

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ
И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)**

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



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ
*(проект, RU,
первая редакция)*

**Продукция хлебопекарная
Термины и определения**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его
принятия*

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 основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 - 92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 - 2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, 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

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

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
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Молдова	MD	Молдова-стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 ВЗАМЕН ГОСТ 32677-2014

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты»

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

Содержание

1 Область применения
2 Нормативные ссылки
3 Термины и определения.....
Алфавитный указатель терминов.....
Библиография.....

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Нерекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой "Нрк".

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткие формы в алфавитном указателе – светлым, а синонимы – курсивом.

Продукция хлебопекарная

Термины и определения

Bakery products.
Terms and definitions

Дата введения

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарного производства.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы по хлебопекарной продукции, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Настоящий стандарт следует применять совместно с [1]–[4], ГОСТ 8. 579, ГОСТ 17527.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Проект, первая редакция

3 Термины и определения

Общие понятия

1 хлебопекарная продукция: Продукция, включающая хлебобулочные изделия, хлебобулочные полуфабрикаты, хлебные изделия и хлебные полуфабрикаты.

2 номенклатурная единица хлебопекарной продукции: Хлебопекарная продукция, вырабатываемая по одному документу по стандартизации и соответствующая одним и тем же требованиям по показателям безопасности.

3 хлебобулочное изделие: Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия, или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, процесс изготовления которого включает все основные стадии производства хлебобулочных изделий в том числе приготовления теста по традиционной технологии.

П р и м е ч а н и е 1 – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, сдобные изделия, изделия пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик, пицца, кулич, национальные, специализированные, обогащенные и функциональные хлебобулочные изделия.

П р и м е ч а н и е 2 – К основным стадиям производства хлебобулочных изделий относятся : прием и хранение сырья; подготовка сырья к производству; приготовление теста; разделка теста и выпечка или иная тепловая обработка тестовой заготовки; охлаждение готовой продукции; хранение готовой продукции.

4 хлебное изделие: Изделие, вырабатываемое из муки и/или других продуктов переработки зерна, соли пищевой, воды питьевой и другого сырья (без использования компонента брожения), применяемого для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебного изделия, полученное путем замеса теста и других технологических операций, и выпечки или иной тепловой обработки тестовой заготовки.

5 формовое хлебобулочное [хлебное] изделие: Хлебобулочное [хлебное] изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме.

6 подовое хлебобулочное [хлебное] изделие: Хлебобулочное [хлебное] изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, противне, на поду или люльке пекарной камеры.

П р и м е ч а н и е – Допускается выпечка подового хлебобулочного(хлебного) изделия на сковородах с высотой бортика не более 20 мм.

7 хлеб: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, с содержанием по рецептуре сахара и/или жира менее 8 % и массой 300 г и более.

Примечание - Допускается выработка хлеба с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8 % по действующим национальным и межгосударственным стандартам вида Технические условия до вступления в силу их актуализированных версий.

8 булочное изделие: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8 % и массой менее 300 г.

Примечание - Допускается выработка булочных изделий с содержанием по рецептуре сахара и/или жира менее 8 % по действующим национальным и межгосударственным стандартам вида Технические условия до вступления в силу их актуализированных версий.

9 мелкоштучное булочное изделие: Булочное изделие массой менее 200 г.

10 сдобное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жира 14 % и более к массе муки.

11 слоеное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное с применением слоения теста.

12 ржано-пшеничное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50 % и более.

13 пшенично-ржаное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси менее 50 %.

14 мультизерновое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие из смеси пшеничной и/или ржаной муки, а также трех и более видов зерна и/или продуктов его переработки (не менее 50% в смеси).

15 зерновое хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие из смеси пшеничной и/или ржаной муки, а также не более двух видов зерна и/или продуктов его переработки (не менее 50% в смеси).

16 хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки: Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре цельнозерновую и/или обойную муку (не менее 50% в смеси).

17 хлебное изделие безмучное зерновое: Хлебное изделие без начинки с влажностью более 19%, содержащий в рецептуре зерно пшеницы или ржи после определенной подготовки (замачивание, проращивание и др).

18 хлебобулочное изделие пониженной влажности: Хлебобулочное изделие с влажностью 19,0 % и менее.

Проект, первая редакция

П р и м е ч а н и е – К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относятся: бараночные изделия (в т.ч. бублики с влажностью не менее 27%), сухари, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки.

19 жареное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное с использованием жарки.

20 специализированное хлебобулочное [хлебное] изделие: Хлебобулочное [хлебное] изделие, для которого установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в таких хлебобулочных изделиях и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которое предназначено для целей безопасного употребления этих изделий отдельными категориями людей.

П р и м е ч а н и е – специализированная продукция, проходит процедуру Государственной регистрации в обязательном порядке.

21 обогащенное хлебобулочное [хлебное] изделие: Хлебобулочное [хлебное] изделие, в которое добавлено одно или более пищевых и/или биологически активных веществ, не присутствующих в нем изначально, либо присутствующих в недостаточном количестве или утерянных в процессе производства (изготовления), при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции – источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней)

22 функциональное хлебобулочное [хлебное] изделие: Хлебобулочное [хлебное] изделие, предназначенное для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающее научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающее риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающее дефицит или восполняющее, имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющее и улучшающее

здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов.

23 национальное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, отличающееся использованием в рецептуре видов сырья и/или технологией приготовления, и/или характерной формой, и/или способом выпечки, традиционно применяемыми отдельными национальностями.

24 ремесленное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, выработанное без применения пищевых добавок и искусственных ароматизаторов (кроме ванилина) с использованием длительных традиционных (кроме ускоренных) технологий и с преобладанием ручного труда (разделки, формования).

25 заварной хлеб: Хлеб из ржаной муки или смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемый с использованием при приготовлении теста осахаренной, заквашенной или сброженной заварки.

26 хлеб тостовый: Хлебобулочное изделие, выпекаемое в закрытой хлебопекарной форме, имеющее тонкостенную пористость, нарезанное на отдельные ломти стандартного размера и упакованное в потребительскую упаковку.

27 батон: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы.

П р и м е ч а н и е - батоны содержанием по рецептуре сахара и/или жира менее 8 % и массой более 300 г относятся к группе хлеб; батоны содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8 % и массой менее 300 г относятся к группе булочные изделия.

28 булка: Подовое булочное изделие преимущественно округлой или овальной формы

29 хала: Подовое хлебобулочное изделие, продолговато – овальной формы, сплетенное из четырех жгутов, длиной от 20 см до 24 см, шириной – не более 14 см.

30 плетенка: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы сплетенное из трех жгутов, длиной от 18 см до 28 см, шириной – от 12 см до 14 см, с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки.

31 багет: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы, длиной 65 и более см, шириной 5-6 см, с хрустящей корочкой, поверхность с надрезами или без, отделкой поверхности или без.

32 сайка: Подовое или формовое булочное изделие, продолговатой формы, имеющее слипы с одной или нескольких сторон.

Проект, первая редакция

33 **хлебец:** Формовое хлебобулочное изделие (кроме хлебца «Ленинградского»), без начинки.

34 **круассан:** Слоеное хлебобулочное изделие в форме полумесяца (рогалика).

35 **ватрушка:** Сдобное хлебобулочное изделие округлой формы с открытой творожной начинкой.

36 **кулич:** Сдобное хлебобулочное изделие имеющее цилиндрическую форму, с отделкой поверхности отделочными полуфабрикатами и/или сырьем.

37 **бараночное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде кольца, преимущественно округлой формы, с глянцевитой поверхностью, образующейся вследствие обварки или ошпарки тестовой заготовки, с отделкой поверхности или без отделки.

38 **бублик:** Бараночное хлебобулочное изделие, влажностью не более 27%.

39 **баранка:** Бараночное хлебобулочное изделие, влажностью не более 19 %.

40 **сушка:** Бараночное хлебобулочное изделие влажностью, не более 13 %.

41 **хлебец хрустящий:** Хлебобулочное изделие пониженной влажности в форме прямоугольной плитки с шероховатой мучнистой поверхностью с рельефами и наколами.

42 **хлебные палочки:** Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной от 9 до 16 мм.

43 **соломка хлебная:** Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной не более 8 мм с глянцевитой поверхностью.

44 **сухари:** Хлебобулочное изделие пониженной влажности, произведенные путем сушки ломтей и/или горбушек сухарных плит различных размеров и форм, специально сформованных из теста, выпеченных и охлажденных, или ломтей и/или горбушек хлебобулочного (хлебного) изделия.

45 **гренки:** Хлебобулочное изделие пониженной влажности, изготовленное путем жарки ломтей и/или горбушек хлебобулочного [хлебного] изделия.

46 **пирог:** Хлебобулочное изделие с открытой или закрытой начинкой, массой 200 г и более.

47 **пирожок:** Хлебобулочное изделие с открытой или закрытой начинкой, массой менее 200 г.

48 **хлебобулочное [хлебное] изделие с начинкой:** Хлебобулочное [хлебное] изделие, в которое начинка помещается внутрь на стадии разделки или после выпечки.

49 **пицца**: Национальное хлебобулочное изделие округлой или овальной формы из теста с различными многокомпонентными начинками открытыми или закрытыми.

50 **жареный пирожок**: Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь на стадии разделки.

51 **пончик**: Жареное хлебобулочное изделие (округлой или в форме кольца) вырабатываемое без начинки.

52 **пончик с начинкой**: Жареное хлебобулочное изделие (округлой или в форме кольца), в которое начинка помещается внутрь после жарки.

53 **каравай**: Подовое хлебобулочное изделие округлой формы, с отделкой поверхности различными фигурками из теста, массой более 0,5 кг.

54 **лаваш тонкий**: Национальное хлебобулочное изделие, в виде тонкого листа округлой или прямоугольной формы.

55 **лаваш**: Национальное хлебобулочное изделие, в виде лепешки округлой или овальной формы с рисунком на поверхности или без него.

56 **чабатта**: Национальное хлебобулочное округлой или продолговатой формы, имеющая шероховатую поверхность и крупную, неравномерно распределённую пористость.

57 **хлебобулочный полуфабрикат**: Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

58 **хлебный полуфабрикат**: Полуфабрикат, вырабатываемый из муки и/или других продуктов переработки зерна, соли пищевой, воды питьевой и другого сырья (без использования компонента брожения), применяемого для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в хлебное изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

59 **охлажденное [замороженное] тесто**: Тесто, подвергнутое охлаждению, обеспечивающему температуру в центре продукта $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ [замораживанию, обеспечивающему температуру в центре продукта минус $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$].

60 **замороженная тестовая заготовка**: Тестовая заготовка, подвергнутая замораживанию, обеспечивающему температуру в центре тестовой заготовки минус $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Проект, первая редакция

61 замороженное хлебобулочное изделие: Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия минус (18 + 2) °С.

62 нарезанное хлебобулочное [хлебное] изделие [часть хлебобулочного [хлебного] изделия]: Хлебобулочное [хлебное] изделие [часть хлебобулочного [хлебного] изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки.

Примечание – Для частей хлебобулочных изделий массой менее 0,4 кг допускается отсутствие ломтей.

63 ломоть хлебобулочного [хлебного] изделия: Часть хлебобулочного [хлебного] изделия толщиной 0,5–2,0 см с ровными параллельными срезами с двух сторон.

64 горбушка (хлебобулочного [хлебного] изделия): Часть хлебобулочного [хлебного] изделия, отделенная от края хлебобулочного изделия.

65 упакованное хлебобулочное [хлебное] изделие: Хлебобулочное [хлебное] изделие, подготовленное к транспортированию, хранению, реализации с применением упаковки.

66 фасованное хлебобулочное [хлебное] изделие: Хлебобулочное [хлебное] изделие в упаковке любого вида, которое фасовано, упаковано и запечатано в отсутствие покупателя таким образом, что содержимое упаковки не может быть изменено без ее вскрытия или повреждения (деформации), с указанием на упаковке номинального количества хлебобулочного [хлебного] изделия в единицах массы.

67 Хлебобулочное [хлебное] изделие длительного хранения: Упакованное хлебобулочное [хлебное] изделие без начинки со сроком годности пять и более суток.

68 партия хлебопекарной продукции на предприятии-изготовителе: Хлебопекарная продукция одного наименования, выработанная одной бригадой за одну смену.

Примечание – При порционном процессе тестоприготовления партией хлебопекарной продукции считают хлебопекарную продукцию одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену из одной порции теста.

69 Срок максимальной выдержки (хлебобулочного [хлебного] изделия): Продолжительность выдержки хлебобулочного [хлебного] изделия на предприятии-изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

70 хранение хлебопекарной продукции: Этап обращения хлебопекарной продукции от момента окончания температурной обработки тестовой заготовки (для неупакованной хлебопекарной продукции) или упаковывания (для упакованной хлебопекарной продукции) до момента реализации потребителю.

71 срок годности хлебопекарной продукции: Период времени, в течение которого хлебопекарная продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого хлебопекарная продукция считается непригодной для использования по назначению.

72 производственный брак: Хлебопекарная продукция, забракованная изготовителем по физико-химическим и органолептическим показателям, не соответствующим требованиям документа, в соответствии с которым изготовлена продукция.

73 экспедиционный брак: Хлебопекарная продукция, забракованная в экспедиции изготовителем.

74 отходы хлебопекарного производства: Отходы производства, включающие: мучной смет, мучной выбой, тестовые отходы.

75 мучной смёт: Смёт муки, собранный в производственных цехах и мучных складах.

76 мучной выбой: Мука, собранная после вытряхивания мешков.

77 тестовые отходы: Отходы теста, образовавшиеся при зачистке тестомесильных и тесторазделочных машин

Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции

78 мякиш (хлебобулочного [хлебного] изделия): Внутренняя часть хлебобулочного[хлебного] изделия (кроме хлебобулочных изделий пониженной влажности), образующаяся из теста в процессе выпечки или иной тепловой обработки тестовой заготовки.

79 состояние мякиша: Характеристика мякиша, включающая промес, пропеченность и пористость.

80 промес (хлебобулочного [хлебного] изделия): Состояние мякиша хлебобулочного [хлебного] изделия, характеризующееся отсутствием непромешанного сырья.

81 пропеченность (хлебобулочного [хлебного] изделия): Состояние мякиша хлебобулочного [хлебного] изделия, характеризующее его эластичность и отсутствие липкости (кроме хлебобулочного изделия, для которого небольшая липкость является характерной).

Проект, первая редакция

82 пористость (хлебобулочного[хлебного] изделия): Состояние мякиша хлебобулочного [хлебного] изделия, характеризующееся наличием пор разного размера, образующихся в процессе выпечки или иной тепловой обработки тестовой заготовки.

83 структура мякиша (слоеного хлебобулочного [хлебного] изделия): Характеристика мякиша слоеного хлебобулочного [хлебного] изделия.

84 внутреннее состояние (хлебобулочного изделия пониженной влажности): Состояние внутренней части хлебобулочного изделия пониженной влажности, определяемое органолептически.

85 хрупкость (хлебобулочного изделия пониженной влажности): Характеристика хлебобулочного изделия пониженной влажности, отражающая способность изделия легко разламываться с хрустом.

П р и м е ч а н и е – Хрупкость определяется органолептически с помощью органов чувств (осязание, зрение, слух).

86 набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности): Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду.

87 ломкость баранки: Характеристика баранки, отражающая способность изделия легко разламываться без хруста.

88 намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности): Способность хлебобулочного изделия пониженной влажности поглощать воду

Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства

89 основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся: мука, зерновые продукты, компонент брожения, соль пищевая и вода.

П р и м е ч а н и е – К зерновым продуктам относятся продукты переработки зерновых культур, их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки).

90 компонент брожения: Хлебопекарные дрожжи или хлебопекарные дрожжи и/или полуфабрикат хлебопекарного производства, содержащий чистые культуры микроорганизмов для хлебопекарного производства.

91 дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия) (*Нрк. вспомогательное сырье; подсобное сырье*): Сырье для хлебобулочного изделия, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств хлебобулочного изделия.

92 хлебопекарный улучшитель: Пищевая добавка, или комплексная пищевая добавка, или технологическое вспомогательное средство, улучшающие свойства теста и качество хлебобулочных [хлебных] изделий.

93 полуфабрикат хлебопекарного производства: Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья или основного сырья и дополнительного сырья и подлежащий дальнейшей переработке в соответствующей стадии производства хлебопекарной продукции.

П р и м е ч а н и е – К полуфабрикатам хлебопекарного производства относятся питательная смесь (для хлебопекарного производства), заварка (для хлебопекарного производства), жидкие (хлебопекарные) дрожжи, активированные хлебопекарные дрожжи, закваска (для хлебопекарного производства), сырая клейковина муки (для хлебопекарного производства), опара, тесто, тестовая заготовка, начинка, отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства).

94 замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства минус $(18 \pm 2)^\circ\text{C}$.

95 питательная смесь (для хлебопекарного производства) (*Нрк. мучная болтушка*): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия в определенном соотношении и используемый для приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, закваски, жидкой опары и активации хлебопекарных дрожжей.

96 чистая культура микроорганизмов для хлебопекарного производства: Культура непатогенных и нетоксикогенных бактерий и дрожжей, состоящая из одного штамма микроорганизмов и содержащая жизнеспособных клеток не менее 10^7 КОЕ/г, предназначенная для выведения заквасок.

97 стартовая композиция микроорганизмов: Композиция, содержащая один или несколько видов и/или штаммов чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства в нативном или сухом виде или в смеси с наполнителем, содержащая жизнеспособных клеток не менее 10^5 КОЕ/г, предназначенная для выведения заквасок.

Проект, первая редакция

98 заварка (для хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и воды или из муки, воды, другого основного сырья и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

99 самоосахаренная заварка (для хлебопекарного производства) (Нрк. сладкая заварка): Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием собственных амилолитических ферментов муки.

100 осахаренная заварка (для хлебопекарного производства) (Нрк. осахаренный затор): Заварка для хлебопекарного производства, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки и солода или ферментных препаратов.

101 неосахаренная заварка (для хлебопекарного производства) (Нрк. простая заварка): Заварка для хлебопекарного производства, быстро охлажденная и не подвергнутая осахариванию.

102 заквашенная заварка (для хлебопекарного производства) (Нрк. заквашенный затор): Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием термофильных молочнокислых бактерий.

103 сброженная заварка (для хлебопекарного производства): Заварка для хлебопекарного производства, прошедшая стадию брожения под воздействием хлебопекарных дрожжей или закваски.

104 жидкие (хлебопекарные) дрожжи: (Нрк. жидкие пекарские дрожжи): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства.

105 активированные хлебопекарные дрожжи: Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный путем активации хлебопекарных прессованных или хлебопекарных сушеных дрожжей, разведенных в воде, с добавлением сахара или муки, или их смеси, или ферментов, или заварки.

106 закваска (для хлебопекарного производства): (Нрк. головка; квасы): Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси чистыми культурами молочнокислых бактерий или молочнокислых бактерий и дрожжей, или других микроорганизмов, применяемыми в хлебопекарной промышленности.

107 инактивированная закваска (для хлебопекарного производства): Закваска различной влажности, полученная путем инактивации (высушивания, пастеризации, глубокого замораживания, применения консервантов, в том числе органических кислот).

108 сырая пшеничная клейковина муки (для хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, выделенный при отмывании с помощью воды из теста, замешенного из муки пшеничной и воды, и представляющий собой комплекс белковых веществ муки, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу.

109 сухая пшеничная клейковина муки: Высушенная и размолотая до состояния порошка сырая пшеничная клейковина муки.

110 опара: Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей и/или закваски, и/или жидких дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста.

Примечание – Допускается при приготовлении опары применение соли пищевой.

111 жидкая опара: Опара, приготовленная из 25–35% общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 68–72%.

112 густая опара: Опара, приготовленная из 45%–55% общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41–45 %.

113 большая густая опара: Опара, приготовленная из 60 %–70 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41–45 %.

114 тесто для хлебобулочного изделия (дрожжевое): Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей (компонента брожения), пищевой соли с использованием или без использования опары, заварки, закваски и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией.

115 тесто для хлебного изделия (бездрожжевое): Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса или сбивания из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, хлебопекарных смесей для производства хлебного изделия, воды, без хлебопекарных дрожжей (компонента брожения), пищевой соли и дополнительного сырья в соответствии с утвержденными рецептурой и технологической инструкцией.

116 тестовая заготовка: Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, полученный в результате разделки.

Проект, первая редакция

117 тестовая заготовка различной степени готовности: Тестовая заготовка, для которой процесс прогрева в пекарной камере прерван до момента превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

118 тестовая заготовка высокой степени готовности: Тестовая заготовка, продолжительность прогрева которой в пекарной камере составляет 90 % продолжительности выпечки.

119 начинка: Составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхность тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки или жарки.

120 отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства): Полуфабрикат хлебопекарного производства, применяемый для отделки поверхности тестовой заготовки и готового хлебобулочного изделия.

121 отделочная крошка (Нрк. посыпка; штрезель): Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, жира и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных.

122 яичная смазка (для хлебопекарного производства) (Нрк. яичная болтушка; яичная смесь; яично-водная смесь): Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из яиц или яичных продуктов и воды.

123 хлебная мочка: Предварительно замоченное и измельченное хлебобулочное изделие.

124 хлебная крошка: Измельченное хлебобулочное изделие.

125 сухарная крошка: Высушенное и подвергнутое измельчению хлебобулочное изделие.

126 отделочная смесь: Смесь семян масличных культур, зерна, крупы, зерновых продуктов, хлопьев, бобовых культур, орехов и другого сырья для отделки в соотношении, предусмотренном рецептурой или технологической инструкцией.

Технологические процессы

127 традиционные технологии приготовления теста: Процесс приготовления теста одним из способов - опарным, безопарным, с использованием заквасок, ускоренным (при условии продолжительности брожения (отлежки) теста и/или расстойки тестовых заготовок не менее не менее 60 мин).

128 подготовка сырья (к хлебопекарному производству): Проведение технологических операций, обеспечивающих пригодность сырья для выработки хлебобулочных(хлебных) изделий.

129 **просеивание муки:** Пропускание муки через сито для отделения посторонних примесей.

130 **магнитная очистка муки:** Отделение от муки металломагнитных примесей при пропускании ее через магнитные установки.

131 **смешивание муки** (*Нрк. валка муки; подсортировка муки; сыпка муки*): Приготовление однородной смеси в определенном соотношении из муки разных сортов, разных партий одного сорта муки или муки, полученной из зерна разных зерновых культур.

132 **отмывание клейковины:** Отделение клейковины в воде от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки.

133 **дозирование сырья (в хлебопекарном производстве):** Порционное или непрерывное взвешивание или объемное отмеривание сырья для хлебобулочного [хлебного] изделия в количестве, предусмотренном рецептурой для приготовления соответствующего полуфабриката хлебопекарного производства.

134 **разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выведение закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов или готовой закваски, или инактивированной закваски и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла.

135 **производственный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Приготовление закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем периодического освежения и доведение до количества, необходимого производству.

136 **Освежение закваски:** Пополнение закваски питательной смесью взамен израсходованного на приготовление теста количества.

137 **замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Перемешивание сырья или сырья и полуфабриката хлебопекарного производства до получения однородной массы.

138 **непрерывный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при непрерывном дозировании определенного количества сырья или сырья и полуфабрикатов в единицу времени и непрерывном выходе полуфабриката хлебопекарного производства.

139 **порционный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при порционном дозировании сырья или сырья и полуфабрикатов и порционном выходе полуфабриката хлебопекарного производства.

140 **ритм замеса полуфабриката (хлебопекарного производства):** Период времени от начала замеса одной порции

Проект, первая редакция

полуфабриката хлебопекарного производства до начала замеса следующей порции.

141 интенсивный замес теста: Замес теста при скоростной или усиленной механической обработке.

142 сбивание теста: Замес теста под давлением не менее 0,3 МПа с последующим снижением давления до атмосферного, при этом снижение давления ведут с регулируемой скоростью, порядка 0,02-0,2 МПа/с, обеспечивающей минимальное разрушение пены и максимальный подъем теста. Сбивание проводят в хлебопекарных формах, или в промежуточных стаканах, с последующей перегрузкой теста в хлебопекарные формы.

143 брожение полуфабриката (хлебопекарного производства): Стадия технологического процесса приготовления теста, в течение которой происходит изменение пищевых веществ полуфабрикатов хлебопекарного производства под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей заквасок, жидких дрожжей с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки.

144 консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства): Временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий с целью сохранения качества полуфабриката хлебопекарного производства.

145 замораживание полуфабриката (хлебопекарного производства): Выдерживание полуфабриката хлебопекарного производства при отрицательных температурах с целью его консервирования.

146 замораживание хлебобулочного [хлебного] полуфабриката: Выдерживание хлебобулочного [хлебного] полуфабриката при отрицательных температурах с целью его консервирования.

147 замораживание хлебобулочного [хлебного] изделия: Выдерживание хлебобулочного [хлебного] изделия при отрицательных температурах с целью его консервирования.

148 размораживание полуфабриката (хлебопекарного производства) (Нрк. дефростация): Выдерживание замороженного полуфабриката хлебопекарного производства при положительных температурах.

Примечание – Продолжительность и условия размораживания приводят в документе на изделие конкретного наименования.

149 размораживание хлебобулочного [хлебного] полуфабриката (Нрк. дефростация): Выдерживание замороженного

хлебобулочного [хлебного] полуфабриката при положительных температурах.

Примечание – Продолжительность и условия размораживания приводят в документе на изделие конкретного наименования.

150 размораживание хлебобулочного[хлебного] изделия (*Нрк. дефростация*): Выдерживание замороженного хлебобулочного [хлебного] изделия при положительных температурах.

Примечание – Продолжительность и условия размораживания приводят в документе изделие конкретного наименования.

151 разрыхление теста: Образование пористой структуры теста.

152 разрыхление теста биологическим способом (*Нрк. разрыхление теста биохимическим способом*): Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.

153 разрыхление теста механическим способом (*Нрк. разрыхление теста физическим способом*): Разрыхление теста в процессе его замеса под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину.

154 разрыхление теста химическим способом: Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при разложении химических разрыхлителей.

155 тестоприготовление: Процесс от начала замеса теста с последующим брожением теста до разделки.

156 опарный способ (тестоприготовления): Тестоприготовление с использованием опары.

157 безопарный способ (тестоприготовления): Тестоприготовление в одну стадию с замесом теста из всего сырья по рецептуре и продолжительностью брожения 2 ч и более.

158 ускоренный способ (тестоприготовления): Тестоприготовление с применением соответствующей механической обработки при замесе, увеличением расхода хлебопекарных дрожжей (компонента брожения), подкисляющего сырья для хлебобулочного изделия и полуфабрикатов хлебопекарного производства, применение хлебопекарных улучшителей и продолжительностью брожения теста менее 2 ч.

159 интенсивная холодная технология (тестоприготовления): Ускоренный способ тестоприготовления в одну стадию с применением интенсивного замеса, повышенного количества хлебопекарных дрожжей или хлебопекарных улучшителей и воды

Проект, первая редакция

пониженной температуры, продолжительностью брожения теста менее 90 мин.

160 непрерывный процесс (тестоприготовления):

Тестоприготовление при непрерывном замесе и брожении теста в потоке.

161 порционный процесс (тестоприготовления):

Тестоприготовление отдельными порциями.

162 отлежка теста: Выдерживание теста после замеса не более 30 минут.

163 обминка теста (Нрк. перебивка теста; сколотка теста):

Кратковременное перемешивание теста в период брожения.

164 натирка теста: Механическая обработка теста для бараночных изделий на натирочной машине или вручную.

165 отсдобка теста (Нрк. переделка теста): Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья.

166 слоение теста: Придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто сливочного масла, маргарина или других жировых пищевых продуктов, с последующим многократным складыванием и раскаткой.

167 разделка теста: Совокупность операций по обработке готового теста.

168 деление теста: Операция разделки теста, заключающаяся в получении тестовой заготовки определенной массы.

169 формование (тестовой заготовки) (Нрк. валка изделия):

Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке формы, соответствующей данному виду хлебобулочного изделия.

170 округление (тестовой заготовки) (Нрк. подкатка): Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке шарообразной формы.

171 закатка (тестовой заготовки): Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке цилиндрической или овальной, или продолговато-овальной формы.

172 надрезка [наколы, штамповка] тестовой заготовки: Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки надрезов [наколов, штампов].

173 расстойка (тестовой заготовки): Операция разделки теста, заключающаяся в выдерживании тестовой заготовки при определенной температуре и относительной влажности воздуха.

174 предварительная расстойка (тестовой заготовки) (Нрк. первая расстойка; сухая расстойка; промежуточная расстойка): Кратковременная расстойка тестовой заготовки после механического воздействия при делении и округлении с целью улучшения свойств и структуры.

175 окончательная расстойка (тестовой заготовки) (*Нрк. вторая расстойка; влажная расстойка*): Расстойка тестовой заготовки после предварительной расстойки тестовой заготовки и ее формования с целью разрыхления и образования необходимого объема.

176 отделка тестовой заготовки: Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки сырья, отделочного полуфабриката хлебопекарного производства, отделочной смеси.

177 смазка тестовой заготовки: Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки меланжа, яичной смазки, крахмального клейстера, раствора сахара или специального смазочного вещества.

178 опрыскивание тестовой заготовки [хлебобулочного [хлебного] изделия]: Увлажнение поверхности тестовой заготовки [хлебобулочного [хлебного] изделия] водой.

179 паровувлажнение тестовой заготовки: Обработка поверхности тестовой заготовки паровоздушной или пароводяной смесью.

180 обварка (тестовой заготовки): Операция разделки теста, заключающаяся в обработке тестовой заготовки горячей водой.

181 ошпарка (тестовой заготовки): Операция разделки теста, заключающаяся в обработке тестовой заготовки паром.

182 обжарка (тестовой заготовки) (*Нрк. обжарка хлеба*): Кратковременное воздействие высокой температуры на тестовую заготовку в начальный период выпечки.

183 обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры] (*Нрк. колеровка хлебопекарной формы*): Получение пленки на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] из предварительно нанесенного слоя растительного масла или материала, применяемого в пищевой промышленности.

184 смазка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры]: Нанесение на внутреннюю поверхность хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] тонкого слоя растительного масла, жироводной эмульсии или смазочных средств, применяемых в пищевой промышленности.

185 выпечка: Прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу.

Проект, первая редакция

186 жарка (хлебобулочного изделия): Прогревание тестовой заготовки в кипящем жире до получения изделия, готового для употребления человеком в пищу.

187 отделка хлебобулочного [хлебного] изделия: Придание поверхности хлебобулочного [хлебного] изделия внешнего вида, соответствующего требованиям документа на хлебобулочное [хлебного] изделие конкретного наименования.

188 глазирование (хлебобулочного [хлебного] изделия): Технологическая операция по нанесению на поверхность хлебобулочного [хлебного] изделия разогретых помады, шоколадной массы или глазурей.

189 консервирование хлебобулочного [хлебного] изделия: Комплекс технологических мероприятий, позволяющий сохранить потребительские свойства хлебобулочного [хлебного] изделия при хранении.

190 консервирование спиртом (хлебобулочного [хлебного] изделия): Консервирование хлебобулочного [хлебного] изделия путем обработки этиловым спиртом его поверхности с последующим упаковыванием и/или путем впрыскивания спирта в потребительскую упаковку.

191 консервирование теплом (хлебобулочного [хлебного] изделия): Консервирование упакованного хлебобулочного [хлебного] изделия путем тепловой обработки.

192 ступенчатое консервирование теплом (хлебобулочного [хлебного] изделия): Консервирование теплом упакованного хлебобулочного [хлебного] изделия в две и более стадий.

193 освежение (хлебобулочного [хлебного] изделия): Кратковременное прогревание черствого хлебобулочного [хлебного] изделия при соответствующем режиме.

Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий

194 пробная выпечка хлебобулочного [хлебного] изделия (Нрк. опытная выпечка): Выпечка хлебобулочного [хлебного] изделия с целью проверки и оценки хлебопекарных свойств основного и дополнительного сырья; показателей качества и безопасности хлебобулочного [хлебного] изделия; выхода хлебобулочного [хлебного] изделия; параметров технологического процесса; различных способов приготовления хлебобулочного [хлебного] изделия; норм расхода упаковочных материалов и смазочных средств на смазку технологического оборудования, хлебопекарных форм, хлебопекарных листов, противней, пода или люлек пекарной камеры и др.

195 **хлебопекарное свойство сырья**: Способность сырья для хлебобулочного изделия обуславливать качество хлебобулочного изделия.

196 **подъемная сила полуфабриката (хлебопекарного производства)**: Показатель процесса разрыхления полуфабриката хлебопекарного производства, характеризующий жизнедеятельность микроорганизмов при данных условиях.

197 **бродильная активность полуфабриката (хлебопекарного производства)**: Способность полуфабриката хлебопекарного производства к разрыхлению теста.

198 **газообразующая способность полуфабриката (хлебопекарного производства)**: Способность полуфабриката хлебопекарного производства к образованию диоксида углерода в процессе брожения.

199 **газоудерживающая способность полуфабриката (хлебопекарного производства)**: Способность полуфабриката хлебопекарного производства удерживать диоксид углерода, образующийся при брожении.

200 **формоудерживающая способность (тестовой заготовки)**: Способность тестовой заготовки сохранять форму в процессе расстойки и начального периода выпечки.

201 **эластичность теста [мякиша хлебобулочного[хлебного] изделия]**: Свойство теста [мякиша хлебобулочного[хлебного] изделия] восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия деформирующей нагрузки.

202 **технологическая затрата (в хлебопекарном производстве)**: Расход муки, полуфабриката хлебопекарного производства и готового изделия, обусловленный ходом технологического процесса производства хлебобулочного изделия и его хранением.

203 **затрата при брожении**: Технологическая затрата полуфабриката хлебопекарного производства на брожение в период от замеса до выпечки.

204 **затрата при разделке теста**: Технологическая затрата муки и (или) сахарной крошки на обсыпку рабочих поверхностей деталей разделочного и транспортного оборудования и поверхности тестовых заготовок при разделке.

205 **упек (Нрк. затрата при выпечке)**: Уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

П р и м е ч а н и е – Величина упека выражается в процентах к массе тестовой заготовки перед выпечкой.

Проект, первая редакция

206 усушка (хлебобулочного [хлебного] изделия) (Нрк. *затрата при остывании и хранении*): Уменьшение массы хлебобулочного [хлебного] изделия при остывании и хранении за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения.

П р и м е ч а н и е – Величина усушки выражается в процентах к массе хлебобулочного изделия, определяемой непосредственно после выпечки.

207 технологическая потеря (в хлебопекарном производстве) (Нрк. *механическая потеря*): Расход муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и готового изделия при ведении технологического процесса, хранении и транспортировании, не обусловленный технологическим процессом, хранением и транспортированием.

208 выход теста: Масса теста, полученная из израсходованного основного сырья или основного сырья и дополнительного сырья.

209 выход хлебобулочного [хлебного] изделия (Нрк. *припек*): Отношение массы готового хлебобулочного [хлебного] изделия к массе израсходованной муки, выраженное в процентах.

П р и м е ч а н и е – При применении солода, зерновых продуктов, клейковины, крахмала массу этих продуктов включают в массу израсходованной муки.

Дефекты и болезни хлебобулочных изделий

210 непромес: Дефект хлебобулочного[хлебного] изделия в виде непромешанного сырья в мякише хлебобулочного[хлебного] изделия.

211 пустота в (хлебобулочном [хлебном] изделии): Дефект хлебобулочного [хлебного] изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 2 см.

П р и м е ч а н и е - Пустоты, предусмотренные документом на хлебобулочное[хлебное] изделие конкретного наименования, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

212 уплотнение мякиша (хлебобулочного[хлебного] изделия) (Нрк. *закал мякиша хлебобулочного[хлебного] изделия*): Дефект хлебобулочного [хлебного] изделия в виде плотных участков мякиша хлебобулочного[хлебного] изделия, не содержащих пор.

213 притиск: Дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок.

П р и м е ч а н и е – Участки поверхности без корки в местах соединений, наличие которых является характерной особенностью некоторых видов хлебобулочных изделий и их появление

предусмотрено при формировании тестовых заготовок, называются слипами и к дефектам не относятся.

214 подрыв: Дефект хлебобулочного [хлебного] изделия в виде отрывов корок у основания подового хлебобулочного [хлебного] изделия и отрывов верхней корки у формового хлебобулочного[хлебного] изделия.

215 крупный подрыв: Подрыв, охватывающий всю длину одной из боковых сторон формового хлебобулочного [хлебного] изделия или более половины окружности подового хлебобулочного[хлебного] изделия и имеющий ширину более 1 см в формовом хлебобулочном[хлебном] изделии и более 2 см в подовом хлебобулочном [хлебном] изделии.

216 трещина (хлебобулочного[хлебного] изделия): Дефект хлебобулочного [хлебного] изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного [хлебного] изделия.

Примечание – Трещины, предусмотренные документом на конкретное наименование хлебобулочного[хлебного] изделия, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

217 крупная трещина (хлебобулочного [хлебного] изделия): Трещина хлебобулочного [хлебного] изделия, проходящая через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющая ширину более 1 см.

218 выплыв: Дефект хлебобулочного[хлебного] изделия в виде выступающего мякиша хлебобулочного[хлебного] изделия по контуру верхней корки у формового или нижней корки у подового хлебобулочного [хлебного] изделия.

219 постороннее включение (в хлебопекарной продукции): Включение в хлебопекарной продукции, определяемое визуально и являющееся опасным для жизни и здоровья человека.

220 хруст от минеральной примеси (в хлебопекарной продукции): Хруст в хлебопекарной продукции, не характерный для данного вида хлебопекарной продукции, определяемый при разжевывании.

221 металломагнитная примесь (в панировочных сухарях): Примесь в панировочных сухарях, обладающая свойством притягиваться к магниту.

222 загрязненность (хлебопекарной продукции): Наличие на участках поверхности хлебопекарной продукции включений, не свойственных данному виду хлебопекарной продукции.

223 подгорелость (хлебопекарной продукции): Частичное обугливание поверхности хлебопекарной продукции, которое обуславливает горький вкус.

Проект, первая редакция

224 лом (хлебобулочного изделия пониженной влажности): Часть целого хлебобулочного изделия пониженной влажности.

Примечание – Характеристика крупного и мелкого лома приводится в документе на хлебобулочное изделие пониженной влажности конкретного наименования.

225 крошка (хлебобулочного изделия пониженной влажности): Мелкая частица хлебобулочного изделия пониженной влажности, образующаяся при фасовании, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий пониженной влажности.

226 черствение (хлебобулочного [хлебного] изделия): изменения, происходящие в мякише изделий при хранении, обусловленные переходом крахмала из аморфного в кристаллическое состояние.

227 зараженность (хлебобулочного изделия пониженной влажности): Наличие в хлебобулочном изделии пониженной влажности вредителей хлебных запасов, определяемое визуально.

228 болезнь хлебопекарной продукции: Специфическое повреждение хлебопекарной продукции в результате развития микроорганизмов, в процессе охлаждения и хранения и приводящее хлебопекарную продукцию в состояние, непригодное к употреблению.

229 плесневение хлебопекарной продукции: Болезнь хлебопекарной продукции, вызванная контаминированием готовой хлебопекарной продукции плесневыми грибами различных родов, образующими видимый мицелий различной окраски на поверхности и/или внутри структуры изделия.

230 «меловая» болезнь хлебобулочного [хлебного] изделия: Болезнь хлебобулочного [хлебного] изделия, вызванная микроорганизмами различных родов, образующие белый порошкообразный налёт, или вкрапления в мякише напоминающие по внешнему виду мел.

231 «красная» болезнь хлебобулочного [хлебного] изделия: Болезнь хлебобулочного [хлебного] изделия, вызванная контаминирующими готовые изделия плесневыми или дрожжеподобными грибами и бактериями вида *Serratia marcescens*, образующими на корке и/или в мякише изделия красноватый налёт без видимого мицелия.

232 «картофельная» болезнь хлебобулочного [хлебного] изделия: Болезнь хлебобулочного [хлебного] изделия, вызванная спорообразующими бактериями рода *Bacillus* и характеризующаяся наличием не свойственного хлебопекарной продукции запаха и разрушений мякиша с возможным изменением цвета (серого, желтого) и образование и слизистых нитей в мякише.

Типы хлебопекарных предприятий

233 хлебозавод (хлебокомбинат): Промышленное предприятие с высоким уровнем механизации и /или автоматизации, массово выпускающее хлебопекарную продукцию, мучные кондитерские изделия.

234 хлебозавод (хлебокомбинат) малой мощности: Промышленное предприятие с высоким уровнем механизации и /или автоматизации с производственной мощностью от 13 т/сут до 30 т/сут.

235 хлебозавод (хлебокомбинат) средней мощности: Промышленное предприятие с высоким уровнем механизации и /или автоматизации с производственной мощностью от 30 т/сут до 60 т/сут.

236 хлебозавод (хлебокомбинат) большой мощности: Промышленное предприятие с высоким уровнем механизации и /или автоматизации с производственной мощностью свыше 60 т/сут.

237 пекарня : Хлебопекарное предприятие мощностью до 13 т/сут, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебопекарной продукции с механизацией и/или автоматизацией основных операций технологического процесса.

238 пекарня полного цикла: Хлебопекарное предприятие, осуществляющее выработку хлебопекарной продукции, мучных кондитерских изделий, включающую все основные стадии производства – прием и хранение сырья; подготовка сырья к производству; приготовление теста; разделка теста и выпечка или иная тепловая обработка тестовой заготовки; охлаждение готовой продукции; хранение готовой продукции.

239 пекарня неполного цикла: Хлебопекарное предприятие, осуществляющее выработку хлебопекарной продукции применяя отдельные (определенные) стадии производства (например выпечка замороженных хлебобулочных (хлебных) полуфабрикатов и т.п).

240 ремесленная пекарня: Хлебопекарное предприятие, осуществляющее выработку изделий с преобладанием ручного труда (разделки, формования), реализующее продукцию в месте ее производства.

241 пекарня малой мощности: Промышленное предприятие с частичным уровнем механизации и/или автоматизации основных операций технологического процесса с производственной мощностью до 2 т/сут.

242 пекарня средней мощности: Промышленное предприятие с частичным уровнем механизации и/или автоматизации основных операций технологического процесса с производственной мощностью от 2 т/сут до 5 т/сут.

243 пекарня большой мощности: Промышленное предприятие с частичным уровнем механизации и/или автоматизации основных

Проект, первая редакция

операций технологического процесса с производственной мощностью свыше 5 т/сут.

Алфавитный указатель терминов

активированные хлебопекарные дрожжи	103
багет	31
бараночное хлебобулочное изделие	37
батон	27
безопарный способ (тестоприготовления)	157
болезнь хлебопекарной продукции	228
большая густая опара	113
брожение полуфабриката (хлебопекарного производства)	143
бродильная активность полуфабриката (хлебопекарного производства)	197
бублик	38
булка	28
булочное изделие	8
ватрушка	35
внутреннее состояние (хлебобулочного изделия пониженной влажности)	84
выпечка	185
выплыв	218
выход теста	208
выход хлебобулочного [хлебного] изделия	209
газообразующая способность полуфабриката (хлебопекарного производства)	198
газоудерживающая способность полуфабриката (хлебопекарного производства)	199
глазирование (хлебобулочного [хлебного] изделия)	188
горбушка (хлебобулочного [хлебного] изделия)	64
гренки	45
густая опара	112
деление теста	168
дозирование сырья (в хлебопекарном производстве)	133
дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия)	91
жареный пирожок	50
жареное хлебобулочное изделие	19
жарка (хлебобулочного изделия)	186
жидкая опара	111
жидкие (хлебопекарные) дрожжи	104
заварка (для хлебопекарного производства)	98
заварной хлеб	25
загрязненность (хлебопекарной продукции)	222
закатка (тестовой заготовки)	171
закваска (для хлебопекарного производства)	106
заквашенная заварка (для хлебопекарного производства)	102

Проект, первая редакция

замес полуфабриката (хлебопекарного производства)	137
замороженная тестовая заготовка	60
замороженное хлебобулочное изделие	61
замораживание полуфабриката (хлебопекарного производства)	145
замораживание хлебобулочного [хлебного] изделия	147
замораживание хлебобулочного [хлебного] полуфабриката	146
замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства)	94
зараженность (хлебобулочного изделия пониженной влажности)	227
затрата при брожении	203
затрата при разделке теста	204
зерновое хлебобулочное изделие	15
инактивированная закваска (для хлебопекарного производства)	107
интенсивная холодная технология (тестоприготовления)	159
интенсивный замес теста	141
каравай	53
«картофельная» болезнь хлебобулочного [хлебного] изделия	232
компонент брожения	90
консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства)	144
консервирование спиртом (хлебобулочного [хлебного] изделия)	190
консервирование теплом (хлебобулочного [хлебного] изделия)	191
консервирование хлебобулочного [хлебного] изделия	189
«красная» болезнь хлебобулочного [хлебного] изделия	231
крошка (хлебобулочного изделия пониженной влажности)	225
круассан	34
крупная трещина (хлебобулочного [хлебного] изделия)	217
крупный подрыв	215
кулич	36
лаваш	55
лаваш тонкий	54
лом (хлебобулочного изделия пониженной влажности)	224
ломкость баранки	87
ломоть хлебобулочного [хлебного] изделия	63
магнитная очистка муки	130
мелкоштучное булочное изделие	9
«меловая» болезнь хлебобулочного [хлебного] изделия	230
металломагнитная примесь (в панировочных сухарях)	221
мультизерновое хлебобулочное изделие	14
мучной выбой	76
мучной смёт	75
мякиш (хлебобулочного [хлебного] изделия)	78
нарезанное хлебобулочное [хлебное] изделие [часть хлебобулочного [хлебного] изделия	62
набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности)	86
надрезка [наколы, штамповка] тестовой заготовки	172

намокаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности)	88
национальное хлебобулочное изделие	23
натирка теста	164
начинка	119
неосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)	101
непрерывный замес полуфабриката (хлебопекарного производства)	138
непрерывный процесс (тестоприготовления)	160
непромес	210
номенклатурная единица хлебопекарной продукции	2
обварка (тестовой заготовки)	180
обжарка (тестовой заготовки)	182
обминка теста	163
обогащенное хлебобулочное [хлебное] изделие	21
обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры]	183
окончательная расстойка (тестовой заготовки)	175
округление (тестовой заготовки)	170
опара	110
опарный способ (тестоприготовления)	156
опрыскивание тестовой заготовки [хлебобулочного[хлебного] изделия]	178
осахаренная заварка (для хлебопекарного производства)	100
освежение закваски	136
освежение (хлебобулочного [хлебного] изделия)	193
основное сырье (для хлебобулочного изделия)	89
отделка тестовой заготовки	176
отделка хлебобулочного [хлебного] изделия	187
отделочная крошка	121
отделочная смесь	126
отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства)	120
отлежка теста	162
отмывание клейковины	132
отсдобка теста	165
отходы хлебопекарного производства	74
охлажденное [замороженное] тесто	59
ошпарка (тестовой заготовки)	181
пароувлажнение тестовой заготовки	179
партия хлебопекарной продукции на предприятии-изготовителе	68
пекарня	237
пекарня большой мощности	243
пекарня малой мощности	241
пекарня средней мощности	242
пекарня неполного цикла	239
пекарня полного цикла	238

Проект, первая редакция

пирог	46
пирожок	47
питательная смесь (для хлебопекарного производства)	95
пицца	49
плесневение хлебопекарной продукции	229
плетенка	30
подгорелость (хлебопекарной продукции)	223
подготовка сырья (к хлебопекарному производству)	128
подовое хлебобулочное [хлебное] изделие	6
подрыв	214
подъемная сила полуфабриката (хлебопекарного производства)	196
полуфабрикат хлебопекарного производства	93
пончик	51
пончик с начинкой	52
пористость (хлебобулочного[хлебного] изделия)	82
порционный замес полуфабриката (хлебопекарного производства)	139
порционный процесс (тестоприготовления)	161
постороннее включение (в хлебопекарной продукции)	219
предварительная расстойка (тестовой заготовки)	174
притиск	213
пробная выпечка хлебобулочного [хлебного] изделия	194
производственный брак	72
производственный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства)	135
промес (хлебобулочного [хлебного] изделия)	80
пропеченность (хлебобулочного [хлебного] изделия)	81
просеивание муки	129
пустота в (хлебобулочном [хлебном] изделии)	211
пшенично-ржаное хлебобулочное изделие	13
разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства)	134
разделка теста	167
размораживание полуфабриката (хлебопекарного производства)	148
размораживание хлебобулочного[хлебного] изделия	150
размораживание хлебобулочного [хлебного] полуфабриката	149
разрыхление теста	151
разрыхление теста биологическим способом	152
разрыхление теста механическим способом	153
разрыхление теста химическим способом	154
расстойка (тестовой заготовки)	173
ремесленная пекарня	240
ремесленное хлебобулочное изделие	24
ржано-пшеничное хлебобулочное изделие	12

ритм замеса полуфабриката (хлебопекарного производства)	140
сайка	32
смазка тестовой заготовки	177
смазка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры]	184
самоосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)	99
сбивание теста	142
сброженная заварка (для хлебопекарного производства)	103
сдобное хлебобулочное изделие	10
слоение теста	166
слоеное хлебобулочное изделие	11
смешивание муки	131
специализированное хлебобулочное [хлебное] изделие	20
соломка хлебная	43
состояние мякиша	79
срок годности хлебопекарной продукции	71
срок максимальной выдержки (хлебобулочного [хлебного] изделия)	69
стартовая композиция микроорганизмов	97
структура мякиша (слоеного хлебобулочного[хлебного] изделия)	83
ступенчатое консервирование теплом (хлебобулочного [хлебного] изделия)	192
сухари	44
сухарная крошка	125
сухая пшеничная клейковина муки	109
сушка	40
сырая клейковина муки (для хлебопекарного производства)	108
тесто для хлебного изделия (бездрожжевое)	115
тесто для хлебобулочного изделия (дрожжевое)	114
тестовая заготовка	116
тестовая заготовка высокой степени готовности	118
тестовая заготовка различной степени готовности	117
тестовые отходы	77
тестоприготовление	155
технологическая затрата (в хлебопекарном производстве)	202
технологическая потеря (в хлебопекарном производстве)	207
традиционные технологии приготовления теста	127
трещина (хлебобулочного[хлебного] изделия)	216
упакованное хлебобулочное [хлебное] изделие	65
упек	205
уплотнение мякиша (хлебобулочного[хлебного] изделия)	212
ускоренный способ (тестоприготовления)	158
усушка (хлебобулочного [хлебного] изделия)	206
фасованное хлебобулочное [хлебное] изделие	66
формование (тестовой заготовки)	169

Проект, первая редакция

формовое хлебобулочное [хлебное] изделие	5
формоудерживающая способность (тестовой заготовки)	200
функциональное хлебобулочное [хлебное] изделие	22
хала	29
хлеб	7
хлеб тостовый	26
хлебец	33
хлебец хрустящий	41
хлебная крошка	124
хлебная мочка	123
хлебное изделие	4
хлебное изделие безмучное зерновое	17
хлебные палочки	42
хлебный полуфабрикат	58
хлебобулочное [хлебное] изделие длительного хранения	67
хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки	16
хлебобулочное изделие пониженной влажности	18
хлебобулочное [хлебное] изделие с начинкой	48
хлебобулочный полуфабрикат	57
хлебозавод (хлебокомбинат)	233
хлебозавод (хлебокомбинат) большой мощности	236
хлебозавод (хлебокомбинат) малой мощности	234
хлебозавод (хлебокомбинат) средней мощности	235
хлебопекарная продукция	1
хлебопекарное свойство сырья	195
хлебопекарный улучшитель	92
хранение хлебопекарной продукции	70
хрупкость (хлебобулочного изделия пониженной влажности)	85
хруст от минеральной примеси (в хлебопекарной продукции)	220
черствение (хлебобулочного [хлебного] изделия)	226
чиабатта	56
чистая культура микроорганизмов для хлебопекарного производства	96
экспедиционный брак	73
эластичность теста [мякиша хлебобулочного[хлебного] изделия]	201
яичная смазка (для хлебопекарного производства)	122

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
- [2] Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881
- [3] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011. Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769
- [4] Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012. Утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58

УДК 664.66:006.354

МКС 67.060

Ключевые слова: стандартизованный термин, нерекомендуемый термин, синоним, определение, хлебобулочное изделие

Руководители разработки:

Председатель ТК 003 «Хлебобулочные
и макаронные изделия»,
Директор ФГАНУ НИИХП

М.Н. Костюченко

Заместитель директора по научной
работе ФГАНУ НИИХП

В.В. Мартиросян

Исполнитель:
Инженер по стандартизации
ФГАНУ НИИХП

Н.Р.Шалудина