

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

---

**БУЛОЧКИ  
ПОВЫШЕННОЙ  
КАЛОРИЙНОСТИ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

## БУЛОЧКИ ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Технические условия

ГОСТ  
9712—61

High-caloric buns. Specifications

МКС 67.060  
ОКП 1672 4219

Дата введения 01.07.61

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 7, 8а, 8б, 8в, 1а.3, 10.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

## I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Булочки повышенной калорийности должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

2; 3. (Исключены, Изм. № 2).

4. Масса булочки должна быть 0,1 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 5,0 и 2,5 % установленной массы одного изделия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

5. По органолептическим показателям булочки повышенной калорийности должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	
Форма	Округлая, нерасплывчатая, без притисков
Поверхность	Глянцевая, посыпана рубленым миндалем или орехом. Допускаются включения изюма
Цвет	От светло-коричневого до коричневого
Состояние мякиша	
Пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
Промес	Без комочков и следов непромеса
Пористость	Развитая, без пустот, с включением изюма
Вкус	Свойственный данному виду изделий, сладкий, слобный, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха, с ароматом ванилина или лимонной эссенции

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

6. По физико-химическим показателям булочки повышенной калорийности (ванильные, лимонные и шафранные) должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.