

**ИЗМЕНЕНИЕ №1 ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия.**

Принято Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации \_\_\_\_\_

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: \_\_\_\_\_

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации \_\_\_\_\_

1 Раздел 2 изложить в редакции:

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 5667 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5668 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

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

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

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 24557 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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 28560 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов *Proteus*, *Morganella*, *Providencia*

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 В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

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

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://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 документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку

2 Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

**«хлебобулочное изделие недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки:** Хлебобулочное изделие из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки со сроком годности до пяти суток включительно».

3 Пункт 3.2 изложить в новой редакции:

**«хлебобулочное изделие длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки:** Хлебобулочное изделие из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки со сроком годности более пяти суток».

4 Пункт 3.5 исключить

5 Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

«Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым произведено и может быть идентифицировано изделие конкретного наименования, с учетом требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам, разработанным и утвержденным в установленном порядке».

6 Пункт 5.2.2, таблица 2 дополнить примечанием 5а:

«В хлебобулочных изделиях с начинками, толщина тестовой основы в которых составляет менее 8 мм (рулеты, лепешки с начинками, сдобы выборгские с начинками, изделия сдобные с начинками, пирожки и аналогичные хлебобулочные изделия) массовую долю сахара и жира нормируют в целом изделии.»

7 Пункт 5.3.1 изложить в новой редакции:

«Сырье используемое для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должно соответствовать [1], [3]-[7], [9]-[11] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт».

8 Пункт 5.3.2 изложить в новой редакции:

«Требования ко всем видам сырья, используемого для производства конкретных наименований хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, устанавливаются в документе, в соответствии с которым они произведены».

9 Пункт 5.3.4 изложить в новой редакции:

«Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт».

10 Пункт 5.3.5 изложить в новой редакции:

«Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства и комплексные пищевые добавки, используемые для производства хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям [3] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт».

11 Подраздел 5.3 дополнить пунктом 5.3.5 (а):

«Для производства хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки не допускается применять муку пшеничную общего назначения».

12 Раздел 7 дополнить пунктом 7.1 (а):

«Правила приемки хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки - по ГОСТ 5667.»

13 Подраздел 7.2. исключить.

14 Подраздел 7.3 исключить.

15 Пункт 8.1.1. изложить в новой редакции:

«Отбор образцов хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки – по ГОСТ 5667.»

16 Пункт 8.1.2 исключить.

17 Пункт 8.5 изложить в новой редакции:

«Качество упаковки (внешнего вида и целостности) и правильность маркировки транспортной и потребительской упаковки хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки определяют путем осмотра выборок, отобранных по ГОСТ 5667».

18 Пункт 8.7 изложить в новой редакции:

«Определение органолептических показателей - по ГОСТ 5667.»

19 Пункт 8.14 изложить в новой редакции:

«Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют в хлебобулочных изделиях из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки - по ГОСТ 5667.»

20 В пункте 9.1 исключить слова «без начинки»

21 Пункт 9.2 исключить

22 Пункт 9.6 первое предложение изложить в редакции:

«Рекомендуемые сроки годности неупакованных хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с даты изготовления при температуре хранения не ниже плюс 6 °С и не выше плюс 28°С...» далее по тексту.

23 Пункт 9.6 Второе предложение изложить в редакции:

«Рекомендуемые сроки годности упакованных хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе в нарезанном виде, с даты изготовления при температуре хранения не ниже плюс 6 °С и не выше плюс 28°С...» далее по тексту.

24 Раздел «Библиография» дополнить

[9] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016	О безопасности рыбы и рыбной продукции
[10] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011	О безопасности зерна
[11] Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021	О безопасности мяса птицы и продукции его переработки

Директор ФГАНУ НИИХП

М.Н. Костюченко

Инженер по стандартизации ФГАНУ НИИХП

Н.Р. Шалудина