

ГОСТ 24557-89

Группа Н32

## МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

### ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

#### BRED BUNS. SPECIFICATIONS

МКС 67.060  
ОКП 91 1600

Дата введения 1990-07-01

#### 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 N 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
<a href="#">ГОСТ 5667-65</a>	2.1, 3.1
<a href="#">ГОСТ 5668-68</a>	3.2
<a href="#">ГОСТ 5669-96</a>	3.2
<a href="#">ГОСТ 5670-96</a>	3.2
<a href="#">ГОСТ 5672-68</a>	3.2
<a href="#">ГОСТ 8227-56</a>	1.4, 4.1
<a href="#">ГОСТ 21094-75</a>	3.2
<a href="#">ГОСТ 24104-88</a>	3.3.1
<a href="#">ГОСТ 26927-86</a>	3.2
<a href="#">ГОСТ 26930-86</a> - <a href="#">ГОСТ 26934-86</a>	3.2

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 05.02.92 N 111

6. ИЗДАНИЕ (декабрь 2008 г.) с Изменением N 1, утвержденным в феврале 1992 г. (ИУС 5-92)

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, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. N 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. N 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	Нераспывчатая, без притисков.  Бриошей - в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху. Булочек гражданских (штоли, штрицели, булочка круглая с надрезами и булочка с цукатом) - разнообразная, соответствующая данному виду изделий. Булочек "Веснушка", булочек сдобных и булочек сдобных с помадой - округлая или четырехугольная с 2-4 слипами, с выпуклой верхней коркой. Булок славянских, булок фруктовых, лепешек сметанных, лепешек майских, ватрушек сдобных с творогом, хлеба донецкого - округлая. Витушек сдобных - округлая, крученая, с различными видами закрутки.  Кренделей Выборгских - в виде восьмерки с наложенными концами посередине.  Лепешек, подковок, шпилек сдобных - в виде округлых лепешек, шпилек, подковок. Плюшек московских, плюшек новомосковских, сдоб Выборгских, сдоб Выборгских фигурных, сдоб Липецких, сдоб витых, сдоб обыкновенных - разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком
поверхность	Бриошей - глянцевиная.

	<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 новомосковских, сдоб обыкновенных - глянцевиная.</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>Булок славянских - с надрезами, образующими узор в виде ромбиков или квадратиков.</p> <p>Булок фруктовых - гладкая.</p> <p>Хлеба донецкого - глянцевиная, без надрезов или с радиальными надрезами.</p> <p>Ватрушек сдобных с творогом - с открытой творожной начинкой.</p> <p>Витушек сдобных с начинкой - отделана сахарной пудрой, без начинки - крошкой и др.</p> <p>Лепешек сметанных - глянцевиная, с наколами</p> <p>У лепешек сдобных - с сетчатыми надрезами, у подковок и шпилек сдобных - с частыми глубокими надрезами, отделана помадой, в отдельных надрезах 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> <p>У начинки ватрушек сдобных с творогом - светло-желтый, допускается наличие пятен более темного цвета.</p> <p>У лепешек майских - светло-желтый</p>
Состояние мякиша:	
пропеченность	<p>Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму.</p>
пористость	<p>У ватрушек сдобных с творогом слой основы, соприкасающейся с начинкой, может быть увлажнен от начинки</p> <p>Развитая, без пустот и уплотнений. У шпилек и подковок - мякиш слегка уплотненный</p>
промес	<p>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</p>
Вкус	<p>Сдобный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса.</p> <p>Для булок фруктовых, сдоб липецких, сдоб витых - сладковатый.</p> <p>Для лепешек майских - слегка солоноватый.</p> <p>Сладкий - для остальных видов изделий</p>

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.

Таблица 2

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 цукатом, 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 (целого изделия)	-	15,0±1,0 (только в сдобной лепешке)	12,5±0,5 (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 новомосковские	-	-	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

Примечания:

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.
  - 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 N 5061 от 01.08.89.

---

<sup>1</sup> На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#).

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 N 5061 от 01.08.89.

---

<sup>1</sup> На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#).

1.6, 1.7. (Введены дополнительно, Изм. N 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. N 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. N 1).

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

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

Примечание. 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 сдобе обыкновенной и выборгской средняя проба должна составляться 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. N 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\\*](#).

\* С 1 июля 2002 г. Действует [ГОСТ 24104-2001](#).

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. N 1).

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
Хлебобулочные изделия.  
Технические условия: Сб. ГОСТов. -  
М.: Стандартиформ, 2009