

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР
ГОСТ 9713-61. ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ

Технические условия
Fancy bakery products. Specifications

Срок действия с 01.07.61 до 01.01.94

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Хлебобулочные любительские изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта с добавлением ванилина и другого сырья по рецептуре и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.
4. Масса одного изделия должна быть 0,1 и 0,2 кг. Допускаемые отклонения от установленной массы в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выпечки не должны превышать $\pm 2,5$ % и должны определяться по средней массе, полученной при одновременном взвешивании 10 шт. изделий. Допускаемые отклонения в массе отдельного изделия в меньшую сторону не должны превышать 5 %.
5. По органолептическим показателям хлебобулочные любительские изделия должны, соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	
Форма	Свойственная данному виду изделий, разнообразная, фигурная, с ясно выраженным рисунком, без притисков
Поверхность	Глянцевая. Корка тонкая, мягкая, не загрязненная
Цвет	Светло-коричневый
Состояние мякиша	
Пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого вдавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
Промес	Без комочков и следов непромеса
Пористость	Развитая
Вкус	Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха, с легким ароматом ванилина

6. По физико-химическим показателям хлебобулочные любительские изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	34,0
Кислотность, град, не более	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	14,5 \pm 1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	9,0 \pm 0,5

Примечание. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.

7. В хлебобулочных любительских изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, а также посторонние включения и хруст от минеральной примеси.
8. Срок выдержки изделий на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки их из печи — 16ч.

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

- 1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667—65. Каждая партия продукции должна сопровождаться документом о качестве. Для каждой партии должно быть указано время выемки изделий из печи.
- 1а.2. Нормы массовой доли сахара и жира определяются по требованию потребителя.

2. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

9. Отбор образцов — по ГОСТ 5667—65.
10. Методы анализа — по ГОСТ 5668—68, ГОСТ 5670—51, ГОСТ 5672—68. ГОСТ 21094—75.

3. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

11. Укладывание, хранение и транспортирование хлебобулочных любительских изделий — по ГОСТ 8227—56.
12. Реализация хлебобулочных любительских изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержания белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН. И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров Союза ССР 14.03.61

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 5667—65	1а.1, 9
ГОСТ 5668—68	10
ГОСТ 5670—51	10
ГОСТ 5672—68	10
ГОСТ 8227—56	11
ГОСТ 21094—75	10

5. Срок действия продлен до 01.01.94 Постановлением Госстандарта СССР от 02.06.88 № 1606

6. Переиздание (июль 1991 г.) с изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в сентябре 1962 г., январе 1984 г., июне 1988 г. (ИУС 9—62, 5—84, 9—88)