

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

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕННЫЕ

Технические условия

Puff-pastry bakery products.
 Specifications

**ГОСТ
 9511—80**

ОКП 91 1500

Дата введения **01.01.81**

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.6; 1.9—1.10; 2.2; 3.2.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Слоенные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.3. Слоенные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в килограммах:

- булочки слоенные — 0,05 и 0,1;
- слойка детская — 0,07;
- слойка кондитерская — 0,1;
- слойка свердловская — 0,1;
- конвертики слоенные с повидлом — 0,075;
- розанчики слоенные с вареньем — 0,1.

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 и 3 % установленной массы одного изделия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

1.4. По органолептическим показателям слоенные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	Нераспывчатая. Булочки слоеной — квадратная с притисками, округлая или треугольная; слойки детской — продолговатая, с видимыми слоями и рельефами, образующимися при разделке изделий, допускаются боковые притиски; слойки кондитерской — квадратная или округлая; слойки свердловской — квадратная или прямоугольная с притисками; конвертика слоеного с повидлом — продолговато-овальная с одним или двумя боковыми притисками, розанчика слоеного с вареньем — округлая
поверхность	Булочек слоенных, конвертиков слоенных с повидлом, слойки детской, кондитерской и свердловской, розанчиков слоенных с вареньем — смазанная яйцом. Отделана: у слойки детской и булочек слоенных — сахарной пудрой, у слойки свердловской и розанчиков слоенных с вареньем — отделочной крошкой, у конвертиков слоенных с повидлом — рубленным орехом. Между скрепленными концами конвертика может быть видно повидло. Допускается выработка слоенных булочек без отделки

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	От светло-коричневого до коричневого, с боковых сторон и в местах надразов или складок более светлый
Состояние мякиша:	
пропеченность	Хорошо пропеченный, без уплотнений
промес	Без комочков и следов непромеса
структура	С легко отделимыми друг от друга отдельными слоями
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.5. По физико-химическим показателям слоеные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

1.6. В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.7. Срок максимальной выдержки слоеных изделий на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.8. Укладывание слоеных изделий — по ГОСТ 8227. Лотки должны быть выстланы бумагой по ГОСТ 8273.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

Таблица 2

Наименование изделия	Показатели и нормы		
	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
Булочки слоеные	35,0	2,5	20,0±2,0
Слойка детская	35,0	2,5	11,5±2,0
Слойка кондитерская	33,0	2,5	17,0±2,0
Слойка свердловская	35,0	2,5	16,5±2,0
Конвертики слоеные с повидлом	35,0	2,5	16,5±2,0
Розанчики слоеные с вареньем	35,0	2,5	9,5±1,0

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в слоеных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов¹, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89.

1.10. Сырье, применяемое при изготовлении слоеных изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов¹, утвержденным Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89.

1.9, 1.10. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

2. ПРИЕМКА

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

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в слоеных изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасностью продукции.

2.3. Массовую долю сахара определяют по требованию потребителя.

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

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.