

ГОСТ 2077-84

Группа НЗ2

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ

Технические условия

Rye bread and rye-and-wheat bread.
Specifications

ОКП 91 1300

Дата введения 1986-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.09.84 N 3439

3. ВЗАМЕН ГОСТ 2077-54, ГОСТ 2079-59, ГОСТ 4580-49, ГОСТ 4581-49, ГОСТ 5309-50, ГОСТ 6696-53, ГОСТ 7039-54, ГОСТ 7185-73, ГОСТ 10012-62, ГОСТ 14697-69

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667-65	2.1, 3.1
ГОСТ 5669-96	3.2

ГОСТ 5670-96	3.2
ГОСТ 5672-68	3.2
ГОСТ 8227-56	4.1
ГОСТ 21094-75	3.2
ГОСТ 26927-86	3.3
ГОСТ 26930-86-ГОСТ 26934-86	3.3

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.91 N 814

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 1, 2, утвержденными в июне 1988 г., сентябре 1991 г. (ИУС 9-88, 12-91)

Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки, с добавлением солода, сахара, патоки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептуре с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен выработываться следующих наименований и массы, в килограммах:

хлеб ржаной простой подовый и формовой весовой	- не более 3,00;
хлеб ржаной простой подовый штучный	- 0,75-1,60;
хлеб ржаной простой формовой штучный	- 0,70-1,40;
хлеб ржаной заварной формовой штучный	- 0,75-1,00;
хлеб бородинский подовый штучный	- 0,85-0,95;
хлеб бородинский формовой штучный	- 0,50-1,00;
хлеб ржаной московский формовой штучный	- 0,50-1,10;
хлеб ржано-пшеничный простой подовый и формовой весовой	- не более 3,00;
хлеб ржано-пшеничный простой подовый штучный	- 0,75-1,00;
хлеб ржано-пшеничный простой формовой штучный	- 0,75-1,45;
хлеб ржано-пшеничный заварной формовой штучный	- 0,70-1,00;
хлеб пшенично-ржаной простой подовый и формовой весовой	- не более 2,00;
хлеб пшенично-ржаной простой подовый штучный	- 0,75-1,00;

хлеб пшенично-ржаной простой формовой штучный	-0,75-1,45;
хлеб пшенично-ржаной заварной формовой штучный	- 0,70-1,00;
хлеб ржаной из обдирной муки подовый и формовой весовой	- не более 2,00;
хлеб ржаной из обдирной муки подовый штучный	- 0,75-1,45;
хлеб ржаной из обдирной муки формовой штучный	- 0,75-1,00;
хлеб житный подовый и формовой штучный	- 0,80-0,90;
хлеб украинский подовый весовой	- не более 2,00;
хлеб украинский подовый и формовой штучный	- 0,75-1,00;
хлеб украинский новый подовый штучный	- 0,75-1,25;
хлеб украинский новый формовой штучный	- 0,70-1,10;
хлеб орловский подовый штучный	- 0,70-1,00;
хлеб орловский формовой штучный	- 0,75-1,00;
хлеб подмосковный формовой штучный	- 0,75-1,00;
хлеб столовый подовый штучный	- 0,70-1,00;
хлеб столовый формовой штучный	- 0,75-1,00;

хлеб славянский подовый штучный	- 0,70-1,00;
хлеб славянский формовой штучный	- 0,80-0,90;
хлеб пеклеванный "Виру" подовый штучный	- 0,65-0,85;
хлеб ржаной из сеяной муки подовый и формовой весовой	- не более 2,00;
хлеб ржаной из сеяной муки подовый штучный	- 0,75-1,00;
хлеб ржаной из сеяной муки формовой штучный	- 0,70-1,00;
хлеб минский подовый штучный	- 0,40-0,80;
хлеб рижский подовый штучный	- 0,50-0,80.

Конкретные массы хлеба в указанных пределах с учетом утверждения Госкомитетом СССР по ценам розничных цен по поясам, кратным 2 и 4, устанавливаются Министерством хлебопродуктов союзной республики по согласованию с Министерством торговли союзной республики.

Отклонения массы каждого штучного изделия и средней массы 10 штучных изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной выдержки хлеба на предприятии после выемки из печи не должны превышать соответственно - 3,0 и 2,5% установленной массы одного штучного изделия.

1.1, 1.2. (Измененная редакция, Изм. N 2).

1.3. По органолептическим показателям хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
-------------------------	----------------

Внешний вид:	
форма: подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков, со слегка заостренными концами у минского хлеба
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
поверхность:	
формового	С гляncем у бородинского хлеба; гладкая, без крупных трещин и подрывов у остальных видов хлеба; с наличием тмина или аниса у ржаного заварного хлеба, кориандра, тмина или аниса у бородинского хлеба; допускается наличие шва от делителя-укладчика
подового	Без крупных подрывов. С гляncем у хлеба минского и рижского, шероховатая у остальных сортов хлеба; допускаются наколы, трещины, мучнистость верхней и нижней корок. Для пеклеванного хлеба "Виру" допускается по одному поперечному надрезу на обоих концах или наколы. Не допускается отслоение корки от мякиша в формовом и подовом хлебе
цвет	Темно-коричневый для бородинского хлеба; от светло-коричневого до темно-коричневого для остальных видов хлеба
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. У заварного хлеба мякиш с небольшой липкостью
промес	Без комочков и следов непромеса

пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Для заварного хлеба мякиш немного уплотненный
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. У столового, подмосковного, рижского и хлеба пеклеванного "Виру" слегка кислосладкий У бородинского хлеба - сладковатый
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. У ржаного заварного хлеба, московского, бородинского, минского, рижского, пеклеванного "Виру" - с легким ароматом тмина, аниса или кориандра

Примечания:

1. Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

2. Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе.

3. Допускается выпускать минский хлеб округлой формы при выработке его на комплексно-механизированных линиях, оснащенных пересадчиками тестовых заготовок округлой формы.

(Измененная редакция, Изм. N 1, 2).

1.4. По физико-химическим показателям хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной должен соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

Наименование изделия	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град., не более	Пористость, %, не менее	Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %
----------------------	-------------------------------	-------------------------------------	-------------------------	---

Хлеб ржаной простой				
подовый	51,0	12,0	45,0	-
формовой	51,0	12,0	48,0	-
Хлеб ржаной заварной формовой	51,0	11,0	46,0	-
Хлеб бородинский подовый формовой массой, кг	46,0	10,0	46,0	-
0,5-0,8	46,0	10,0	48,0	-
0,8-1,0	47,0	10,0	48,0	-
Хлеб ржаной московский формовой	50,0	11,0	48,0	-
Хлеб ржано-пшеничный простой подовый	49,0	11,0	47,0	-
Хлеб ржано-пшеничный простой и заварной формовой	49,0	11,0	50,0	-
Хлеб пшенично-ржаной простой подовый	48,0	10,0	50,0	-
Хлеб пшенично-ржаной простой и заварной формовой	50,0	10,0	54,0	-
Хлеб ржаной из обдирной муки:				

подовый		48,5	11,0	49,0	-
формовой		49,0	11,0	51,0	-
Хлеб житный					
подовый		48,0	11,0	49,0	-
формовой		49,0	11,0	51,0	-
Хлеб украинский подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	49,0	10,0	52,0	-
70,0	30,0	49,0	10,0	52,0	-
60,0	40,0	48,5	10,0	53,0	-
50,0	50,0	48,0	9,0	53,0	-
40,0	60,0	48,0	8,5	54,0	-
30,0	70,0	48,0	8,0	55,0	-
20,0	80,0	48,0	7,5	56,0	-

Хлеб украинский формовой с соотношением муки, %:

ржаной обдирной

пшеничной обойной

80,0

20,0

50,0

10,0

54,0

-

70,0

30,0

50,0

10,0

54,0

-

60,0

40,0

49,5

10,0

55,0

-

50,0

50,0

49,0

9,0

55,0

-

Хлеб украинский новый подовый с соотношением муки, %:

ржаной обдирной

пшеничной второго сорта

80,0

20,0

48,0

10,0

51,0

-

60,0

40,0

47,5

9,0

56,0

-

50,0

50,0

47,0

8,0

57,0

-

40,0

60,0

47,0

8,0

58,0

-

Хлеб украинский новый формовой с соотношением муки, %:

ржаной обдирной	пшеничной второго сорта					
80,0	20,0	50,0	10,0	54,0	-	
60,0	40,0	49,0	9,0	58,0	-	
50,0	50,0	48,5	9,0	59,0	-	
40,0	60,0	48,5	8,0	60,0	-	
Хлеб орловский:						
подовый		47,0	9,0	52,0	-	
формовой		48,0	9,0	55,0	-	
Хлеб подмосковный формовой		48,0	9,0	55,0	-	
Хлеб столовый:						
подовый		47,0	9,0	60,0		3,0±1,0
формовой		48,0	9,0	62,0		3,0±1,0
Хлеб славянский подовый с соотношением муки, %:						
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта					

15,0	85,0	46,0	7,0	56,0	-
30,0	70,0	47,0	8,0	55,0	-
Хлеб славянский формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
15,0	85,0	47,0	7,0	58,0	-
30,0	70,0	48,0	8,0	57,0	-
Хлеб пеклеванный "Виру" подовый		45,0	8,0	60,0	-
Хлеб ржаной из муки сеяной					
подовый		46,0	7,0	55,0	-
формовой		48,0	7,0	57,0	-
Хлеб минский подовый					
		45,0	7,0	57,0	-
Хлеб рижский подовый					
		44,5	7,0	58,0	-

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах и жидких заквасках, допускается увеличение кислотности на 1 град.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1.5. В хлебе ржаном, ржано-пшеничном и пшенично-ржаном не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.6. Срок максимальной выдержки ржаного хлеба из сеяной муки на предприятии после выемки из печи - не более 10 ч, для остальных видов хлеба - не более 14 ч.

Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи для ржаного хлеба из сеяной муки - 24 ч, для остальных видов хлеба - 36 ч.

1.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР N 5061 от 01.08.89*.

* На территории Российской Федерации действуют [СанПин 2.3.2.560-96](#).

1.8. Сырье, используемое при производстве хлеба, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР N 5061 от 01.08.89*.

* На территории Российской Федерации действуют [СанПин 2.3.2.560-96](#).

1.7, 1.8. (Введены дополнительно, Изм. N 2).

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки - по [ГОСТ 5667](#) со следующим дополнением.

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

2.2. Массовую долю сахара определяют по требованиям потребителя.

2.3. Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов проводят в установленном порядке.

Разд.2. (Измененная редакция, Изм. N 2).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов - по [ГОСТ 5667](#).

3.2. Методы анализа - по [ГОСТ 21094](#), [ГОСТ 5669](#), [ГОСТ 5670](#), [ГОСТ 5672](#).

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930-ГОСТ 26934](#), микотоксинов и пестицидов - по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. N 2).

4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование хлеба ржаного, ржано-пшеничного и пшенично-ржаного - по [ГОСТ 8227](#).

4.2. Реализация хлеба в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г хлеба.

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

Текст документа сверен по:
официальное издание
Хлеб. Технические условия: Сб. ГОСТов. -
М.: ИПК Издательство стандартов, 2002