

**Пояснительная записка к первой редакции проекта
межгосударственного стандарта ГОСТ «Хлеб белый из муки пшеничной
хлебопекарной. Технические условия»**

1 Основание для разработки стандарта

Проект межгосударственного стандарта «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно–исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2023 г. (шифр работы 1.7.003-2.029.23) и межгосударственных стандартов на 2023 год (шифр работы RU.1.220-2023).

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Проект ГОСТ «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия» разработан на основе ГОСТ 26987- 86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». Стандарт распространяется на хлеб белый, вырабатываемый из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, или муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, или муки пшеничной хлебопекарной второго сорта. Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной вырабатывают по рецептурному составу и способами приготовления теста, приведенными в стандарте (Приложение А).

В проекте стандарта изменено название, с целью приведения в соответствии с действующим ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная» и слова «высшего, первого и второго сортов» удалили из наименования стандарта, так как они вводят в заблуждения о количестве видов муки, используемых при производстве одного вида хлебобулочного изделия.

Проект стандарта включает следующие структурные элементы:

- 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 рецептуре и способе приготовления теста для хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной

Приложение Б (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной

Приложение В (справочное) Варианты и нормы замены сырья

Библиография

Проект стандарта дополнен разделом «Классификация», в котором приведена классификация хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной в зависимости от сорта муки, используемого при производстве хлеба, и по способу выпечки хлеба, подготовленного к реализации.

В проекте стандарта наименования хлебобулочных изделий приведены в соответствие с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

В проекте стандарта таблица 2, в которой указаны требования в части органолептических показателей, дополнена примечанием 1 «Органолептические

показатели хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной, упакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 31752».

Пищевая ценность хлеба белого из муки пшеничной хлебопекарной в приложении Б изложена в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

Раздел «Технические требования» дополнен пунктами «Маркировка», «Укладывание и упаковывание».

Проектом предусмотрена возможность выработки хлеба в упакованном виде в соответствии с ГОСТ 31752 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия». Проект стандарта актуализирован в части требований технических регламентов Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011).

3 Обоснование целесообразности разработки стандарта

Цель разработки стандарта – пересмотр ГОСТ 26987- 86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» С момента разработки предыдущего стандарта прошло более 30 лет. Стандарт не отвечает требованиям действующим документов по стандартизации и нормативным документам стран, принявших данный стандарт.

4 Обоснование целесообразности разработки на межгосударственном уровне

Стандарт ГОСТ 26987- 86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия» является действующим на территории государств - членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и других государств.

Проект межгосударственного стандарта взаимосвязан с требованиями технических регламентов Таможенного союза;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

5 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными стандартами

Проект стандарта увязан с требованиями других межгосударственных стандартов, сведения о которых приведены в разделе 2 «Нормативные ссылки» проекта стандарта, путем ссылок на них.

6 Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных и национальных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта

Принятие проекта ГОСТ потребует отмены межгосударственного стандарта ГОСТ 26987- 86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия».

7 Перечень исходных документов и другие источники информации, используемые при разработке стандарта

При подготовке проекта межгосударственного стандарта учтены требования:

ГОСТ 1.2-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»;

ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;

ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной

стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению».

8 Сведения о публикации уведомления о разработке проекта стандарта

Уведомление о разработке проекта межгосударственного стандарта «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет в октябре 2023 г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения, применяющих ГОСТ 26987- 86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия». Уведомление соответствует ГОСТ Р 1.13-2004 «Стандартизация в Российской Федерации «Уведомление о проектах документов в области стандартизации. Общие требования».

10 Сведения о разработчике

Разработчик проекта – Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП)

107553, Россия, Москва, ул. Большая Черкизовская, д. 26а.
сайт: www.gosniihp.ru
e-mail: tk3hleb@mail.ru
тел. 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Руководитель разработки:
Заместитель
директора по научной работе
ФГАНУ НИИХП



В.В. Мартиросян

Исполнитель:
Инженер направления
стандартизации и технического
регулирования ФГАНУ НИИХП



О.В. Суворова