

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)

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



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ 2077

(проект, RU
окончательная редакция)

ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ

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 3 «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
Украина	UA	Министерство развития экономики, торговли и сельского хозяйства Украины

4 ВЗАМЕН ГОСТ 2077 - 84

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

Содержание

1 Область применения.....	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Классификация	
5 Технические требования	
6 Требования безопасности	
7 Правила приемки	
8 Методы контроля	
9 Транспортирование и хранение	
Приложение А (обязательное) Информация о составе и способе производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки.....	
Приложение Б (обязательное) Варианты и нормы замены сырья.....	
Приложение В (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки	
Библиография.....	

**ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ**

Технические условия

Bread made from rye baking and a mixture of rye and wheat baking flour Technical
conditions

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной хлебопекарной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д.

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 Хлеб и хлебобулочные изделия. 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 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

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

ГОСТ 2077

(проект, RU, окончательная редакция)

ГОСТ 7045 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 8227 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 13830¹⁾ Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 18315 Анис. Промышленное сырье. Требования при заготовках.

Технические условия.

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод 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 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29272²⁾ Солод ржаной сухой. Технические условия

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

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ 31807 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»

ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

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

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания

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

²⁾ В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52061-2003 «Солод ржаной сухой. Технические условия»

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)

ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия.

ГОСТ 34352 Сыворотка молочная–сырье. 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 [1]–[3], ГОСТ 32677, ГОСТ 31807, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579.

4 Классификация

4.1 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в зависимости от содержания в рецептуре ржаной

ГОСТ 2077

(проект, RU, окончательная редакция)

хлебопекарной муки и соотношения ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в смеси подразделяют на:

- хлеб ржаной – содержание ржаной хлебопекарной муки не менее 80%, без содержания пшеничной хлебопекарной муки;

- хлеб ржано-пшеничный – содержание ржаной хлебопекарной муки в смеси 50% и более;

- хлеб пшенично-ржаной – содержание ржаной хлебопекарной муки в смеси менее 50%.

4.2 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки по способу выпечки вырабатывают:

-подовым;

- формовым.

4.3 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают:

- в виде целого изделия (в том числе нарезанного на ломти);

- части изделия (в том числе нарезанной на ломти).

4.4 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должен вырабатываться следующих наименований и масс, приведенных в таблице 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Масса изделия, кг
Хлеб ржаной «Простой» подовый формовой	Св. 0,50 до 3,00 включ.; Св.0,50 до 3,00 включ.
Хлеб ржаной заварной формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржаной «Московский» формовой	Св. 0,50 до 1,10 включ.
Хлеб ржаной «Житный» подовый и формовой	Св. 0,50 до 0,90 включ.
Хлеб ржаной из обдирной муки подовый формовой	Св. 0,50 до 2,00 включ.; Св. 0,50 до 2,00 включ.
Хлеб ржаной из сеяной муки подовый	Св. 0,50 до 2,00 включ.;

формовой	Св. 0,50 до 2,00 включ.
----------	-------------------------

Продолжение таблицы 1

Наименование изделия	Масса изделия, кг
Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский» подовый формовой	Св. 0,50 до 0,95 включ.; Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный «Простой» подовый формовой	Св. 0,50 до 3,00 включ.; Св. 0,50 до 1,45 включ.
Хлеб ржано-пшеничный заварной формовой	Св. 0,50 до 3,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный «Орловский» подовый формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ.; Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный «Подмосковный» формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный «Столовый» подовый формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ.; Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный «Пеклеванный «Виру» подовый	Св. 0,50 до 0,85 включ.
Хлеб ржано-пшеничный «Минский» подовый	Св. 0,50 до 0,80 включ.
Хлеб ржано-пшеничный «Рижский» подовый	Св. 0,50 до 0,80 включ.
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» подовый формовой	Св. 0,50 до 2,00 включ.; Св 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» подовый формовой	Св. 0,50 до 1,25 включ; Св. 0,50 до 1,10 включ.
Хлеб пшенично-ржаной «Простой» подовый формовой	Св. 0,50 до 2,00 включ; Св. 0,50 до 2,00 включ.

ГОСТ 2077

(проект, RU, окончательная редакция)

Хлеб пшенично-ржаной заварной формовой

Св. 0,50 до 1,00 включ.

Окончание таблицы 1

Наименование изделия	Масса изделия, кг
Хлеб пшенично-ржаной «Славянский» подовый формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ; Св. 0,50 до 0,90 включ;
П р и м е ч а н и я 1 Конкретную массу изделий в указанных пределах устанавливает изготовитель. 2 Допускается изготовление хлеба массой 0,50 кг и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем).	

5 Технические требования

5.1 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и [4], должен быть изготовлен по технологическим инструкциям и рецептурам в соответствии с приложением А.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 Органолептические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: - форма: подового формового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков, со слегка заостренными концами у хлеба ржано-пшеничного «Минского» Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов

Наименование показателя	Характеристика
- поверхность: формового	С гляncем у хлеба ржано-пшеничного «Бородинского»; гладкая, без крупных трещин и подрывов у остальных видов хлеба; с наличием тмина или аниса у хлеба ржаного заварного, кориандра, тмина или аниса у хлеба ржано-пшеничного «Бородинского»; допускается наличие шва от делителя-укладчика
подового	Без крупных подрывов. С гляncем у хлеба ржано-пшеничного «Минского» и хлеба ржано-пшеничного «Рижского», шероховатая у остальных сортов хлеба; допускаются наколы, трещины, мучнистость верхней и нижней корок. Для ржано-пшеничного «Пеклеванного «Виру» допускается по одному поперечному надрезу на обоих концах или наколы. Не допускается отслоение корки от мякиша в формовом и подовом хлебе
- цвет	Темно-коричневый для хлеба ржано-пшеничного «Бородинского»; от светло-коричневого до темно-коричневого для остальных видов хлеба
Состояние мякиша:	
- пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. У заварного хлеба мякиш с небольшой липкостью
- промес	Без комочков и следов непромеса
- пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Для заварного хлеба мякиш немного уплотненный

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. У хлеба ржано-пшеничного «Столового», хлеба ржано-пшеничного «Подмосковного», хлеба ржано-пшеничного «Рижского» и хлеба ржано-пшеничного «Пеклеванного «Виру» слегка кисло-сладкий У хлеба ржано-пшеничного «Бородинского» - сладковатый
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. У ржаного заварного хлеба, хлеба ржаного «Московского», хлеба ржано-пшеничного «Бородинского», хлеба ржано-пшеничного «Минского», хлеба ржано-пшеничного «Рижского», хлеба ржано-пшеничного «Пеклеванного «Виру» - с легким ароматом тмина, аниса или кориандра
<p style="text-align: center;">Примечания</p> <p>1 Органолептические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, 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> <p>4 Допускается выпускать хлеб ржано-пшеничный «Минский» округлой формы при выработке его на комплексно-механизированных линиях, оснащенных пересадчиками тестовых заготовок округлой формы.</p>	

5.2.2 Физико-химические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки указаны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб ржаной «Простой»				
подовый	51,0	12,0	45,0	-
формовой	51,0	12,0	48,0	-
Хлеб ржаной заварной формовой	51,0	11,0	46,0	-
Хлеб ржаной «Московский» формовой	50,0	11,0	48,0	-
Хлеб ржаной «Житный»				
подовый	48,0	11,0	49,0	-
формовой	49,0	11,0	51,0	-
Хлеб ржаной из обдирной муки:				
подовый	49,0	11,0	49,0	-
формовой	51,0	11,0	51,0	-
Хлеб ржаной из муки сеяной				
подовый	46,0	7,0	55,0	-
формовой	48,0	7,0	57,0	-
Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»				
подовый	46,0	10,0	46,0	-
формовой массой, кг				
св 0,50 до 0,80 включ	46,0	10,0	48,0	-
св 0,80 до 1,0 включ	47,0	10,0	48,0	-

Хлеб ржано-пшеничный «Простой» подовый формовой	49,0	11,0	47,0	-
	49,0	11,0	50,0	-

Продолжение таблицы 3

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб ржано-пшеничный заварной формовой	49,0	11,0	50,0	-
Хлеб ржано-пшеничный «Орловский» подовый формовой	47,0	9,0	52,0	-
	48,0	9,0	55,0	-
Хлеб ржано-пшеничный «Подмосковный» формовой	48,0	9,0	55,0	-
Хлеб ржано-пшеничный «Столовый» подовый формовой	47,0	9,0	60,0	3,0±1,0
	48,0	9,0	62,0	3,0±1,0
Хлеб ржано-пшеничный «Пеклеванный «Виру» подовый	45,0	8,0	60,0	-
Хлеб ржано-пшеничный «Минский» подовый	45,0	7,0	57,0	-
Хлеб «ржано-пшеничный Рижский» подовый	44,5	7,0	58,0	-

ГОСТ 2077

(проект, RU, окончательная редакция)

Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	49,0	10,0	52,0	-
70,0	30,0	49,0	10,0	52,0	-

Продолжение таблицы 3

Наименование изделия		Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
60,0	40,0	48,5	10,0	53,0	-
50,0	50,0	48,0	9,0	53,0	-
40,0	60,0	48,0	8,5	54,0	-
30,0	70,0	48,0	8,0	55,0	-
20,0	80,0	48,0	7,5	56,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	50,0	10,0	54,0	-
70,0	30,0	50,0	10,0	54,0	-
50,0	50,0	49,0	9,0	55,0	-
60,0	40,0	49,5	10,0	55,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	48,0	10,0	51,0	-
60,0	40,0	47,5	9,0	56,0	-
50,0	50,0	47,0	8,0	57,0	-

ГОСТ 2077
(проект, RU, окончательная редакция)

Продолжение таблицы 3

Наименование изделия		Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
40,0	60,0	47,0	8,0	58,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	50,0	10,0	54,0	-
60,0	40,0	49,0	9,0	58,0	-
50,0	50,0	48,5	9,0	59,0	-
40,0	60,0	48,5	8,0	60,0	-
Хлеб пшенично-ржаной «Простой» подовый формовой		48,0 50,0	10,0 10,0	50,0 54,0	- -
Хлеб пшенично-ржаной заварной формовой		50,0	10,0	54,0	-
Хлеб пшенично-ржаной «Славянский» подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
15,0	85,0	46,0	7,0	56,0	-
30,0	70,0	47,0	8,0	55,0	-

Наименование изделия		Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
Хлеб пшенично-ржаной «Славянский» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
15,0	85,0	47,0	7,0	58,0	-
30,0	70,0	48,0	8,0	57,0	-
Примечание - В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах и жидких заквасках, допускается увеличение кислотности на 1 град.					

5.2.3 Расчетная пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки приведена в приложении В.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки используемое сырье должно соответствовать требованиям [1], [4], [5] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт

5.3.2 Для производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки применяют следующее сырье:

- муку ржаную хлебопекарную обдирную, обойную, сеяную по ГОСТ 7045;
- муку пшеничную хлебопекарную обойную, первого, второго сортов по ГОСТ 26574;
- солод ржаной ферментированный, неферментированный по ГОСТ 29272;
- 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;

- патоку крахмальную по ГОСТ 33917;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- анис по ГОСТ 18315;
- сыворотку молочную по ГОСТ 34352.

Допускаются замены вышеперечисленного сырья (варианты замены и нормы в соответствии с приложением Б) на сырье, не уступающее по качественным характеристикам и соответствующего по показателям безопасности [1], санитарно-эпидемиологическим нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки допускается использование пищевых добавок-улучшителей муки и хлеба. Пищевые добавки, используемые для производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям [4] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

П р и м е ч а н и е – 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 из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [3] и ГОСТ 31752.

5.4.2 Для хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с [3] или установленными нормативным правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Маркировка хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в транспортную упаковку, - в соответствии с [3] и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: "Хрупкое. Осторожно", "Бережь от влаги".

П р и м е ч а н и е - Допускается по согласованию с предприятием торговли не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки.

5.5 Упаковка

5.5.1 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают не упакованным и упакованным в потребительскую упаковку.

5.5.2 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям [2] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт

5.5.3 Упаковывание хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки – по ГОСТ 31752.

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

5.5.5 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной массы для не упакованного в потребительскую упаковку хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки 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 нетто упаковочной единицы от номинального количества для хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

П р и м е ч а н и е - Допускается укладывание в единицу транспортной упаковки хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки 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 из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки не должно превышать норм, установленных [1].

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

7 Правила приемки

7.1 Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки принимают партиями. Определение партии по ГОСТ 5667 и [1].

7.2 Правила приемки хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки - по ГОСТ 5667.

8 Методы контроля

ГОСТ 2077

(проект, RU, окончательная редакция)

8.1 Отбор проб для контроля органолептических и 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 из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки - по ГОСТ 5667.

8.2 Отбор проб для радиационного контроля - по ГОСТ 32164.

8.3 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки 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 мякиша - по ГОСТ 21094.

8.6.3 Определение кислотности мякиша - по ГОСТ 5670.

8.6.4 Определение пористости мякиша - по ГОСТ 5669.

Примечания

1 В хлебе из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

2 В хлебе из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованном в виде части изделия, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

8.6.5 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.

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 из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки по ГОСТ 5667.

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

8.13 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 [1], [4], и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

9 Транспортирование и хранение

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

9.2 Срок максимальной выдержки хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки на предприятии-изготовителе после выемки из печи:

ГОСТ 2077

(проект, RU, окончательная редакция)

- неупакованного в потребительскую упаковку ржаного хлеба из сеяной муки – не более 10 ч;

- неупакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного - не более 14 ч;

- упакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного - не более 36 ч.

9.3 Рекомендуемый срок годности хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки при температуре хранения не ниже плюс 6 °С и не выше плюс 28°С:

- из сеяной ржаной хлебопекарной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;

- заварного из ржаной муки и смеси ее с различными видами муки не упакованного в потребительскую упаковку – 48 ч;

- остальных видов не упакованного в потребительскую упаковку – 36 ч;

– упакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного заварного, хлеба ржано-пшеничного заварного, хлеба пшенично-ржаного заварного, хлеба ржаного «Простого», хлеба ржаного «Московского», хлеба ржаного «Житного», хлеба ржаного из обдирной муки, хлеба ржано-пшеничного «Бородинского» – 5 сут;

– упакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного из сеяной муки – 3 сут;

– остальных видов хлеба, упакованного в потребительскую упаковку– 4 сут.

9.4 Конкретные сроки годности хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от вида упаковочного материала, способа упаковывания и технологии приготовления.

Приложение А

(обязательное)

Информация о составе и способе производства хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки

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

Таблица А.1

Наименование изделия	Состав и способ производства
Хлеб ржаной «Простой»	Вырабатывается подовым или формовым из муки ржаной хлебопекарной обойной (100,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,05 кг) и соли поваренной пищевой ¹⁾ (1,5 кг), на густых ржаных заквасках
Хлеб ржаной заварной	Вырабатывается формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обойной (95,0 кг) и ржаного ферментированного солода (5,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,05 кг), соли поваренной пищевой (1,5 кг) и тмина (0,1 кг), на густых ржаных заквасках с заваркой
Хлеб ржаной «Московский»	Вырабатывается формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обойной (93,0 кг) и ржаного ферментированного солода (7,0 кг), воды (по расчету), патоки крахмальной (1,0 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,1 кг), соли поваренной пищевой (1,5 кг) и тмина (0,1 кг), на густых, ржаных заквасках допускается выработка на концентрированных молочнокислых заквасках (КМКЗ) с заваркой
Хлеб ржаной из обдирной муки	Вырабатывается подовым или формовым из муки ржаной хлебопекарной обдирной (100,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,1 кг) и соли поваренной пищевой (1,5 кг), на густых ржаных заквасках допускается выработка на жидких ржаных заквасках с заваркой или на жидких ржаных заквасках без заварки, или на КМКЗ

¹⁾ На территории РФ используется соль пищевая.

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Состав и способ производства
Хлеб ржаной «Житный»:	Вырабатывается подовым или формовым из муки ржаной хлебопекарной обдирной (100 кг), воды (по расчету), патоки крахмальной (4,0 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,1 кг), сухой молочной сыворотки (1,0 кг) и соли поваренной пищевой (2,0 кг), на густых ржаных заквасках без заварки, допускается выработка на жидких ржаных заквасках с заваркой, или жидких ржаных заквасках без заварки
Хлеб ржаной из сеяной муки	Вырабатывается подовым или формовым из муки ржаной хлебопекарной сеяной (100,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,05 кг) и соли поваренной пищевой (1,5 кг), на густых ржаных заквасках
Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»	Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обойной (80,0 кг), пшеничной хлебопекарной второго сорта (15,0 кг) и ржаного ферментированного солода (5,0 кг), воды (по расчету), патоки крахмальной (4,0 кг), сахара белого (6,0 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,1 кг), соли поваренной пищевой (1,0 кг) и кориандра (0,5 кг), на густых, ржаных заквасках с заваркой допускается выработка на жидкой ржаной закваске с заваркой или на КМКЗ с заваркой
Хлеб ржано-пшеничный «Простой»:	Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обойной (60,0 кг), пшеничной хлебопекарной обойной (40,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,05 кг) и соли поваренной пищевой (1,5 кг), на густых ржаных заквасках, допускается выработка на жидких ржаных заквасках с заваркой или на жидких ржаных заквасках без заварки, или на КМКЗ
Хлеб ржано-пшеничный заварной	Вырабатывается формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обойной (55,0 кг), пшеничной хлебопекарной обойной (40,0 кг) и ржаного ферментированного солода (5,0 кг), воды (по расчету),

	дрожжей хлебопекарных прессованных (0,05 кг) и соли поваренной пищевой (1,5кг), на густой закваске с заваркой
--	---

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Состав и способ производства
Хлеб ржано-пшеничный «Орловский»	Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной (70 кг), пшеничной хлебопекарной второго сорта (30,0 кг), воды (по расчету), патоки крахмальной (6,0 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,1 кг) и соли поваренной пищевой (1,5 кг), на густых ржанных заквасках без заварки, допускается выработка на жидких ржанных заквасках с заваркой или концентрированных молочнокислых заквасках (КМКЗ).
Хлеб ржано-пшеничный «Подмосковный»	Вырабатывается формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной (70,0 кг), муки пшеничной хлебопекарной второго сорта (30,0 кг), воды (по расчету), сахара белого из тростникового сахара-сырца (3,0 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,1 кг) и соли поваренной пищевой (1,5 кг), на густых ржанных заквасках, допускается выработка на жидких ржанных заквасках без заварки или жидких ржанных заквасках с заваркой, или концентрированных молочнокислых заквасках (КМКЗ).
Хлеб ржано-пшеничный «Столовый»	Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной(50,0 кг), муки пшеничной хлебопекарной второго сорта (50,0 кг), воды (по расчету), сахара белого (3,0 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,5 кг), и соли поваренной пищевой (1,5 кг) на густых ржанных заквасках, допускается выработка на жидких ржанных заквасках без заварки или жидких ржанных заквасках с заваркой, или концентрированных молочнокислых заквасках (КМКЗ).
Хлеб ржано-пшеничный «Пеклеванный «Виру»	Вырабатывается подовым из смеси муки ржаной хлебопекарной сеяной (65,0 кг), ржаной хлебопекарной обдирной (10,0 кг), пшеничной хлебопекарной первого сорта (20,0 кг) и солода ржаного не ферментированного (5,0 кг), воды (по расчету), патоки крахмальной (5,0 кг), молочной сыворотки (20,00/1,00 кг ¹⁾), дрожжей

¹⁾ В числителе указана масса сырья в кг, в знаменателе – содержание сухого вещества в нем

	хлебопекарных прессованных (1,0 кг), соли поваренной пищевой (1,5 кг) и тмина (0,4 кг), на густых ржанных заквасках, допускается выработка на жидких ржанных заквасках с заваркой
--	---

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделия	Состав и способ производства
Хлеб ржано-пшеничный «Минский»	Вырабатывается подовым из смеси муки ржаной сеяной (90,0 кг), пшеничной первого сорта (10,0 кг), воды (по расчету), патоки крахмальной (2,0 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,5 кг), соли поваренной пищевой (1,5 кг) и тмина, на густых ржанных заквасках без заварки или на густых ржанных заквасках с заваркой
Хлеб «Рижский»	Вырабатывается подовым из смеси муки ржаной хлебопекарной сеяной (85,0 кг), муки пшеничной хлебопекарной первого сорта (10,0 кг) и солода ржаного не ферментированного (5,0 кг), воды (по расчету), патоки крахмальной (5,0 кг), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,1 кг), соли поваренной пищевой (1,5 кг) и тмина (0,4 кг), на густых ржанных заквасках с заваркой
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский»	Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обойной (40,0-80,0 кг), муки пшеничной хлебопекарной обойной (60,0-20,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,05 кг) и соли поваренной пищевой (1,5 кг), на густых ржанных заквасках без заварки, допускается выработка на жидких ржанных заквасках без заварки, или жидких ржанных заквасках с заваркой, или концентрированных молочнокислых заквасках (КМКЗ)
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый»	Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной (20,0-80,0 кг), пшеничной хлебопекарной второго сорта (80,0-20,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,5 кг) и соли (1,5 кг), на густых ржанных заквасках без заварки, допускается выработка на жидких ржанных заквасках без заварки, или жидких ржанных заквасках с заваркой, или концентрированных молочнокислых заквасках (КМКЗ).

Хлеб пшенично-ржаной «Простой»:	Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки хлебопекарной пшеничной обойной (70,0 кг) и ржаной хлебопекарной обойной (30,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,05 кг) и соли (1,5 кг), на густых ржаных заквасках, допускается выработка на жидких ржаных заквасках с заваркой или на жидких ржаных заквасках без заварки
------------------------------------	---

Окончание таблицы А.1

Наименование изделия	Состав и способ производства
Хлеб пшенично-ржаной заварной	Вырабатывается формовым из смеси муки пшеничной хлебопекарной обойной (70,0 кг), ржаной хлебопекарной обойной (25,0 кг) и солода ржаного ферментированного (5,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,05 кг) и соли поваренной пищевой, на густой закваске с заваркой
Хлеб пшенично-ржаной «Славянский»	Вырабатывается подовым или формовым из смеси муки пшеничной хлебопекарной второго сорта (85,0 -70,0 кг) и ржаной хлебопекарной обдирной (15,0-30,0 кг), воды (по расчету), дрожжей хлебопекарных прессованных (0,5 кг), патоки крахмальной (2,0 кг) и соли поваренной пищевой (2,0 кг), на густых ржаных заквасках, допускается выработка на жидких ржаных заквасках без заварки, или жидких ржаных заквасках с заваркой, или концентрированных молочнокислых заквасках (КМКЗ)
<p>Примечания:</p> <p>1. При применении в производстве хлебобулочного изделия двух и более видов муки, солода, количество указанного сырья в сумме должно составлять 100 кг.</p> <p>2. Количество дрожжей хлебопекарных прессованных допускается изменять в зависимости от подъемной силы и условий расстойки.</p>	

Приложение Б

(обязательное)

Варианты и нормы замены сырья

Таблица Б.1

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, кроме хлеба «Бородинского»
Белый сахар из тростникового сахара-сырца (1кг)	Сахар белый по фактической массовой доле сухих веществ 1,37 кг патоки крахмальной	Для всех изделий Хлеб «Подмосковный»
Патока крахмальная (1кг)	0,72 кг сахара белого 0,73 кг белого сахара из тростникового сахара-сырца	Для всех изделий кроме заварных сортов хлеба и хлеба «Орловского» Хлеб «Славянский», хлеб «Житный»
Дрожжи прессованные (1кг)	Дрожжевое молоко 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

Окончание таблицы Б.1

Сырье	Заменяющее сырье	Вид изделий в которых допускается замена
Тмин (1 кг)	1 кг аниса или кориандра	Хлеб ржаной заварной, хлеб «Московский», хлеб «Бородинский», хлеб «Пеклеванный «Виру», хлеб «Минский», хлеб «Рижский»

Приложение В

(справочное)

Расчетная пищевая ценность хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки (в 100 г изделия)

Таблица В.1

Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб ржаной «Простой»				
подовый	6,5	1,0	33,5	170/730
формовой	6,5	1,0	33,5	170/730
Хлеб ржаной заварной формовой	7,0	1,0	35,5	180/750
Хлеб ржаной «Московский» формовой	7,0	1,5	38,0	190/810
Хлеб ржаной «Житный»:				
подовый	6,0	1,0	41,5	200/830
формовой	6,0	1,0	40,5	200/820
Хлеб ржаной из обдирной муки:				
подовый	6,0	1,0	40,0	200/830
формовой	7,5	1,5	36,5	190/780
Хлеб ржаной из сеяной муки:				
подовый	5,0	1,0	45,0	210/880
формовой	5,0	1,0	44,0	200/850
Хлеб ржано-пшеничный «Бородинский»:				
подовый	7,0	1,5	40,0	200/840
формовой	7,0	1,5	40,0	200/840
Хлеб ржано-пшеничный «Простой»:				
подовый	8,0	1,5	38,5	200/830
формовой	7,5	1,5	36,5	190/780
Хлеб ржано-пшеничный заварной формовой	7,5	1,5	37,0	190/790
Хлеб «Орловский» :				
подовый	7,0	1,0	45,0	220/910
формовой	6,0	1,0	41,0	200/830
Хлеб ржано-пшеничный «Подмосковный» формовой	6,5	1,0	43,5	210/880

Продолжение таблицы В.1

Наименование изделия		Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб ржано-пшеничный «Столовый» подовый формовой		7,0 7,0	1,0 1,0	44,5 43,0	220/910 210/880
Хлеб ржано-пшеничный «Пеклеванный "Виру" подовый		6,0	1,0	47,0	220/930
Хлеб ржано-пшеничный «Минский» подовый		5,5	1,0	48,0	220/930
Хлеб «Рижский» подовый ржано-пшеничный		5,5	1,0	49,0	230/970
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	6,5	1,0	39,5	200/830
70,0	30,0	7,0	1,0	41,0	200/850
60,0	40,0	7,0	1,5	41,0	200/850
50,0	50,0	7,0	1,0	40,5	200/850
40,0	60,0	7,0	1,5	40,5	200/850
30,0	70,0	7,5	1,5	40,0	200/850
20,0	80,0	7,5	1,5	41,0	200/850
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	6,5	1,0	40,0	200/830
70,0	30,0	7,0	1,0	40,0	200/830
60,0	40,0	7,0	1,5	40,0	200/830
50,0	50,0	7,0	1,5	40,0	200/830
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	7,0	1,0	43,0	210/870
60,0	40,0	7,0	1,0	43,0	210/870
50,0	50,0	7,0	1,5	42,5	210/880
40,0	60,0	7,0	1,5	42,0	210/880

ГОСТ 2077

(проект, RU, окончательная редакция)

Окончание таблицы В.1

Наименование изделия		Белки, г	Жиры, г	Углеводы усвояемые, г	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/кДж
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной «Украинский новый» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	6,5	1,0	41,0	200/840
60,0	40,0	7,0	1,0	42,0	210/860
50,0	50,0	7,0	1,0	42,0	210/860
40,0	60,0	7,0	1,0	42,0	210/870
Хлеб пшенично-ржаной «Простой»: подовый		8,0	1,5	40,0	200/840
формовой		8,0	1,5	37,0	190/810
Хлеб пшенично-ржаной заварной формовой		7,5	1,5	36,0	190/780
Хлеб пшенично-ржаной «Славянский» подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
15,0	85,0	8,0	1,5	45,5	230/950
30,0	70,0	8,0	1,5	45,0	220/930
Хлеб пшенично-ржаной «Славянский» формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
30,0	70,0	7,5	1,0	43,5	210/900
15,0	85,0	8,0	1,0	42,5	210/890

Библиография

- | | | |
|-----|--|---|
| [1] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [2] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |
| [3] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [4] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых
добавок, ароматизаторов и технологических
вспомогательных средств |
| [5] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 033/2013 | О безопасности молока и молочной
продукции |

УДК 664.661.3:006.354

ОКС 67.060

Ключевые слова: хлеб из ржаной хлебопекарной муки, хлеб из смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки

Руководители разработки:

Директор ФГАНУ НИИХП

М.Н. Костюченко

Исполнитель:

Руководитель направления
стандартизации и технического
регулирования ФГАНУ НИИХП

Н.Р. Шалудина