



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
24557—
2025

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ

Технические условия

Зарегистрирован
№ 18036
25 июня 2025 г.



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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протоколом от 24 июня 2025 г. №67-2025)

За принятие стандарта 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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 ВЗАМЕН ГОСТ 24557-89

© Кыргызстандарт, 2025

5 Приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт) от 12 ноября 2025 г. № 54-СТ межгосударственный стандарт ГОСТ 24557—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Кыргызской Республики

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»

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, копирован, тиражирован и распространен без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт)

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Классификация	3
5 Технические требования	4
6 Требования безопасности	8
7 Правила приемки	8
8 Методы контроля	9
9 Транспортирование и хранение	10
Приложение А (обязательное) Информация о составе рецептуры и способе производства сдобных хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной	11
Приложение Б (справочное) Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ	15
Приложение В (справочное) Расчетная пищевая ценность сдобных хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки.	16
Приложение Г (обязательное) Варианты и нормы замены сырья	17

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ**Технические условия**

Bakery products from wheat baking flour.
Specifications

Дата введения — 2026-03-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки (далее — сдобные хлебобулочные изделия), вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта или из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и другого сырья с содержанием по рецептуре сахара и/или масложировых продуктов 14 % и более к массе муки (составы рецептур приведены в приложении А), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Настоящий стандарт следует применять совместно с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о нормативных правовых актах приведена в приложении Б.

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 171¹⁾ Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 5668 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 8227 Изделия хлебобулочные. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12094 Мак масличный для переработки. Технические условия²⁾

¹⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731—2011.

²⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52533—2006 «Мак пищевой. Технические условия».