

ГОСТ 7128—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
БАРАНОЧНЫЕ**

Технические условия

Ring-shaped rolls. Specifications

**ГОСТ
7128—91**

МКС 67.060
ОКП 91 1700

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на бараночные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего или первого сорта и другого сырья.

Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.2.7; 1.2.8; 1.2.9; 1.3.1 (второй — четвертый абзацы); 1.4.1¹ (срок годности, информация о сертификации); 1.4.3¹ (срок годности, информация о сертификации).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Бараночные хлебобулочные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных норм и правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2. Характеристики

1.2.1. Ассортимент и количество бараночных хлебобулочных изделий в 1 кг приведены в табл. 1.

Таблица 1

Ассортимент бараночных хлебобулочных изделий	Количество изделий в 1 кг из пшеничной муки, сорта	
	высшего	первого
1. БАРАНКИ		
Ванильные	35—45	—
Горчичные	—	25—30
Детские	—	55—65
Лимонные	35—40	—
Молочные	—	30—35
Обогащенные белками	35—40	—
Простые	—	30—35
Простые для Крайнего Севера	35—40	—
Славянские	20—25	—
Сдобные	25—30	—
Сахарные	—	30—40
Сахарные с маком (Киевские)	30—40	—
Черкизовские	35—40	—
Яичные	25—30	—

¹ Действует на территории Российской Федерации.

Ассортимент бараночных хлебобулочных изделий	Количество изделий в 1 кг из пшеничной муки, сорта	
	высшего	первого
2. СУШКИ		
Ванильные	110—120	—
Горчичные	105—110	—
С корицей	115—120	—
Лимонные	110—120	—
Любительские	90—110	—
Малютка	—	220—240
Молочные	95—100	—
С маком	110—130	—
Новые	95—100	—
Простые, в т.ч. ахлоридные	110—130	100—110
Сдобные детские	—	100—110
Сдобные с солью	105—125	—
Сдобные с тмином	—	105—125
Соленые	—	90—100
Чайные	—	100—120
Челночок	100—110	—
Диабетические	100—115	—
Минские	100—120	—
Сушки к пиву	90—100	—
3. БУБЛИКИ		
Ванильные	—	—
Горчичные	—	—
Донские	—	—
Лимонные	—	—
Молочные	—	—
Простые	—	—
С маком	—	—
С тмином	—	—
Сдобные	—	—
Украинские	—	—

Примечание. Количество изделий в 1 кг не является бракеражным показателем.

1.2.2. Масса одного бублика должна быть 0,05—0,10 кг. Конкретную массу бублика в указанных пределах устанавливает и утверждает производитель.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного бублика для бубликов без упаковки — в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи и для упакованных бубликов — в конце срока хранения не должны превышать 5,0 % массы отдельного изделия и 3,0 % средней массы 10 изделий.

1.2.3. По органолептическим показателям бараночные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	В виде кольца: овальная — для ванильных, лимонных баранок и сушек челночок; округлая — для всех остальных изделий В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута
поверхность	Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду Глянцевитая, гладкая, без вздутий и трещин, у соответствующих сортов посыпанная маком, тмином или солью. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более $\frac{1}{3}$ поверхности кольца
цвет	Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика
Количество лома	В фасованных и весовых сушках (кроме сушек «Малютка») — не более 6 % лома к массе единицы фасовки (упаковки), для сушек «Малютка» — не более 3 % лома к массе единицы фасовки (упаковки). В фасованных и весовых баранках (кроме детских) — не более 13 % лома к массе единицы фасовки (упаковки), для баранок детских — не более 7 % к массе единицы фасовки (упаковки).
Внутреннее состояние	Разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса. У горчичных сушек и баранок цвет в изломе желтоватый
Вкус	Соответствующий данному виду изделий с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В соответствующих изделиях должен ощущаться запах внесенных специй
Хрупкость	Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки хрупкими

1.2.4. Допускается по согласованию с потребителем вырабатывать украинские бублики на комплексно-механизированных линиях с внесением мака в тесто вместо нанесения мака на поверхность.

1.2.5. По физико-химическим показателям бараночные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

1.2.1—1.2.5. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.6. Коэффициент набухаемости бараночных хлебобулочных изделий должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

Таблица 3

Наименование изделия	Наименование показателей и норма для изделий из пшеничной муки, сорта							
	высшего				первого			
	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	Влажность, %, не более	Кислотность, град., не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %
1. БАРАНКИ								
Ванильные	14,0	3,0	14,5±1,0	1,5±0,5	—	—	—	—
Горчичные	—	—	—	—	18,0	3,0	7,5±1,0	7,5±0,5
Детские	—	—	—	—	14,0	3,0	11,0±1,0	8,0±0,5
Лимонные	14,0	3,0	14,5±1,0	1,5±0,5	—	—	—	—
Молочные	—	—	—	—	15,0	3,0	8,0±1,0	—
Обогащенные белками	18,0	3,0	10,0±1,0	3,5±0,5	—	—	—	—
Простые	—	—	—	—	17,0	3,0	—	—
Простые для Крайнего Севера	9,0	3,0	—	—	—	—	—	—
Славянские	19,0	3,0	8,5±1,0	9,5±0,5	—	—	—	—
Сдобные	19,0	3,0	8,0±1,0	8,0±0,5	—	—	—	—
Сахарные	—	—	—	—	15,0	3,0	14,5±1,0	2,5±0,5
Сахарные с маком (Киевские)	14,0	3,0	14,5±1,0	3,0±0,5	—	—	—	—
Черкизовские	12,0	3,0	8,0±1,0	8,0±0,5	—	—	—	—
Яичные	15,0	3,0	13,5±1,0	6,5±0,5	—	—	—	—
2. СУШКИ								
Ванильные	9,0	2,5	18,0±1,0	5,0±0,5	—	—	—	—
Горчичные	11,0	2,5	7,5±1,0	7,5±0,5	—	—	—	—
С корицей	9,0	2,5	12,0±1,0	10,5±0,5	—	—	—	—
Лимонные	12,0	2,5	—	—	—	—	—	—
Любительские	10,0	3,0	9,0±1,0	7,5±0,5	—	—	—	—
Малютка	—	—	—	—	8,0	2,5	11,0±1,0	8,5±0,5
Молочные	13,0	3,0	9,0±1,0	4,0±0,5	—	—	—	—