

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ 26987

*(проект, RU
окончатель-
ная редак-
ция)*

ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ

Технические условия

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его
принятия*

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

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 Межгосударственным техническим комитетом 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» (МТК 003)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от _____ № _____)

За принятие 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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Министерство экономики и инфраструктуры Республики Молдова
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

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».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ**Технические условия**

White bread made from wheat baking flour.

Technical conditions

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб белый, вырабатываемый из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, или из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, или из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта, и другого сырья (приложение А) и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

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

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 8227 Изделия хлебобулочные. Укладывание, хранение и

¹⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия»

ГОСТ 26987
(проект, RU, окончательная редакция)
транспортирование

ГОСТ 13830¹⁾ Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21094 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация

для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод
определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элемен-
тов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содер-
жания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ 31805 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки.

Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания
цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания
стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения
стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия.

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-
вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов
(кадмия, свинца, меди и цинка)

¹⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Технические условия»

П р и м е ч а н и е - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку".

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по техническим регламентам и /или нормативным правовым актам, действующими на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 32677, ГОСТ 31805, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579.

Примечание — Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б.

4 Классификация

4.1 Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной вырабатывают из разных сортов пшеничной хлебопекарной муки:

- хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта;
- хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта;
- хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта.

4.2 Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной по способу выпечки вырабатывают:

- подовым;
- формовым.

4.3 Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной вырабатывают в виде:

- целого изделия (в том числе нарезанного на ломти или ломти и горбушки);
- части изделия (в том числе нарезанной на ломти или ломти и горбушки).

4.4 Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной вырабатывают массой более 0,5 кг.

Примечания

1 Допускается изготовление хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной массой 0,35 - 0,5 кг по согласованию с заказчиком (приобретателем).

2 Конкретную массу хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной устанавливает изготовитель.

5 Технические требования

5.1 Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной должен соответствовать требованиям технических регламентов и/или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований, установленных в нормативных правовых актах и/или технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Информация о составе рецептуры и способе приготовления хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной приведена в приложении А.

Примечание — Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 Органолептические показатели хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: - форма: подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
- поверхность:	
формового	Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускается наличие шва от делителя-укладчика
подового	Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускаются – надрезы или наколы
- цвет	От светло-желтого до коричневого
Состояние мякиша:	
- пропеченность	Пропеченый, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
- промес	Без комочков и следов непромеса
- пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
<p>Примечания</p> <p>1 Органолептические показатели хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, упакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 31752.</p> <p>2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.</p> <p>3 Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе.</p>	

5.2.2 Физико-химические показатели хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной указаны в таблице 2.

Наименование изделия	Влажность, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее
Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта	подовый	43,0	72,0
	формовой	44,0	74,0
Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта	подовый	44,0	67,0
	формовой	45,0	70,0
Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта	подовый	45,0	64,0
	формовой	45,0	67,0
Примечание - В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах или заквасках, допускается увеличение кислотности мякиша на 1 град.			

5.2.3 Расчетная пищевая и энергетическая ценность хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной приведена в приложении В.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной используемое сырье должно соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б.

5.3.2 Для производства хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной применяют следующее сырье:

- муку пшеничную хлебопекарную высшего, первого, второго сортов по ГОСТ 26574;

- дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ 171;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830;

- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- сахар белый по ГОСТ 33222;

Допускается использование аналогичного сырья, не уступающего по качественным характеристикам, перечисленным выше и соответствующего по показателям безопасности требованиям, установленным в технических регламентах и/или нормативных правовых актах и/или санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Варианты и нормы замены сырья приведены в приложении Г.

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

5.3.3 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной допускается использование пищевых добавок из функциональных классов: «вещество для обработки муки» и/или «антиокислитель» и/или ферментные препараты (ТВС) в том числе в комплексных пищевых добавках. Пищевые добавки, используемые для производства хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, должны соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б.

5.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость сырья.

Примечание – Допускается включать в сопроводительный документ дополнительные показатели в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с ГОСТ 31752 и/или техническими регламентами и/или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б.

5.4.2 Для хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные, установленные в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б.

5.4.3 Маркировка хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, упакованного в транспортную упаковку, по ГОСТ 14192 и/или в соответствии с техническими регламентами и/или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от влаги".

Примечания

1 Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б;

2 Допускается по согласованию с приобретателем не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки.

5.5 Упаковка

5.5.1 Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной вырабатывают неупакованным и упакованным в потребительскую упаковку.

5.5.2 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, должны соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б.

5.5.3 Упаковывание хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной осуществляют – по ГОСТ 31752 и/или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.4 Укладывание в транспортную упаковку упакованного и не упакованного в потребительскую упаковку хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной осуществляют – по ГОСТ 8227.

5.5.5 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной в конце срока максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи не должны превышать 3,0% массы отдельного изделия и 2,5% средней массы 10 изделий.

Допускаемые положительные отклонения массы изделия от номинальной массы, при необходимости, устанавливает изготовитель.

5.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого массы нетто упаковочной единицы от номинального количества для хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, упакованного в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускаемые положительные отклонения содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, при необходимости устанавливает изготовитель.

Примечание - Допускается укладывание в единицу транспортной упаковки хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной в потребительской упаковке различных наименований при условии обеспечения сохранности качества и безопасности хлебобулочных изделий в потребительской упаковке при их транспортировании, хранении и реализации.

6 Требования безопасности

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в хлебе белом из муки пшеничной хлебопекарной не должно превышать норм, установленных в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

ГОСТ 26987

(проект, RU, окончательная редакция)

Примечание — Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б.

6.2 В хлебе белом из муки пшеничной хлебопекарной не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

7 Правила приемки

7.1 Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной принимают партиями. Определение партии по ГОСТ 5667.

7.2 Правила приемки хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной - по ГОСТ 5667.

7.3 Периодичность контроля осуществляется согласно программе производственного контроля, разработанной и утвержденной в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8 Методы контроля

8.1 Отбор проб для контроля органолептических, физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

8.1.1 Отбор проб хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной - по ГОСТ 5667.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля - по ГОСТ 32164.

8.3 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки - по ГОСТ 5667.

8.4 Определение массы и содержимого нетто упаковочной единицы - по ГОСТ 5667.

8.5 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 5667.

8.6 Определение физико-химических показателей

8.6.1 Определение физико-химических показателей проводят не ранее чем через 3 ч после выемки изделий из печи.

8.6.2 Определение влажности - по ГОСТ 21094.

8.6.3 Определение кислотности мякиша - по ГОСТ 5670.

8.6.4 Определение пористости мякиша - по ГОСТ 5669.

П р и м е ч а н и е - В хлебе белом из муки пшеничной хлебопекарной, упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

8.7 Определение токсичных элементов

8.7.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

8.7.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;

- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;

- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

8.8 Определение содержания микотоксинов - по ГОСТ 30711.

8.9 Определение содержания пестицидов - по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или аттестованным методикам выполнения измерения.

8.10 Определение радионуклидов - по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

8.11 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют в хлебе белом из муки пшеничной хлебопекарной по ГОСТ 5667.

8.12 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов и/или

ГОСТ 26987

(проект, RU, окончательная редакция)

нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

Примечание — Информация о технических регламентах государств СНГ приведена в приложении Б.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Транспортирование и хранение хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной - по ГОСТ 8227.

9.2 Срок максимальной выдержки хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной на предприятии-изготовителе после выемки из печи – не более 10 ч.

9.3 Рекомендуемый срок годности хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной:

- не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;
- упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.

Примечание – При превышении рекомендуемых сроков годности изготовитель обязан подтвердить сроки годности в соответствии с техническими регламентами и/или нормативными правовыми актами, действующие на территории государства, принявшего стандарт.

9.4 Конкретные сроки годности хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от производственного процесса, способа упаковывания и вида упаковочного материала.

Приложение А

(обязательное)

Информация о составе рецептуры и способе приготовления теста для хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной

Количество сырья в составе приведено в килограммах из расчета на 100 кг муки.

Таблица А

Наименование изделия	Состав и способ производства
Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта	Вырабатывается подовым или формовым из: - муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта (100,0 кг), - воды (по расчету), - дрожжей хлебопекарных прессованных (2,0 кг), - соли поваренной пищевой ¹⁾ (1,3 кг), - сахара белого (1,0 кг), на большой густой, густой или жидкой опаре, или на закваске из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, а также безопарным или ускоренными способами
Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта	Вырабатывается подовым или формовым из: - муки пшеничной хлебопекарной первого сорта (100,0 кг), - воды (по расчету), - дрожжей хлебопекарных прессованных (1,5 кг), - соли поваренной пищевой ¹⁾ (1,3 кг), на большой густой, густой или жидкой опаре, или на закваске из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, а также безопарным или ускоренными способами

¹⁾ На территории РФ используется соль пищевая.

Продолжение таблицы А

Наименование изделия	Состав и способ производства
Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта	Вырабатывается подовым или формовым из: - муки пшеничной хлебопекарной второго сорта (100,0 кг), - воды (по расчету), - дрожжей хлебопекарных прессованных (1,5 кг), - соли поваренной пищевой ¹⁾ (1,3 кг), на большой густой, густой или жидкой опаре, или на закваске из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта

¹⁾ На территории РФ используется соль пищевая.

Приложение Б (справочное)

Информация о технических регламентах государств СНГ

Таблица Б

Технический регламент	Государство-участник СНГ
ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ¹⁾	AM, BY, KZ, KG, RU
ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ²⁾	AM, BY, KZ, KG, RU
ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ³⁾	AM, BY, KZ, KG, RU
ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ⁴⁾	AM, BY, KZ, KG, RU

1) к п. 3, 5.1, 5.3.1, 5.3.2, 6.1, 8.12, 9.3 настоящего стандарта

2) к п. 3, 5.5.2 настоящего стандарта

3) к п. 3, 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3 настоящего стандарта

4) к п. 3, 5.1, 5.3.3, 8.12 настоящего стандарта

Приложение В

(справочное)

Расчетная пищевая и энергетическая ценность хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной

(в 100 г хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной)

Таблица В

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал
Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта подовый формовой	7,5	1,0	48,0	960/230
	7,5	1,0	49,0	980/240
Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта подовый формовой	8,0	1,0	48,0	960/230
	8,0	1,0	49,0	1000/240
Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта подовый формовой	8,5	1,5	45,0	950/230
	8,5	1,5	45,0	950/230

Приложение Г

(обязательное)

Варианты и нормы замены сырья

Таблица Г

Сырье	Заменяющее сырье	Вид изделий, в которых допускается замена
Сахар белый (1кг)	Сахар жидкий из расчета по фактической массовой доле сухих веществ Белый сахар из тростникового сахара-сырца из расчета по фактической массовой доле сухих веществ 1.3 кг патоки крахмальной	Для всех изделий Для всех изделий Для всех изделий
Дрожжи прессованные (1кг)	Молоко дрожжевое из расчета содержания в нем 1 кг дрожжей прессованных; 0,5 кг сушеных дрожжей с подъемной силой 70 мин или 0,65 кг с подъемной силой 90 мин; 0,25-0,33 кг сушеных инстантных или активных дрожжей;	Для всех изделий
Соль поваренная пищевая (1 кг)	1 кг соли пищевой йодированной с содержанием йода (40±20) мкг/1г	Для всех изделий с указанием наличия йода в составе изделия
<p>П р и м е ч а н и е – при использовании соли пищевой йодированной в хлебе белом из муки пшеничной хлебопекарной на маркировку выносятся фраза «Содержит йод» и содержание йода в хлебе белом из муки пшеничной хлебопекарной (расчетное количество).</p>		

УДК 664.661.3:006.354

ОКС 67.060

Ключевые слова: хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта

Руководители разработки:

Заместитель директора
по научной работе ФГАНУ НИИХП

В.В. Мартиросян

Исполнитель:

Инженер направления
стандартизации и технического
регулирования ФГАНУ НИИХП

О.В. Суворова

УДК 664.661.3:006.354

ОКС 67.060

Ключевые слова: хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта

Руководители разработки:

Заместитель директора
по научной работе ФГАНУ НИИХП



В.В. Мартиросян

Исполнитель:

Инженер направления
стандартизации и технического
регулирования ФГАНУ НИИХП



О.В. Суворова