

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к окончательной редакции проекта**  
**межгосударственного стандарта ГОСТ 26984**  
**«Хлеб «Столичный». Технические условия»**

## **1 Основание для разработки стандарта**

Проект межгосударственного стандарта «Хлеб «Столичный». Технические условия» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно–исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2024 год в рамках работ ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» (шифр работы 1.7.003-2.032.24) и межгосударственных стандартов на 2024 год (шифр работы RU.1.413-2024).

## **2 Краткая характеристика объекта стандартизации**

Проект ГОСТ «Хлеб «Столичный». Технические условия» разработан на основе ГОСТ 26984-86 «Хлеб столичный. Технические условия». Стандарт распространяется на хлеб «Столичный» вырабатываемый из смеси муки хлебопекарной ржаной обдирной и пшеничной первого сорта с добавлением сахара, и другого сырья. Рецептурный состав и способы приготовления теста хлеба «Столичный» приведены в стандарте (Приложение А).

Изменено название проекта стандарта в соответствии с ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению».

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 составе рецептуре и способе производства теста для хлеба «Столичный»

Приложение Б (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ

Приложение В (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба «Столичный»

## Приложение Г (обязательное) Варианты и нормы замены сырья

Проект стандарта дополнен разделом «Классификация», в котором приведена классификация хлеба «Столичный» по способу выпечки (подовый, формовой), по виду изделия (целое изделие, часть изделия).

В проекте стандарта изменены требования в части массы хлеба «Столичный», связанные с определениями действующего ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения».

В проекте стандарта таблица 1, требования к органолептическим показателям, дополнены примечанием 1 «Органолептические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в потребительскую упаковку - по ГОСТ 31752».

Внесены изменения в физико-химические показатели для хлеба «Столичный» (подового и формового).

Пищевая ценность сдобных хлебобулочных изделий из муки пшеничной хлебопекарной приведенная в приложении В.

Раздел «Технические требования» дополнен пунктами «Маркировка», «Упаковка».

Проектом предусмотрена возможность выработки хлеба «Столичный» в упакованном виде в соответствии с ГОСТ 31752-2012 «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 029/2012, ТР ТС 005/2011).

### **3 Обоснование целесообразности разработки стандарта**

Цель разработки стандарта – пересмотр ГОСТ 26984-86 «Хлеб столичный. Технические условия». С момента введения в действие предыдущего стандарта прошло более 35 лет. Стандарт не отвечает требованиям действующих нормативных документов по межгосударственной стандартизации, стран принявших данный стандарт.

### **4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с техническими регламентами и межгосударственными стандартами**

Стандарт ГОСТ 26984-86 «Хлеб столичный. 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»;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».



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

## **5 Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных и национальных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта**

Принятие проекта ГОСТ потребует отмены межгосударственного стандарта ГОСТ 26984-86 «Хлеб столичный. Технические условия».

## **6 Сведения о разработке стандарта**

Разработка проекта стандарта проводилась в соответствии с требованиями ГОСТ 1.0-2015 и ГОСТ 1.2-2015. Изложение и оформление проекта стандарта и сопроводительной документации к нему соответствует требованиям ГОСТ 1.5-2001.

Уведомление о разработке проекта межгосударственного стандарта ГОСТ «Хлеб «Столичный». Технические условия» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет апреле 2024 г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения, применяющих ГОСТ 26984-86 «Хлеб столичный. Технические условия».

Сведения о регистрации уведомления о разработке проекта стандарта  
Регистрационный номер: 1.7.003-2.032.24-01-01  
Дата регистрации: 26.04.2024 г.

Сведения о регистрации уведомления о завершении публичного обсуждения  
Регистрационный номер: 1.7.003-2.032.24-05-01  
Дата регистрации: 29.10.2024 г.

## **7 Характеристика учета полученных замечаний и предложений**

Первая редакция проекта ГОСТ «Хлеб «Столичный». Технические условия» была направлена разработчиком в ТК 003 для организации процедуры публичного обсуждения. Получены отзывы от 6 рецензентов.

По итогам публичного обсуждения была составлена сводка отзывов, в которую вошло 33 пунктов. Из них:

- принято - 25;
- принято частично - 5;
- принято к сведению - 1;
- отклонено разработчиком с обоснованием - 2.

На размещённый в АИС МГС проект стандарта получены отзывы от Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь и Госстандарта Республики Казахстан, содержащие 14 замечаний:

- принято - 7;

- принято частично - 4;
- принято к сведению - 2;
- отклонено разработчиком с обоснованием - 1.

На основании полученных замечаний первая редакция проекта ГОСТ была откорректирована в следующих разделах:

- Нормативные ссылки;
- Классификация;
- Технические требования (пункты 5.2; 5,3; 5,4; 5.5);
- Правила приемки;
- Методы контроля;
- Транспортирование и хранение;
- Приложение А (обязательное) Информация о составе рецептуре и способе производства теста для хлеба «Столичный»;
- Приложение В (справочное) Расчетная пищевая ценность хлеба «Столичный»;
- Приложение Г (обязательное) Варианты и нормы замены сырья;

Раздел Библиография был заменен Приложением Б (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в странах СНГ.

## 8 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](http://www.gosniihp.ru)

e-mail: [tk3hleb@mail.ru](mailto:tk3hleb@mail.ru)

тел. 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Руководитель 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