**ГОСТ 9712-61**

ГОСТ 9712-61  
  
Группа Н32

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

       
БУЛОЧКИ ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Технические условия

High-caloric buns. Specifications

МКС 67.060   
ОКП 1672 4219

Дата введения 1961-07-01

       
ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Центральным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР от 14.03.61 N 209

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) | 1а.1; 9 |
| [ГОСТ 5668-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022324) | 10 |
| [ГОСТ 5670-96](http://docs.cntd.ru/document/1200021542) | 10 |
| [ГОСТ 5672-68](http://docs.cntd.ru/document/1200022327) | 10 |
| [ГОСТ 8227-56](http://docs.cntd.ru/document/1200006146) | 11 |
| [ГОСТ 21094-75](http://docs.cntd.ru/document/1200007473) | 10 |
| [ГОСТ 26927-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021114) | 10 |
| [ГОСТ 26930-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021123) - [ГОСТ 26934-86](http://docs.cntd.ru/document/1200021133) | 10 |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 3-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

6. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменениями N 1, 2, 3, 4, утвержденными в августе 1962 г., январе 1984 г., июне 1988 г., марте 1995 г. (ИУС 9-62, 5-84, 9-88, 6-95)  
  
  
Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп.7, 8а, 8б, 8в, 1а.3, 10.  
  
(Введен дополнительно, Изм. N 4).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Булочки повышенной калорийности должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2, 4).  
  
2; 3. (Исключены, Изм. N 2).

4. Масса булочки должна быть 0,1 кг. Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 5,0 и 2,5% от установленной массы одного изделия.  
  
Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).

5. По органолептическим показателям булочки повышенной калорийности должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид |  |
| Форма | Округлая, нерасплывчатая, без притисков |
| Поверхность | Глянцевая, посыпана рубленым миндалем или орехом. Допускаются включения изюма |
| Цвет | От светло-коричневого 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, с включением изюма |
| Вкус | Свойственный данному виду изделий, сладкий, сдобный, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха, с ароматом ванилина или лимонной эссенции |

(Измененная редакция, Изм. N 2, 3, 4).

6. По физико-химическим показателям булочки повышенной калорийности (ванильные, лимонные и шафранные) должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Норма |
| Влажность мякиша, %, не более | 32,0 |
| Кислотность мякиша, град, не более | 3,0 |
| Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | 17,5±1,0 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | 11,0±0,5 |
| Примечание.   Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира. | |

(Измененная редакция, Изм. N 2, 3)

7. В булочках не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения, хруст от минеральной примеси.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

8. Срок максимальной выдержки булочек на предприятии после выемки из печи - не более 6 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки их из печи - 16 ч.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

8а. 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 N 5061 от 01.08.89.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).

8б. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР N 5061 от 01.08.89.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](http://docs.cntd.ru/document/901806306).  
  
  
8а, 86. (Введены дополнительно, Изм. N 4).

la. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1a.1. Правила приемки - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).  
  
В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

1а.2. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.  
  
1а.1, 1а.2 (Измененная редакция, Изм. N 4).

1а.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 4).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов - по [ГОСТ 5667](http://docs.cntd.ru/document/1200022321).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

10. 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 органами Госкомсанэпиднадзора.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2, 4).

III. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Укладывание, хранение и транспортирование булочек повышенной калорийности - по[ГОСТ 8227](http://docs.cntd.ru/document/1200006146).  
  
(Измененная редакция, Изм. N 2).

12. Реализация булочек в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.  
  
Предприятия-изготовители указанную информацию в виде информационных листков сообщают предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 4).