

ГОСТ 24557—89

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

## ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ

Технические условия

ГОСТ  
24557—89

Bred buns. Specifications

МКС 67.060  
ОКП 91 1600

Дата введения 01.07.90

Настоящий стандарт распространяется на сдобные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего и первого сортов и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14 % и более.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сдобные хлебобулочные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил, рецептов и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 1.2. Характеристики

1.2.1. Сдобные хлебобулочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в килограммах:

из пшеничной муки высшего сорта:

бриоши — 0,065;

булочки гражданские (штоли, штрицели, булочки с цукатом, булочки круглые с надрезами) — 0,2;

булочки «Веснушка» — 0,05;

булочки сдобные — 0,1;

булочки сдобные с помадой — 0,05 и 0,1;

ватрушки сдобные с творогом — 0,1;

витушки сдобные — 0,4;

крендели выборгские — 0,1 и 0,5;

лепешки сметанные — 0,1;

лепешки, подковки, шпильки сдобные — 0,1;

плюшки московские — 0,1 и 0,2;

сдобы выборгские — 0,05 и 0,1;

сдобы выборгские фигурные — 0,05; 0,1; 0,2 и 0,5;

лепешки майские — 0,1;

сдобы липецкие — 0,2;

плюшки новомосковские — 0,1 и 0,2;

хлеб донецкий — 0,4 и 0,8;

из пшеничной муки первого сорта:

сдобы витые — 0,2;

булки славянские — 0,5;

булки фруктовые — 0,2;

сдобы обыкновенные — 0,05 и 0,1.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать, в процентах от массы отдельного изделия:

- 3,0 — для изделий массой 0,4; 0,5 и 0,8 кг;
  - 5,0 — для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг;
- в процентах от средней массы 10 изделий:
- 2,5 — для изделий массой 0,4; 0,5 и 0,8 кг;
  - 3,0 — для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг.

**Примечание.** При механизированной выработке гражданские булочки допускается выпускать одной-двух разновидностей в виде штрицелей или круглых булочек с надрезами.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2.2. По органолептическим показателям сдобные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма	<p>Нерасплавчатая, без притисков.</p> <p>Бришей — в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху.</p> <p>Булочек гражданских (штоли, штрицели, булочка круглая с надрезами и булочка с цукатом) — разнообразная, соответствующая данному виду изделий.</p> <p>Булочек «Веснушка», булочек сдобных и булочек сдобных с помадой — округлая или четырехугольная с 2—4 слипами, с выпуклой верхней коркой.</p> <p>Булочек славянских, булочек фруктовых, лепешек сметанных, лепешек майских, ватрушек сдобных с творогом, хлеба донецкого — округлая.</p> <p>Витущек сдобных — округлая, крученая, с различными видами закрутки.</p> <p>Кренделей выборгских — в виде восьмерки с наложенными концами посередине.</p> <p>Лепешек, подковок, шпилек сдобных — в виде округлых лепешек, шпилек, подковок.</p> <p>Плюшек московских, плюшек новomosковских, сдоб выборгских, сдоб выборгских фигурных, сдоб липецких, сдоб витых, сдоб обыкновенных — разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком</p>
поверхность	<p>Бришей — глянцевитая.</p> <p>Булочек гражданских (разновидности): булочек круглых с надрезами — с надрезами, образующими сетку, штрицелей — с косыми надрезами, булочек с цукатом — с рисунком из цуката, все три разновидности отделаны дробленным орехом и сахарным песком, у штолей — отделана помадой.</p> <p>Булочек «Веснушка», булочек сдобных, сдоб липецких, плюшек новomosковских, сдоб обыкновенных — глянцевитая.</p> <p>Сдоб выборгских фигурных — с различной отделкой — сахарной пудрой, помадой и др.</p> <p>Кренделей выборгских, булочек сдобных с помадой — отделана помадой.</p> <p>Сдоб выборгских — с различной отделкой (от 3 до 6 видов в партии): сахарной пудрой, крошкой, помадой, кремом, вареньем или повидлом и др.</p> <p>Булочек славянских — с надрезами, образующими узор в виде ромбиков или квадратов.</p> <p>Булочек фруктовых — гладкая.</p> <p>Хлеба донецкого — глянцевитая, без надрезов или с радиальными надрезами.</p> <p>Ватрушек сдобных с творогом — с открытой творожной начинкой.</p> <p>Витущек сдобных с начинкой — отделана сахарной пудрой, без начинки — крошкой и др.</p> <p>Лепешек сметанных — глянцевитая, с наколами</p> <p>У лепешек сдобных — с сетчатыми надрезами, у подковок и шпилек сдобных — с частыми глубокими надрезами, отделана помадой, в отдельных надresaх видно повидло.</p> <p>Плюшек московских — отделана сахарным песком.</p> <p>Лепешек майских — с надрезами.</p> <p>Сдоб витых — допускаются небольшие разрывы в местах сплетения жгутов</p>
цвет	<p>От светло- до темно-коричневого. В местах надрезов, складок, соединения шариков — более светлый.</p>

Наименование показателя	Характеристика
Состояние мякиша: пропеченность	У начинки ватрушек сдобных с творогом — светло-желтый, допускается наличие пятен более темного цвета. У лепешек майских — светло-желтый
	Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму.
пористость	У ватрушек сдобных с творогом слой основы, соприкасающейся с начинкой, может быть увлажнен от начинки Развитая, без пустот и уплотнений. У шпилек и подколок — мякиш слегка уплотненный
промес	Без комочков и следов непромеса. У булочек круглых с надрезами, штолей, штрицелей, булочек с цукатом — с включением изюма или цуката, у булочек «Веснушка», хлеба донецкого — с включением изюма
Вкус	Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса. Для булок фруктовых, сдоб липецких, сдоб витых — сладковатый. Для лепешек майских — слегка солоноватый. Сладкий — для остальных видов изделий
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В начинке ватрушек сдобных с творогом — с легким запахом ванилина

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

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

1.4. Укладывание сдобных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227.

1.5. Срок максимальной выдержки сдобных изделий на предприятии после выемки их из печи не более 10 ч — для изделий массой 0,4; 0,5; 0,8 кг и не более 6 ч — для изделий массой 0,05, 0,065; 0,1 и 0,2 кг.

1.6. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов<sup>1</sup> Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

1.7. Сырье, применяемое при изготовлении изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов<sup>1</sup> Минздрава СССР № 5061 от 01.08.89.

1.6, 1.7. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.2. Массовую долю сахара и жира определяют по требованию потребителя.

2.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

<sup>1</sup> На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Наименование изделия	Показатель и норма					
	Пористость, %, не менее	Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	Влажность мякиша, %, не более	Кислотность мякиша, град, не более	Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %	
					сахара	жира
Бриоши	—	—	31,0	2,5	13,0±1,0	16,5±0,5
Булочки гражданские (штоли, штрицели, булочки с пукатом, булочки круглые с надрезами)	—	—	34,0	2,5	12,5±1,0	11,5±0,5
Булочки «Веснушка»	—	—	35,0	2,5	9,0±1,0	7,0±0,5
Булочки сдобные	—	—	34,0	2,5	19,5±1,0	10,0±0,5
Булочки сдобные с помадой	—	—	35,0	2,5	13,5±1,0	9,5±0,5
Ватрушки сдобные с творогом	—	30,0	29,0	—	18,0±1,5	15,5±0,5
Витушки сдобные	—	—	35,0	2,5	16,5±1,0	7,0±0,5
Крендели выборгские	—	—	34,0	2,5	9,0±1,0	8,0±1,0
Лепешки сметанные	—	—	32,0	3,0	12,0±1,0	10,0±0,5
Лепешки, подковки, шпильки сдобные	—	—	24,0	—	15,0±1,0	12,5±0,5
			(целого изделия)		(только в сдобной лепешке)	(только в сдобной лепешке)
Плюшки московские	—	—	32,0	2,5	16,5±1,0	8,0±0,5
Сдобы выборгские	—	—	35,0	2,5	15,8±1,0	5,0±1,0
Сдобы выборгские фигурные	—	—	34,0	2,5	21,0±1,0	6,6±0,5
Лепешки майские	—	—	27,0	3,0	—	13,5±0,5
Сдобы липецкие	—	—	37,0	2,5	6,0±1,0	8,0±0,5
Плюшки новomosковские	—	—	37,0	2,5	9,7±1,0	4,3±0,5
Сдобы витые	—	—	37,0	3,0	6,5±1,0	5,6±0,5
Булки славянские	70,0	—	35,0	3,0	11,0±1,0	8,0±0,5
Булки фруктовые	70,0	—	40,0	3,5	7,0±1,0	5,5±0,5
Сдобы обыкновенные	—	—	37,0	2,5	9,7±1,0	5,5±1,0
Хлеб донецкий	75,0	—	34,0	3,0	18,0±1,0	7,0±0,5

## П р и м е ч а н и я:

1. Влажность и кислотность в изделиях с начинкой устанавливают только в основе.
2. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.
3. Допускается увеличение кислотности на 0,5 град в изделиях, приготовленных на жидких дрожжах или молочнокислых заквасках.

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

## 3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

П р и м е ч а н и е. Отобранные для определения физико-химических показателей подковки, шпильки сдобные разрезают на две равные части, лепешки и ватрушки сдобные с творогом — на четыре части.

Половинки подковки и шпильки, четвертинки лепешки и ватрушки (после удаления творога) вместе с корками по одной от каждого изделия измельчают ножом, теркой или механическим измельчителем. Полученную крошку перемешивают и из нее сразу же берут навески. При определении массовой доли жира в слобе обыкновенной и выборгской средняя проба должна состояться из всех разновидностей, выпускаемых предприятиями.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 5668—ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094, содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Определение массовой доли начинки в ватрушке сдобной с творогом

3.3.1. *Аппаратура и материалы*

Весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по ГОСТ 24104\*.

Шпатель.

3.3.2. *Проведение анализа*

Отобранные для анализа ватрушки (3 шт.) взвешивают с погрешностью не более 0,05 г и затем при помощи шпателя отделяют начинку от основы, не допуская захватывания последней. Основы ватрушек взвешивают с погрешностью не более 0,05 г.

3.3.3. *Обработка результатов*

Массовую долю начинки ( $X$ ) в процентах к массе ватрушек вычисляют по формуле

$$X = \frac{(m - m_1) \cdot 100}{m},$$

где  $m$  — масса ватрушек, г;

$m_1$  — масса основ ватрушек, г.

Вычисление проводят с точностью до 1,0 %.

#### 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение сдобных хлебобулочных изделий — по ГОСТ 8227.

4.2. Срок реализации в розничной торговой сети после выемки изделий из печи 24 ч — для изделий массой 0,4; 0,5; 0,8 кг и фруктовых булок и 16 ч — для изделий массой 0,05; 0,065; 0,1 и 0,2 кг.

4.3. Реализация сдобных хлебобулочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

\* С 1 июля 2002 г. действует ГОСТ 24104—2001.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.06.89 № 2151
3. ВЗАМЕН ГОСТ 24557—81; ГОСТ 9904—61; ОСТ 18—146—74; ОСТ 18—446—85; ОСТ 18—447—85; ОСТ 18—451—85
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5667—65	2.1, 3.1
ГОСТ 5668—68	3.2
ГОСТ 5669—96	3.2
ГОСТ 5670—96	3.2
ГОСТ 5672—68	3.2
ГОСТ 8227—56	1.4, 4.1
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 24104—88	3.3.1
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86	3.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 № 111
6. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменением № 1, утвержденным в феврале 1992 г. (ИУС 5—92)