

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 СДОБНЫЙ В УПАКОВКЕ

Технические условия

**ГОСТ
 9831—61**

Rich bread in wrapping.
 Specifications

МКС 67.060

ОКП 91 1673 1239, 91 1663 1339

Дата введения 01.01.62

Настоящий стандарт распространяется на сдобный хлеб, вырабатываемый формовым штучным из пшеничной муки высшего и первого сортов и другого сырья, выпускаемый в специальной упаковке. Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 7; 8б—8в; 1а.3; 10.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Сдобный хлеб должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

2, 3. **(Исключены, Изм. № 2).**

4. Масса хлеба должна быть 0,5 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 4 и 2,5 % от установленной массы одного изделия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

5. По органолептическим показателям сдобный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой
форма	
поверхность	Гладкая, без крупных трещин и подрывов
цвет	
Состояние мякиша	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
пропеченность	
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	
Вкус	Развитая, без пустот и уплотнений
Запах	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

П р и м е ч а н и е. Крупными трещинами считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

Крупными подрывами считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон и имеющие ширину более 1 см.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

С. 2 ГОСТ 9831—61

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	41,5
Кислотность мякиша, град, не более	3,0
Пористость мякиша, %, не менее	75,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	6,0±0,5

Примечание. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

7. В хлебе не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

8. Срок максимальной выдержки сдобного хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

8а. Укладывание сдобного хлеба — по ГОСТ 8227.

8б. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сдобном хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89¹.

8в. Сырье, применяемое при изготовлении сдобного хлеба, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89¹.

8а—8в. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

1а.2. Выборочный контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в сдобных изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

1а.3. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

II. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

10. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5668, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

III. УПАКОВЫВАНИЕ, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Сдобный хлеб упаковывают в специальную парафинированную, красочно оформленную бумагу или полиэтиленовую пленку, разрешенную органами Госкомсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.