

---

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ**  
**(EASC)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION**  
**(EASC)**

---



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ**

**ГОСТ 27844 -**  
*(проект, RU, первая  
редакция)*

---

**ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ  
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**Rolls and buns. Specifications**

***Настоящий проект стандарта не подлежит применению  
до принятия***

**Москва**  
**Российский институт стандартизации**  
**202**

## 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 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)».

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от № )

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            |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Азербайджан                                         | AZ                                 | Азстандарт                                                                 |
| Армения                                             | AM                                 | ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения |
| Беларусь                                            | BY                                 | Госстандарт Республики Беларусь                                            |
| Грузия                                              | GE                                 | Грузстандарт                                                               |
| Казахстан                                           | KZ                                 | Госстандарт Республики Казахстан                                           |
| Киргизия                                            | KG                                 | Кыргызстандарт                                                             |
| Молдова                                             | MD                                 | Молдова–Стандарт                                                           |
| Россия                                              | RU                                 | Росстандарт                                                                |
| Таджикистан                                         | TJ                                 | Таджикстандарт                                                             |
| Туркменистан                                        | TM                                 | Главгосслужба «Туркменстандартлары»                                        |
| Узбекистан                                          | UZ                                 | Узстандарт                                                                 |
| Украина                                             | UA                                 | Госпотребстандарт Украины                                                  |

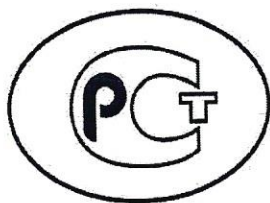
|  |  |                           |
|--|--|---------------------------|
|  |  | Госпотребстандарт Украины |
|--|--|---------------------------|

4 ВЗАМЕН ГОСТ 27844-88 «Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия».

*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 «РСТ», 202\_



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 .....           |  |
| 2 Нормативные ссылки .....           |  |
| 3 Термины и определения .....        |  |
| 4 Классификация .....                |  |
| 5 Технические требования.....        |  |
| 6 Требования безопасности .....      |  |
| 7 Правила приемки .....              |  |
| 8 Методы контроля.....               |  |
| 9 Транспортирование и хранение ..... |  |
| Библиография                         |  |



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Rolls and buns. Specifications

---

Дата введения –

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия булочные, вырабатываемые из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1711 Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия

ГОСТ 28742 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 5667 Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5669 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

---

<sup>1</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия».

<sup>2</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»

## ГОСТ 27844 (Проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 8227 Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование

ГОСТ 138303 Соль, поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 292724 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31752 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32677 Изделия хлебобулочные. Термины и определения

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия.

ГОСТ 34352 Сыворожка молочная—сырье. Технические условия.

П р и м е ч а н и е - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах

<sup>3</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Технические условия»

<sup>4</sup> В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52061-2003. «Солод ржаной сухой. Технические условия»



соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на стандарт дана недатированная ссылка, то следует использовать стандарт, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого стандарта. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1]–[3], ГОСТ 32677, ГОСТ 5667, ГОСТ 17527, ГОСТ 8.579

### 4 Классификация

**4.1** Изделия булочные должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

**4.2** Изделия булочные должны вырабатываться следующих наименований и массы, в килограммах, в соответствии с таблицей 1.

Т а б л и ц а 1

| Наименование изделия     | Масса, кг      |
|--------------------------|----------------|
| Булки городские          | 0,1; 0,2       |
| Плетенки                 | 0,2; 0,4       |
| Халы плетеные            | 0,4            |
| Булки русские круглые    | 0,05; 0,1; 0,2 |
| Батоны простые           | 0,2; 0,5       |
| Батоны нарезные          | 0,4; 0,5       |
| Батоны нарезные молочные | 0,4; 0,5       |
| Батоны с изюмом          | 0,2; 0,4       |
| Батоны городские         | 0,2; 0,4       |
| Батоны подмосковные      | 0,4            |
| Батоны столовые          | 0,3            |
| Батоны столичные         | 0,2; 0,4       |
| Батоны студенческие      | 0,15; 0,3      |

**ГОСТ 27844 (Проект, RU, первая редакция)**

|                                           |                |
|-------------------------------------------|----------------|
| Батоны со сгущенной молочной сывороткой   | 0,4            |
| Батоны особые                             | 0,45           |
| Булочная мелочь                           | 0,05; 0,1; 0,2 |
| Сайки                                     | 0,2            |
| Сайки горчичные                           | 0,2            |
| Сайки с изюмом                            | 0,2            |
| Калачи московские                         | 0,1; 0,2       |
| Ситнички московские                       | 0,1; 0,2       |
| Булочки молочные                          | 0,1; 0,2       |
| Булочки с маком                           | 0,1            |
| Хлебцы оренбургские                       | 0,4            |
| Булочки детские                           | 0,05; 0,1      |
| Булочки октябренок                        | 0,08           |
| Булочки колобок                           | 0,05; 0,1      |
| Булочки горчичные                         | 0,05           |
| Булочки столичные                         | 0,05; 0,1      |
| Булочки с тмином                          | 0,05           |
| Рожки сдобные                             | 0,06; 0,10     |
| Рогалики с солью и тмином                 | 0,05; 0,1      |
| Рогалики с маком                          | 0,05; 0,1      |
| Булка ярославская сдобная                 | 0,2            |
| Булочка московская                        | 0,2            |
| Рожки алтайские                           | 0,15; 0,1; 0,2 |
| Арнауты                                   | 0,2            |
| Булка с молочной сывороткой               | 0,5            |
| Изделия хлебобулочные плетеные московские | 0,2; 0,4       |



|                      |          |
|----------------------|----------|
| Булка черкизовская   | 0,2; 0,4 |
| Батон красносельский | 0,42     |

**5.2.2** По физико-химическим показателям изделия булочные должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

По физико-химическим показателям булочные изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

| Наименование изделия                           | Влажность<br>мякиша, %, не более | Кислотность<br>мякиша, град., не более | Пористость мякиша, %, не менее | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % |
|------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Булки городские из пшеничной муки в/с          | 41,0                             | 2,5                                    | 73,0                           | 4,0±1,0                                               | 2,0±0,5                                             |
| Булки городские из пшеничной муки 1 с          | 43,0                             | 3,5                                    | 70,0                           | 4,0±1,0                                               | 2,0±0,5                                             |
| Плетенки из пшеничной муки в/с                 | 41,0                             | 2,5                                    | 72,0                           | 4,0±1,0                                               | 2,2±0,5                                             |
| из пшеничной муки 2 с                          | 42,0                             | 3,5                                    | 60,0                           | 3,0±1,0                                               | 1,0±0,5                                             |
| Халы плетеные из пшеничной муки 1 с            | 41,0                             | 3,0                                    | 70,0                           | 5,0±1,0                                               | 1,0±0,5                                             |
| Булки русские круглые из пшеничной муки в/с    | 42,0                             | 3,0                                    | 72,0                           | 6,4±1,0                                               | -                                                   |
| из пшеничной муки 1 с                          |                                  |                                        |                                |                                                       |                                                     |
| массой, кг                                     |                                  |                                        |                                |                                                       |                                                     |
| 0,1 и 0,2                                      | 43,0                             | 3,5                                    | 70,0                           | 5,4±1,0                                               | -                                                   |
| 0,05                                           | 40,0                             | 2,5                                    | -                              | 5,3±1,0                                               | 2,0±0,5                                             |
| Батоны простые из пшеничной муки 1 с           | 43,0*                            | 3,0                                    | 65,0                           | -                                                     | -                                                   |
| Батоны нарезные из пшеничной муки в/с          | 42,0                             | 2,5                                    | 73,0                           | 4,2±1,0                                               | 2,9±0,5                                             |
| из пшеничной муки 1 с                          | 42,0                             | 3,0                                    | 68,0                           | 4,2±1,0                                               | 3,0±0,5                                             |
| Батоны нарезные молочные из пшеничной муки в/с | 42,0                             | 2,5                                    | 73,0                           | 4,0±1,0                                               | -                                                   |

|                                                               |      |     |      |         |         |
|---------------------------------------------------------------|------|-----|------|---------|---------|
| из пшеничной муки 1 с                                         | 43,0 | 3,0 | 68,0 | 4,0±1,0 | -       |
| Батоны с изюмом из пшеничной муки в/с                         | 42,0 | 2,5 | -    | 4,2±1,0 | 1,7±0,5 |
| Батоны городские из пшеничной муки в/с массой, кг             |      |     |      |         |         |
| 0,2                                                           | 40,0 | 2,5 | 68,0 | -       | -       |
| 0,4                                                           | 42,0 | 2,5 | 68,0 | -       | -       |
| Батоны подмосковные из пшеничной муки в/с                     | 41,0 | 2,5 | 73,0 | 4,0±1,0 | 2,4±0,5 |
| Батоны столовые из пшеничной муки в/с                         | 41,5 | 2,5 | 73,0 | -       | 6,5±0,5 |
| Батоны столичные из пшеничной муки в/с                        | 45,0 | 2,5 | -    | -       | -       |
| Батоны студенческие из пшеничной муки 1 с массой, кг          |      |     |      |         |         |
| 0,15                                                          | 43,0 | 3,0 | -    | 2,0±1,0 | 3,5±0,5 |
| 0,3                                                           | 43,0 | 3,0 | 68,0 | 2,0±1,0 | 3,5±0,5 |
| Батоны со сгущенной молочной сывороткой из пшеничной муки в/с | 42,0 | 2,5 | 70,0 | 5,0±1,0 | 2,5±0,5 |
| Батоны особые из пшеничной муки в/с                           | 44,0 | 2,5 | -    | -       | -       |
| Булочная мелочь из пшеничной муки 1 с                         | 39,0 | 3,0 | -    | 5,7±1,0 | 2,6±0,5 |
| из пшеничной муки 2 с                                         | 41,0 | 3,5 | -    | 4,8±1,0 | 1,1±0,5 |
| Сайки из пшеничной муки 1 с                                   | 43,0 | 3,0 | 68,0 | 4,0±1,0 | 2,2±0,5 |
| из пшеничной муки 2 с                                         | 44,0 | 4,0 | 64,0 | 3,0±1,0 | -       |
| Сайки горчичные из пшеничной муки 1 с                         | 42,0 | 3,0 | 68,0 | 4,0±1,0 | 8,0±0,5 |
| Сайки с изюмом из пшеничной муки в/с                          | 42,0 | 2,5 | -    | 4,0±1,0 | 2,2±0,5 |



**ГОСТ 27844 (Проект, RU, первая редакция)**

|                                           |        |     |      |          |         |
|-------------------------------------------|--------|-----|------|----------|---------|
| Капачи московские из пшеничной муки в/с   | 44,0   | 2,5 | -    | -        | -       |
| Ситнички московские из пшеничной муки в/с | 45,5   | 2,5 | -    | -        | -       |
| Молочные булочки из пшеничной муки в/с    | 43,0   | 3,0 | 73,0 | -        | -       |
| Булочки с маком из пшеничной муки 1 с     | 40,0   | 3,0 | -    | 6,0±1,0  | 2,5±0,5 |
| Хлебцы оренбургские из пшеничной муки 1 с | 43,0   | 3,5 | -    | 7,0±1,0  | 3,5±0,5 |
| Булочки детские из пшеничной муки 1 с     | 37,0   | 3,0 | -    | 14,5±1,0 | -       |
| Булочки октябренок из пшеничной муки 1 с  | 39,0   | 4,0 | -    | 13,0±1,0 | 2,5±0,5 |
| Булочки колобок из пшеничной муки 1 с     | 41,0   | 3,5 | -    | 9,0±1,0  | 1,5±0,5 |
| Булочки горчичные из пшеничной муки 1 с   | 38,5   | 3,0 | -    | 5,5±1,0  | 5,5±0,5 |
| Булочки столичные из пшеничной муки в/с   | 42,5** | 2,0 | -    | -        | -       |

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 При производстве изделий булочных используемое сырье должно соответствовать требованиям [1], [4], [5].

5.3.2 Для производства изделий булочных применяют следующее сырье:

- пшеничную хлебопекарную муку высшего сорта по ГОСТ 26574
- пшеничную хлебопекарную муку первого сорта по ГОСТ 26574;
- пшеничную хлебопекарную муку второго сорта по ГОСТ 26574;
- хлебопекарные прессованные дрожжи по ГОСТ 171;
- поваренную пищевую соль по ГОСТ 13830;
- питьевую воду по ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- сыворотку молочную по ГОСТ 34352.

Допускается использование аналогичного сырья в соответствии с приложением 1 к [7], не уступающего по качественным характеристикам перечисленному сырью и соответствующего по показателям безопасности [1], санитарно-эпидемиологическим нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 При использовании муки с пониженными хлебопекарными свойствами для производства изделий булочных допускается использование пищевых добавок. Пищевые добавки, используемые для производства изделий булочных, должны соответствовать требованиям [5] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Каждая партия сырья, поступающая для производства изделий булочных, должна сопровождаться товаросопроводительным документом, обеспечивающим прослеживаемость продукции.

**П р и м е ч а н и е** – Допускается включать в сопроводительный документ дополнительные показатели в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.4 Маркировка

5.4.1 На каждую упаковочную единицу изделий булочных, упакованных в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии с [3] и ГОСТ 31752.

5.4.2 Для изделий булочных, не упакованных в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные в соответствии с [3].

5.4.3 Маркировка изделий булочных, упакованных в транспортную упаковку, - в соответствии с [3] и ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: "Хрупкое. Осторожно", "Беречь от влаги".

П р и м е ч а н и е - Допускается по согласованию с предприятием торговли не наносить на транспортную упаковку манипуляционные знаки.

## **5.5 Укладывание и упаковывание**

5.5.1 Изделия булочные вырабатывают не упакованным и упакованным в потребительскую упаковку.

5.5.2 Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания изделий булочных, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии с [2].

5.5.3 Упаковывание изделий булочных - по ГОСТ 31752.

5.5.4 Укладывание в транспортную упаковку упакованного и не упакованного в потребительскую упаковку булочных изделий - по ГОСТ 8227.

5.5.5 Отклонение средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать для сдобных рожков и рогликов и особых батонов - 4 %; для булочных изделий массой до 0,2 кг включительно - 3 %; для булочных изделий массой более 0,2 кг - 2,5 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать для сдобных рожков и рогликов и особых батонов - 6 %; для булочных изделий массой до 0,2 кг включительно - 5 %; для булочных изделий массой более 0,2 кг - 3 % от установленной массы одного изделия.

Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

## **6 Требования безопасности**

6.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в булочных изделиях не должно превышать норм, установленных [1].



**6.2** В булочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

## **7 Правила приемки**

**7.1** Правила приемки - по ГОСТ 5667.

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

## **8 Методы контроля**

**8.1** Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени

**8.1.1** Отбор проб изделий булочных - по ГОСТ 5667.

**8.2** Отбор проб для радиационного контроля - по ГОСТ 32164.

**8.3** Определение качества упаковки (внешнего вида и целостности) изделий булочных в потребительской упаковке и правильности маркировки потребительской упаковки - по ГОСТ 5667.

**8.4** Определение массы и содержимого нетто упаковочной единицы - по ГОСТ 5667.

**8.5** Контролируют органолептические показатели:

- булочных изделий, посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения).

**8.6** Определение физико-химических показателей

**8.6.1** Определение физико-химических показателей проводят не ранее чем через 3 ч после выемки изделий из печи.

**8.6.2** Определение влажности мякиша - по ГОСТ 21094.

**8.6.3** Определение кислотности мякиша - по ГОСТ 5670.

**8.6.4** Определение пористости мякиша - по ГОСТ 5669.

### **Примечания:**

1. В изделиях булочных, упакованных в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют.

2. В изделиях булочных, пористость не определяют, если содержимое нетто упаковочной единицы менее 0,2 кг.

**8.6.5** Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.

### **8.7 Определение токсичных элементов**

8.7.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

8.7.2 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;
- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824.

**8.8 Определение содержания микотоксинов - по ГОСТ 30711.**

**8.9 Определение содержания пестицидов** - по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего настоящий стандарт, или аттестованным методикам выполнения измерения.

**8.10 Определение радионуклидов** - по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

**8.11** Наличие посторонних включений и хруста от минеральной примеси, признаки болезней и плесени определяют в булочных изделиях по ГОСТ 5667.

**8.12** Периодичность контроля осуществляется согласно программе производственного контроля, разработанной и утвержденной в соответствии с нормативными правовыми актам, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

## **9 Транспортирование и хранение**

9.1 Транспортирование и хранение изделий булочных - по ГОСТ 8227.

9.2 Срок максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи изделий булочных массой до 0,2 кг включительно - не более 6 ч, булочных изделий массой более 0,2 кг - не более 10 ч.

9.3 Конкретные сроки годности изделий булочных в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от вида упаковочного материала, способа упаковывания и технологии приготовления

## Библиография

- |     |                                                                                                                                                               |                                                                                                         |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| [1] | Технический регламент<br>Таможенного союза<br>ТР ТС 021/2011                                                                                                  | О безопасности пищевой продукции                                                                        |
| [2] | Технический регламент<br>Таможенного союза<br>ТР ТС 005/2011                                                                                                  | О безопасности упаковки                                                                                 |
| [3] | Технический регламент<br>Таможенного союза<br>ТР ТС 022/2011                                                                                                  | Пищевая продукция в части ее маркировки                                                                 |
| [4] | Технический регламент<br>Таможенного союза<br>ТР ТС 033/2013                                                                                                  | О безопасности молока и молочной<br>продукции                                                           |
| [5] | Технический регламент<br>Таможенного союза<br>ТР ТС 029/2012                                                                                                  | Требования безопасности пищевых добавок,<br>ароматизаторов и технологических<br>вспомогательных средств |
| [6] | Сборник технологических инструкций для производства хлеба и<br>хлебобулочных изделий, утвержденный Министерством хлебопродуктов<br>СССР<br><br>7 июля 1988 г. |                                                                                                         |
| [7] | Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по<br>государственным стандартам. - СПб.: ГИОРД, 2010 г                                             |                                                                                                         |



---

УДК 633.8

МКС 67.060

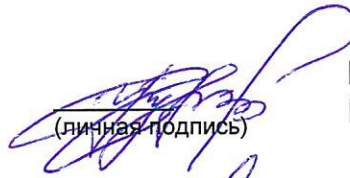
Ключевые слова: изделия булочные, вырабатываемые из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья.

---

РАЗРАБОТЧИК:

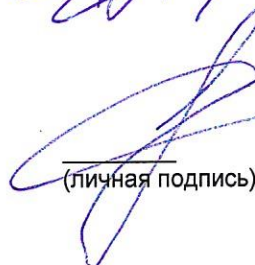
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

Проректор по молодежной политике, к.э.н., доц.



Шутенко Владимир Викторович

Директор Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»



Калабанова Алена Михайловна

Начальник отдела аналитики  
Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»



Крычева Наталья Петровна

Руководитель разработки:

Заведующий кафедрой «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий», к.с-х.н., доц.



Таранова Елена Сергеевна

Исполнители:

Заведующий научно-исследовательской кафедрой сквозных технологий хлеба и хлебобулочных изделий, д.т.н. профессор



Лабутина Наталья Васильевна

Заведующий лабораторией кафедры «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий»



Бурматов Валерий Вячеславович