.2.560-96](http://docs.cntd.ru/document/9052436)

1.8. Сырье, используемое для изготовления продукции, 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 2.3.2.560-96](http://docs.cntd.ru/document/9052436)

1.7, 1.8. (Введены дополнительно, Изм. N 1).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

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 хлеба из печи.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного 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).

3.2. 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 - 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).

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

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

4.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой ценности (калорийности), содержания белка, жира и углеводов в 100 г хлеба.

Указанную информацию в виде информационных листков предприятие-изготовитель сообщает предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. N 1).