

ГОСТ 9511—80

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕННЫЕ

Технические условия

Puff-pastry bakery products.
SpecificationsГОСТ
9511—80МКС 67.060
ОКП 91 1500

Дата введения 01.01.81

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.6; 1.9—1.10; 2.2; 3.2.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Слоенные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1.2. (Исключен, Изм. № 4).

1.3. Слоенные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в килограммах:

- булочки слоенные — 0,05 и 0,1;
- слойка детская — 0,07;
- слойка кондитерская — 0,1;
- слойка свердловская — 0,1;
- конвертики слоенные с повидлом — 0,075;
- розанчики слоенные с вареньем — 0,1.

Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 5 и 3 % установленной массы одного изделия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

1.4. По органолептическим показателям слоенные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------|---|
| Внешний вид: форма | Нераспывчатая. Булочки слоеной — квадратная с притисками, округлая или треугольная; слойки детской — продолговатая, с видимыми слоями и рельефами, образующимися при разделке изделий, допускаются боковые притиски; слойки кондитерской — квадратная или округлая; слойки свердловской — квадратная или прямоугольная с притисками; конвертика слоеного с повидлом — продолговато-овальная с одним или двумя боковыми притисками, розанчика слоеного с вареньем — округлая |

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------|--|
| поверхность | Булочек слоеных, конвертиков слоеных с повидлом, слойки детской, кондитерской и свердловской, розанчиков слоеных с вареньем — смазанная яйцом. Отделана: у слойки детской и булочек слоеных — сахарной пудрой, у слойки свердловской и розанчиков слоеных с вареньем — отделочной крошкой, у конвертиков слоеных с повидлом — рубленным орехом. Между скрепленными концами конвертика может быть видно повидло. Допускается выработка слоеных булочек без отделки |
| Цвет | От светло-коричневого до коричневого, с боковых сторон и в местах надрезов или складок более светлый |
| Состояние мякниша: | |
| пропеченность | Хорошо пропеченный, без уплотнений |
| промес | Без комочков и следов непромеса |
| структура | С легко отделяемыми друг от друга отдельными слоями |
| Вкус | Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса |
| Запах | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха |

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

1.5. По физико-химическим показателям слоеные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

1.7. Срок максимальной выдержки слоеных изделий на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.8. Укладывание слоеных изделий — по ГОСТ 8227. Лотки должны быть выстланы бумагой по ГОСТ 8273.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

Таблица 2

| Наименование изделия | Показатели и нормы | | |
|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|---|
| | Влажность мякниша, %, не более | Кислотность мякниша, град. не более | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % |
| Булочки слоеные | 35,0 | 2,5 | 20,0±2,0 |
| Слойка детская | 35,0 | 2,5 | 11,5±2,0 |
| Слойка кондитерская | 33,0 | 2,5 | 17,0±2,0 |
| Слойка свердловская | 35,0 | 2,5 | 16,5±2,0 |
| Конвертики слоеные с повидлом | 35,0 | 2,5 | 16,5±2,0 |
| Розанчики слоеные с вареньем | 35,0 | 2,5 | 9,5±1,0 |

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара допускается.

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в слоеных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89*.

1.10. Сырье, применяемое при изготовлении слоеных изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89*.

1.9, 1.10. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в слоеных изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

2.3. Массовую долю сахара определяют по требованию потребителя.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов по ГОСТ 5667.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Методы анализа по ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

4. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Хранение и транспортирование слоеных изделий — по ГОСТ 8227.

4.2. Срок реализации слоеных изделий в розничной торговой сети с момента выемки их из печи — 16 ч.

4.1; 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.3. Реализация слоеных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листов сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Р.В. Кузьминский, канд. техн. наук; **И.П. Петраш**, канд. биол. наук; **С.Р. Чиркова**, **Р.С. Зуевская**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.06.80 № 2717

3. ВЗАМЕН ГОСТ 9511—60

4. ГОСТ 9511—80 унифицирован с УСТ 394—61

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|
| ГОСТ 5667—65 | 2.1, 3.1 |
| ГОСТ 5670—96 | 3.2 |
| ГОСТ 5672—68 | 3.2 |
| ГОСТ 8227—56 | 1.8, 4.1 |
| ГОСТ 8273—75 | 1.8 |
| ГОСТ 21094—75 | 3.2 |
| ГОСТ 26927—86 | 3.2 |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86 | 3.2 |

6. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

7. ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1985 г., феврале 1989 г., мае 1989 г., марте 1995 г. (ИУС 4—86, 5—89, 8—89, 6—95)

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 31.07.2009. Формат 60×84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,43. Тираж 103 экз. Зак. 469.

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