**ГОСТ 26986-86. Хлеб деликатесный. Технические условия (с Изменением N 1)**

ГОСТ 26986-86

Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

Технические условия

Delicious bread. Specifications

ОКП 91 1356 3339, 91 1356 3351

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 08.09.86 N 2630

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 1943

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Деликатесный хлеб должен вырабатываться подовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки ржаной сеяной и пшеничной высшего сорта, солода и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Масса одного изделия должна быть 0,5 и 0,8 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 деликатесный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид: |  |
| форма | Продолговато-овальная с тупыми концами, не расплывчатая, без притисков |
| поверхность | Шероховатая, с наколами, без крупных трещин и подрывов. Допускается мучнистость верхней и нижней корки |
| цвет | От коричневого до темно-коричневого |
| Состояние мякиша |  |
| пропеченность | Пропеченный, не липкий, 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. Не допускается отслоение корки от мякиша |
| Вкус | Слегка кисло-сладкий, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, с легким ароматом тмина, 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 более половины окружности хлеба и имеющие ширину более 2 см.

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

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Норма |
| Влажность мякиша, %, не более | 43,0 |
| Кислотность мякиша, град, не более | 7,0 |
| Пористость мякиша, %, не менее | 58,0 |

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах и жидких заквасках, допускается увеличение кислотности на 1 град.

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

1.6. Срок максимальной выдержки деликатесного хлеба на предприятии после выемки из печи не более 10 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи - 24 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 при изготовлении 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. (Измененная редакция, 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.

2.2. 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 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 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).

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование деликатесного 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), содержании белка, жира и углеводов в 100 г хлеба.

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

(Измененная редакция, Изм. N 1).