

ГОСТ 26983—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2006

## ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

## Технические условия

ГОСТ  
26983—86Darnitsky bread.  
Specifications

МКС 67.060

ОКП 91 1351 1958, 91 1355 1858, 91 1355 1878

Дата введения 01.12.86

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Дарницкий хлеб должен вырабатываться подовым и формовым в соответствии с требованиями настоящего стандарта из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

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

1.2. Масса хлеба должна быть 0,5—1,25 кг.

Конкретную массу хлеба в указанных пределах устанавливает министерство (ведомство) хлебопродуктов союзной республики по согласованию с министерством торговли союзной республики с учетом необходимости установления розничных цен на хлеб, кратных 2 и 4.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного изделия в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи не должны превышать 3,0 % массы отдельного изделия и 2,5 % средней массы 10 изделий.

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

1.3. По органолептическим показателям дарницкий хлеб 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
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых вышльвов
поверхность	Шероховатая, без крупных трещин и подрывов. Допускаются наколы, мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба
цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Сборник «Хлеб. Технические условия», 2006.

© Издательство стандартов, 1986

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Наименование показателя	Характеристика
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

**П р и м е ч а н и я:**

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.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.4. По физико-химическим показателям дарницкий хлеб должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для хлеба	
	подового	формового
Влажность мякиша, %, не более	47,0	48,5
Кислотность мякиша, град, не более	8,0	8,0
Пористость мякиша, %, не менее	57,0	59,0

1.5. В дарницком хлебе не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.6. Срок максимальной выдержки дарницкого хлеба на предприятии после выемки из печи — не более 14 ч. Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 36 ч.

1.7. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в хлебе не должно превышать допустимых уровней, установленных Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава № 5061 от 01.08.89<sup>1</sup>.

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

1.7, 1.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

**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 его из печи.

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

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

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

### 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов — по ГОСТ 5667.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 21094, ГОСТ 5669, ГОСТ 5670.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

### 4. УКЛАДЫВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Укладывание, хранение и транспортирование дарницкого хлеба — по ГОСТ 8227.

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

Информацию о пищевой и энергетической ценности сообщает предприятие-изготовитель в виде информационных листов предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

## С. 4 ГОСТ 26983—86

### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством хлебопродуктов СССР
2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 12.12.91 № 1943\*
3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**
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 8227—56	4.1
ГОСТ 21094—75	3.2
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86	3.2

5. **Ограничение срока действия снято** Постановлением Госстандарта СССР от 12.12.91 № 1943
6. **ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, утвержденными в январе 1987 г., декабре 1991 г. (ИУС 4—87, 3—92)**

---

**Переиздание** (по состоянию на апрель 2008 г.)

---

\* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 5).

**ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»**

В информационном указателе «Национальные стандарты» № 12—2007 опубликована поправка к ГОСТ 26983—86 Хлеб дарницкий. Технические условия [см. Переиздание (январь 1994 г.), сборник стандартов «Хлеб. Технические условия»]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Информационные данные. Пункт 2	от 12.12.91 № 1943	от 08.09.86 № 2627

Редактор *М.И. Максимова*  
Технический редактор *Л.А. Гусева*  
Корректор *Е.Д. Дульнева*  
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 17.07.2008. Формат 60×84<sup>1</sup>/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.  
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,30. Тираж 109 экз. Зак. 609.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.