|  |
| --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ****(ЕАСС)****EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION****(EASC)** |
| Picture in Документ1 | **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ****СТАНДАРТ** | **ГОСТ 26984** ***(проект,RU доработанная редакция)*** |

 **ХЛЕБ «СТОЛИЧНЫЙ»**

**Технические условия**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его*

*принятия*

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**20Предисловие**

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](http://docs.cntd.ru/document/842501075) | Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

## 4 ВЗАМЕН ГОСТ 26984 – 86

*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

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

|  |
| --- |
| **ХЛЕБ «СТОЛИЧНЫЙ»** **Технические условия**Bread Stolichny. Technical conditions |

**Дата введения –**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на хлеб «Столичный» вырабатываемый из смеси муки хлебопекарной ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта с добавлением сахара, и другого сырья согласно приложению А и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Настоящий стандарт следует применять совместно с техническими регламентами и/или нормативным правовым актам, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

**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 171[[1]](#footnote-1)1) Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

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

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара

ГОСТ 7045 Мука ржаная хлебопекарная Технические условия

ГОСТ 8227 Изделия хлебобулочные. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 13830[[2]](#footnote-2)1) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 21094 Изделия хлебобулочные. 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 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 31707 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31748-2012 Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 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 33303 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия.

# ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

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

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

# ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра.

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

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по техническим регламентам и /или нормативным правовым актам, действующими на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 32677, ГОСТ 31807, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579.

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

**4 Классификация**

4.1 Хлеб «Столичный» по способу выпечки вырабатывают:

- подовым;

- формовым;

4.2 Хлеб «Столичный» вырабатывают в виде:

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

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

4.3 Хлеб «Столичный» вырабатывают массой более 0,5 кг.

П р и м е ч а н и я

1 Конкретную массу хлеба «Столичный» устанавливает изготовитель.

2 По согласованию с заказчиком (приобретателем) допускается изготовление хлеба «Столичный» массой 0,35–0,5 кг.

**5 Технические требования**

5.1 Хлеб «Столичный» должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептуре с соблюдением требований, установленных в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Информация о составе рецептуры и способе приготовления хлеба «Столичный» приведена в приложении А.

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

**5.2 Основные показатели и характеристики**

5.2.1 Органолептические показатели хлеба «Столичный» указаны в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид: |   |
| - форма: |   |
| подового | Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков |
| формового | Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов |
| - поверхность | Шероховатая, без крупных подрывов |
|   | Допускаются наколы, трещины (кроме крупных), мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба |
| - цвет | От светло-коричневого до темно-коричневого |
| Состояние мякиша: |   |
| - пропеченность | Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму |
| - промес | Без комочков и следов непромеса |
| - пористость | Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша |
| Вкус | Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха |
| П р и м е ч а н и я1 Органолептические показатели хлеба «Столичный» упакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 31752 и/или нормативно правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт. 2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см. |

Продолжение таблицы 1

|  |
| --- |
| 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.  |

5.2.2 Физико-химические показатели хлеба «Столичный» указаны в таблице 2.

Таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Влажность мякиша, %,не более | Кислотность мякиша, град.,  | Пористость мякиша, %, не менее | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % |
| Хлеб «Столичный» подовыйформовой | 46,047,0 | 5,0-8,05,0-8,0 | 62,065,0 | 4,0-7,04,0-7,0 |
| П р и м е ч а н и я1. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах или густых заквасках, допускается увеличение кислотности мякиша на 1 град.2. В хлебе «Столичный», упакованном в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют. |

5.2.3 Расчетная пищевая и энергетическая ценность хлеба «Столичный» приведена в приложении В.

5.2.4 Срок максимальной выдержки хлеба «Столичный» на предприятии после выемки из печи - не более 10 ч.

**5.3 Требования к сырью**

5.3.1 При производстве хлеба «Столичный» используемое сырье должно соответствовать требованиям установленным, в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.3.2 Для производства хлеба «Столичный» применяют следующее сырье:

- муку ржаную хлебопекарную обдирную по ГОСТ 7045;

- муку пшеничную хлебопекарную первого сорта по ГОСТ 26574;

- дрожжи хлебопекарные прессованные по [ГОСТ 171](https://docs.cntd.ru/document/1200022239#7D20K3);

- соль поваренную пищевую по [ГОСТ 13830](https://docs.cntd.ru/document/1200023150);

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

- сахар белый по ГОСТ 33222.

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

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

5.3.3 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства хлеба «Столичный» допускается использование пищевых добавок, улучшающих хлебопекарные свойства муки и качество хлеба. Пищевые добавки, используемые для производства хлеба «Столичный» должны соответствовать требованиям, установленным в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства хлеба «Столичный» должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость сырья.

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 «Столичный», упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [ГОСТ 31752](https://docs.cntd.ru/document/1200096909), и/или техническими регламентами, и/или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.4.2 Для хлеба «Столичный», неупакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные в соответствии в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.4.3 Маркировка хлеба «Столичный» в потребительскую упаковку в соответствии с [ГОСТ 14192](https://docs.cntd.ru/document/1200006710), и/или в соответствии техническими регламентами, и/или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

П р и м е ч а н и я

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

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

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Хлеб «Столичный» вырабатывают неупакованным в потребительскую упаковку и упакованным в потребительскую упаковку.

5.5.2 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлеба «Столичный», должны соответствовать требованиям в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.5.3 Упаковывание хлеба «Столичный» осуществляют по ГОСТ 31752 или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.4 Укладывание в транспортную упаковку упакованного и неупакованного в потребительскую упаковку хлеба «Столичный» осуществляют по [ГОСТ 8227](https://docs.cntd.ru/document/1200006146).

П р и м е ч а н и е - Допускается укладывание в единицу транспортной упаковки хлеба «Столичный» в потребительской упаковке различной массой наименований при условии обеспечения сохранности качества и безопасности изделий в потребительской упаковке при их транспортировании, хранении и реализации.

5.5.5 Допускаемые отрицательные значения отклонения массы изделия от установленной для неупакованного в потребительскую упаковку хлеба «Столичный» 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 хлеба «Столичный» от номинальной при необходимости устанавливает изготовитель.

5.5.6 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого массы нетто упаковочной единицы от номинального количества для хлеба «Столичный», упакованного в потребительскую упаковку, должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

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

**6 Требования безопасности**

6.1 Содержание токсичных элементов и радионуклидов в хлебе «Столичный» не должно превышать норм, установленных в технических регламентах и/или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.2 Содержание микотоксинов и пестицидов в хлебе «Столичный» не должно превышать норм, установленных нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 В хлебе «Столичный» не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

**7 Правила приемки**

7.1 Хлеб «Столичный» принимают партиями. Определение партии по ГОСТ 5667.

7.2 Правила приемки хлеба «Столичный» неупакованного в потребительскую упаковку - по [ГОСТ 5667](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

7.3 Правила приемки хлеба «Столичный» упакованного в потребительскую упаковку - по [ГОСТ 31752](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

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

**8 Методы контроля**

**8.1 Отбор проб для контроля органолептических 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 «Столичный» - по ГОСТ 5667.

8.1.2 Отбор проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 31671](https://docs.cntd.ru/document/1200105388).

8.1.3 Отбор проб для радиационного контроля - по [ГОСТ 32164](https://docs.cntd.ru/document/1200105388).

8.1.4 Отбор проб для определения микотоксинов – по ГОСТ 33303.

8.2 Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) хлеба «Столичный» в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки - по [ГОСТ 5667](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

8.3 Определение массы и содержимого нетто упаковочной единицы - по [ГОСТ 5667](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

8.4 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 5667.

**8.5 Определение физико-химических показателей**

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

8.5.1 Определение влажности мякиша - по [ГОСТ 21094](https://docs.cntd.ru/document/1200007473).

8.5.2 Определение кислотности мякиша - по [ГОСТ 5670](https://docs.cntd.ru/document/1200021542).

8.5.3 Определение пористости мякиша - по [ГОСТ 5669](https://docs.cntd.ru/document/1200022325).

8.5.4 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.

**8.6 Определение токсичных элементов**

8.6.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](https://docs.cntd.ru/document/1200021120).

8.6.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по [ГОСТ 26927](https://docs.cntd.ru/document/1200021114), ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](https://docs.cntd.ru/document/1200021123), [ГОСТ 30538](https://docs.cntd.ru/document/1200028563), ГОСТ 31707;

- свинца - по [ГОСТ 26932](https://docs.cntd.ru/document/1200021129), [ГОСТ 30178](https://docs.cntd.ru/document/1200021152), [ГОСТ 30538](https://docs.cntd.ru/document/1200028563), [ГОСТ 33824](https://docs.cntd.ru/document/1200139401);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](https://docs.cntd.ru/document/1200021131), [ГОСТ 30178](https://docs.cntd.ru/document/1200021152), [ГОСТ 30538](https://docs.cntd.ru/document/1200028563), [ГОСТ 33824](https://docs.cntd.ru/document/1200139401);

8.7 Определение радионуклидов - по [ГОСТ 32161](https://docs.cntd.ru/document/1200103213), [ГОСТ 32163](https://docs.cntd.ru/document/1200103214).

8.8 Определение содержания микотоксинов - по [ГОСТ 30711](https://docs.cntd.ru/document/1200025289), ГОСТ 31748, ГОСТ 34140, ГОСТ EN 15891 и нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или аттестованным методикам выполнения измерения.

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

8.10 Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют по [ГОСТ 5667](https://docs.cntd.ru/document/1200022321).

8.11 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов и/или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.

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

**9 Транспортирование и хранение**

9.1 Транспортирование и хранение хлеба «Столичный» - по [ГОСТ 8227](https://docs.cntd.ru/document/1200006146).

9.2 Рекомендуемый срок годности хлеба «Столичный»:

- неупакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;

- упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.

П р и м е ч а н и е − При превышении рекомендуемых сроков годности изготовитель обязан подтвердить сроки годности в соответствии с техническими регламентами и/или нормативными правовыми актами, действующие на территории государства, принявшего стандарт.

9.3 Конкретные сроки годности хлеба «Столичный» в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей производственного процесса, способа упаковывания и вида упаковочного материала.

**Приложение А**

(обязательное)

**Информация о составе рецептуры и способе производства теста**

**для хлеба «Столичный»**

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

Таблица А

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование изделия | Состав и способ производства |
| Хлеб «Столичный»  | Вырабатывается подовым или формовым из:- муки ржаной хлебопекарной обдирной (50,0 кг),- муки пшеничной хлебопекарной первого сорта (50,0 кг), - сахара белого (3,0 кг),- соли поваренной пищевой[[3]](#footnote-3)1) (1,5 кг), - дрожжей хлебопекарных прессованных (0,5 кг), - воды (по расчету), на ржаных заквасках (густой, жидкой с заваркой или без заварки, концентрированной молочнокислой закваске на закваске (КМКЗ) в две (закваска – тесто) или три (закваска – опара - тесто) стадии |
| П р и м е ч а н и е - Для улучшения формоустойчивости подового хлеба и объема формового хлеба допускается регулирование соотношение ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в пределах ± 10,0 кг.Согласно технологическим инструкциям допускается регулирование соотношения ржаной и пшеничной муки в пределах ± 10,0 кг. |

**Приложение Б**

(справочное)

# **Информация о применяемых технических регламентах и**

# **нормативных правовых актах в странах СНГ**

Таблица Б

|  |  |
| --- | --- |
| Технический регламент | Государство-участник СНГ |
| [ТР ТС 021/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320560%22%20%5Cl%20%227D20K3) Технический регламент Таможенного союза «[О безопасности пищевой продукции](https://docs.cntd.ru/document/902320560)»[[4]](#footnote-4)1) | AM, BY, KZ, KG, RU |
| [ТР ТС 005/2011](https://docs.cntd.ru/document/902299529#64U0IK) Технический регламент Таможенного союза «[О безопасности упаковки](https://docs.cntd.ru/document/902299529)»[[5]](#footnote-5)2) | AM, BY, KZ, KG, RU |
| [ТР ТС 022/2011](https://docs.cntd.ru/document/902320347#64U0IK) Технический регламент Таможенного союза «[Пищевая продукция в части ее маркировки](https://docs.cntd.ru/document/902320347#64U0IK)»[[6]](#footnote-6)3) | AM, BY, KZ, KG, RU |
| [ТР ТС 029/2012](https://docs.cntd.ru/document/902359401#7D20K3) Технический регламент Таможенного союза «[Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств](https://docs.cntd.ru/document/902359401#7D20K3)»[[7]](#footnote-7)4) | AM, BY, KZ, KG, RU |
| Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции» | UZ |
| Общий технический регламент UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки» | UZ |
| Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией» | UZ |
| Общий технический регламент РУз «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки» | UZ |

**Приложение В**

(справочное)

**Расчетная пищевая ценность хлеба «Столичный» 100 г**

Таблица В

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия  | Белки, г  | Жиры, г  | Углеводы,г  | Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал |
| Хлеб «Столичный» |  |  |  |  |
| подовый | 7,0 | 1,0 | 46,0 | 940/220 |
| формовой | 7,0 | 1,0 | 45,0 | 920/220 |
| П р и м е ч а н и е - Расчетная пищевая ценность хлеба «Столичный» в 100 г может изменяться в зависимости от выхода изделия и хими­ческого состава сырья. |

**Приложение Г**

(обязательное)

**Варианты и нормы замены сырья**

Таблица Г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сырье | Заменяющее сырье  | Вид изделий, в которых допускается замена |
| Сахар белый (1кг) | Сахар жидкий из расчета по фактической массовой доле сухих веществБелый сахар из тростникового сахара-сырца из расчета по фактической массовой доле сухих веществ1.3 кг патоки крахмальной | Для всех изделийДля всех изделийДля всех изделий |
| Дрожжи прессованные (1кг) | Молоко дрожжевое из расчета содержания в нем 1 кг дрожжей прессованных;0,5 кг сушеных дрожжей с подъемной силой 70 мин или 0,65 кг с подъемной силой 90 мин;0,25-0,33 кг сушенных инстантных или активных дрожжей;  | Для всех изделий |
| Соль поваренная пищевая (1 кг) | 1 кг соли пищевой иодированной с содержанием йода (40±15) мкг/1г | Для всех изделий с указанием наличия йода в составе изделия |

|  |
| --- |
| П р и м е ч а н и е − при использовании соли пищевой йодированной в хлебе «Столичный» на маркировку выносится фраза «Содержит йод» и количество йода в хлебе «Столичный» (расчетное количество).  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| УДК 664.661.3:006.354  | ОКС 67.060  |
| Ключевые слова: хлеб «Столичный», мука, мука ржаная хлебопекарная обдирная, мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, формовой хлеб, подовый хлеб  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководители разработки:

|  |  |
| --- | --- |
| Директор ФГАНУ НИИХП |  М.Н. Костюченко  |
| Ученый секретарь ФГАНУ НИИХП |  О.Е. Тюрина |
|  |  |
| Исполнитель:Руководитель направления стандартизации и технического регулирования ФГАНУ НИИХП |   О.В. Суворова  |

1. 1) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия» [↑](#footnote-ref-1)
2. 1) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Технические условия [↑](#footnote-ref-2)
3. 1) На территории РФ используется соль пищевая. [↑](#footnote-ref-3)
4. 1) к п. 3, 5.1, 5.3.1,5.3.2, 6.1, 8.9, примечание 9.2 настоящего стандарта [↑](#footnote-ref-4)
5. 2) к п. 3, 5.5.2 настоящего стандарта [↑](#footnote-ref-5)
6. 3) к п. 3, 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3 настоящего стандарта [↑](#footnote-ref-6)
7. 4) к п. 3, 5.1, 5.3.3, 8.9 настоящего стандарта [↑](#footnote-ref-7)