

Изменение № 3 ГОСТ 12793—77 Хлеб. Паляница украинская. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20.07.88 № 2698

Дата введения 01.01.89

Наименование стандарта изложить в новой редакции: «Хлеб. Паляницы. Общие технические условия».

Bread. Palyanitsas. General specifications.

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «1.1. Паляницы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептуре и технологической инструкции, утвержденными в установленном порядке. Коды ОКП приведены в обязательном приложении».

Пункт 1а.1 исключить.

Пункт 1.2. Первый абзац изложить в новой редакции: «Паляницы должны изготавливаться следующих наименований и масс:

паляница украинская — 0,75 — 1,0 кг;

паляница кировоградская — 1,6 кг;

третий абзац. Заменить слова: «через 10 ч» на «в конце срока максимальной выдержки на предприятии».

Пункты 1.3, 1.4. Заменить слова: «украинская паляница должна» на «паляницы должны».

Пункт 1.3. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма: для украинской паляницы	Круглая, с боковым надрезом на 3/4 окружности, с приподнятым и ясно выраженным козырьком
для кировоградской паляницы	Круглая, с рифлеными боковыми и выпуклой верхней коркой, допускается с подрывом у верхней кромки на 2/3 окружности, высотой не более 5 см
поверхность цвет	Гладкая, без трещин, допускается мучнистость. От светло-желтого до светло-коричневого, в месте надреза и подрыва может быть светлым
Состояние мякиша: пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму

(Продолжение см. с. 290)

(Продолжение изменения к ГОСТ 12793—77)

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика
<b>промес пористость</b>	Без комочков и следов непромеса Развитая, без пустот и уплотнений. Для кировоградской паляницы — неравномерная, с наличием крупных пор, мякиш слоистый при разламывании
<b>Вкус</b>	Свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
<b>Запах</b>	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха

Пункт 1.4. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

Таблица 2

Наименование показателя	Норма			
	для украинской паляницы		для кировоградской паляницы	
	высшего и первого сортов	второго сорта	высшего сорта	первого сорта
<b>Влажность мякиша, %, не более</b>	43,0	44,0	44,0	45,0
<b>Кислотность мякиша, град, не более</b>	3,0	4,0	3,0	3,0
<b>Пористость мякиша, %, не менее</b>	70,0	68,0	70,0	69,0

Примечание. В паляницах, приготовленных на жидких, сушеных активированных дрожжах, смеси жидких и прессованных дрожжей и молочнокислых заквасках, допускается повышение кислотности на 1 град».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.6: «1.6. Срок максимальной выдержки изделий на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки изделия из печи — 24 ч».

Пункт 2.1. Заменить слова: «удостоверяющим ее качество» на «о качестве»; дополнить абзацем: «Для каждой партии продукции в документе о качестве должно быть указано время выемки изделий из печи».

Пункт 3.1. Заменить слово: «проб» на «образцов».

Раздел 4. Наименование. Заменить слово: «Укладка» на «Укладывание».

(Продолжение см. с. 291)

*(Продолжение изменения к ГОСТ 12793—77)*

Пункт 4.1. Заменить слова: «украинской паляницы» на «паляниц».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.2: «4.2. Реализация изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделия».

Приложение. Таблицу дополнить наименованиями:

*(Продолжение см. с. 292)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 12793—77)

Наименование	Код ОКП
Хлеб. Паляница кировоградская из пшеничной муки высшего сорта, массой 1,6 кг	91 1465 1888
Хлеб. Паляница кировоградская из пшеничной муки первого сорта, массой 1,6 кг	91 1478 2788

(ИУС № 11 1988 г.)