

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(МГС)  
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(ISC)

---

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
32677—  
2025

---

# ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

## Термины и определения

Издание официальное

Москва  
Российский институт стандартизации  
2025

## Предисловие

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 по стандартизации МТК 003 «Хлебоблочные и макаронные изделия»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 апреля 2025 г. № 184-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 июня 2025 г. № 550-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32677—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2026 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 32677—2014

*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»*

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . .	1
2 Термины и определения . . . . .	1
Алфавитный указатель терминов . . . . .	12
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ . . . . .	18

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий данной области знания.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Не рекомендуемые к применению термины-синонимы приведены в круглых скобках после стандартизованного термина и обозначены пометой «Нрк».

Заключенная в круглые скобки часть термина может быть опущена при использовании термина в документах по стандартизации, при этом не входящая в круглые скобки часть термина образует его краткую форму.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминологические элементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, синонимы — курсивом.

---

## ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

### Термины и определения

Bakery production. Terms and definitions

---

Дата введения — 2026—06—01  
с правом досрочного применения

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области хлебопекарного производства.

Термины, установленные настоящим стандартом, применяют во всех видах документации и литературы в области хлебопекарного производства, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

Настоящий стандарт следует применять совместно с техническими регламентами и/или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**Примечание** — Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ приведена в приложении А.

## 2 Термины и определения

### Общие понятия

**1 хлебобулочное изделие:** Пищевой продукт, вырабатываемый из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, процесс изготовления которого включает основные стадии производства хлебобулочных изделий.

**Примечание** — К хлебобулочным изделиям относятся: хлеб, булочные изделия, сдобные изделия, слоеные изделия, изделия пониженной влажности и др., а также полуфабрикаты хлебобулочных изделий, в том числе охлажденные и замороженные.

**2 номенклатурная единица хлебобулочных изделий:** Хлебобулочные изделия, вырабатываемые по одному нормативному документу и соответствующие одним и тем же требованиям по показателям безопасности.

**3 формовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое в хлебопекарной форме или на хлебопекарном листе, обеспечивающих определенную форму изделия.

**4 подовое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, выпекаемое на хлебопекарном листе, противне, на поду или люльке пекарной камеры.

**5 хлеб:** Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша более 19 %, массой более 500 г.

### Примечания

1 Допускается изготовление хлеба массой 500 г и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем).

2 Допускается изготовление хлеба, относящегося к специализированной продукции, в том числе для диетического лечебного питания и диетического профилактического питания, массой более 100 г.

**6 ломоть (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия толщиной 0,5—2,0 см с ровными параллельными срезами с двух сторон.

---

**7 горбушка (хлебобулочного изделия):** Часть хлебобулочного изделия, отделенная от края хлебобулочного изделия.

**8 булочное изделие:** Хлебобулочное изделие без начинки или с начинкой, с влажностью мякиша более 19 %, массой 500 г и менее.

**Примечание** — К булочным изделиям относятся: багет, батон, брецель, булка, булочка, калач, плетенка, сайка, хлебец, хала и др.

**9 мелкоштучное булочное изделие:** Хлебобулочное изделие массой менее 200 г.

**10 хлебобулочное изделие с начинкой:** Хлебобулочное изделие, в которое вносят начинку на стадии разделки теста или после выпечки.

**11 пирог:** Хлебобулочное изделие с открытой или закрытой начинкой массой 200 г и более.

**Примечание** — К пирогам относят ватрушку, калитку, кулебяку, пиццу и др.

**12 пирожок:** Хлебобулочное изделие с открытой или закрытой начинкой массой менее 200 г.

**Примечание** — К пирожкам относят беляш, ватрушку, калитку, кулебяку, чебурек, шаньгу и др.

**13 пшенично-ржаное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси менее 50 %.

**14 ржано-пшеничное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50 % и более.

**15 бездрожжевое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без использования компонента брожения.

**16 заварное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое с использованием заварки для хлебопекарного производства, с которой вносят не менее 5 % муки и/или продуктов переработки зерна от общей массы по рецептуре хлебобулочного изделия.

**Примечание** — Для ржаного и ржано-пшеничного содержание солода — не менее 3 %.

**17 ремесленное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое без применения пищевых добавок и ароматизаторов (кроме натуральных ароматизаторов и ванилина) с использованием длительных традиционных технологий (процесс приготовления теста одним из способов — опарным, безопарным, с использованием заквасок) и с преобладанием ручного труда (разделка теста, формование тестовых заготовок).

**18 сдобное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или масложировых продуктов 14 % и более к массе муки.

**Примечание** — К сдобным хлебобулочным изделиям относят бриошь, берлинер, ватрушку, крендель, конвертик, кулич, плюшку, панеттоне, розан, рогалик, рулет и др.

**19 слоеное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое из слоеного теста, полученного путем многократного складывания и раскатывания с применением масложировых продуктов.

**20 нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки.

**Примечание** — Для хлебобулочных изделий массой менее 200 г допускается отсутствие ломтей.

**21 зерновое хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре не менее 10 % зерновых продуктов, прошедших определенную подготовку (очистку, замачивание, проращивание, измельчение и/или др.).

**22 мультизерновое [многозерновое] хлебобулочное изделие:** Зерновое хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре смесь из трех и более видов зерновых продуктов, прошедших определенную подготовку (очистку, замачивание, проращивание, измельчение и др.).

**23 хлебобулочное изделие из цельнозерновой [обойной] муки:** Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре не менее 50 % цельнозерновой и/или обойной муки.

**Примечание** — Обойная мука по способу производства относится к цельнозерновой.

**24 хлебобулочное изделие пониженной влажности:** Хлебобулочное изделие влажностью 19 % и менее.

**Примечание** — К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относят бараночные изделия (в том числе бублики, бейглы с влажностью не более 27 %), сухари, гренки, хлебцы, хлебные палочки и др.

**25 бараночное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде кольца, преимущественно округлой формы, с глянцевитой поверхностью, образующейся вследствие обварки или ошпарки тестовой заготовки, с отделкой поверхности или без отделки.

**Примечание** — К бараночным хлебобулочным изделиям относят баранки, бейглы, бублики, сушки и др.

**26 сухарное хлебобулочное изделие:** Высушенное хлебобулочное изделие в виде ломтя разнообразной формы.

**27 жареное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое с использованием жарки.

**Примечание** — К жареным хлебобулочным изделиям относят гренки, пирожки, пончики, в том числе с начинкой, пышки и др.

**28 замороженное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию, обеспечивающему температуру в центре изделия не выше минус 10 °С.

**29 хлебобулочный полуфабрикат:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, предназначенный для реализации и подлежащий дальнейшей обработке для превращения в готовое изделие для употребления в пищу.

**Примечание** — К хлебобулочным полуфабрикатам относят тесто, тестовые заготовки различной степени готовности.

**30 охлажденное [замороженное] тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый охлаждению, обеспечивающему температуру в центре теста (4 ± 2) °С (замораживанию, обеспечивающему температуру в центре теста не выше минус 10 °С).

**31 замороженная тестовая заготовка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре тестовой заготовки не выше минус 10 °С.

**32 срок максимальной выдержки (хлебобулочного изделия):** Продолжительность выдержки хлебобулочного изделия на предприятии-изготовителе от момента выемки его из печи до передачи на реализацию.

**33 упакованное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, помещенное в потребительскую упаковку с закрытым входным отверстием, обеспечивающую сохранение потребительских свойств изделия в течение срока годности.

**34 хранение хлебобулочных изделий:** Этап содержания хлебобулочных изделий от обработки тестовой заготовки (для неупакованных хлебобулочных изделий) или упаковывания (для упакованных хлебобулочных изделий) до момента реализации приобретателю и/или потребителю.

**35 хлебобулочное изделие длительного хранения:** Хлебобулочное изделие со сроком годности более пяти суток.

**36 хлебобулочное изделие недлительного хранения:** Хлебобулочное изделие со сроком годности до пяти суток включительно.

**37 пекарня:** Хлебопекарное предприятие, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебобулочных изделий с механизацией и/или автоматизацией отдельных основных операций технологического процесса с преобладанием ручного труда (разделка теста).

**38 хлебозавод; хлебокомбинат:** Хлебопекарное предприятие, процесс производства на котором включает все стадии приготовления (производства) хлебобулочных изделий с преобладанием механизации и/или автоматизации основных операций технологического процесса.

### Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции

**39 вид в изломе (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Структура внутренней части хлебобулочного изделия пониженной влажности.

**40 мякиш (хлебобулочного изделия):** Внутренняя часть хлебобулочного изделия (кроме хлебобулочных изделий пониженной влажности), образующаяся в процессе выпечки или иной тепловой обработки тестовой заготовки.

**41 корка (хлебобулочного изделия):** Наружный слой хлебобулочного изделия, отличающийся от мякиша.

**42 ломкость баранки:** Характеристика баранки, отражающая способность изделия легко разламываться без хруста.

**43 набухаемость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Способность изделия поглощать воду до получения однородной консистенции за определенный промежуток времени.

**44 промес (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся отсутствием непромешанного сырья.

**45 пропеченность (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующее его эластичность и отсутствие липкости (кроме хлебобулочного изделия, для которого небольшая липкость является характерной).

**46 пористость (хлебобулочного изделия):** Состояние мякиша хлебобулочного изделия, характеризующееся наличием пор, образующихся в процессе выпечки или иной тепловой обработки тестовой заготовки.

**47 состояние мякиша:** Характеристика мякиша хлебобулочного изделия, включающая промес, пропеченность и пористость.

**48 структура мякиша (слоеного хлебобулочного изделия):** Текстура мякиша хлебобулочного изделия, отражающая способность легкого отделения слоев друг от друга.

**49 хрупкость (хлебобулочного изделия пониженной влажности):** Характеристика хлебобулочного изделия пониженной влажности, отражающая способность изделия легко разламываться с хрустом.

### **Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства**

**50 основное сырье (для хлебобулочного изделия):** Продовольственное (пищевое) сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия, к которому относятся хлебопекарная мука или хлебопекарная мука и зерновые продукты, компонент брожения, пищевая соль, вода и/или заменяющие ее жидкие пищевые продукты.

#### **Примечания**

1 При выработке бездрожжевых хлебобулочных изделий, сдобных хлебобулочных изделий, слоеных хлебобулочных изделий, изделий плоской формы (лепешек) допускается исключение компонента брожения или замена его на химические разрыхлители<sup>1)</sup>.

2 При выработке хлебобулочных изделий, относящихся к специализированной пищевой продукции, допускается исключение пищевой соли или замена другими вкусовыми компонентами или ароматизаторами.

3 Допускается использование аналогичного сырья, соответствующего по показателям безопасности требованиям, установленным в технических регламентах, и/или нормативных правовых актах, и/или санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

**51 дополнительное сырье (для хлебобулочного изделия) (Нрк. вспомогательное сырье):** Продовольственное (пищевое) сырье, пищевые компоненты и технологические вспомогательные средства (ферментные препараты) для хлебобулочного изделия, применяемые для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств и пищевой ценности хлебобулочного изделия.

**52 зерновые продукты:** Зерно и продукты его переработки, кроме пшеничной и ржаной муки.

**53 компонент брожения [вызывающий брожение]:** Хлебопекарные дрожжи, и/или иные разрыхлители биологической природы, и/или полуфабрикат хлебопекарного производства, изготовленный с использованием чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства.

**Примечание** — К иным разрыхлителям биологической природы относятся любые микроорганизмы, разрешенные к применению в пищевой промышленности, образующие в процессе брожения диоксид углерода в количестве, достаточном для разрыхления теста.

**54 жидкие (хлебопекарные) дрожжи:** (Нрк. жидкие пекарские дрожжи): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный с использованием заквашенной заварки для хлебопекарного производства путем размножения в ней чистых культур дрожжей вида *Saccharomyces* для хлебопекарного производства.

<sup>1)</sup> Химический разрыхлитель — пищевая добавка с технологической функцией разрыхлителя.

**55 хлебопекарный улучшитель:** Пищевая добавка, или комплексная пищевая добавка, или технологическое вспомогательное средство (ферментные препараты), вещество для обработки муки, улучшающие свойства теста и качество хлебобулочных изделий.

**56 полуфабрикат хлебопекарного производства:** Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья или основного сырья и дополнительного сырья и подлежащий дальнейшей переработке в соответствующей стадии производства хлебопекарной продукции.

**Примечание** — К полуфабрикатам хлебопекарного производства относятся питательная смесь (для хлебопекарного производства), заварка (для хлебопекарного производства), жидкие (хлебопекарные) дрожжи, активированные хлебопекарные дрожжи, закваска (для хлебопекарного производства), опара, тесто, тестовая заготовка, начинка, отделочный полуфабрикат (для хлебопекарного производства) и др.

**57 замороженный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, подвергнутый замораживанию, обеспечивающему температуру в центре полуфабриката хлебопекарного производства не выше минус 10 °С.

**58 питательная смесь (для хлебопекарного производства)** (Нрк. *мучная болтушка*): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия в определенном соотношении и используемый для приготовления жидких хлебопекарных дрожжей, закваски, жидкой опары и активации хлебопекарных дрожжей.

**59 стартовая композиция микроорганизмов:** Композиция, содержащая один или несколько видов и/или штаммов чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства в нативном или сухом виде или в смеси с наполнителем, содержащая жизнеспособные клетки в количестве не менее  $10^5$  КОЕ/г, предназначенная для выведения заквасок.

**60 чистая культура микроорганизмов для хлебопекарного производства:** Культура непатогенных и нетоксигенных бактерий и дрожжей, состоящая из одного штамма микроорганизмов и содержащая жизнеспособные клетки в количестве не менее  $10^7$  КОЕ/г, предназначенная для выведения заквасок.

**61 заварка (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный из муки и/или продуктов переработки зерна и воды и/или заменяющих ее жидкостей, или из муки и/или продуктов переработки зерна, воды и/или заменяющих ее жидкостей и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия и доведенный до стадии клейстеризации крахмала.

**62 заквашенная заварка (для хлебопекарного производства)** (Нрк. *заквашенный затоп*): Заварка, прошедшая стадию брожения под воздействием термофильных молочнокислых бактерий.

**63 неосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** (Нрк. *простая заварка*): Заварка, охлажденная после приготовления и не подвергнутая осахариванию.

**64 самоосахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** (Нрк. *сладкая заварка*): Заварка, осахаренная под воздействием собственных амилолитических ферментов муки.

**65 осахаренная заварка (для хлебопекарного производства)** (Нрк. *осахаренный затоп*): Заварка, осахаренная под воздействием амилолитических ферментов муки и солода или ферментных препаратов.

**66 сброженная заварка (для хлебопекарного производства):** Заварка, прошедшая стадию брожения под воздействием хлебопекарных дрожжей или закваски.

**67 закваска (для хлебопекарного производства):** (Нрк. *головка; квасы*): Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси чистыми культурами молочнокислых бактерий или молочнокислых бактерий и дрожжей, или других микроорганизмов, применяемых в хлебопекарном производстве.

**68 инактивированная закваска (для хлебопекарного производства):** Полуфабрикат, полученный путем инактивации микроорганизмов закваски (методом высушивания, пастеризации, глубокого замораживания, применения консервантов, в том числе органических кислот).

**69 опара:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, воды, хлебопекарных дрожжей, и/или закваски, и/или жидких дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста.

**Примечание** — Допускается при приготовлении опары применение пищевой соли.

70 **большая густая опара:** Опара, приготовленная из 60—70 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41—45 %.

71 **густая опара:** Опара, приготовленная из 45—55 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 41—45 %.

72 **жидкая опара:** Опара, приготовленная из 25—35 % общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 68—72 %.

73 **тестовая заготовка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, полученный в результате разделки.

74 **тестовая заготовка высокой степени готовности:** Тестовая заготовка, продолжительность прогрева которой в пекарной камере составляет 90 % продолжительности выпечки.

75 **тестовая заготовка различной степени готовности:** Тестовая заготовка, для которой процесс прогрева в пекарной камере прерван до момента превращения ее в готовое изделие.

Примечание — Продолжительность прогрева тестовой заготовки изделий конкретных наименований в пекарной камере определяется разработчиком и приводится в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

76 **тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса основного сырья или основного и дополнительного сырья, с использованием или без использования компонента брожения.

77 **дрожжевое тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса основного сырья или основного и дополнительного сырья.

78 **бездрожжевое тесто:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса или сбивания основного сырья или основного и дополнительного сырья без компонента брожения.

79 **хлебная мочка:** Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный посредством его замачивания в воде и последующего измельчения.

80 **начинка:** Составная часть хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь или на поверхность тестовой заготовки на стадии разделки или после выпечки или жарки.

81 **отделочный полуфабрикат (хлебопекарного производства):** Полуфабрикат хлебопекарного производства, применяемый для отделки поверхности тестовой заготовки и готового хлебобулочного изделия.

82 **отделочная крошка** (Нрк. *посыпка; шпрезель*): Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, масложировых продуктов и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных.

83 **хлебная крошка:** Полуфабрикат хлебоперного производства, полученный посредством его измельчения.

84 **яичная смазка (для хлебопекарного производства)** (Нрк. *яичная болтушка; яичная смесь; яично-водная смесь*): Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из куриных яиц или яичных продуктов и воды.

85 **сухарная крошка:** Полуфабрикат хлебоперного производства, высушенное и подвергнутое измельчению хлебобулочное изделие.

### Технологические процессы

86 **основные стадии производства хлебобулочных изделий:** Технологические процессы (группы технологических процессов), используемые в определенной последовательности при изготовлении хлебобулочных изделий, к которым относятся прием и хранение сырья, подготовка сырья к производству, приготовление теста, разделка теста, выпечка или иная тепловая обработка тестовой заготовки, охлаждение, замораживание готовой продукции, нарезка и упаковывание, хранение готовой продукции.

#### Примечания

- 1 Стадия тестовой заготовки не требуется при выработке хлебобулочных полуфабрикатов.
- 2 Стадия охлаждения не требуется при реализации продукции в горячем виде.
- 3 Стадия замораживания готовой продукции необходима при выработке замороженных хлебобулочных полуфабрикатов.
- 4 Стадии нарезки и упаковывания не требуются при реализации неупакованной продукции.

**87 подготовка сырья (к хлебопекарному производству):** Проведение технологических операций, обеспечивающих готовность сырья, для дальнейшего использования в технологическом процессе производства хлебобулочных изделий.

**88 просеивание муки:** Пропускание муки через сито для отделения посторонних примесей.

**89 разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства):** Выведение закваски или жидких хлебопекарных дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов или готовой закваски, или инактивированной закваски, и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла.

**90 разводочный цикл приготовления закваски или жидких дрожжей:** Выведение закваски или жидких дрожжей путем внесения и последовательного размножения чистых культур микроорганизмов в питательной смеси.

**91 производственный цикл приготовления закваски или жидких дрожжей:** Приготовление закваски или жидких дрожжей путем периодического освежения закваски или жидких дрожжей питательной смесью взамен израсходованного их количества и доведение до количества, необходимого производству.

**92 освежение закваски или жидких дрожжей:** Внесение в закваску или жидкие дрожжи питательной смеси.

**93 опарный способ (приготовления теста):** Приготовление теста с использованием различных видов опар.

**94 замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Перемешивание сырья или сырья и полуфабриката хлебопекарного производства до получения однородной массы.

**95 непрерывный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при непрерывном дозировании определенного количества сырья или сырья и полуфабрикатов в единицу времени до получения однородной массы.

**96 порционный замес полуфабриката (хлебопекарного производства):** Замес полуфабриката хлебопекарного производства при порционном дозировании определенного количества сырья или сырья и полуфабрикатов до получения однородной массы при порционном выходе.

**97 ритм замеса полуфабриката (хлебопекарного производства):** Период времени от начала замеса одной порции полуфабриката хлебопекарного производства до начала замеса следующей порции.

**98 интенсивный замес теста:** Скоростная механическая обработка теста в тестомесильной машине с частотой вращения месильных органов более 180 об/мин.

**99 сбивание теста:** Механическая обработка теста для насыщения его газообразной фазой и получения пенообразной структуры.

**100 брожение полуфабриката (хлебопекарного производства):** Процесс, в течение которого происходит изменение пищевых веществ опары, закваски, жидких дрожжей, заварки, теста и накопление диоксида углерода, вкусовых, ароматообразующих веществ под действием компонентов брожения и другого сырья.

**101 консервирование полуфабриката (хлебопекарного производства):** Временное подавление жизнедеятельности хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий.

**102 разрыхление теста биологическим способом** (Нрк. *разрыхление теста биохимическим способом*): Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате брожения.

**103 разрыхление теста механическим способом** (Нрк. *разрыхление теста физическим способом*): Разрыхление теста в процессе замеса его под воздействием кислорода или воздуха, поступающих под давлением или разряжением в тестомесильную машину.

**104 разрыхление теста химическим способом:** Разрыхление теста под действием диоксида углерода и газообразных веществ, выделяемых при распаде химических разрыхлителей.)

**105 безопарный способ (приготовления теста):** Приготовление теста в одну стадию с замесом теста из всего сырья по рецептуре и продолжительностью брожения 2 ч и более.

**106 ускоренный способ (приготовления теста):** Приготовление теста с применением интенсивного замеса, увеличением расхода компонента брожения, и/или подкисляющего сырья, и/или хлебопекарных улучшителей с продолжительностью брожения теста не более 90 мин.

**Примечание** — К подкисляющему сырью (подкислителям) относят пищевые добавки с технологической функцией регулятора кислотности, такие как органические кислоты и их смеси (лимонную, молочную и др.) и сухую молочную сыворотку.

**107 интенсивная холодная технология (приготовление теста):** Ускоренный способ приготовления теста в одну стадию с применением интенсивного замеса, повышенного количества хлебопекарных дрожжей и/или хлебопекарных улучшителей и воды пониженной температуры, продолжительностью брожения теста менее 90 мин.

**108 приготовление теста:** Процесс от замеса полуфабриката, включая брожение, до разделки теста.

**109 отлежка теста:** Выдерживание теста после замеса не более 30 мин.

**110 обминка теста:** Кратковременное перемешивание теста в период брожения.

**111 натирка теста:** Механическая обработка теста для бараночных изделий на натирочной машине или вручную.

**112 отсдобка теста:** Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья.

**113 слоение теста:** Придание тесту слоистой структуры путем наложения на раскатанное тесто масложировых продуктов с последующим многократным складыванием и раскаткой.

**114 разделка теста:** Совокупность операций, направленных на формирование тестовой заготовки и доведение ее до состояния, оптимального для выпечки.

**115 деление теста:** Операция разделки теста, заключающаяся в получении тестовой заготовки определенной массы.

**116 формование (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке формы, соответствующей внешнему виду хлебобулочного изделия.

**117 округление (тестовой заготовки) (Нрк. подкатка):** Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке шарообразной формы.

**118 закатка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в придании тестовой заготовке цилиндрической, или овальной, или продолговато-овальной формы.

**119 надрезка [наколы; штамповка] тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки надрезов [наколов, штампов].

**120 расстойка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в выдерживании тестовой заготовки при определенных температуре и относительной влажности воздуха.

**121 предварительная расстойка (тестовой заготовки) (Нрк. первая расстойка; сухая расстойка; промежуточная расстойка):** Операция разделки теста, заключающаяся в кратковременной расстойке тестовой заготовки после механического воздействия при делении и округлении с целью улучшения свойств и структуры.

**122 окончательная расстойка (тестовой заготовки) (Нрк. вторая расстойка; влажная расстойка):** Расстойка тестовой заготовки после ее формования и предварительной расстойки тестовой заготовки или без нее с целью разрыхления и увеличения до необходимого объема.

**123 отделка тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки сырья, отделочного полуфабриката хлебопекарного производства, отделочной смеси.

**124 смазка тестовой заготовки:** Операция разделки теста, заключающаяся в нанесении на поверхность тестовой заготовки меланжа, яичной смазки, крахмального клейстера, раствора сахара или специального смазочного продукта.

**125 опрыскивание тестовой заготовки [хлебобулочного изделия]:** Операция разделки теста, заключающаяся в увлажнении поверхности тестовой заготовки [хлебобулочного изделия] водой и др.

**126 паровлажнение тестовой заготовки:** Обработка поверхности тестовой заготовки паровоздушной или пароводяной смесью.

**127 обварка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в кратковременном погружении тестовой заготовки в воду или раствор двууглекислого натрия температурой 92—95 °С в соответствии с технологической документацией.

**128 ошпарка (тестовой заготовки):** Операция разделки теста, заключающаяся в обработке тестовой заготовки водяным паром.

**129 обжарка (тестовой заготовки) (Нрк. обжарка хлеба):** Кратковременное воздействие высокой температуры на тестовую заготовку в начальный период выпечки.

**130 обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода; люльки пекарной камеры]** (Нрк. *колеровка хлебопекарной формы*): Получение слоя на внутренней поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] из предварительно нанесенного слоя масложировых продуктов или материала, применяемого в пищевой промышленности.

**131 смазка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода; люльки пекарной камеры]**: Нанесение на внутреннюю поверхность хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] тонкого слоя масложировых продуктов, применяемых в пищевой промышленности.

**132 выпечка**: Стадия технологического процесса, заключающаяся в прогреве тестовой заготовки, в результате которого происходит превращение тестовой заготовки в хлебобулочное изделие.

**133 жарка (хлебобулочного изделия)**: Прогревание тестовой заготовки в кипящем масложировом продукте до превращения ее в хлебобулочное изделие, готовое для употребления в пищу.

**134 отделка хлебобулочного изделия**: Придание поверхности хлебобулочного изделия внешнего вида, соответствующего требованиям документа на хлебобулочное изделие конкретного наименования.

**135 глазирование (хлебобулочного изделия)**: Нанесение на поверхность хлебобулочного изделия разогретых помады, и/или шоколадной массы, и/или глазурей и др.

**136 освежение (хлебобулочного изделия)**: Кратковременное прогревание черствого хлебобулочного изделия при соответствующем режиме.

**137 замораживание полуфабриката (хлебопекарного производства)**: Выдерживание полуфабриката хлебопекарного производства при отрицательных температурах с целью его консервирования до достижения в центре изделия температуры не выше минус 10 °С.

**138 консервирование (хлебобулочного изделия)**: Технологическая операция, предназначенная для увеличения сроков годности хлебобулочного изделия и обеспечивающая сохранность органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности изделия при хранении.

**139 консервирование теплом (хлебобулочного изделия)**: Консервирование упакованного хлебобулочного изделия путем тепловой обработки.

**140 консервирование теплом ступенчатое (хлебобулочного изделия)**: Консервирование теплом упакованного хлебобулочного изделия в две и более стадий.

**141 консервирование спиртом (хлебобулочного изделия)**: Консервирование хлебобулочного изделия путем обработки этиловым спиртом его поверхности с последующим упаковыванием и/или путем впрыскивания спирта в потребительскую упаковку.

### **Лабораторный контроль производства хлебобулочных изделий**

**142 пробная выпечка хлебобулочного изделия** (Нрк. *опытная выпечка*): Выпечка хлебобулочного изделия с целью проверки и оценки хлебопекарных свойств основного и дополнительного сырья, показателей качества и безопасности хлебобулочного изделия, выхода хлебобулочного изделия, параметров технологического процесса, различных способов приготовления хлебобулочного изделия, норм расхода упаковочных материалов, смазочных средств на смазку технологического оборудования, хлебопекарных форм, хлебопекарных листов, противней, пода или люлек пекарной камеры и др.

**143 хлебопекарное свойство муки**: Способность муки (для хлебобулочного изделия) влиять на качество хлебобулочного изделия.

**144 подъемная сила полуфабриката (хлебопекарного производства)**: Показатель процесса разрыхления полуфабриката хлебопекарного производства, характеризующий жизнедеятельность микроорганизмов при определенных условиях.

**145 газообразующая способность муки, полуфабриката (хлебопекарного производства)**: Способность веществ муки к изменению полуфабриката хлебопекарного производства с образованием диоксида углерода при брожении.

**146 газодерживающая способность полуфабриката (хлебопекарного производства)**: Способность полуфабриката хлебопекарного производства удерживать диоксид углерода, образующийся при брожении.

**147 бродильная активность полуфабриката (хлебопекарного производства)**: Способность полуфабриката хлебопекарного производства к разрыхлению теста.

148 **эластичность [упругость] теста [мякиша хлебобулочного изделия]:** Свойство теста [мякиша хлебобулочного изделия] восстанавливать первоначальную форму после прекращения действия деформирующей нагрузки.

149 **технологическая затрата (в хлебопекарном производстве):** Расход муки, полуфабриката хлебопекарного производства и хлебобулочного изделия, обусловленный ходом технологического процесса.

150 **затрата при брожении:** Технологическая затрата полуфабриката (опара, закваска, жидкие дрожжи, тесто и др.) хлебопекарного производства на брожение в период от замеса до выпечки.

151 **затрата при разделке теста:** Технологическая затрата муки и/или сухарной крошки на обсыпку рабочих поверхностей деталей разделочного и транспортного оборудования и поверхности тестовых заготовок при разделке.

152 **упек:** Уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания части продуктов брожения.

**Примечание** — Упек выражается в процентах к массе тестовой заготовки перед выпечкой.

153 **формоудерживающая способность (тестовой заготовки):** Способность тестовой заготовки сохранять форму в процессе расстойки и начального периода выпечки.

154 **усушка (хлебобулочного изделия):** Уменьшение массы хлебобулочного изделия при остывании и хранении за счет испарения части воды и летучих компонентов брожения.

155 **технологическая потеря (в хлебопекарном производстве):** Расход муки, полуфабрикатов хлебопекарного производства и хлебобулочного изделия при ведении технологического процесса, не обусловленный ходом технологического процесса.

156 **выход теста:** Отношение массы теста к массе израсходованной муки, выраженное в процентах.

157 **выход хлебобулочного изделия:** Отношение массы готового хлебобулочного изделия к массе израсходованной муки, выраженное в процентах.

**Примечание** — При применении солода, зерновых продуктов, клейковины, крахмала массу этих продуктов включают в массу израсходованной муки.

#### **Дефекты и болезни хлебобулочных изделий**

158 **выплыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде выступающего мякиша хлебобулочного изделия по контуру верхней корки формового хлебобулочного изделия или нижней корки подового хлебобулочного изделия.

159 **непромес:** Дефект хлебобулочного изделия в виде непромешанного сырья в хлебобулочном изделии.

160 **пустота в хлебобулочном изделии:** Дефект хлебобулочного изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 2 см.

**Примечание** — Пустоты, предусмотренные нормативным документом на хлебобулочное изделие конкретного наименования, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

161 **подрыв:** Дефект хлебобулочного изделия в виде отрывов верхней корки у формового хлебобулочного изделия и отрывов корок у основания подового хлебобулочного изделия.

162 **крупный подрыв:** Дефект хлебобулочного изделия, охватывающий всю длину одной из боковых сторон формового хлебобулочного изделия или более половины окружности подового хлебобулочного изделия и имеющий ширину более 1 см в формовом хлебобулочном изделии и более 2 см в подовом хлебобулочном изделии.

163 **притиск:** Дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок.

**Примечание** — Участки поверхности без корки в местах соединений, наличие которых является особенностью конкретных наименований хлебобулочных изделий и появление которых предусмотрено при формировании тестовых заготовок, называются слипами и к дефектам не относятся.

164 **трещина (хлебобулочного изделия):** Дефект хлебобулочного изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного изделия.

**Примечание** — Трещины, предусмотренные документом на конкретное наименование хлебобулочного изделия, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

**165 крупная трещина (хлебобулочного изделия):** Дефект хлебобулочного изделия в виде трещины, проходящей через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющей ширину более 1 см.

**166 уплотнение мякиша (хлебобулочного изделия)** (Нрк. *закал мякиша хлебобулочного изделия*): Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша хлебобулочного изделия, не содержащих пор.

**167 подгорелость (хлебобулочного изделия):** Частичное обугливание поверхности хлебобулочного изделия, которое обуславливает горький вкус.

**168 постороннее включение (в хлебобулочном изделии):** Включения в хлебобулочном изделии, не входящие в рецептуру данного изделия, определяемые визуальными или с помощью специальных устройств, в том числе являющиеся опасными для жизни и здоровья человека.

**169 болезнь хлебобулочного изделия:** Изменение внешнего вида и качества хлебобулочного изделия под влиянием микроорганизмов, приводящее хлебобулочные изделия в состояние, непригодное к употреблению в пищу.

**170 плесневение хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная плесневыми грибами различных родов, образующими видимый мицелий различной окраски на поверхности и/или внутри изделия.

**171 «меловая» болезнь хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная дрожжами и дрожжеподобными грибами, образующими белый порошкообразный налет или вкрапления в мякише изделия, напоминающие по внешнему виду мел.

**172 «пигментация» хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная дрожжами, дрожжеподобными грибами и некоторыми видами бактерий, продуцирующими окрашенные пигменты и образующими на корке и/или в мякише изделия цветной налет в виде пятен.

**173 «красная» болезнь хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная бактериями вида *Serratia marcescens*, образующими на корке и/или в мякише изделия ярко-красные пятна.

**174 «картофельная» болезнь хлебобулочного изделия:** Болезнь хлебобулочного изделия, вызванная спорообразующими бактериями рода *Bacillus* и характеризующаяся наличием несвойственного запаха и липкости мякиша, появлением темных пятен и, при сильном поражении, разрушением мякиша с образованием слизистых тянущихся нитей.

**175 загрязненность (хлебобулочного изделия):** Наличие на поверхности хлебобулочного изделия загрязненных участков с различными включениями, не свойственными конкретному наименованию хлебобулочного изделия.

**176 зараженность (хлебобулочного изделия):** Наличие в хлебобулочном изделии вредителей хлебных запасов, определяемых визуальными.

**177 крошка:** Мелкие частицы хлебобулочного изделия, образующиеся при нарезке, упаковывании, укладывании и транспортировании изделий.

**178 лом (хлебобулочного изделия):** Отделившаяся часть хлебобулочного изделия пониженной влажности в результате механического воздействия.

**Примечание** — Характеристика крупного и мелкого лома приводится в нормативном документе на хлебобулочное изделие пониженной влажности конкретного наименования.

**179 металломагнитная примесь (в панировочных сухарях):** Примесь, обладающая свойством притягиваться к магниту.

**180 черствение (хлебобулочного изделия):** Изменения, происходящие в хлебобулочном изделии при хранении, обусловленные трансформацией биополимеров хлебобулочного изделия.

**181 хруст от минеральной примеси (хлебобулочного изделия):** Хруст в хлебобулочном изделии, не характерный для конкретного наименования хлебобулочного изделия, определяемый при разжевывании.

## Алфавитный указатель терминов

активность бродильная полуфабриката	147
активность бродильная полуфабриката хлебопекарного производства	147
болезнь «картофельная» хлебобулочного изделия	174
болезнь «красная» хлебобулочного изделия	173
болезнь «меловая» хлебобулочного изделия	171
болезнь хлебобулочных изделий	169
<i>болтушка мучная</i>	58
<i>болтушка яичная</i>	84
брожение полуфабриката	100
брожение полуфабриката хлебопекарного производства	100
вид в изломе	39
вид в изломе хлебобулочного изделия пониженной влажности	39
включение постороннее	168
включение постороннее в хлебобулочном изделии	168
<i>вспомогательное сырье</i>	51
выпечка	132
выпечка хлебобулочного изделия пробная	142
<i>выпечка опытная</i>	142
выплыв	158
выход теста	156
выход хлебобулочного изделия	157
глазирование	135
глазирование хлебобулочного изделия	135
<i>головка</i>	67
горбушка	7
горбушка хлебобулочного изделия	7
деление теста	115
дрожжи жидкие	54
<i>дрожжи пекарские жидкие</i>	54
дрожжи хлебопекарные жидкие	54
единица номенклатурная хлебопекарных изделий	2
жарка	133
жарка хлебобулочного изделия	133
заварка	61
заварка заквашенная	62
заварка неосахаренная	63
заварка осахаренная	65
заварка самоосахаренная	64
заварка сброженная	66
заварка для хлебопекарного производства	61
заварка заквашенная для хлебопекарного производства	62
заварка неосахаренная для хлебопекарного производства	63
заварка осахаренная для хлебопекарного производства	65
заварка самоосахаренная для хлебопекарного производства	64
заварка сброженная для хлебопекарного производства	66
<i>заварка простая</i>	63
<i>заварка сладкая</i>	64
заготовка тестовая	73
заготовка тестовая высокой степени готовности	74
заготовка тестовая замороженная	31
заготовка тестовая различной степени готовности	75
загрязненность	175
загрязненность хлебобулочных изделий	175

<i>закал мякиша хлебобулочного изделия</i>	166
<b>закатка</b>	118
<b>закатка тестовой заготовки</b>	118
<b>закваска</b>	67
<b>закваска для хлебопекарного производства</b>	67
<b>закваска инактивированная</b>	68
<b>закваска инактивированная для хлебопекарного производства</b>	68
<b>замес непрерывный полуфабриката</b>	95
<b>замес непрерывный полуфабриката хлебопекарного производства</b>	95
<b>замес полуфабриката</b>	94
<b>замес полуфабриката хлебопекарного производства</b>	94
<b>замес порционный полуфабриката</b>	96
<b>замес порционный полуфабриката хлебопекарного производства</b>	96
<b>замес теста интенсивный</b>	98
<b>замораживание полуфабриката</b>	137
<b>замораживание полуфабриката хлебопекарного производства</b>	137
<b>зараженность</b>	176
<b>зараженность хлебобулочного изделия</b>	176
<i>затор заквашенный</i>	62
<i>затор осахаренный</i>	65
<b>затрата в хлебопекарном производстве технологическая</b>	149
<b>затрата при брожении</b>	150
<b>затрата при разделке теста</b>	151
<b>затрата технологическая</b>	149
<b>изделие булочное</b>	8
<b>изделие булочное мелкоштучное</b>	9
<b>изделие хлебобулочное</b>	1
<b>изделие хлебобулочное бараночное</b>	25
<b>изделие хлебобулочное бездрожжевое</b>	15
<b>изделие хлебобулочное длительного хранения</b>	35
<b>изделие хлебобулочное жареное</b>	27
<b>изделие хлебобулочное заварное</b>	16
<b>изделие хлебобулочное замороженное</b>	28
<b>изделие хлебобулочное зерновое</b>	21
<b>изделие хлебобулочное из обойной муки</b>	23
<b>изделие хлебобулочное из цельнозерновой муки</b>	23
<b>изделие хлебобулочное многозерновое</b>	22
<b>изделие хлебобулочное мультизерновое</b>	22
<b>изделие хлебобулочное нарезанное</b>	20
<b>изделие хлебобулочное недлительного хранения</b>	36
<b>изделие хлебобулочное подовое</b>	4
<b>изделие хлебобулочное пониженной влажности</b>	24
<b>изделие хлебобулочное пшенично-ржаное</b>	13
<b>изделие хлебобулочное ремесленное</b>	17
<b>изделие хлебобулочное ржано-пшеничное</b>	14
<b>изделие хлебобулочное с начинкой</b>	10
<b>изделие хлебобулочное сдобное</b>	18
<b>изделие хлебобулочное слоеное</b>	19
<b>изделие хлебобулочное сухарное</b>	26
<b>изделие хлебобулочное упакованное</b>	33
<b>изделие хлебобулочное формовое</b>	3
<i>квасы</i>	67
<i>колеровка хлебопекарной формы</i>	130
<b>композиция микроорганизмов стартовая</b>	59
<b>компонент брожения</b>	53

компонент, вызывающий брожение	53
консервирование	138
консервирование полуфабриката	101
консервирование полуфабриката хлебопекарного производства	101
консервирование спиртом	141
консервирование спиртом хлебобулочного изделия	141
консервирование теплом	139
консервирование теплом ступенчатое	140
консервирование теплом ступенчатое хлебобулочного изделия	140
консервирование теплом хлебобулочного изделия	139
консервирование хлебобулочного изделия	138
корка	41
корка хлебобулочного изделия	41
крошка	177
крошка отделочная	82
крошка сухарная	85
крошка хлебная	83
культура микроорганизмов для хлебопекарного производства чистая	60
лом	178
лом хлебобулочного изделия	178
ломкость баранки	42
ломоть	6
ломоть хлебобулочного изделия	6
мочка хлебная	79
мякиш	40
мякиш хлебобулочного изделия	40
набухаемость	43
набухаемость хлебобулочного изделия пониженной влажности	43
надрезка тестовой заготовки	119
наколы тестовой заготовки	119
натирка теста	111
начинка	80
непромес	159
обварка	127
обварка тестовой заготовки	127
обжарка	129
обжарка тестовой заготовки	129
<i>обжарка хлеба</i>	129
обминка теста	110
обработка люльки пекарной камеры	130
обработка пода	130
обработка противня	130
обработка хлебопекарного листа	130
обработка хлебопекарной формы	130
округление	117
округление тестовой заготовки	117
опара	69
опара большая густая	70
опара густая	71
опара жидкая	72
опрыскивание тестовой заготовки	125
опрыскивание хлебобулочного изделия	125
освежение закваски или жидких дрожжей	92
освежение	136
освежение хлебобулочного изделия	136

отделка тестовой заготовки	123
отделка хлебобулочного изделия	134
отлежка теста	109
отсдобка теста	112
ошпарка	128
ошпарка тестовой заготовки	128
пароувлажнение тестовой заготовки	126
пекарня	37
«пигментация» изделия хлебобулочного	172
пирог	11
пирожок	12
плесневение хлебобулочных изделий	170
подгорелость	167
подгорелость хлебобулочных изделий	167
подготовка сырья	87
подготовка сырья к хлебопекарному производству	87
<i>подкатка</i>	117
подрыв	161
подрыв крупный	162
полуфабрикат замороженный	57
полуфабрикат замороженный хлебопекарного производства	57
полуфабрикат отделочный	81
полуфабрикат отделочный хлебопекарного производства	81
полуфабрикат хлебобулочный	29
полуфабрикат хлебопекарного производства	56
пористость	46
пористость хлебобулочного изделия	46
<i>посыпка</i>	82
потеря технологическая в хлебопекарном производстве	155
потеря технологическая	155
приготовление теста	108
примесь металломагнитная	179
примесь металломагнитная в панировочных сухарях	179
притиск	163
продукты зерновые	52
промес	44
промес хлебобулочного изделия	44
пропеченность	45
пропеченность хлебобулочного изделия	45
просеивание муки	88
пустота в хлебобулочном изделии	160
разделка теста	114
разрыхление теста биологическим способом	102
<i>разрыхление теста биохимическим способом</i>	102
разрыхление теста механическим способом	103
<i>разрыхление теста физическим способом</i>	103
разрыхление теста химическим способом	104
расстойка	120
расстойка окончательная	122
расстойка окончательная тестовой заготовки	122
расстойка предварительная	121
расстойка предварительная тестовой заготовки	121
расстойка тестовой заготовки	120
ритм замеса полуфабриката	97
ритм замеса полуфабриката хлебопекарного производства	97

сбивание теста	99
свойство хлебопекарное муки	143
сила подъемная полуфабриката	144
сила подъемная полуфабриката хлебопекарного производства	144
слоение теста	113
смесь питательная	58
смесь питательная для хлебопекарного производства	58
<i>смесь яичная</i>	84
<i>смесь яично-водная</i>	84
смазка тестовой заготовки	124
смазка люльки пекарной камеры	131
смазка пода	131
смазка противня	131
смазка хлебопекарного листа	131
смазка хлебопекарной формы	131
смазка яичная для хлебопекарного производства	84
смазка яичная	84
состояние мякиша	47
способ безопарный	105
способ опарный	93
способ приготовления теста безопарный	105
способ приготовления теста опарный	93
способ приготовления теста ускоренный	106
способ ускоренный	106
способность газообразующая муки	145
способность газообразующая полуфабриката	145
способность газообразующая полуфабриката хлебопекарного производства	145
способность газодерживающая полуфабриката	146
способность газодерживающая полуфабриката хлебопекарного производства	146
способность формоудерживающая	153
способность формоудерживающая тестовой заготовки	153
срок максимальной выдержки	32
срок максимальной выдержки хлебобулочного изделия	32
стадии основные производства хлебобулочных изделий	86
структура мякиша	48
структура мякиша слоеного хлебобулочного изделия	48
сырье дополнительное	51
сырье основное	50
сырье дополнительное для хлебобулочного изделия	51
сырье основное для хлебобулочного изделия	50
тесто	76
тесто бездрожжевое	78
тесто дрожжевое	77
тесто замороженное	30
тесто охлажденное	30
технология интенсивная холодная	107
технология интенсивная холодная приготовления теста	107
трещина	164
трещина крупная	165
трещина крупная хлебобулочного изделия	165
трещина хлебобулочного изделия	164
улучшитель хлебопекарный	55
упек	152
уплотнение мякиша	166

уплотнение мякиша хлебобулочного изделия	166
упругость мякиша хлебобулочного изделия	148
упругость теста	148
усушка	154
усушка хлебобулочного изделия	154
формование	116
формование тестовой заготовки	116
хлеб	5
хлебозавод	38
<i>хлебокомбинат</i>	38
хранение хлебобулочных изделий	34
хрупкость	49
хрупкость хлебобулочного изделия пониженной влажности	49
хруст от минеральной примеси	181
хруст от минеральной примеси хлебопекарного изделия	181
цикл производственный приготовления закваски или жидких дрожжей	91
цикл разводочный приготовления закваски или жидких дрожжей	90
цикл приготовления полуфабриката	89
цикл приготовления полуфабриката хлебопекарного производства разводочный	89
часть хлебобулочного изделия нарезанная	20
черствение	180
черствение хлебобулочного изделия	180
штамповка тестовой заготовки	119
<i>штрепель</i>	82
эластичность мякиша хлебобулочного изделия	148
эластичность теста	148

**Приложение А**  
**(справочное)**

**Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах  
в государствах — участниках СНГ**

Технический регламент или нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»	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
Специальный технический регламент МТР.008-2020 от 18.02.20 «О безопасности хлебо-булочных и макаронных изделий»	UZ

---

УДК 664.66:006.354

МКС 67.060

Н32

Ключевые слова: термин, определение, хлебопекарное производство, хлебобулочное изделие, хлеб, полуфабрикат, закваска, опара, тесто, пекарня, хлебозавод

---

Технический редактор *И.Е. Черепкова*  
Корректор *О.В. Лазарева*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 18.06.2025. Подписано в печать 20.06.2025. Формат 60×84%. Гарнитура Ариал.  
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,32.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»  
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,  
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)