**ГОСТ 27844-88. Изделия булочные. Технические условия (с Изменениями N 1, 2)**

ГОСТ 27844-88  
  
Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
  
  
ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ  
  
Технические условия  
  
Rolls and buns. Specifications

МКС 67.060   
ОКП 91 1561; 91 1562; 91 1563; 91 1565; 91 1567; 91 1568; 91 1571; 91 1572;   
91 1573; 91 1575; 91 1578; 91 1581; 91 1582; 91 1671; 91 1673; 91 1675

Дата введения 1990-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.09.88 N 3385

3. ВЗАМЕН [ГОСТ 6649-53](http://docs.cntd.ru/document/822911268); [ГОСТ 6650-58](http://docs.cntd.ru/document/822911269); [ГОСТ 7033-54](http://docs.cntd.ru/document/822911578); [ГОСТ 7127-78](http://docs.cntd.ru/document/822911642); [ГОСТ 8124-56](http://docs.cntd.ru/document/822912295); [ГОСТ 8125-74](http://docs.cntd.ru/document/822912296); [ГОСТ 9300-59](http://docs.cntd.ru/document/822913017); [ГОСТ 9711-61](http://docs.cntd.ru/document/822913252); [ГОСТ 9902-61](http://docs.cntd.ru/document/822913362); [ГОСТ 10073-62](http://docs.cntd.ru/document/822913455); [ГОСТ 14699-69](http://docs.cntd.ru/document/822916139); [ГОСТ 15951-70](http://docs.cntd.ru/document/822916987); [ГОСТ 20781-75](http://docs.cntd.ru/document/822919025); [ГОСТ 24298-80](http://docs.cntd.ru/document/1200019428) в части булочек горчичных, столичных и с тмином; ОСТ 18-66-72; ОСТ 18-99-72; ОСТ 18-184-74; ОСТ 18-186-74; ОСТ 18-203-74; ОСТ 18-251-75; ОСТ 18-382-81; ОСТ 18-450-85; ТУ 18-7-9-85; [ГОСТ 7318-55](http://docs.cntd.ru/document/822911758); ОСТ 18-98-72

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) | 1.4.9; 4.1 |
| [ГОСТ 10354-82](http://docs.cntd.ru/document/1200006604) | 1.4.2 |
| [ГОСТ 11354-93](http://docs.cntd.ru/document/1200011143) | 1.4.4; 1.4.5 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 3.2 |
| [ГОСТ 25951-83](http://docs.cntd.ru/document/1200020702) | 1.4.2 |
| [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 от 24.09.92 N 1263 

6. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями N 1, 2, утвержденными в июне 1989 г., сентябре 1992 г. (ИУС 9-89, 12-92)  
  
  
Настоящий стандарт распространяется на булочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья.  
  
Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.1.5, 1.6, 2.3; 3.2.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Булочные 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 2).

1.2. Характеристики

1.2.1. Булочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы, в килограммах, в соответствии с табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование изделия | Масса, кг |
| Булки городские | 0,1; 0,2 |
| Плетенки | 0,2; 0,4 |
| Халы плетеные | 0,4 |
| Булки русские круглые | 0,05; 0,1; 0,2 |
| Батоны простые | 0,2; 0,5 |
| Батоны нарезные | 0,4; 0,5 |
| Батоны нарезные молочные | 0,4; 0,5 |
| Батоны с изюмом | 0,2; 0,4 |
| Батоны городские | 0,2; 0,4 |
| Батоны подмосковные | 0,4 |
| Батоны столовые | 0,3 |
| Батоны столичные | 0,2; 0,4 |
| Батоны студенческие | 0,15; 0,3 |
| Батоны со сгущенной молочной сывороткой | 0,4 |
| Батоны особые | 0,45 |
| Булочная мелочь | 0,05; 0,1; 0,2 |
| Сайки | 0,2 |
| Сайки горчичные | 0,2 |
| Сайки с изюмом | 0,2 |
| Калачи московские | 0,1; 0,2 |
| Ситнички московские | 0,1; 0,2 |
| Булочки молочные | 0,1; 0,2 |
| Булочки с маком | 0,1 |
| Хлебцы оренбургские | 0,4 |
| Булочки детские | 0,05; 0,1 |
| Булочки октябренок | 0,08 |
| Булочки колобок | 0,05; 0,1 |
| Булочки горчичные | 0,05 |
| Булочки столичные | 0,05; 0,1 |
| Булочки с тмином | 0,05 |
| Рожки сдобные | 0,06; 0,10 |
| Роглики с солью и тмином | 0,05; 0,1 |
| Роглики с маком | 0,05; 0,1 |
| Булочка ярославская сдобная | 0,2 |
| Булочка московская | 0,2 |
| Рожки алтайские | 0,15; 0,1; 0,2 |
| Арнауты | 0,2 |
| Булка с молочной сывороткой | 0,5 |
| Изделия хлебобулочные плетеные московские | 0,2; 0,4 |
| Булка черкизовская | 0,4; 0,2 |
| Батон красносельский | 0,42 |

Отклонение средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать для сдобных рожков и рогликов и особых батонов - 4%; для булочных изделий массой до 0,2 кг включительно - 3%; для булочных изделий массой более 0,2 кг - 2,5% от установленной массы одного изделия.  
  
Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать для сдобных рожков и рогликов и особых батонов - 6%; для булочных изделий массой до 0,2 кг включительно - 5%; для булочных изделий массой более 0,2 кг - 3% от установленной массы одного изделия.  
  
Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.  
  
Коды ОКП приведены в приложении.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

1.2.2. По органолептическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид |  |
| форма | Не расплывчатая, без притисков.  Продолговато-овальная у батонов, городских булок, сдобных рожков, рогликов и алтайских рожков, плетенок, хал плетеных, хлебобулочных плетеных московских изделий, черкизовских булок.  У плетенок, хал плетеных с четко выраженным плетением.  Округлая или овальная у булочек горчичных, столичных, с тмином, молочных, булок с молочной сывороткой.  Округлая у русских булок, булочек октябренок, колобок и московских, ярославской сдобной булки, московских ситничков, арнаутов. У арнаутов - с шарообразным выступом в центре.  У булочной мелочи - разнообразная, соответствующая наименованию вида булочной мелочи, с четко выраженным рисунком.  У листовых саек - продолговатая, с округлыми концами, у формовых - прямоугольная. Боковые стороны - со слипами.  У московского калача - с дужкой и приподнятой губкой, подсыпанной снизу мукой.  У булочек с маком и детских булочек - квадратная, со слипами.  У оренбургских хлебцев - прямоугольная, соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка.  При выработке булочных изделий на комплексно-механизированных линиях допускаются небольшие торцевые притиски. |
| поверхность | У простых, нарезных, нарезных молочных, красносельских, столичных батонов и с изюмом с косыми надрезами.  У городских и особых батонов - с глубокими, косыми надрезами.  У подмосковных батонов - с двумя продольными надрезами, у студенческих - с одним.  У батонов со сгущенной молочной сывороткой - с прямыми поперечными надрезами. |
|  | Несколько мучнистая у столичных батонов, московских калачей и ситничков.  У булок русских, с молочной сывороткой, булочек молочных и московских - с прямыми параллельными надрезами. Допускается мучнистая поверхность.  У булочек с маком - посыпанная маком, без пузырей и подрывов.  У детских булочек и ярославской сдобной булки - отделана крошкой. |
|  | У горчичных, столичных и булочек с тмином с оттиском от штампа или без оттиска. По линии штампа допускается незначительный разрыв.  У булочной мелочи - соответствующая виду изделия.  У городских булок - с гребешком, проходящим вдоль булки. |
|  | У плетеных хал, плетенок, черкизовских булок - глянцевитая. Допускаются небольшие разрывы в местах сплетения или соприкосновения жгутов.  У хлебобулочных плетеных московских изделий - с оттиском от штампа, имитирующим плетение. Допускаются небольшие разрывы в местах углубления от штампа. |
|  | У алтайских рожков, сдобных рожков и рогликов - с рельефом витков от закаточных машин. Допускается отслоение витка. У рогликов - обсыпанная солью или тмином. У сдобных рожков - посыпанная солью или без соли.  Для упакованных изделий допускается 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.  У плетенок и плетеных хал - мелкая, слегка уплотненная. |
|  | У алтайских рожков, сдобных рожков и рогликов - мякиш слоистый в изломе.  У городских и столичных батонов, городских булок - допускается неравномерная.  В батонах с изюмом - изюм распределен по массе батона.  У булочной мелочи - равномерная.  У московских калачей и ситничков - неравномерная, с крупными порами. |
|  | У оренбургских хлебцев - с включениями изюма.  У особых батонов - развитая, неравномерная, без уплотнений. |
| Вкус | Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха |

(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.2.3. По физико-химическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в табл.3.

Таблица 3

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия | Влаж- ность мякиша, %,  не  более | Кислот- ность  мякиша, град.,  не более | Порис- тость мякиша, %,  не менее | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля жира  в пересчете на сухое вещество,  % |
|  |  |  |  |  |  |
| Булки городские из пшеничной муки в/с | 41,0 | 2,5 | 73,0 | 4,0±1,0 | 2,0±0,5 |
| Булки городские из пшеничной муки 1 с | 43,0 | 3,5 | 70,0 | 4,0±1,0 | 2,0±0,5 |
| Плетенки из пшеничной муки в/с | 41,0 | 2,5 | 72,0 | 4,0±1,0 | 2,2±0,5 |
| из пшеничной муки 2 с | 42,0 | 3,5 | 60,0 | 3,0±1,0 | 1,0±0,5 |
| Халы плетеные из пшеничной муки 1 с | 41,0 | 3,0 | 70,0 | 5,0±1,0 | 1,0±0,5 |
| Булки русские круглые из пшеничной муки в/с | 42,0 | 3,0 | 72,0 | 6,4±1,0 | - |
| из пшеничной муки 1 с массой, кг |  |  |  |  |  |
| 0,1 и 0,2 | 43,0 | 3,5 | 70,0 | 5,4±1,0 | - |
| 0,05 | 40,0 | 2,5 | - | 5,3±1,0 | 2,0±0,5 |
| Батоны простые из пшеничной муки 1 с | 43,0\* | 3,0 | 65,0 | - | - |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* Для батонов, вырабатываемых на хлебозаводах системы инженера Марсакова, допускается увеличение влажности на 1%. | | | | | |
| из пшеничной муки 2 с массой, кг |  |  |  |  |  |
| 0,2 | 43,0 | 3,5 | 63,0 | - | - |
| 0,5 | 44,0\* | 3,5 | 63,0 | - | - |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* Для батонов, вырабатываемых на хлебозаводах системы инженера Марсакова, допускается увеличение влажности на 1%. | | | | | |
| Батоны нарезные из пшеничной муки в/с | 42,0 | 2,5 | 73,0 | 4,2±1,0 | 2,9±0,5 |
| из пшеничной муки 1 с | 42,0 | 3,0 | 68,0 | 4,2±1,0 | 3,0±0,5 |
| Батоны нарезные молочные из пшеничной муки в/с | 42,0 | 2,5 | 73,0 | 4,0±1,0 | - |
| из пшеничной муки 1 с | 43,0 | 3,0 | 68,0 | 4,0±1,0 | - |
| Батоны с изюмом из пшеничной муки в/с | 42,0 | 2,5 | - | 4,2±1,0 | 1,7±0,5 |
| Батоны городские из пшеничной муки в/с массой, кг |  |  |  |  |  |
| 0,2 | 40,0 | 2,5 | 68,0 | - | - |
| 0,4 | 42,0 | 2,5 | 68,0 | - | - |
| Батоны подмосковные из пшеничной муки в/с | 41,0 | 2,5 | 73,0 | 4,0±1,0 | 2,4±0,5 |
| Батоны столовые из пшеничной муки в/с | 41,5 | 2,5 | 73,0 | - | 6,5±0,5 |
| Батоны столичные из пшеничной муки в/с | 45,0 | 2,5 | - | - | - |
| Батоны студенческие из пшеничной муки 1 с массой, кг |  |  |  |  |  |
| 0,15 | 43,0 | 3,0 | - | 2,0±1,0 | 3,5±0,5 |
| 0,3 | 43,0 | 3,0 | 68,0 | 2,0±1,0 | 3,5±0,5 |
| Батоны со сгущенной молочной сывороткой из пшеничной муки в/с | 42,0 | 2,5 | 70,0 | 5,0±1,0 | 2,5±0,5 |
| Батоны особые из пшеничной муки в/с | 44,0 | 2,5 | - | - | - |
| Булочная мелочь из пшеничной муки 1 с | 39,0 | 3,0 | - | 5,7±1,0 | 2,6±0,5 |
| из пшеничной муки 2 с | 41,0 | 3,5 | - | 4,8±1,0 | 1,1±0,5 |
| Сайки из пшеничной муки 1 с | 43,0 | 3,0 | 68,0 | 4,0±1,0 | 2,2±0,5 |
| из пшеничной муки 2 с | 44,0 | 4,0 | 64,0 | 3,0±1,0 | - |
| Сайки горчичные из пшеничной муки 1 с | 42,0 | 3,0 | 68,0 | 4,0±1,0 | 8,0±0,5 |
| Сайки с изюмом из пшеничной муки в/с | 42,0 | 2,5 | - | 4,0±1,0 | 2,2±0,5 |
| Калачи московские из пшеничной муки в/с | 44,0 | 2,5 | - | - | - |
| Ситнички московские из пшеничной муки в/с | 45,5 | 2,5 | - | - | - |
| Молочные булочки из пшеничной муки в/с | 43,0 | 3,0 | 73,0 | - | - |
| Булочки с маком из пшеничной муки 1 с | 40,0 | 3,0 | - | 6,0±1,0 | 2,5±0,5 |
| Хлебцы оренбургские из пшеничной муки 1 с | 43,0 | 3,5 | - | 7,0±1,0 | 3,5±0,5 |
| Булочки детские из пшеничной муки 1 с | 37,0 | 3,0 | - | 14,5±1,0 | - |
| Булочки октябренок из пшеничной муки 1 с | 39,0 | 4,0 | - | 13,0±1,0 | 2,5±0,5 |
| Булочки колобок из пшеничной муки 1 с | 41,0 | 3,5 | - | 9,0±1,0 | 1,5±0,5 |
| Булочки горчичные из пшеничной муки 1 с | 38,5 | 3,0 | - | 5,5±1,0 | 5,5±0,5 |
| Булочки столичные из пшеничной муки в/с | 42,5\* | 2,0 | - | - | - |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \* Для изделий, вырабатываемых на линии ФРГ, допускается влажность 43,5%. Допускается увеличение влажности на 1% при ручной разделке теста. | | | | | |
| Булочки с тмином из пшеничной муки в/с | 42,5 | 2,5 | - | - | 2,5±0,5 |
| Рожки сдобные из пшеничной муки 1 с | 34,0 | 2,5 | - | 2,8±1,0 | 14,0±0,5 |
| Роглики из пшеничной муки 1 с | 37,0 | 2,5 | - | 5,0±1,0 | 6,5±0,5 |
| Булка ярославская сдобная из пшеничной муки 1 с | 39,0 | 3,0 | 70,0 | 8,0±1,0 | 4,0±0,5 |
| Булочка московская из пшеничной муки в/с | 44,5 | 2,5 | - | - | - |
| Рожки алтайские из пшеничной муки в/с | 38,5 | 2,5 | - | - | - |
| из пшеничной муки 1 с | 39,0 | 3,0 | - | - | - |
| Арнауты из пшеничной муки в/с | 38,0 | 2,5 | - | 6,0±1,0 | 6,0±0,5 |
| Булка с молочной сывороткой из пшеничной муки 1 с | 42,0 | 3,0 | 72,0 | 5,0±1,0 | 3,0±0,5 |
| Изделия хлебобулочные плетеные московские из пшеничной муки в/с массой, кг |  |  |  |  |  |
| 0,2 | 40,5 | 2,5 | - | 4,0±1,0 | 2,0±0,5 |
| 0,4 | 40,5 | 2,5 | 70,0 | 4,0±1,0 | 2,0±0,5 |
| Булка черкизовская | 40,0 | 3,0 | 70,0 | 6,0±1,0 | 5,0±0,5 |
| Батон красносельский | 43,0 | 3,0 | 65,0 | 2,0±1,0 | - |

Примечания:

1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей, молочнокислых заквасках, допускается увеличение кислотности на 1 град.

2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.  
  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

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

1.2.5. Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи булочных изделий массой до 0,2 кг включительно - не более 6 ч, булочных изделий массой более 0,2 кг - не более 10 ч.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 1).

1.3. Маркировка  
  
Для упакованных в бумагу с полиэтиленовым покрытием горчичных, столичных булочек и булочек с тмином наносят маркировку, содержащую:  
  
товарный знак;  
  
наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность, местонахождение;  
  
наименование изделия;  
  
массу нетто;  
  
дату и час выработки;  
  
срок реализации;  
  
обозначение настоящего стандарта;  
  
информационные сведения об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов на 100 г изделий.

1.4. Упаковка

1.4.1. Булочные изделия вырабатываются упакованными и без упаковки.

1.4.2. Остывшие булочные изделия упаковывают в пищевую полиэтиленовую пленку по [ГОСТ 10354](http://docs.cntd.ru/document/1200006604) или полиэтиленовую термоусадочную пленку по [ГОСТ 25951](http://docs.cntd.ru/document/1200020702). Для горчичных, столичных и булочек с тмином применяется также бумага с полиэтиленовым покрытием, разрешенная Министерством здравоохранения СССР.

1.4.3. Батоны упаковывают по 1 шт.  
  
Отклонение массы нетто каждого изделия и средней массы нетто 10 изделий в меньшую сторону в конце срока реализации не должно превышать соответственно 3,0 и 2,5% от установленной массы нетто одного изделия. Отклонение массы нетто изделий в большую сторону не ограничено.

1.4.4. Сдобные рожки массой 0,06 кг упаковывают по 2-3 шт.; массой 0,10 кг - по 2 шт.

Масса нетто упаковочной единицы должна быть 0,12; 0,18 и 0,20 кг.  
  
Отклонения массы нетто каждой упаковочной единицы и средней массы нетто 10 упаковочных единиц в меньшую сторону в конце срока реализации не должны превышать соответственно 6,0 и 5,0% от установленной массы нетто упаковочной единицы. Отклонение массы нетто в большую сторону не ограничено.  
  
Укладывание сдобных рожков проводится в четырехбортные лотки по [ГОСТ 11354](http://docs.cntd.ru/document/1200011143) рядами или насыпью. Изделия без упаковки массой 0,06 кг укладывают не более 80 шт. в лотки, массой 0,10 кг - не более 60 шт.; упакованные - не более 25 упаковочных единиц.

1.4.3, 1.4.4. (Измененная редакция, Изм. N 2).

1.4.5. Горчичные, столичные и булочки с тмином упаковывают по 2, 3 и 4 шт.  
  
Масса нетто упаковочной единицы должна быть 0,10; 0,12; 0,15; 0,18; 0,20; 0,24 кг. Отклонение массы нетто каждой упаковочной единицы и средней массы нетто 10 упаковочных единиц в конце срока реализации не должно превышать соответственно 6,0 и 5,0% от установленной массы нетто упаковочной единицы. Отклонение массы нетто в большую сторону не ограничено.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

1.4.6. (Исключен, Изм. N 2).

1.4.7. Укладывание московских калачей должно производиться на ребро в один ряд, московских ситничков - на нижнюю корку в один ряд.

1.4.8. Булочки с маком должны быть уложены в один ряд в лотки, обеспечивающие сохранность формы изделий.

1.4.9. Укладывание булочных изделий - по [ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).

1.5. 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, утвержденными Минздравом СССР от 01.08.89 N 5061.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

1.6. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР от 01.08.89 N 5061.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

1.5, 1.6. (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 булочных изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

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

2.1, 2.2. (Измененная редакция, Изм. N 2).

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.  
  
(Введен дополнительно, 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 5669](http://docs.cntd.ru/document/1200022325), [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 органами Госкомсанэпиднадзора.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

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

4.2. Реализация булочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий и содержании яиц, молока и молочной сыворотки по рецептуре.  
  
Предприятие-изготовитель указанную информацию в виде информационных листков сообщает предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

4.3. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи булочных изделий массой до 0,2 кг включительно - 16 ч, более 0,2 кг - 24 ч.  
  
Срок хранения со дня изготовления: упакованных батонов - 72 ч; упакованных сдобных рожков, горчичных, столичных и булочек с тмином - 48 ч.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ (справочное). КОДЫ ОКП

ПРИЛОЖЕНИЕ  
Справочное

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование изделия | Масса, кг | Код ОКП |
| 1. Булки городские из пшеничной муки в/с | 0,1 | 91 1562 1319 |
| " " " " " " | 0,2 | 91 1562 1324 |
| из пшеничной муки 1 с | 0,1 | 91 1572 1619 |
| " " " " | 0,2 | 91 1572 1624 |
| 2. Плетенки из пшеничной муки в/с | 0,2 | 91 1561 1824 |
| " " " " " | 0,4 | 91 1561 1834 |
| из пшеничной муки 2 с | 0,4 | 91 1581 1234 |
| 3. Халы плетеные из пшеничной муки 1 с | 0,4 | 91 1571 2534 |
| 4. Булки русские круглые из пшеничной муки в/с | 0,1 | 91 1562 1419 |
| " " " " " " " | 0,2 | 91 1562 1424 |
| из пшеничной муки 1 с | 0,05 | 91 1572 1812 |
| " " " " | 0,1 | 91 1572 1819 |
| " " " " | 0,2 | 91 1572 1824 |
| 5. Батоны простые из пшеничной муки 1 с | 0,2 | 91 1571 1324 |
| " " " " " " | 0,5 | 91 1571 1339 |
| из пшеничной муки 2 с | 0,2 | 91 1582 1124 |
| " " " " | 0,5 | 91 1582 1139 |
| 6. Батоны нарезные из пшеничной муки в/с | 0,5 | 91 1561 1239 |
| из пшеничной муки 1 с | 0,4 | 91 1571 1234 |
| Батоны нарезные, упакованные в полиэтилен, в/с | 0,5 | 91 1563 1839 |
| 7. Батоны нарезные молочные из пшеничной муки в/с | 0,5 | 91 1568 1139 |
| " " " из пшеничной муки 1 с | 0,4 | 91 1578 1334 |
| 8. Батоны с изюмом | 0,2 | 91 1561 1424 |
|  | 0,4 | 91 1561 1434 |
| 9. Батоны городские | 0,2 | 91 1561 1124 |
|  | 0,4 | 91 1561 1134 |
| 10. Батоны подмосковные | 0,4 | 91 1561 1334 |
| Батоны подмосковные, упакованные в полиэтилен | 0,4 | 91 1563 1934 |
| 11. Батоны столовые | 0,3 | 91 1561 3431 |
| Батоны столовые, упакованные в полиэтилен | 0,3 | 91 1563 2031 |
| 12. Батоны столичные | 0,2 | 91 1561 1524 |
|  | 0,4 | 91 1561 1534 |
| 13. Батоны студенческие | 0,15 | 91 1572 1122 |
|  | 0,3 | 91 1572 1131 |
| 14. Батоны со сгущенной молочной сывороткой | 0,4 | 91 1568 1534 |
| 15. Батоны особые | 0,45 | 91 1561 3840 |
| 16. Булочная мелочь из пшеничной муки 1 с | 0,1 | 91 1572 4419 |
|  | 0,2 | 91 1572 4424 |
| из пшеничной муки 2 с | 0,05 | 91 1582 1512 |
|  | 0,1 | 91 1582 1519 |
|  | 0,2 | 91 1582 1524 |
| 17. Сайки из пшеничной муки 1 с подовые | 0,2 | 91 1572 3924 |
| " " " " " формовые | 0,2 | 91 1572 4124 |
| из пшеничной муки 2 с | 0,2 | 91 1582 1324 |
| 18. Сайки горчичные | 0,2 | 91 1572 3724 |
| 19. Сайки с изюмом | 0,2 | 91 1562 2124 |
| 20. Калачи московские | 0,1 | 91 1562 1819 |
|  | 0,2 | 91 1562 1824 |
| 21. Ситнички московские | 0,1 | 91 1562 2219 |
|  | 0,2 | 91 1562 2224 |
| 22. Булочки молочные | 0,1 | 91 1568 3319 |
|  | 0,2 | 91 1568 3324 |
| 23. Булочки с маком | 0,1 | 91 1572 2619 |
| 24. Хлебцы оренбургские | 0,4 | 91 1571 3734 |
| 25. Булочки детские | 0,05 | 91 1572 2212 |
|  | 0,1 | 91 1572 2219 |
| 26. Булочки октябренок | 0,08 | 91 1578 3617 |
| 27. Булочки колобок | 0,05 | 91 1578 7212 |
|  | 0,1 | 91 1578 7219 |
| 28. Булочки горчичные | 0,05 | 91 1575 1612 |
| Булочки горчичные в упаковке | 0,2 | 91 1573 1924 |
| 29. Булочки столичные | 0,05 | 91 1565 1212 |
|  | 0,1 | 91 1565 1219 |
| Булочки столичные в упаковке | 0,1 | 91 1563 1219 |
|  | 0,15 | 91 1563 1222 |
|  | 0,2 | 91 1563 1224 |
| 30. Булочки с тмином | 0,05 | 91 1565 1717 |
| Булочки с тмином в упаковке | 0,2 | 91 1563 1524 |
| 31. Рожки сдобные | 0,06 | 91 1675 1613 |
|  | 0,10 | 91 1672 0671 |
| Рожки сдобные, упакованные в полиэтиленовую пленку | 0,20 | 91 1673 0053 |
| Рожки сдобные, упакованные в полиэтиленовую пленку | 0,18 | 91 1673 0052 |
| Рожки сдобные, упакованные в полиэтиленовую пленку | 0,12 | 91 1673 0051 |
| 32. Рожки сдобные с солью | 0,06 | 91 1675 1713 |
| 33. Роглики с солью и тмином | 0,05 | 91 1572 3412 |
|  | 0,1 | 91 1572 3419 |
| 34. Роглики с маком | 0,05 | 91 1572 3312 |
|  | 0,1 | 91 1572 3319 |
| 35. Булка ярославская сдобная | 0,2 | 91 1572 1524 |
| 36. Булочка московская | 0,2 | 91 1562 1724 |
| 37. Рожки алтайские из пшеничной муки в/с | 0,15 | 91 1562 2322 |
| " " из пшеничной муки 1 с | 0,1 | 91 1572 3519 |
|  | 0,2 | 91 1572 3524 |
| 38. Арнауты | 0,2 | 91 1562 1224 |
| 39. Булка с молочной сывороткой | 0,5 | 91 1578 2239 |
| 40. Изделия хлебобулочные плетеные московские | 0,2 | 91 1562 2424 |
|  | 0,4 | 91 1562 2434 |
| 41. Булка черкизовская | 0,2 | 91 1671 1624 |
|  | 0,4 | 91 1671 1634 |
| 42. Батон красносельский | 0,42 | 91 1581 1934 |

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