

ГОСТ 26986—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2006

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ХЛЕБ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

Технические условия

Delicious bread. Specifications

ГОСТ
26986—86

МКС 67.060

ОКП 91 1356 3339, 91 1356 3351

Дата введения 01.12.86

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Деликатесный хлеб должен выпекаться подовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки ржаной сеяной и пшеничной высшего сорта, солода и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептуры и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Масса одного изделия должна быть 0,5 и 0,8 кг.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 3,0 % массы отдельного изделия и 2,5 % средней массы 10 изделий.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. По органолептическим показателям деликатесный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Т а б л и ц а 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|--|--|
| Внешний вид: форма поверхность цвет | Продолговато-овальная с тупыми концами, не расплывчатая, без притисков Шероховатая, с наколами, без крупных трещин и подрывов. Допускается мучнистость верхней и нижней корки От коричневого до темно-коричневого |
| Состояние мякиша: пропеченность промес пористость | Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму Без комочков и следов непромеса Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша |
| Вкус | Слегка кисло-сладкий, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, с легким ароматом тмина, без постороннего запаха |

П р и м е ч а н и я:

1. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

2. Крупными считаются подрывы, охватывающие более половины окружности хлеба и имеющие ширину более 2 см.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Сборник стандартов «Хлеб. Технические условия», 2006

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

1.4 По физико-химическим показателям деликатесный хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя | Норма |
|------------------------------------|-------|
| Влажность мякиша, %, не более | 43,0 |
| Кислотность мякиша, град, не более | 7,0 |
| Пористость мякиша, %, не менее | 58,0 |

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах и жидких заквасках, допускается увеличение кислотности на 1 град.

1.5. В хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезни и плесени.

1.6. Срок максимальной выдержки деликатесного хлеба на предприятии после выемки из печи не более 10 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 24 ч.

1.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89¹.

1.8. Сырье, используемое при изготовлении продукции, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89¹.

1.7, 1.8. (Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии хлеба требованиям настоящего стандарта и время выемки хлеба из печи.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Разд. 2. (Измененная редакция, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование деликатесного хлеба — по ГОСТ 8227.

4.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации о пищевой ценности (калорийности), содержании белка, жира и углеводов в 100 г хлеба.

Информацию о пищевой и энергетической ценности сообщает предприятие-изготовитель в виде информационных листов предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

¹ На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР**
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 08.09.86 № 2630**
- 3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|
| ГОСТ 5667—65 | 2.1; 3.1 |
| ГОСТ 5669—96 | 3.2 |
| ГОСТ 5670—96 | 3.2 |
| ГОСТ 8227—56 | 4.1 |
| ГОСТ 21094—75 | 3.2 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26930—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26931—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26932—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26933—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26934—86 | 3.2 |

- 5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1943**

- 6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1991 г. (ИУС 3—92)**

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 27.05.2008. Формат 60×84¹/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,47. Уч.-изд. л. 0,42. Тираж 109 экз. Зак. 611.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.