



ГОСТ 5311—50

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# ХЛЕБ КАРЕЛЬСКИЙ

## Технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2006

## ХЛЕБ КАРЕЛЬСКИЙ

Технические условия

ГОСТ  
5311—50МКС 67.060  
ОКП 91 1356Дата введения 01.07.50

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 6; 6б; 6в; 1а.2; 8.

**(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

## I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Карельский хлеб должен вырабатываться подовым и формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки пшеничной второго сорта и ржаной сеяной и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).**

2. **(Исключен, Изм. № 1).**

3. Масса хлеба, в килограммах, должна быть:

0,75—1,00 — для формового;

0,50—1,05 — для подового.

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 3,0 и 2,5 % от установленной массы одного изделия.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 4).**

4. По органолептическим показателям карельский хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
поверхность	Гладкая, допускается слегка мучнистая, без крупных трещин и подрывов
цвет	От коричневого до темно-коричневого
Форма	
подового	Продолговато-овальная с тупыми или слегка заостренными концами, не расплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Сборник стандартов «Хлеб. Технические условия», издание 2006

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Наименование показателя	Характеристика
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений
промес	Без следов непромеса
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Ароматный, свойственный данному виду, без постороннего запаха

**П р и м е ч а н и е.** Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку и имеющие ширину более 1 см. 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.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

5. По физико-химическим показателям хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для хлеба		
	подового		формового
	массой 0,8 кг и менее	массой более 0,8 кг	
Влажность мякиша, %, не более	43	44	45
Кислотность мякиша, град, не более	5,5	5,5	5,5
Пористость мякиша, %, не менее	60	60	63

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

6. В карельском хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

5, 6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

6а. Срок максимальной выдержки хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки его из печи — 24 ч.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

6б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в карельском хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89<sup>1</sup>.

6в. Сырье, применяемое при изготовлении карельского хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89<sup>1</sup>.

6б, 6в. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

### 1а. ПРИЕМКА

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии хлеба требованиям настоящего стандарта и время выемки хлеба из печи.

1а.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в карельском хлебе осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

<sup>1</sup> На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.