

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(ЕАСС)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ 2077

(проект, RU
первая
редакция)

ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ

Технические условия

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его
утверждения*

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

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	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	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
Украина	UA	Министерство развития экономики, торговли и сельского хозяйства Украины

4 ВЗАМЕН ГОСТ 2077 - 84

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

Содержание

1 Область применения.....	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Классификация	
5 Технические требования	
6 Требования безопасности	
7 Правила приемки	
8 Методы контроля	
9 Транспортирование и хранение	
Приложение А (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного	
Библиография.....	

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

**ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ**

Технические условия

Bread made from rye baking and a mixture of rye and wheat baking flour Technical
conditions

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной хлебопекарной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д.

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 в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 171¹ Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 2874² Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

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

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

¹ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».

² В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»

ГОСТ 2077

(проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 7045 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 8227 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 13830¹ Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. 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 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29272² Солод ржаной сухой. Технические условия

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 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

¹ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Технические условия»

² В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52061-2003. «Солод ржаной сухой. Технические условия»

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия.

ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия.

ГОСТ 34352 Сыворожка молочная–сырье. Технические условия.

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]–[3], ГОСТ 32677, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579.

4 Классификация

4.1 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в зависимости от содержания в рецептуре ржаной хлебопекарной муки и соотношения ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в смеси подразделяют на:

- хлеб ржаной – содержание ржаной хлебопекарной муки не менее 80%, без содержания пшеничной хлебопекарной муки;
- хлеб ржано-пшеничный – содержание ржаной хлебопекарной муки в смеси 50% и более;

ГОСТ 2077

(проект, RU, первая редакция)

- хлеб пшенично-ржаной – содержание ржаной хлебопекарной муки в смеси менее 50%.

4.2 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной по способу выпечки вырабатывают:

- подовым;
- формовым.

4.3 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной вырабатывают:

- в виде целого изделия (в том числе нарезанного на ломти);
- части изделия (в том числе нарезанной на ломти).

4.4 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должен вырабатываться следующих наименований и масс, приведенных в таблице 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Масса изделия, кг
Хлеб ржаной «Простой» подовый формовой	Св 0,50 до 3,00 включ; Св 0,50 до 3,00 включ;;
Хлеб ржаной заварной формовой	Св 0,50 до 1,00 включ;
Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский» подовый формовой	Св 0,50 до 0,95 включ ; Св 0,50 до 1,00 включ;
Хлеб ржаной «Московский» формовой	Св 0,50 до 1,10 включ;
Хлеб ржано-пшеничный «Простой» подовый формовой	Св 0,50 до 3,00 включ; Св 0,50 до 1,45 включ;
Хлеб ржано-пшеничный заварной формовой	Св 0,50 до 3,00 включ;
Хлеб пшенично-ржаной «Простой» подовый формовой	Св 0,50 до 2,00 включ; Св 0,50 до 2,00 включ;
Хлеб пшенично-ржаной заварной формовой	Св 0,50 до 1,00 включ;

Окончание таблицы 1

Хлеб ржаной из обдирной муки подовый формовой	Св 0,50 до 2,00 включ; Св 0,50 до 2,00 включ;
Хлеб ржаной «Житный» подовый и формовой	Св 0,50 до 0,90 включ;
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» подовый формовой	Св 0,50 до 2,00 включ; Св 0,50 до 1,00 включ;
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» подовый формовой	Св 0,50 до 1,25 включ; Св 0,50 до 1,10 включ;
Хлеб ржано-пшеничный «Орловский» подовый формовой	Св 0,50 до 1,00 включ; Св 0,50 до 1,00 включ;
Хлеб ржано-пшеничный «Подмосковный» формовой	Св 0,50 до 1,00 включ;
Хлеб ржано-пшеничный «Столовый» подовый формовой	Св 0,50 до 1,00; включ Св 0,50 до 1,00 включ;
Хлеб пшенично-ржаной «Славянский» подовый формовой	Св 0,50 до 1,00 включ; Св 0,50 до 0,90 включ;
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный «Виру» подовый	Св 0,50 до 0,85 включ;
Хлеб ржаной из сеяной муки подовый формовой	Св 0,50 до 2,00 включ; Св 0,50 до 2,00 включ;
Хлеб ржано-пшеничный «Минский» подовый	Св 0,50 до 0,80 включ;
Хлеб ржано-пшеничный «Рижский» подовый	Св 0,50 до 0,80 включ.
<p style="text-align: center;">Примечания</p> <p>1 Конкретную массу изделий в указанных пределах устанавливает изготовитель.</p> <p>2 Допускается изготовление хлеба массой 0,50 кг и менее по согласованию с заказчиком (покупателем).</p>	

5 Технические требования

5.1 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], должен быть изготовлен по технологическим инструкциям [6] с соблюдением рецептур [7].

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 Органолептические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- форма: подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков, со слегка заостренными концами у хлеба ржано-пшеничного «Минского»
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
- поверхность: формового	С гляncем у хлеба ржано-пшеничного «Бородинского»; гладкая, без крупных трещин и подрывов у остальных видов хлеба; с наличием тмина или аниса у хлеба ржаного заварного, кориандра, тмина или аниса у хлеба ржано-пшеничного «Бородинского»; допускается наличие шва от делителя-укладчика
подового	Без крупных подрывов. С гляncем у хлеба ржано-пшеничного «Минского» и хлеба ржано-пшеничного «Рижского», шероховатая у остальных сортов хлеба; допускаются наколы, трещины, мучнистость верхней и нижней корок. Для ржано-пшеничного пеклеванного хлеба «Виру» допускается по одному поперечному

Окончание таблицы 2

Запах	<p>Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.</p> <p>У ржаного заварного хлеба, хлеба ржаного «Московского», хлеба ржано-пшеничного «Бородинского», хлеба ржано-пшеничного «Минского», хлеба ржано-пшеничного «Рижского», хлеба ржано-пшеничного пеклеванного «Виру» - с легким ароматом тмина, аниса или кориандра</p>
<p>Примечания</p> <p>1 Органолептические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 31752.</p> <p>2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.</p> <p>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.</p> <p>4 Допускается выпускать хлеб ржано-пшеничный «Минский» округлой формы при выработке его на комплексно-механизированных линиях, оснащенных пересадчиками тестовых заготовок округлой формы.</p>	

5.2.2 Физико-химические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки указаны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб ржаной «Простой» подовый	51,0	12,0	45,0	-

формовой	51,0	12,0	48,0	-
----------	------	------	------	---

Продолжение таблицы 3

Хлеб ржаной заварной формовой	51,0	11,0	46,0	-
Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»				
подовый	46,0	10,0	46,0	-
формовой массой, кг				
св 0,50 до 0,80 включ	46,0	10,0	48,0	-
св 0,80 до 1,0 включ	47,0	10,0	48,0	-
Хлеб ржаной «Московский» формовой	50,0	11,0	48,0	-
Хлеб ржано-пшеничный «Простой»				
подовый	49,0	11,0	47,0	-
формовой	49,0	11,0	50,0	-
Хлеб ржано-пшеничный заварной формовой	49,0	11,0	50,0	-
Хлеб пшенично-ржаной «Простой»				
подовый	48,0	10,0	50,0	-
формовой	50,0	10,0	54,0	-
Хлеб пшенично-ржаной заварной формовой	50,0	10,0	54,0	-
Хлеб ржаной из обдирной муки:				
подовый	49,0	11,0	49,0	-
формовой	51,0	11,0	51,0	-
Хлеб ржаной «Житный»				
подовый	48,0	11,0	49,0	-
формовой	49,0	11,0	51,0	-

Продолжение таблицы 3

Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	49,0	10,0	52,0	-
70,0	30,0	49,0	10,0	52,0	-
60,0	40,0	48,5	10,0	53,0	-
50,0	50,0	48,0	9,0	53,0	-
40,0	60,0	48,0	8,5	54,0	-
30,0	70,0	48,0	8,0	55,0	-
20,0	80,0	48,0	7,5	56,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	50,0	10,0	54,0	-
70,0	30,0	50,0	10,0	54,0	-
50,0	50,0	49,0	9,0	55,0	-
60,0	40,0	49,5	10,0	55,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» подовый с соотношением муки, %:					

Продолжение таблицы 3

ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	48,0	10,0	51,0	-
60,0	40,0	47,5	9,0	56,0	-
50,0	50,0	47,0	8,0	57,0	-
40,0	60,0	47,0	8,0	58,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	50,0	10,0	54,0	-
60,0	40,0	49,0	9,0	58,0	-
50,0	50,0	48,5	9,0	59,0	-
40,0	60,0	48,5	8,0	60,0	-
Хлеб ржано-пшеничный «Орловский» подовый формовой		47,0 48,0	9,0 9,0	52,0 55,0	- -
Хлеб ржано-пшеничный «Подмосковный» формовой		48,0	9,0	55,0	-
Хлеб ржано-пшеничный					

ГОСТ 2077
(проект, RU, первая редакция)

«Столовый»				
подовый	47,0	9,0	60,0	3,0±1,0
формовой	48,0	9,0	62,0	3,0±1,0

Окончание таблицы 3

Хлеб пшенично-ржаной «Славянский» подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
15,0	85,0	46,0	7,0	56,0	-
30,0	70,0	47,0	8,0	55,0	-
Хлеб пшенично-ржаной «Славянский» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
15,0	85,0	47,0	7,0	58,0	-
30,0	70,0	48,0	8,0	57,0	-
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный «Виру» подовый		45,0	8,0	60,0	-
Хлеб ржаной из муки сеяной					
подовый		46,0	7,0	55,0	-
формовой		48,0	7,0	57,0	-
Хлеб ржано-пшеничный «Минский» подовый		45,0	7,0	57,0	-
Хлеб «ржано-пшеничный Рижский» подовый		44,5	7,0	58,0	-

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

5.2.3 Расчетная пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки см. в приложении А.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки используемое сырье должно соответствовать требованиям [1], [4], [5].

5.3.2 Для производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки применяют следующее сырье:

- ржаную обдирную хлебопекарную муку по ГОСТ 7045;
- ржаную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 7045;
- ржаную хлебопекарную муку сеяную по ГОСТ 7045;
- пшеничную хлебопекарную муку первого сорта по ГОСТ 26574;
- пшеничную хлебопекарную муку второго сорта по ГОСТ 26574;
- пшеничную обойную хлебопекарную муку по ГОСТ 26574;
- солод ржаной ферментированный по ГОСТ 29272;
- солод ржаной не ферментированный по ГОСТ 29272;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ 13830;
- питьевую воду по ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- патоку крахмальную по ГОСТ 33917;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- сыворотку молочную по ГОСТ 34352.

Допускается использование аналогичного сырья в соответствии с приложением 1 к [7], не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью и соответствующего по показателям безопасности [1], санитарно-эпидемиологическим нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки допускается использование пищевых добавок-улучшителей муки и хлеба. Пищевые добавки, используемые для производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям [5] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, 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 из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [3] и ГОСТ 31752.

5.4.2 Для хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с [3].

5.4.3 Маркировка хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в транспортную упаковку, - в соответствии с [3] и ГОСТ 14192 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 Укладывание и упаковывание

5.5.1 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают не упакованным и упакованным в потребительскую упаковку.

5.5.2 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с [2].

5.5.3 Упаковывание хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки – по ГОСТ 31752.

5.5.4 Укладывание в транспортную упаковку упакованного и не упакованного в потребительскую упаковку хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки – по ГОСТ 8227.

5.5.5 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки 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 изделия от номинальной массы, при необходимости устанавливает изготовитель.

5.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества для хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в потребительскую упаковку, не должны превышать значения, приведенные в ГОСТ 8.579.

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

П р и м е ч а н и е - Допускается укладывание в единицу транспортной упаковки хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в потребительской упаковке различных наименований при условии обеспечения сохранности качества и безопасности хлебобулочных изделий в потребительской упаковке при их транспортировании, хранении и реализации.

6 Требования безопасности

ГОСТ 2077

(проект, RU, первая редакция)

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки не должно превышать норм, установленных [1].

6.2 В хлебе из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

7 Правила приемки

7.1 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки принимают партиями.

7.2 Правила приемки хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки - по ГОСТ 5667.

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 из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки - по ГОСТ 5667.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля - по ГОСТ 32164.

8.3 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки - по ГОСТ 5667.

8.4 Определение массы и содержимого нетто упаковочной единицы - по ГОСТ 5667.

8.5 Контролируют органолептические показатели:

- хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

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.

8.6.3 Определение кислотности мякиша - по ГОСТ 5670.

8.6.4 Определение пористости мякиша - по ГОСТ 5669.

Примечания:

1. В хлебе из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

2. В хлебе из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованном в виде части изделия, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

8.6.5 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.

8.7 Определение токсичных элементов

8.7.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

8.7.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;

- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

8.8 Определение содержания микотоксинов - по ГОСТ 30711.

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, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

ГОСТ 2077

(проект, RU, первая редакция)

8.11 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют в хлебе из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки по ГОСТ 5667.

8.12 Периодичность контроля осуществляется согласно программе производственного контроля, разработанной и утвержденной в соответствии с нормативными правовыми актам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки - по ГОСТ 8227.

9.2 Срок максимальной выдержки хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки на предприятии-изготовителе после выемки из печи:

- неупакованного в потребительскую упаковку ржаного хлеба из сеяной муки – не более 10 ч;

- неупакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного - не более 14 ч;

- упакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного - не более 36 ч.

9.3 Рекомендуемый срок годности хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки:

- не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;

- упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.

9.4 Конкретные сроки годности хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от вида упаковочного материала, способа упаковывания и технологии приготовления.

Приложение А

(справочное)

Расчетная пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки

А.1 Расчетная пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки (в 100 г изделия) приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб ржаной «Простой»				
подовый	6,6	1,2	33,4	174/729
формовой	6,6	1,2	33,4	174/729
Хлеб ржаной заварной формовой	6,9	1,2	35,3	180/754
Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»:				
подовый	6,8	1,3	39,8	201/842
формовой	6,8	1,3	39,8	201/842
Хлеб ржаной «Московский» формовой	7,0	1,3	38,1	192/805
Хлеб ржано-пшеничный «Простой»:				
подовый	7,7	1,4	38,5	197/825
формовой	7,3	1,3	36,4	187/784
Хлеб ржано-пшеничный заварной формовой	7,4	1,4	36,7	189/792
Хлеб пшенично-ржаной «Простой»:				
подовый	8,2	1,4	39,0	201/842
формовой	7,8	1,4	37,0	192/805
Хлеб пшенично-ржаной заварной формовой	7,4	1,4	36,1	187/784
Хлеб ржаной из обдирной муки:				
подовый	6,1	1,2	39,9	197/825
формовой	7,3	1,3	36,4	187/784
Хлеб ржаной «Житный»:				
подовый	6,0	1,1	41,3	199/833
формовой	5,9	1,1	40,3	195/817

Продолжение таблицы А.1

Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» подовый с соотношением муки, %:						
ржаной обдирной	пшеничной обойной					
80,0	20,0	6,6	1,2	39,6	198/830	
70,0	30,0	6,7	1,2	41,0	202/846	
60,0	40,0	6,9	1,3	40,7	202/846	
50,0	50,0	7,1	1,4	40,4	203/851	
40,0	60,0	7,2	1,4	40,3	203/851	
30,0	70,0	7,4	1,4	40,1	203/851	
20,0	80,0	7,6	1,5	39,8	203/851	
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» формовой с соотношением муки, %:						
ржаной обдирной	пшеничной обойной					
80,0	20,0	6,5	1,2	40,0	197/825	
70,0	30,0	6,7	1,2	39,8	197/825	
60,0	40,0	6,9	1,3	39,5	197/825	
50,0	50,0	6,9	1,3	39,5	197/825	
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» подовый с соотношением муки, %:						
ржаной обдирной	пшеничной обойной					
80,0	20,0	6,7	1,2	42,7	208/872	
60,0	40,0	6,7	1,2	42,7	208/872	
50,0	50,0	7,0	1,3	42,3	209/876	
40,0	60,0	7,2	1,4	42,0	209/876	
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» формовой с соотношением муки, %:						
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта					
80,0	20,0	6,4	1,2	41,2	201/842	
60,0	40,0	6,8	1,2	41,7	205/859	
50,0	50,0	7,0	1,2	42,0	206/863	
40,0	60,0	7,2	1,2	42,0	207/867	

Окончание таблицы А.1

Хлеб «Орловский» :					
подовый	6,7	1,2	45,0	218/913	
формовой	6,1	1,0	41,1	198/830	
Хлеб ржано-пшеничный «Подмосковный» формовой	6,5	1,2	43,6	211/884	
Хлеб ржано-пшеничный «Столовый»:					
подовый	7,1	1,2	44,4	217/909	
формовой	6,9	1,2	43,2	211/884	
Хлеб пшенично-ржаной «Славянский» подовый с соотношением муки, %:					
ржаной					
пшеничной					
обдирной					
второго					
сорта					
15,0	85,0	8,0	1,3	45,6	226/947
30,0	70,0	7,9	1,3	44,7	222/930
Хлеб «Славянский» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной					
пшеничной					
обдирной					
второго					
сорта					
30,0	70,0	7,4	1,2	43,4	214/897
15,0	85,0	7,8	1,2	42,6	212/888
Хлеб ржано-пшеничный пеклеванный "Виру" подовый	5,9	1,1	47,0	222/930	
Хлеб ржаной из сеяной муки:					
подовый	4,9	1,0	44,8	210/880	
формовой	4,7	1,0	43,9	203/851	
Хлеб ржано-пшеничный «Минский» подовый	5,3	1,0	48,2	223/934	
Хлеб «Рижский» подовый ржано- пшеничный	5,6	1,1	49,1	232/972	

Библиография

- [1] Технический регламент О безопасности пищевой продукции
Таможенного союза
ТР ТС 021/2011
- [2] Технический регламент О безопасности упаковки
Таможенного союза
ТР ТС 005/2011
- [3] Технический регламент Пищевая продукция в части ее маркировки
Таможенного союза
ТР ТС 022/2011
- [4] Технический регламент О безопасности молока и молочной
Таможенного союза продукции
ТР ТС 033/2013
- [5] Технический регламент Требования безопасности пищевых добавок,
Таможенного союза ароматизаторов и технологических
ТР ТС 029/2012 вспомогательных средств
- [6] Сборник технологических инструкций для производства хлеба и
хлебобулочных изделий, утвержденный Министерством хлебопродуктов
СССР
7 июля 1988 г.
- [7] Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по
государственным стандартам. - СПб.: ГИОРД, 2010 г

УДК 664.661.3:006.354

ОКС 67.060

Ключевые слова: хлеб из ржаной хлебопекарной муки, хлеб из смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки

Руководители разработки:

Директор ФГАНУ НИИХП

М.Н. Костюченко

Исполнитель:

Руководитель направления
стандартизации и технического
регулирования ФГАНУ НИИХП

Н.Р. Шалудина