|  |
| --- |
| **ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО** **ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ** |
|  | **национальныЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ** | **ГОСТ Р***(проект,RU**первая редакция)* |

**ХЛЕБ «АРКТИЧЕСКИЙ»**

**Технические условия**

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

**Предисловие**

**Сведения о стандарте**

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от №

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г №162-ФЗ «О стандартизации в Российской федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.rst.gov.ru)*

©Оформление. ФГБУ «РСТ», 20

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

**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…………………………………………………………….

10 Приложение А (обязательное) Информация о составе и способе производства хлеба «Арктический»………………………………………………………………………….

11 Приложение Б (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба «Арктический»………………………………………………………………………..…………

12 Приложение В (обязательное) Варианты и нормы замены сырья……………….

Библиография…………………………………………….……………………………………..

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

|  |
| --- |
| **ХЛЕБ «АРКТИЧЕСКИЙ»** **Технические условия** Wheat-rye «Arctic bread». Specifications |

 **Дата введения**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на хлеб «Арктический», вырабатываемый из муки ржаной хлебопекарной обдирной, смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной высшего или первого сорта, клюквы сушеной, цетрарии исландской (мха исландского) и другого сырья согласно рецептуре, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, в т.ч. в районах крайнего севера и приравненные к ним местности, а также в условиях чрезвычайных и экстримальных ситуаций.

Пример обозначения продукции при заказе: «Хлеб «Арктический» заварной ржано - пшеничный ГОСТ Р…..

**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 5667 Хлеб и хлебобулочные изделия. 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 7045 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 13727 Слоевища лишайника цетрарии исландской (мха исландского)

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 18315 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках. Технические условия

ГОСТ 20460 Фенхель. Промышленное сырье

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 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 31806 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия

ГОСТ 31807 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие 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 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

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)

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия.

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 52061 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ Р 5473 Дрожжи хлебопекарные прессованные. 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], [2], [3], ГОСТ 32677, ГОСТ 31806, ГОСТ 31807, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579.

**4 Классификация**

4.1 В зависимости от применяемого сырья хлеб «Арктический» вырабатывают в следующем ассортименте:

- хлеб «Арктический» ржано - пшеничный с цетрарией простой;

- хлеб «Арктический» ржано - пшеничный с цетрарией заварной;

- хлеб Арктический» ржаной с цетрарией.

4.2 Хлеб «Арктический» по способу выпечки вырабатывают:

- подовым;

- формовым.

4.3 Хлеб «Арктический» вырабатывают в виде:

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

- части изделия (в том числе нарезанной на ломти).

4.4 Хлеб «Арктический» вырабатывают массой от 0,5 до 1,0 кг.

П р и м е ч а н и е: Допускается изготовление хлеба массой менее 0,5 кг по согласованию с заказчиком (приобретателем).

4.5 Хлеб «Арктический» может вырабатываться замороженным.

**5 Технические требования**

5.1 Хлеб «Арктический» должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, [[1]](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3), [[4]](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3), должен быть изготовлен в соответствии с приложением А.

**5.2 Основные показатели и характеристики**

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

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид:форма: подовогоформовогоповерхность: | Округлая, овальная или продолговато-овальная. При выработке на тоннельных печах с механизированной пересадкой допускаются притиски и изогнутостьСоответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывовШероховатая, без крупных подрывов, допускаются трещины и мучнистость верхней и нижней корок, наколы и надрезы для подового хлеба. Для формового хлеба без крупных трещин и подрывов,  |

*Продолжение таблицы 1*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| цвет | допускается наличие шва от делителя-укладчика |
| Состояние мякиша:Пропеченностьпромеспористость | От светло-коричневого до темно-коричневогоПропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. У заварного хлеба мякиш с небольшой липкостьюБез комочков и следов непромесаРазвитая, без пустот и уплотнений. Для заварного хлеба мякиш немного уплотненный. С включениями сушеной клюквы. Не допускается отслоение корки от мякиша |
| Вкус и запах | Свойственные данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха. У заварного хлеба — с легким ароматом тмина, кориандра, аниса или фенхеля |
| П р и м е ч а н и я1 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.2 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 «Арктический» указаны в таблице 2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя для хлеба «Арктический» |
| ржаного с цетрарией | ржано - пшеничного с цетрарией |
| простого | заварного |
| подового | формового | подового | формового | подового | формового |
| Влажность мякиша, %, не более | 48,5 | 49,0  | 47,0 | 48,5 | 48,0 | 49,0 |

*Продолжение таблицы 2*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя для хлеба «Арктический» |
| ржаного с цетрарией | ржано - пшеничного с цетрарией |
| простого | заварного |
| подового | формового | подового | формового | подового | формового |
| Кислотность мякиша, град, не более | 11,0 | 11,0 | 8,0 | 8,0 | 9,0 | 9,0 |
| П р и м е ч а н и я 1. Физико-химические показатели определяют в течение установленных сроков годности (а при обосновании сроков годности — в течение срока годности с коэффициентом резерва), но не ранее чем через 3 ч после выемки из печи хлебобулочных изделий массой более 200 г |

5.2.3 Расчетная пищевая ценность хлеба «Арктический» приведена в приложении Б.

5.2.5 Температура в центре мякиша хлеба «Арктический» замороженного должна быть минус (10±2)°С.

5.2.6 Размороженный хлеб «Арктический» не подлежит повторному замораживанию.

**5.3 Требования к сырью**

5.3.1 При производстве хлеба «Арктический» используемое сырье должно соответствовать [[1]](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3), [[4]](https://docs.cntd.ru/document/499050562#7D20K3), [[5]](https://docs.cntd.ru/document/902320571).

5.3.2 Сырье, используемое при производстве хлеба «Арктический», должно соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми оно изготовлено, и обеспечивать качество и безопасность хлебобулочных изделий.

5.3.3 Для производства хлеба «Арктический» применяют следующее сырье:

- муку ржаную хлебопекарную обдирную по ГОСТ 7045;

- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта по ГОСТ 26574;

- солод ржаной сухой по ГОСТ Р 52061;

- дрожжи хлебопекарные прессованные по [ГОСТ Р 5473](https://docs.cntd.ru/document/1200022239#7D20K3);

- соль пищевую по ГОСТ Р 51574;

- сахар белый по ГОСТ 33222;

- клюкву сушеную по ГОСТ 32896;

- тмин по ГОСТ 29056;

- слоевища лишайника цетрарии исландской (мха исландского) по

ГОСТ 13727;

- воду питьевую по СанПин 2.1.3684.

- пищевые добавки, их смеси, в том числе комплексные пищевые добавки.

Допускаются замены вышеперечисленного сырья (варианты замены и нормы в соответствии с приложением В) на сырье, не уступающее по качественным характеристикам и соответствующего по показателям безопасности [1], [4] и [5].

5.3.3 Допускается обогащение хлеба «Арктический» витаминами, макро – и микроэлементами и биологически активными веществами в соответствии с [1].

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

**5.4 Маркировка**

5.4.1 На каждую упаковочную единицу хлеба «Арктический», 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).

5.4.2 Для хлеба «Арктический», не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с [3].

5.4.3 На потребительскую упаковку замороженного хлеба «Арктический» наносят информацию о недопустимости повторного замораживания.

5.4.4 Маркировка хлеба «Арктический», упакованного в транспортную упаковку - 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», «Ограничение температуры».

П р и м е ч а н и е - Допускается по согласованию с предприятием торговли не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки (за исключением транспортной упаковки для хлеба «Арктический» замороженного).

5.4.5 Хлеб «Арктический» длительного хранения, предназначенный к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют в соответствии с [3] и по ГОСТ 15846.

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлеба «Арктический», должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с [[2]](https://e-ecolog.ru/docs/H48Y1Iy64NHtWFAOY_S3A/655#678).

5.5.2 Упаковочные материалы не должны ухудшать органолептические показатели изделий.

5.5.3 Хлеб «Арктический» упаковывают в потребительскую упаковку с последующей упаковкой в транспортную упаковку или непосредственно в транспортную упаковку.

5.5.4 Хлеб «Арктический» упаковывают в потребительскую упаковку в виде:

- отдельного изделия;

- части или нескольких частей целого изделия;

- нарезанного изделия;

- нарезанной части изделия;

- нескольких ломтей изделия.

5.5.5 Хлеб «Арктический» упаковывают в потребительскую упаковку из полиэтиленовой пищевой пленки по [ГОСТ 10354](https://e-ecolog.ru/docs/u2j-5ZpRATWTvJ7PMhQqn), полиэтиленовой термоусадочной пленки по [ГОСТ 25951](https://e-ecolog.ru/docs/o16dUw8WoecPlOjX8GGxR), из полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337 (марок 15303–003, 15803–020) или другие упаковочные материалы.

П р и м е ч а н и е - Для упаковывания изделий, нарезанных на ломти, или отдельных ломтей допускается использовать подложку из полимерных или других материалов.

5.5.6 Хлеб «Арктический» длительного хранения рекомендуется замораживать или упаковывать в термостойкий пленочный материал с повышенными барьерными свойствами с последующей тепловой обработкой. При этом для хлеба «Арктический» со сроками годности от 15 суток до трех месяцев используют тепловую одноступенчатую обработку при температуре 100±5℃ в течение 50-60 мин в зависимости от конструкции теплового стерилизатора и степени его загрузки, со сроками годности до года - двухступенчатую тепловую обработку при температуре камеры +100℃. Изделия упаковывают в полипропиленовую пленку с толщиной не менее 0,045 мм или другие комбинированные упаковочные материалы. После окончания первичной тепловой обработки помещают на стеллажи (тележки) для охлаждения. После 16-24 ч хранения изделия вновь подвергают тепловой обработке в течение 60-70 мин при температуре порядка 100±5℃. После охлаждения изделий проводят их вторичное упаковывание в полиэтиленовую пищевую пленку низкого давления высокой плотности толщиной 0,08-0,1 мм. Хлеб «Арктический» длительного хранения можно консервировать с применением 96% этилового спирта после охлаждения. Обработанное спиртом изделие помещают сразу же в упаковку из полиэтиленовой или полипропиленовой пленки, горловина которой запаивается.

**5.5.7 Упаковывание хлеба «Арктический» в транспортную упаковку**

5.5.7.1 Хлеб «Арктический», не упакованный в потребительскую упаковку и упакованный в потребительскую упаковку, укладывают в транспортную упаковку по [ГОСТ 8227](https://e-ecolog.ru/docs/CkKQJNT5v_9gFD1fcL96q).

5.5.7.2 Хлеб «Арктический» длительного хранения, упакованный в потребительскую упаковку, упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13511](https://e-ecolog.ru/docs/dWpjm6O27boNHnhViCOMy), [ГОСТ 34033](https://e-ecolog.ru/docs/fcrzT2UcFVGsTB2XqY2us). Крышки (клапаны) ящиков и швы по периметру должны быть заклеены лентой на бумажной основе по [ГОСТ 18251](https://e-ecolog.ru/docs/snhT8pIOrFZblDZ5huCYT) или полиэтиленовой лентой с липким слоем по [ГОСТ 20477](https://e-ecolog.ru/docs/IpKC3Mb1KQoXhLFh_JOGt).

5.5.8 Допускается использование других видов потребительской упаковки, транспортной упаковки и упаковочных материалов, соответствующих требованиям безопасности по [[2]](https://e-ecolog.ru/docs/H48Y1Iy64NHtWFAOY_S3A/655#678).

5.5.9 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку хлеба «Арктический» 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 отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку хлеба «Арктический» в конце срока максимальной их выдержки на предприятии-изготовителе с даты изготовления не должны превышать 3%.

Отклонение массы изделия от установленной массы в большую сторону не ограничено.

5.5.10 Пределы допускаемых отклонений содержимого нетто от номинального количества для хлеба «Арктический», упакованного в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества в большую сторону не ограничены.

5.5.11 Хлеб «Арктический» длительного хранения, предназначенный к отправке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по [ГОСТ 15846](https://e-ecolog.ru/docs/CmVytLwj4WN0c1xLS-0m6).

**6 Требования безопасности**

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе «Арктический» не должно превышать допустимых уровней, установленных [[1]](https://docs.cntd.ru/document/902320560#7D20K3).

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

**7 Правила приемки**

7.1 Хлеб «Арктический» принимают партиями. Определение партии по [1].

7.2 Правила приемки хлеба «Арктический» - 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 «Арктический» - 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 «Арктический» 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 хлеба «Арктический», неупакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 5667.

**8.6 Определение физико-химических показателей**

8.6.1 Определение физико-химических показателей хлеба «Арктический» проводят не ранее чем через 3 ч после выемки изделий из печи, для замороженного - непосредственно после размораживания.

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 температуры замороженного хлеба «Арктический» - по ГОСТ 31806.

П р и м е ч а н и е - В замороженном хлебе «Арктический» с помощью сверла делают канал до центра изделия, вставляют в него термометр и оставляют на срок не менее 3 мин. После извлечения термометра температуру сразу же считывают с погрешностью не более 0,5°С.

**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 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 по [ГОСТ 5667](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

8.12 Периодичность контроля осуществляется согласно программе производственного контроля, разработанной предприятием-изготовителем и утвержденным его руководителем.

**9 Транспортирование и хранение**

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

9.2 Транспортирование и хранение хлеба «Арктический», предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

9.3 Замороженный хлеб «Арктический» перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. В процессе транспортирования и хранения замороженного хлеба «Арктический» должна быть обеспечена температура минус (10±2) ºС.

9.4 Срок максимальной выдержки хлеба «Арктический» на предприятии-изготовителе после выемки из печи:

- неупакованного в потребительскую упаковку - не более 14 ч;

- упакованного в потребительскую упаковку - не более 36 ч.

9.5 Рекомендуемый срок годности хлеба «Арктический» при температуре хранения не ниже плюс 6°С и не выше плюс 28°С и относительной влажности воздуха не более 85%:

- не упакованного в потребительскую упаковку - 48 ч;

- упакованного в потребительскую упаковку – 5 сут;

9.6 Рекомендуемый срок годности хлеба «Арктический» замороженного - 120 суток при температуре минус (10±2) ºС.

9.7 Конкретные сроки годности хлеба «Арктический» в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от вида упаковочного материала, способа упаковывания и технологии приготовления.

**Приложение А**

(обязательное)

**Информация о составе и способе производства**

**хлеба «Арктический»**

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

Таблица А.1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование изделия | Состав и способ производства |
| Хлеб «Арктический» ржаной с цетрарией | Вырабатывается подовым или формовым из муки ржаной хлебопекарной обдирной (100,0 кг), клюквы сушеной (5,0 кг), цетрарии исландской (мха исландского) (3,0 кг), соли пищевой (1,3 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,2 кг), воды (по расчету), на закваске (ржаная густая или жидкая с заваркой и без заварки). |
| Вырабатывается подовым или формовым из муки ржаной хлебопекарной обдирной (100,0 кг), клюквы сушеной (5,0 кг), цетрарии исландской (мха исландского) (3,0 кг), соли пищевой (1,3 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,2 кг), воды (по расчету), ускоренным способом с использованием добавки подкисляющей (смеси мучной хлебопекарной «Цитрасол» (3,5 кг) кг) или любой другой аналогичного действия). |
| Хлеб «Арктический» ржано – пшеничный с цетрарией простой | Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной (60,0 кг) и муки пшеничной хлебопекарной первого сорта (40,0 кг), клюквы сушеной (5,0 кг), цетрарии исландской (мха исландского) (3,0 кг), соли пищевой (1,3 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (1,0 кг), воды (по расчету), на закваске (ржаная густая или жидкая с заваркой и без заварки)  |

*Продолжение таблицы А.1*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование изделия | Состав и способ производства |
|  | Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной (60,0 кг) и муки пшеничной хлебопекарной первого сорта (40,0 кг), клюквы сушеной (5,0 кг), цетрарии исландской (мха исландского) (3,0 кг), соли пищевой) (1,3 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (1,0 кг), воды (по расчету), ускоренным способом с использованием добавки подкисляющей (смеси мучной хлебопекарной (3,5 кг) или любой другой аналогичного действия. |
| Хлеб «Арктический» ржано – пшеничный с цетрарией заварной | Вырабатывается заварным, подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной (60,0 кг) и муки пшеничной хлебопекарной первого сорта (35,0 кг), солода ржаного сухого ферментированного (5,0 кг), сахара белого (5,0 кг), клюквы сушеной (5,0 кг), цетрарии исландской (мха исландского) (3,0 кг), соли пищевой (1,3 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (1,0 кг), воды (по расчету), кориандра (тмина, аниса, фенхеля) (0,5 кг) на закваске (ржаная густая или жидкая с заваркой и без заварки) с использованием осахаренной заварки или на заквашенной заварке. Взамен традиционной заварки допускается использование муки ржаной набухающей (заварки сухой) (15,0 кг) или сухой ржаной комплексной заварки (20,0 кг– 23,0 кг).Вырабатывается заварным, подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной (60,0 кг) и муки пшеничной хлебопекарной первого сорта (35,0 кг), солода ржаного сухого ферментированного (5,0 кг), сахара белого (5,0 кг), клюквы сушеной (5,0 кг), цетрарии исландской (мха исландского) (3,0 кг), соли пищевой (1,3 кг), дрожжей  |

*Продолжение таблицы А.1*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование изделия | Состав и способ производства |
|  | хлебопекарных прессованных (1,0 кг), воды (по расчету), кориандра (тмина, аниса, фенхеля) (0,5 кг) ускоренным способом с использованием добавки подкисляющей (смеси мучной хлебопекарной (3,5 кг) или любой другой аналогичного действия), взамен традиционной заварки допускается использование муки ржаной набухающей (заварки сухой) (15,0 кг) или сухой ржаной комплексной заварки (20,0 кг– 23,0 кг). |
| Примечания: 1. При применении в производстве хлеба двух и более видов муки, солода, количество указанного сырья в сумме должно составлять 100 кг. 2. Количество дрожжей хлебопекарных прессованных допускается изменять в зависимости от их подъемной силы и/или бродильной активности полуфабрикатов хлебопекарного производства.  |

Приложение Б

(справочное)

Расчетная пищевая ценность хлеба «Арктический»

Расчетная пищевая ценность хлеба «Арктический» ржаного с цетрарией, ржано – пшеничного с цетрарией простого и заварного (в 100 граммах изделия) приведена в таблице Б. 1.

Т а б л и ц а Б.1

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | Значение показателя для хлеба «Арктический» |
| ржаного с цетрарией | ржано - пшеничного с цетрарией |
| простого | заварного |
| подового | формового | подового | формового | подового | формового |
| Белки, г | 5,6 | 5,5 | 6,1 | 5,9 | 5,9 | 5,7 |
| Жиры, г | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| Усвояемые углеводы, г | 41,8 | 42,3 | 44,8 | 43,9 | 45,5 | 45,0 |
| Энергетическая ценность, кДж/ ккал | 830/198 | 835/199 | 880/211 | 870/207 | 890/213 | 880/210 |

**Приложение В**

(обязательное)

**Варианты и нормы замены сырья**

Таблица В.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Заменяющее сырье  | Вид изделий в которых допускается замена |
| Сахар белый (1кг) | Сахар жидкий из расчета по фактической массовой доле сухих веществБелый сахар из тростникового сахара-сырца из расчета по фактической массовой доле сухих веществ1.3 кг патоки крахмальной | Для всех изделий |
| Дрожжи прессованные (1кг) | Дрожжевое молоко 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 пищевая (1 кг) | 1 кг соли пищевой иодированной с содержанием йода (40±20) мкг/1г | Для всех изделий |
| Тмин (1 кг) | 1 кг аниса или кориандра | Для всех изделий |

Библиография

|  |  |
| --- | --- |
| [1] ТР ТС 021/ 2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» |
| [2] ТР ТС 005/2011 | Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» |
| [3] ТР ТС 022/2011 | Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» |
| [4] ТР ТС 024/2011 | Технический регламент Таможенного союза Технический регламент на масложировую продукцию |
| [5] ТР ТС 029/2012 | Технический регламент Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» |

|  |
| --- |
| УДК 664.661.3:006.354 ОКС 67.060Ключевые слова: хлеб ржано-пшеничный с центрарией простой, хлеб ржано-пшеничный с центрарией заварной, хлеб ржаной с центрарией  |

|  |  |
| --- | --- |
| Руководитель организации – разработчика: |  |
| Директор СПБФФГАНУ НИИХП | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) | О.И. Парахина |
| Директор АНО НИЦ «Полярная инициатива» | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) | М.Н. Куприков |
| Руководитель разработки:  |  |  |
| Исполнители: |  |
| инженер по стандартизации  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(подпись) | О.В. Суворова |
|  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |