|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ**  **(ЕАСС)**  **EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION**  **(EASC)** | | | |
| Picture in Документ1 | **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  **СТАНДАРТ** | **ГОСТ 26984**  ***(проект,RU первая редакция)*** |

**ХЛЕБ «СТОЛИЧНЫЙ»**

**Технические условия**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его*

*принятия*

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**20Предисловие**

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом 3 «Хлебобулочные и макаронные изделия» (МТК 003)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от № )

За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Краткое наименование страны по  [МК (ИСО 3166) 004-97](http://docs.cntd.ru/document/842501075) | Код страны по  МК (ИСО 3166) 004-97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
| Армения | АМ | ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии" Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Министерство экономики и инфраструктуры Республики Молдова |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

## 4 ВЗАМЕН ГОСТ 26984 – 86

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты».*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

|  |
| --- |
| **ХЛЕБ «СТОЛИЧНЫЙ»**  **Технические условия**  Stolichny bread.  Technical conditions |

**Дата введения –**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на хлеб «Столичный» вырабатываемый из смеси муки хлебопекарной ржаной обдирной и пшеничной первого сорта с добавлением сахара, и другого сырья согласно приложению А и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 171[[1]](#footnote-1)1) Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 5667 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 7045 Мука ржаная хлебопекарная Технические условия

ГОСТ 8227 Изделия хлебобулочные. Укладывание, хранение и

транспортирование

ГОСТ 13830[[2]](#footnote-2)1) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21094 Изделия хлебобулочные. Метод определения влажности

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31807 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия

ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия.

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

П р и м е ч а н и е - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку".

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по [[1]](http://docs.cntd.ru/document/902320560)–[[4]](http://docs.cntd.ru/document/902320347), ГОСТ 32677, ГОСТ 31807, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579.

**4 Классификация**

4.1 Хлеб «Столичный» по способу выпечки вырабатывают:

- подовым;

- формовым;

4.2 Хлеб «Столичный» вырабатывают в виде:

- целого изделия (в том числе нарезанного на ломти или ломти и горбушки);

- части изделия (в том числе нарезанного на ломти или ломти и горбушки).

4.3 Хлеб «Столичный» вырабатывают массой более 0,5 кг.

П р и м е ч а н и я

1 Конкретную массу хлеба «Столичный» устанавливает изготовитель.

2 По согласованию с заказчиком (приобретателем) допускается изготовление хлеба «Столичный» массой 0,35–0,5 кг.

**5 Технические требования**

5.1 Хлеб «Столичный» должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептуре с соблюдением требований, установленных в [1], [4] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Информация о составе рецептуры и способе приготовления хлеба «Столичный» приведена в приложении А.

**5.2 Основные показатели и характеристики**

5.2.1 Органолептические показатели хлеба «Столичный» указаны в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид: |  |
| - форма: |  |
| подового | Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков |
| формового | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов |
| - поверхность | Шероховатая, без крупных подрывов |
|  | Допускаются наколы, трещины, мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба |
| - цвет | От светло-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 | Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха |

*Продолжение таблицы 1*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| П р и м е ч а н и я  1 Органолептические показатели хлеба «Столичный» упакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 31752.  2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.  3 Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе. | |

5.2.2 Физико-химические показатели хлеба «Столичный» указаны в таблице 2.

Таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Влажность мякиша, %,  не более | Кислотность мякиша, град., | Пористость мякиша, %, не менее | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % |
| Хлеб «Столичный»  подовый  формовой | 46,0  47,0 | 5,0-8,0  5,0-8,0 | 62,0  65,0 | 4,0-7,0  4,0-7,0 |
| П р и м е ч а н и е - В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах или заквасках, допускается увеличение кислотности мякиша на 1 град. | | | | |

5.2.3 Расчетная пищевая и энергетическая ценность хлеба «Столичный» приведена в приложении Б.

**5.3 Требования к сырью**

5.3.1 При производстве хлеба «Столичный» используемое сырье должно соответствовать требованиям [[1]](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3) или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Для производства хлеба «Столичный» применяют следующее сырье:

- муку ржаную хлебопекарную обдирную по ГОСТ 7045;

- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта по ГОСТ 26574;

- дрожжи хлебопекарные прессованные по [ГОСТ 171](https://docs.cntd.ru/document/1200022239#7D20K3);

- соль поваренную пищевую по [ГОСТ 13830](https://docs.cntd.ru/document/1200023150);

- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- сахар белый по ГОСТ 33222.

Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам, перечисленным выше и соответствующего по показателям безопасности требованиям, установленных в [1], санитарно-эпидемиологических требованиях и гигиенических нормативах и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Варианты и нормы замены сырья приведены в приложении В.

5.3.3 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства хлеба «Столичный» допускается использование пищевых добавок, улучшающих хлебопекарные свойства муки и качество хлеба. Пищевые добавки, используемые для производства хлеба «Столичный» должны соответствовать требованиям [[4]](https://docs.cntd.ru/document/902359401#7D20K3) или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства хлеба «Столичный» должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость продукции.

П р и м е ч а н и е − Допускается включать в сопроводительный документ дополнительные показатели в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

**5.4 Маркировка**

5.4.1 На каждую упаковочную единицу хлеба «Столичный», упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [[3]](https://docs.cntd.ru/document/902320347#64U0IK) и [ГОСТ 31752](https://docs.cntd.ru/document/1200096909) и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Для хлеба «Столичный», не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с [3] или установленными нормативным правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Маркировка хлеба «Столичный» - в соответствии с [[3]](https://docs.cntd.ru/document/902320347#64U0IK) и [ГОСТ 14192](https://docs.cntd.ru/document/1200006710) с нанесением манипуляционных знаков: "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от влаги".

П р и м е ч а н и е - Допускается по согласованию с предприятием торговли не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки.

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Хлеб «Столичный» вырабатывают не упакованным и упакованным в потребительскую упаковку.

5.5.2 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлеба «Столичный», должны соответствовать требованиям [2] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Упаковывание хлеба «Столичный» осуществляют − по ГОСТ 31752.

5.5.4 Укладывание в транспортную упаковку упакованного и не упакованного в потребительскую упаковку хлеба «Столичный» осуществляют − по [ГОСТ 8227](https://docs.cntd.ru/document/1200006146).

П р и м е ч а н и е - Допускается укладывание в единицу транспортной упаковки хлеба «Столичный» в потребительской упаковке различной массой наименований при условии обеспечения сохранности качества и безопасности изделия в потребительской упаковке при их транспортировании, хранении и реализации.

5.5.5 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку хлеба «Столичный» в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать 3,0% массы отдельного изделия и 2,5% средней массы 10 изделий.

Допускаемые положительные отклонения массы хлеба «Столичный» от номинальной массы, при необходимости устанавливает изготовитель.

5.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого массы нетто упаковочной единицы от номинального количества для хлеба «Столичный», упакованного в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, при необходимости устанавливает изготовитель.

**6 Требования безопасности**

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе «Столичный» не должно превышать норм, установленных [[1]](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3) и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 В хлебе «Столичный» не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

**7 Правила приемки**

7.1 Хлеб «Столичный» принимают партиями. Определение партии по ГОСТ 5667.

7.2 Правила приемки хлеба «Столичныйо» - по [ГОСТ 5667](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

**8 Методы контроля**

**8.1 Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени**

8.1.1 Отбор проб хлеба «Столичный» - по ГОСТ 5667.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля - по [ГОСТ 32164](https://docs.cntd.ru/document/1200105388).

8.3 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) хлеба «Столичный» в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки - по [ГОСТ 5667](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

8.4 Определение массы и содержимого нетто упаковочной единицы - по [ГОСТ 5667](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

8.5 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 5667.

**8.6 Определение физико-химических показателей**

8.6.1 Определение физико-химических показателей проводят не ранее чем через 3 ч после выемки изделий из печи.

8.6.2 Определение влажности мякиша - по [ГОСТ 21094](https://docs.cntd.ru/document/1200007473).

8.6.3 Определение кислотности мякиша - по [ГОСТ 5670](https://docs.cntd.ru/document/1200021542).

8.6.4 Определение пористости мякиша - по [ГОСТ 5669](https://docs.cntd.ru/document/1200022325).

П р и м е ч а н и е - В хлебе «Столичный», упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

**8.7 Определение токсичных элементов**

8.7.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](https://docs.cntd.ru/document/1200021120).

8.7.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](https://docs.cntd.ru/document/1200021114);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](https://docs.cntd.ru/document/1200021123), [ГОСТ 30538](https://docs.cntd.ru/document/1200028563);

- свинца - по [ГОСТ 26932](https://docs.cntd.ru/document/1200021129), [ГОСТ 30178](https://docs.cntd.ru/document/1200021152), [ГОСТ 30538](https://docs.cntd.ru/document/1200028563), [ГОСТ 33824](https://docs.cntd.ru/document/1200139401);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](https://docs.cntd.ru/document/1200021131), [ГОСТ 30178](https://docs.cntd.ru/document/1200021152), [ГОСТ 30538](https://docs.cntd.ru/document/1200028563), [ГОСТ 33824](https://docs.cntd.ru/document/1200139401).

8.8 Определение содержания микотоксинов - по [ГОСТ 30711](https://docs.cntd.ru/document/1200025289).

8.9 Определение содержания пестицидов - по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или аттестованным методикам выполнения измерения.

8.10 Определение радионуклидов - по [ГОСТ 32161](https://docs.cntd.ru/document/1200103213), [ГОСТ 32163](https://docs.cntd.ru/document/1200103214).

8.11 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют в хлебе «Столичный» по [ГОСТ 5667](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

8.13 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1], [4], и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

**9 Транспортирование и хранение**

9.1 Транспортирование и хранение хлеба «Столичный» - по [ГОСТ 8227](https://docs.cntd.ru/document/1200006146).

9.2 Срок максимальной выдержки хлеба «Столичный» на предприятии-изготовителе после выемки из печи – не более 10 ч.

9.3 Рекомендуемый срок годности хлеба «Столичный»:

- не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;

- упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.

П р и м е ч а н и е − При превышении рекомендуемых сроков годности изготовитель обязан подтвердить сроки годности в соответствии с [1].

9.4 Конкретные сроки годности хлеба «Столичный» в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей производственного процесса, способа упаковывания и вида упаковочного материала.

**Приложение А**

(обязательное)

**Информация о составе рецептуры и способе производства теста**

**для хлеба «Столичный»**

Количество сырья в составе приведено в килограммах из расчета на 100 кг муки.

Таблица А

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование изделия | Состав и способ производства |
| Хлеб «Столичный» | Вырабатывается подовым или формовым из:  - муки ржаной хлебопекарной обдирной (50,0 кг),  - муки пшеничной хлебопекарной первого сорта (50,0 кг),  - воды (по расчету),  - дрожжей хлебопекарных прессованных (0,5 кг),  - соли поваренной пищевой[[3]](#footnote-3)1) (1,5 кг),  - сахара белого (3,0 кг),  на ржаных заквасках (густой, жидкой с заваркой и без заварки, КМКЗ) в две (закваска – тесто) или три (закваска – опара - тесто) стадии |

**Приложение Б**

(справочное)

**Расчетная пищевая ценность хлеба «Столичный» 100 г**

Таблица Б

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал |
| Хлеб «Столичный» |  |  |  |  |
| подовый | 7,0 | 1,0 | 46,0 | 930/220 |
| формовой | 7,0 | 1,0 | 45,0 | 910/220 |

**Приложение В**

(обязательное)

**Варианты и нормы замены сырья**

Таблица В

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Заменяющее сырье | Вид изделий, в которых допускается замена |
| Сахар белый (1кг) | Сахар жидкий из расчета по фактической массовой доле сухих веществ  Белый сахар из тростникового сахара-сырца из расчета по фактической массовой доле сухих веществ  1.3 кг патоки крахмальной | Для всех изделий  Для всех изделий  Для всех изделий |
| Дрожжи прессованные (1кг) | Молоко дрожжевое из расчета содержания в нем 1 кг дрожжей прессованных;  0,5 кг сушеных дрожжей с подъемной силой 70 мин или 0,65 кг с подъемной силой 90 мин;  0,25-0,33 кг сушенных инстантных или активных дрожжей; | Для всех изделий |
| Соль поваренная пищевая (1 кг) | 1 кг соли пищевой иодированной с содержанием йода (40±20) мкг/1г | Для всех изделий с указанием наличия йода в составе изделия |

|  |
| --- |
| П р и м е ч а н и е − при использовании соли пищевой йодированной в хлебе «Столичный» на маркировку выносится фраза «Содержит йод» и количество йода в хлебе «Столичный» (расчетное количество). |

**Библиография**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [1] | Технический регламент Таможенного союза  [ТР ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560) | «[О безопасности пищевой продукции](https://docs.cntd.ru/document/902320560)» |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза  [ТР ТС 005/2011](https://docs.cntd.ru/document/902299529) | «[О безопасности упаковки](https://docs.cntd.ru/document/902299529)» |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза  [ТР ТС 022/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320347) | «[Пищевая продукция в части ее маркировки](https://docs.cntd.ru/document/902320347#64U0IK)» |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза  [ТР ТС 029/2012](https://docs.cntd.ru/document/902359401) | «[Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств](https://docs.cntd.ru/document/902359401#7D20K3)» |
|  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| УДК 664.661.3:006.354 | ОКС 67.060 |
| Ключевые слова: хлеб «Столичный», мука, мука ржаная обдирная, мука пшеничная первого сорта, формовой хлеб, подовый хлеб, | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководители разработки:

|  |  |
| --- | --- |
| Директор ФГАНУ НИИХП | М.Н. Костюченко |
| Ученый секретарь ФГАНУ НИИХП | О.Е. Тюрина |
|  |  |
| Исполнитель:  Инженер направления  стандартизации и технического  регулирования ФГАНУ НИИХП | О.В. Суворова |

1. 1) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия» [↑](#footnote-ref-1)
2. 1) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Технические условия» [↑](#footnote-ref-2)
3. 1) На территории РФ используется соль пищевая. [↑](#footnote-ref-3)