

ГОСТ 9906—61

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# ХЛЕБЕЦ ЛЕНИНГРАДСКИЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2007

**ХЛЕБЕЦ ЛЕНИНГРАДСКИЙ****Технические условия****ГОСТ  
9906—61**Leningrad small loaf.  
SpecificationsМКС 67.060  
ОКП 91 1661 4534Дата введения **01.07.62****I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1. Ленинградский хлебец должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2, 3. **(Исключены, Изм. № 1).**

4. Масса хлебца должна быть 0,4 кг. Допускаемое отклонение от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должно превышать  $\pm 2,5\%$  и должно определяться по средней массе 10 шт. изделий.

Допускаемое отклонение в массе отдельного изделия в меньшую сторону не должно превышать 4 %.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

5. По органолептическим показателям хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
<b>Внешний вид:</b>	
Форма	Продолговатая с округленными или тупыми концами
Поверхность	Смазана яйцом, отделана дробленным орехом и сахарной пудрой
<b>Состояние мякиша:</b>	
Пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный
Промес	Без комочков и следов непромеса
Пористость	Развитая, без пустот и уплотнений, с включением изюма
<b>Вкус</b>	Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
<b>Запах</b>	Свойственный данному виду изделий, с легким ароматом ванилина, без постороннего запаха

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

6. По физико-химическим показателям хлебцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	32
Кислотность мякиша, град, не более	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	15,0 $\pm$ 1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	15,0 $\pm$ 0,5

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира допускается.

7. В хлебцах не допускаются признаки болезней и плесени, хруст от минеральной примеси, а также посторонние включения.

6, 7. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

8. Срок максимальной выдержки хлебцев на предприятии после выемки из печи — не более 10 ч.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

8.1. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебцах не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов<sup>1)</sup> Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

8.2. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов<sup>1)</sup> Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

8.1, 8.2. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

### Иа. ПРИЕМКА

8а. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

В товарно-транспортной накладной проставляется штамп на соответствие партии продукции требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

8б. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

8в. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебце осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Раздел Иа. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

### Иб. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

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

10. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5668, ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

### Ив. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Укладывание, хранение и транспортирование — по ГОСТ 8227.

Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки хлебцев из печи — 24 ч.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).**

12. Реализация ленинградских хлебцев в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Указанную информацию в виде информационных листов сообщает предприятие-изготовитель предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

<sup>1)</sup> На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госместпромом РСФСР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 02.11.61
3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 5667—65	8а, 9
ГОСТ 5668—68	10
ГОСТ 5670—96	10
ГОСТ 5672—68	10
ГОСТ 8227—56	11
ГОСТ 21094—75	10
ГОСТ 26927—86	10
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	10

5. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 № 111
6. ИЗДАНИЕ (июль 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1983 г., июне 1988 г., феврале 1992 г. (ИУС 4—84, 9—88, 5—92)

Редактор *М.И. Максимова*  
Технический редактор  
Корректор *М.С. Кабацова*  
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 01.08.2007. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,47. Уч.-изд. л. 0,30. Тираж 63 экз. Зак. 649.

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