



Стандартизация хлебопекарной отрасли.

Шалудина Наида Рашитхановна
Руководитель направления стандартизации и
технического регулирования
ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности

Программные документы, на реализацию которых направлена деятельность по стандартизации



Федеральный закон от 29.06.2015 №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»



Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"



Доктрина продовольственной безопасности российской федерации



Стратегия повышения качества пищевой продукции



Принципы **стандартизации:**

1. **Добровольность** применения документов по стандартизации
2. **Обеспечение комплексности и системности**
3. **Обеспечение соответствия передовым достижениям**
4. **Открытость разработки стандартов**
5. **Обеспечение возможности контроля требований**
6. **Унификация разработки стандартов**
7. **Непротиворечивость национальных стандартов друг другу**
8. **Доступность информации о документах по стандартизации**

Виды документов по стандартизации:



ПРИКАЗ ФЕДЕРАЛЬНОГО АГЕНТСТВА ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ № 1692 ОТ 15 АВГУСТА 2018 Г.



МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ
(Росстандарт)

ПРИКАЗ

15 августа 2018 г.

№ 1692

Москва

Об организации деятельности технического комитета по стандартизации «Хлебобулочные и макаронные изделия»

В целях реализации Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации», повышения эффективности работ по стандартизации в области производства хлебобулочных и макаронных изделий в Российской Федерации на национальном и межгосударственном уровнях и по согласованию с заинтересованными организациями п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать деятельность технического комитета по стандартизации «Хлебобулочные и макаронные изделия» (далее – технический комитет) в соответствии с настоящим приказом.

2. Закрепить за техническим комитетом объекты стандартизации в соответствии с кодами ОКПД2:

10.71.11 - Изделия хлебобулочные недлительного хранения;

10.72.11 - Хлебы хрустящие, сухари, гренки и аналогичные обжаренные продукты;

10.72.19 - Изделия хлебобулочные сухие прочие или хлебобулочные изделия длительного хранения;

10.73.11- Изделия макаронные и аналогичные мучные изделия;

3. Возложить выполнение функций по ведению дел секретариата технического комитета на федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (далее – ФГАНУ «НИИХП»).

4. Назначить:

председателем технического комитета – президента Российского Зернового Союза Злочевского Аркадия Леонидовича;

заместителем председателя технического комитета – директора ФГАНУ «НИИХП», кандидата технических наук, Костюченко Марину Николаевну;

Структура Технического комитета 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»

4
союза

2 гильдии

26 мелких и
крупных
предприятий

7 высших
учебных
заведений

Межгосударственный технический комитет

003

«Хлебобулочные и макаронные изделия»

Полноправные члены МТК 003:

- **Россия** (Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации)
- **Белоруссия** (Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь)
- **Украина** (Всеукраинская ассоциация пекарей)
- **Казахстан** (РГП «Казахстанский институт стандартизации и сертификации»)
- **Киргизия** (Центр по стандартизации и метрологии при министерстве экономики Кыргызской республики)
- **Армения** (ЗАО Национальный институт Стандартов)
- **Молдова** (Институт стандартизации Молдовы)

Страны-наблюдатели:

- **Азербайджан**
- **Таджикистан**



Общие сведения о ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия»



Костюченко Марина Николаевна;



Кацнельсон Юрий Менделевич;



Пашинова Ольга Владимировна;



Степаненко Елена Андреевна;



Стандарты, закрепленные за МТК 003/ТК 003

«Хлебобулочные и макаронные изделия»



Структура стандартов на хлебобулочные изделия

Стандарты на продукцию

Стандарты на методы анализа

Национальные стандарты (ГОСТ Р)

Стандарты вида ТУ

| | |
|-------------------|--|
| ГОСТ Р 57810-2017 | Изделие хлебобулочное пшенично-ржаное. Хлеб «Карельский». Технические условия |
| ГОСТ Р 57935-2017 | Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. «Булочка повышенной калорийности». Технические условия |
| ГОСТ Р 57807-2017 | Изделие хлебобулочное из пшеничной муки. Хлеб сдобный в упаковке. Технические условия |
| ГОСТ Р 57809-2017 | Изделие булочное ржано-пшеничное сдобное. Лепешка «Ржаная». Технические условия |
| ГОСТ Р 57937-2017 | Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Батончики к чаю. Технические условия |
| ГОСТ Р 57936-2017 | Изделие булочное из пшеничной муки сдобное. Хлебец «Ленинградский». Технические условия |
| ГОСТ Р 58233-2018 | Хлеб из пшеничной муки. Технические условия |

Стандарты вида ОТУ

| | |
|-------------------|--|
| ГОСТ Р 54645-2011 | Изделия хлебобулочные сухариные. Общие технические условия |
| ГОСТ Р 56631-2015 | Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия |
| ГОСТ Р 56632-2015 | Изделия хлебобулочные повышенной влажности. Солонка. Общие технические условия |
| ГОСТ Р 58161-2018 | Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия |

Межгосударственные стандарты (ГОСТ)

Стандарты вида ТУ

| | |
|---------------|---|
| ГОСТ 12581-87 | Хлеб ржаной простой и ржано-пшеничный простой для длительного хранения, консервированный спиртом. Технические условия |
| ГОСТ 12583-87 | Хлеб ржаной простой для длительного хранения, консервированный с применением тепловой ступенчатой стерилизации. Технические условия |
| ГОСТ 12584-87 | Батоны жареные для длительного хранения, консервированный спиртом. Технические условия |
| ГОСТ 13837-88 | Хлеб ржаной и ржано-пшеничный краткосрочного хранения, консервированный спиртом. Технические условия |
| ГОСТ 9511-80 | Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия |
| ГОСТ 885-83 | Сухари армейские. Технические условия |
| ГОСТ 2077-84 | Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Технические условия |
| ГОСТ 28982-86 | Хлеб лобитальский. Технические условия |
| ГОСТ 28983-86 | Хлеб дарицкий. Технические условия |
| ГОСТ 28984-86 | Хлеб столбчатый. Технические условия |
| ГОСТ 28985-86 | Хлеб российский. Технические условия |
| ГОСТ 28986-86 | Хлеб дахагатский. Технические условия |
| ГОСТ 28987-86 | Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия |
| ГОСТ 9846-88 | Хлебцы хрустящие. Технические условия |
| ГОСТ 27844-88 | Изделия булочные. Технические условия |
| ГОСТ 24357-89 | Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия |
| ГОСТ 23831-89 | Изделия хлебобулочные диетические. Технические условия |
| ГОСТ 7128-91 | Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия |
| ГОСТ 9713-95 | Изделия хлебобулочные лобитальские. Технические условия |
| ГОСТ 8494-96 | Сухари сдобные пшеничные. Технические условия |

Стандарты вида ОТУ

| | |
|-----------------|--|
| ГОСТ 24295-80 | Изделия хлебобулочные мелкоштучные. Общие технические условия |
| ГОСТ 11270-88 | Изделия хлебобулочные. Солонка. Общие технические условия |
| ГОСТ 28402-89 | Сухари панировочные. Общие технические условия |
| ГОСТ 23881-90 | Палочки хлебные. Общие технические условия |
| ГОСТ 31751-2012 | Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия |
| ГОСТ 31752-2012 | Изделия хлебобулочные в упаковке. Общие технические условия |
| ГОСТ 31805-2018 | Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия |
| ГОСТ 31806-2012 | Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия |
| ГОСТ 31807-2018 | Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические условия |
| ГОСТ 32124-2018 | Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия |

Межгосударственные стандарты (ГОСТ)

| | |
|---------------|--|
| ГОСТ 5698-51 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли |
| ГОСТ 5668-68 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира |
| ГОСТ 5672-68 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара |
| ГОСТ 21094-75 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности |
| ГОСТ 5669-96 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения пористости |
| ГОСТ 5670-96 | Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности |

Стандарты основополагающие организационно-методические

Межгосударственные стандарты (ГОСТ)

| | |
|-----------------|--|
| ГОСТ 8227-56 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование |
| ГОСТ 5667-65 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приема, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий |
| ГОСТ 15015-90 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Система разработки и постановки продукции на производство |
| ГОСТ 32677-2014 | Изделия хлебобулочные. Термины и определения |

Работы, выполненные ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» в 2020 году

- ✓ Проведено 4 заседания (1 очное , 3 заочных);
- ✓ Рассмотрено 14 стандартов смежных ТК. Из них:
 - ТК 002 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»:*
 - 6 (рассмотрение первых редакций);
 - 3 (согласование окончательных редакций).
 - ТК 036 «Продукция специализированная пищевая»:*
 - 2 (проведение экспертизы).
 - ТК 702 «Российская система качества»:*
 - 2 (согласование окончательных редакций)
 - ТК 258 «Масла растительные и продукты их переработки»:*
 - 1 (рассмотрение первой редакции).
- ✓ Проведены 2 опроса производителей хлебобулочных изделий о использовании стандартов для актуализации перечня стандартов закрепленных за ТК 003;
- ✓ Подготовлено более 40 ответов на запросы касающиеся стандартизации хлебобулочных и макаронных изделий от РАН, Минсельхоза, Федеральная налоговая службы, Роспотребнадзора, хлебопекарных и макаронных предприятия РФ;
- ✓ Участвовал в заседаниях:
 - рабочей группы по пищевой продукции (СУПР);
 - международном технологическом форуме «Российская неделя стандартизации» (13-15 октября Санкт-Петербург).

ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ ТК/ МТК 003 В ПНС -2021

| ШИФР ТЕМЫ ПНС | НАИМЕНОВАНИЕ ПРОЕКТА | ВИД РАБОТ | ИСТОЧНИК ФИНАНСИРОВАНИЯ |
|----------------------|---|------------------------------|----------------------------|
| 1.7.003-2.011 .20 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий | Пересмотр ГОСТ 5667-65 | Федеральный бюджет |
| 1.7.003-2.012 .20 | Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли | Пересмотр ГОСТ 5698-51 | Федеральный бюджет |
| 1.7.003-2.013 .21 | Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности | Пересмотр ГОСТ 21094-75 | Федеральный бюджет |
| 1.7.003-2.014 .21 | Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия | Изменение ГОСТ 31807-2018 | Средства разработчика |

ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ ТК /МТК 003 В ПНС -2021

| ШИФР ТЕМЫ ПНС | НАИМЕНОВАНИЕ ПРОЕКТА | ВИД РАБОТ | ИСТОЧНИК ФИНАНСИРОВАНИЯ |
|------------------------------|--|--------------------------------|------------------------------------|
| 1.7.003-2.016.2 1 | Изделия хлебобулочные. Термины и определения | Пересмотр ГОСТ 32677-2014 | Средства разработчика |
| 1.7.003-2.018.2 1 | Изделия хлебобулочные. Укладывание, хранение и транспортирование | Пересмотр ГОСТ 8227-56 | Федеральный бюджет |
| 1.7.003-1.019.2 1 | Хлеб из пшеничной муки. Технические условия | Изменение ГОСТ Р 58233-2018 | Средства разработчика |
| 1.7.003-2.021.2 1 | Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия | Изменение ГОСТ 31805-2018 | Средства разработчика |

ПЕРЕЧЕНЬ РАБОТ ТК/МТК 003 В ПНС -2021

| ШИФР ТЕМЫ ПНС | НАИМЕНОВАНИЕ ПРОЕКТА | ВИД РАБОТ | ИСТОЧНИК ФИНАНСИРОВАНИЯ |
|----------------------|---|--|----------------------------|
| 1.7.003-1.002.2 0 | Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Метод определения черствения | Разработка ГОСТ Р | Федеральный бюджет |
| 1.7.003-2.004.2 0 | Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира | Пересмотр ГОСТ 5668-68 | Федеральный бюджет |
| 1.7.003-2.005.2 0 | Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара | Пересмотр ГОСТ 5672-68 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара | Федеральный бюджет |

О субсидировании разработок стандартов

Одним из возможных источников финансирования разработки документов по стандартизации является финансирование за счет средств разработчика

Согласно постановлению Правительства РФ от 17 декабря 2016 г. N 1394 Об утверждении правил предоставления субсидий из федерального бюджета на компенсацию части затрат, связанных с разработкой международных, региональных и национальных документов в области стандартизации, обеспечивающих применение и исполнение требований технических регламентов, международных соглашений и нормативных правовых актов Российской Федерации, юридические лица, финансирующие разработку, имеют право на субсидию (компенсацию части затрат, связанных с разработкой стандартов). Согласно п. 5 постановления Правительства РФ от 17 декабря 2016 г. N 1394, *размер субсидии, предоставляемой юридическому лицу в связи с разработкой одного национального документа в области стандартизации или межгосударственного стандарта не может быть более 500 тысяч рублей, при этом возмещается 75% размера фактических понесенных и документально подтвержденных затрат юридического лица*.

Характеристика изменений в разрабатываемых стандартах

из Программы национальной стандартизации на

2021 год

- *Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли соли пищевой.* Пересмотр ГОСТ 5698-51. Межгосударственный стандарт разрабатывается с целью уточнения названия, области применения, а также актуализации данного стандарта в соответствии с нормативными правовыми актами. Разработанный стандарт позволит надёжно проводить определение массовой доли пищевой соли в различных сортах хлебобулочных изделий. В ГОСТ 5698-51 массовая доля соли определялась только в мякише изделий, в актуализированном стандарте массовая доля соли пищевой определяется в целом изделии, включая корки, начинку и отделку, что позволит получить более достоверные сведения о содержании соли продукте. Так же в стандарте усовершенствованы методы определения соли пищевой с учетом применения современного лабораторного оборудования.

- *Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения массы изделий.* Пересмотр ГОСТ 5667-65 . В рамках актуализации в стандарте будет расширена область применения, включены требования к приемке хлебобулочных изделий пониженной влажности, замороженных и охлажденных полуфабрикатов и др. Также стандарт будет актуализирован в части определения массы упакованных изделий в соответствии с современными требованиями.

Характеристика изменений в разрабатываемых стандартах из Программы национальной стандартизации на 2021 год

- *Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара.* Пересмотр ГОСТ 5672-68 . Из стандарта исключен ускоренный, йодометрический метод определения массовой доли сахара в хлебобулочных изделиях. В стандарт добавлены методы определения сахара в целом изделии (включая корки, начинку и отделку), а не только в мякише. Это позволит получить более достоверные сведения о содержании сахара в продукте. Внесен порядок подготовки проб для определения сахара в целом изделии.

- *Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира.* Пересмотр ГОСТ 5668-68. В актуализированный стандарт включен экстракционно-весовой метод с предварительным гидролизом навески (метод Вейбулла-Бернтропа). В стандарт добавлены методы определения жира в целом изделии (включая корки, начинку и отделку), а не только в мякише. Это позволит получить более достоверные сведения о содержании жира в продукте. Внесен порядок подготовки проб для определения жира в целом изделии.

С момента разработки предыдущих стандартов прошло более 50 лет. Стандарты не отвечают действующим документам по стандартизации и нормативным документам стран, принявших данные стандарты.

Характеристика изменений в разрабатываемых стандартах **из Программы национальной стандартизации на 2021 год**

- Разработана первая редакция нового стандарта *ГОСТ Р «Метод определения черствения»*

• Данный стандарт позволяет установить показатели текстуры мякиша: твердости и эластичности для оценки степени черствости различных видов хлебобулочных изделий с применением текстуроанализатора.

Начата работа по актуализации *ГОСТ 8227-56 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование»*. В рамках актуализации в стандарте будет расширена область применения, включены требования к укладыванию, хранению и транспортированию изделий пониженной влажности, замороженных и охлажденных полуфабрикатов и др. Также стандарт будет актуализирован в части требований к торговым залам, хранению остывших хлебобулочных изделий, транспортированию согласно современным требованиям.

Стандарты введенные в действие в 2019 году

- ✓ *ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».*
- ✓ *ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».*

Для улучшения качества и безопасности:

- Стандарты исключают использование муки общего назначения, возможность превышения верхнего предела по массовой доли сахара и жира, так как это вводит в заблуждение потребителей;
- Сокращен перечень используемого сырья, исключены такие виды сырья как: колбасы сырокопченые, колбасы варено-копченые, колбасы полукопченые, продукты из свинины сырокопченые, огурцы консервированные, майонезы и соусы майонезные и т.д.;
- Масса зерновых продуктов увеличена с 10% до 20%, за счет этого возможно повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий.

Стандарты введенные в действие в 2019 году

✓ *ГОСТ Р 58161-2018 «Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия»*

- Стандарт устанавливает общие требования к хлебобулочным изделиям для детского питания по содержанию белка, жира, углеводов, витаминов и железа. А также, предусмотрено более низкое содержание соли пищевой по сравнению с другими хлебобулочными изделиями.
- Стандарт устанавливает следующие требования к содержанию полезных микроэлементов в 100 гр. изделия:
 - для обогащенных изделий:
 - белок - 8-13 г;
 - жир - 1-8 г;
 - железо - 1,8-3 мг;
 - для витаминизированных изделий:
 - витамин В1 - 0,15-0,4 мг;
 - витамин В2 - 0,1-0,5 мг;
 - витамин РР - 1,5-3 мг.

✓ *ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».*

- Стандарт исключает возможность использования муки общего назначения;
- Актуализированы нормативные ссылки.

В рамках взаимодействия с

МТК 526/ТК 036

«Продукция специализированная пищевая»

**ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности разработаны
окончательные редакции следующих стандартов:**

ГОСТ

**«Изделия хлебобулочные
специализированные для детского
питания. Технические условия»**

*Стандарт распространяется на
продукцию пищевую специализированную
изделия хлебобулочные «Здравушка»,
«Школярник», «Вкусняшка», «Добрыня» для
детского питания на основе пшеничной муки
для детей дошкольного (от 3 до 6 лет) и
школьного (от 6 лет и старше) возраста.*

ГОСТ

**«Изделия хлебобулочные
специализированные безглютеновые.
Общие технические условия»**

*Стандарт распространяется на изделия
хлебобулочные безглютеновые с содержанием
глютена не более 20 мг/кг, изготовленные из
сырья, не содержащего глютен или из сырья, в
котором глютен снижен специальным образом,
предназначенные для организации диетического
лечебного и диетического профилактического
питания лиц, страдающих пищевой
непереносимостью глютена, в том числе
глютеновой энтеропатией.*

ЦЕЛЬ разработки данных стандартов - внедрение ассортимента хлебобулочных изделий для детского питания разных возрастных групп, разработанного ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности на основе натуральных обогатителей, с учетом требования к ингредиентному и химическому составу изделий.

При разработке стандартов учитывались требования современного законодательства стран Таможенного союза, в частности Технических регламентов Таможенного союза и законов Российской Федерации, направленных на защиту прав потребителей, авторских прав разработчиков новых технологий и организаторов производств.



ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности

совместно



АНО «РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА»

разработаны:

- ✓ СТО 46429990-116-2019 «Изделия хлебобулочные с добавлением зерна и продуктов его переработки»;
- ✓ СТО 46429990-127-2019 «Экструдированные пищевые концентраты. Завтраки готовые»;
- ✓ СТО 46429990-129-2019 «Макаронные изделия быстрого приготовления»;
- ✓ СТО 46429990-135-2019 «Концентраты пищевые. Смеси для блинов и блинчиков»;
- ✓ СТО 46429990-145-2020 «Макаронные изделия»;
- ✓ СТО 46429990-140-2020 «Хлопья овсяные»;
- ✓ СТО 46429990-155-2020 «Бородинский хлеб».

ФГАНУ НИИХП разработаны 9 новых методик контроля качества пищевой продукции

Методика СТП–1703. Определение степени черствения хлебобулочных изделий

Методика СТП – 1901. Определение крошковатости мякиша хлебобулочных изделий

Методика СТП. Определение среднеэквивалентного диаметра пор хлеба

Методика СТП – 1902. Определение плотности мякиша хлебобулочных изделий

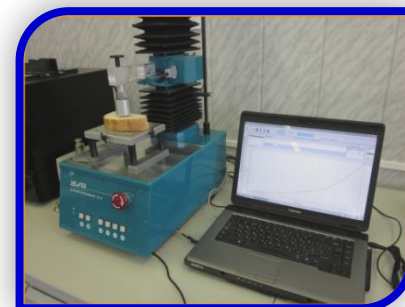
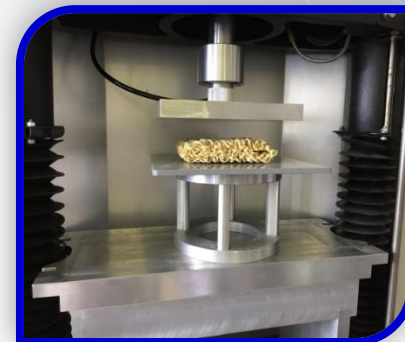
Методика СТП – 1903.
Определение массовой доли зерновых продуктов в хлебобулочных изделиях

Методика СТП – 1908.
Определение массовой доли крошки в потребительской упаковке макаронных изделий

Методика СТП–1907
Определение прочности брикета макаронных изделий быстрого приготовления

Методика СТП–1909.
Определение содержания мягкой пшеницы в макаронных изделиях

Методика СТП. Определение коэффициента водосвязывающей способности макаронных изделий после варки



Изменения в «Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам», предусматривающий снижение дозировки сахара

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ФГАНУ НИИХП,
 заместитель председателя технического
 комитета по стандартизации № 003
 «Хлебобулочные и макаронные
 изделия»
 М.Н. Косточенко
 «13» сентября 2019 г.

ИЗМЕНЕНИЕ №5

к «Сборнику рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам», Москва, 1998 г.

- В разделе «Перечень сырья» заменить:
 - «сахар-песок по ГОСТ 21-94» на «сахар белый по ГОСТ 33222-2015».
- Во всех рецептурах хлебобулочных изделий заменить:
 - «сахар-песок» на «сахар белый».
- В рецептурах на батон нарезной из муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов и батона подмосковного из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта допускается снижение расхода сахара белого.

Рецептура на батон нарезной из муки высшего сорта, ГОСТ 27844-88

| Наименование сырья | Расход сырья, кг |
|--|------------------|
| Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта | 100,0 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,0 |
| Соль поваренная пищевая | 1,5 |
| Сахар белый* | 4,0 |
| Маргарин марки МТ с содержанием жира не менее 82 % | 3,5 |
| Итого | 110,0 |

Рецептура на батон нарезной из муки первого сорта, ГОСТ 27844-88

| Наименование сырья | Расход сырья, кг |
|--|------------------|
| Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта | 100,0 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,0 |
| Соль поваренная пищевая | 1,5 |

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ФГАНУ НИИХП,
 заместитель председателя технического
 комитета по стандартизации № 003
 «Хлебобулочные и макаронные
 изделия»
 М.Н. Косточенко
 «10» октября 2019 г.

ИЗМЕНЕНИЕ №6

к «Сборнику рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам», Москва, 1998 г.

- В рецептурах на булку городскую из муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов допускается снижение расхода сахара белого.

Рецептура на булку городскую из муки высшего сорта, ГОСТ 27844-88

| Наименование сырья | Расход сырья, кг |
|--|------------------|
| Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта | 100,0 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,3 |
| Соль поваренная пищевая | 1,5 |
| Сахар белый* | 4,0 |
| Маргарин марки МТ с содержанием жира не менее 82 % | 2,5 |
| Итого | 109,3 |

Рецептура на булку городскую из муки первого сорта, ГОСТ 27844-88

| Наименование сырья | Расход сырья, кг |
|--|------------------|
| Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта | 100,0 |
| Дрожжи хлебопекарные прессованные | 1,3 |
| Соль поваренная пищевая | 1,5 |
| Сахар белый* | 4,0 |
| Маргарин марки МТ с содержанием жира не менее 82 % | 2,5 |
| Итого | 109,3 |

* При использовании ускоренных технологий с применением хлебопекарных улучшителей и/или ферментных препаратов и использовании муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов с числом падения 350 с и менее, допускается снижение расхода сахара белого до 50 % при условии соответствия массовой доли сахара в готовой продукции требованиям ГОСТ 27844-88.

Для батона нарезного из муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов, батона подмосковного из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, булки городской из муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов при использовании ускоренных технологий с применением хлебопекарных улучшителей и/или ферментных препаратов и использовании муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов **с числом падения 350 с и менее, допускается снижение расхода сахара белого до 50% при условии соответствия массовой доли сахара в готовой продукции требованиям ГОСТ 27844-88.**



Благодарю за внимание!

ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности

Москва, ул. Б. Черкизовская, 26А
+7(495)-025-41-44 (многоканальный)
kostyuchenkoMN@yandex.ru
Tk3hleb@mail.ru

