

**Отзыв федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)**

**на первую редакцию проекта межгосударственного стандарта
ГОСТ «Продукция хлебопекарная. Термины и определения»**

№ п/п	Структурный элемент стандарта	Замечание, предложение	Предлагаемая редакция	Обоснование
1	Предисловие	Изменить год утверждения в наименовании НД	ГОСТ 1.0 - 2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 - 2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»	Указаны НД с устаревшей датой утверждения
2	1 Область применения	Дополнить последний абзац: -[5] ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» -[6] ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	Настоящий стандарт следует применять совместно с [1] - [6], ГОСТ 8.579, ГОСТ 17527.	При выработке зерновых хлебобулочных изделий для идентификации зерна необходимо использовать ТР ТС 015/2022 Специализированное хлебобулочное изделие должно соответствовать требованиям ТР ТС 027/2012
3	Общие понятия 1	Изменить понятие «хлебопекарная продукция»	хлебопекарная продукция: Пищевая продукция, включающая хлебобулочные изделия и хлебобулочные полу-	Данный термин постоянно используется в области хлебопечения

			фабрикаты	
4	Общие понятия 3	Изложить в редакции ранее существующей	хлебобулочное изделие: Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия, или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия	Данный термин и его понятие используются в хлебопекарной промышленности с 2015 г. и давать его в новой редакции нецелесообразно
5	Общие понятия 3 Примечания 1, 2	Исключить примечания 1 и 2 и		Приводят к сужению ассортиментной линейки хлебобулочных изделий, выпускаемых на хлебопекарных предприятиях
6	Общие понятия 3	Дополнить Примечанием	Примечание – Допускается выработка хлебобулочных изделий без использования хлебопекарных дрожжей	Допустить выработку хлебобулочных изделий, при производстве которых не используются хлебопекарные дрожжи. Расширение ассортиментной линейки хлебобулочных изделий в связи с появлением современных технологий производства, новых видов сырья и востребованностью потребительским рынком новых видов хлебопекарной продукции. Существуют технологии производства хлебобулочных изделий, в которых разрыхление теста также возможно механическим способом. Исторически в рецептуру некоторых национальных хлебобулочных изделий и традиционных слоёных бездрожжевых изделий не входят дрожжи

				хлебопекарные. Разрешенная замена хлебопекарных дрожжей в соответствии с ГОСТ Р 55972—2014 «Изделия хлебобулочные. рецептура и технологическая инструкция. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
7	Общие понятия 4	Понятие «хлебное изделие» исключить и далее исключить [хлебное] по всему тексту НД		Отсутствие кодов ОКПД2 в классификаторе ОК034-2014 (КПЕС 2008), т.к. разработка нормативных документов вида технических условий осуществляется с учетом ОК 034. Отсутствие в статье 164 п.2 Налогового Кодекса РФ информации по налогообложению данных изделий.
8	Общие понятия 6 Примечание	Заменить слова « на сковородах» на «в емкостях»	Примечание – Допускается выпечка подового хлебобулочного изделия в емкостях с высотой бортика не более 20 мм.	Более приемлемый термин
9	Общие понятия 7	Изменить влажность мякиша, исключить содержание по рецептуре сахара и жира, изменить массу изделия, исключить примечание	хлеб: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью мякиша от 35% до 53% и массой 200г и более со степенью соответствия присущих ему характеристик по конкретному НД	Востребованность потребителем рынком указанной массы изделия. Практически хлеб с влажностью менее 35% не вырабатывается.
10	Общие понятия 8	Исключить слова «с содержанием по рецептуре сахара и/или жира более 8%», установить массу 500г и менее, исключить примечание	булочное изделие: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью от 19% до 45 % с массой 500г и менее более со степенью соответствия	Востребованность потребителем рынком

			присущих ему характеристик по конкретному НД	
11	Общие понятия 10	После сдобное хлебобулочное изделия в термине дополнить квадратными скобками со словом сдоба	сдобное хлебобулочное изделие[сдоба]: Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жира 14 % и более к массе муки.	Краткий термин, который используется в наименовании хлебобулочного изделия. Например, сдоба выборгская, сдоба липецкая по ГОСТ 24557. При разработке новых НД на сдобные изделия позволит присваивать краткое наименование данной продукции
12	Общие понятия 11	После слоеное хлебобулочное изделия в термине дополнить квадратными скобками со словом слойка	слоеное хлебобулочное изделие[слойка]: Хлебобулочное изделие, выработанное с применением слоения теста	Краткий термин, который используется в наименовании хлебобулочного изделия.
13	Общие понятия 14	Дополнить название термина «мультизерновое» «многозерновым» в квадратных скобках	мультизерновое хлебобулочное изделие [многозерновое]: Хлебобулочное изделие из смеси трех и более видов зерна и /или продуктов его переработки (не менее 50% в смеси), пшеничной и/или ржаной муки	Использование в термине части сложных слов на русском языке. Определение дано в порядке убывания компонентов согласно требований ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
14	Общие понятия 16	Исключить в определении обойную муку	хлебобулочное изделие из цельнозерновой муки: Хлебобулочное изделие, содержащее в рецептуре цельнозерновую муку (не менее 50% в смеси).	Ранее выпускаемые хлебобулочные изделия из обойной муки придется относить к хлебобулочным изделиям из цельнозерновой муки
15	Общие понятия 17	Переименовать «хлебное изделие безмучное зерновое» в «хлебобулочное изделие безмучное	хлебобулочное изделие безмучное зерновое: Хлебобулочное изделие без	Востребованность потребителем рынком

		ное зерновое»	начинки с влажностью более 19%, содержащее в рецептуре зерно пшеницы и/или ржи после определенной подготовки (замачивание, проращивание и др.), включая продукты его переработки	
16	Общие понятия 18 Примечание	Исправить влажность бубликов с «не менее» на «не более»	В т.ч. бублики с влажностью не более 27%	Опечатка
17	Общие понятия 20	Исключить примечание		Оценка (подтверждение) соответствия приводится в ТР ТС 027/2012
18	Общие понятия 24	Исключить термин		Нецелесообразно, лишнее понятие. Требования к ремесленному и промышленному хлебобулочному изделию должны быть одинаковы согласно ТР ТС 021/2011
19	Общие понятия 25	Предусмотреть приготовление заварного пшеничного хлеба	заварной хлеб: Хлеб из ржаной или пшеничной муки или смеси ржаной и пшеничной муки, вырабатываемый с использованием при приготовлении теста осахаренной, заквашенной или сброженной заварки	Расширение ассортимента
20	Общие понятия 26	Исключить слова «тонкостенную пористость» и «стандартного размера» и дополнить примечанием о допустимости выработки тостового хлеба без нарезки и упаковки	хлеб тостовый: Хлебобулочное изделие, выпекаемое в закрытой хлебопекарной форме, нарезанное на отдельные ломти одинаковой толщины и упакованное в потребительскую упаковку Примечание – Допускается выпуск	Нет четкого понятия «тонкостенной пористости» и требований к стандартному размеру ломтей и приведет к разногласиям с контрольно-надзорными органами

			тостового хлеба без нарезки и упаковки	
21	Общие понятия 27	Батоны отнести к булочным изделиям. Примечание исключить	батон: Подовое булочное изделие продолговато-овальной формы.	Примечание приводит к смешиванию понятий. Например, батоны: простой, городской, столичный всегда относились к булочным изделиям, а по новой трактовке должны относиться к хлебу.
22	Общие понятия 29	Исключить размеры у халы и дополнить количеством жгутов	хала: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы сплетенное из четырех и более жгутов с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки	Размеры: длина и ширина изделий приводятся в технологической инструкции на конкретное изделие.
23	Общие понятия 30	Исключить размеры и изменить количество жгутов	плетенка: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы сплетенное из трех и менее жгутов с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки	На предприятиях плетенку изготавливают и из одного жгута. Размеры: длина и ширина изделий приводятся в технологической инструкции на конкретное изделие
24	Общие понятия 31	Установить размеры багета по длине не менее 40 см, исключить «хрустящую корочку» и дополнить примечанием для минибагетов, уже выпускаемых хлебопекарными предприятиями	багет: Подовое хлебобулочное изделие продолговато-овальной формы, длиной 40 см и более, поверхность с надрезами или без надрезов, с отделкой поверхности или без отделки. Примечание – Допускается выработка минибагета с длиной менее 25 см	Более широкие возможности для выработки данных изделий. При выпечке замороженного багета в торговых точках производитель не может гарантировать хрустящую корочку.
25	Общие понятия 33	Дополнить термин в определении подовой формой и установить требования по массе	хлебец: формовое или подовое хлебобулочное изделие продолговато-	Ассортиментная линейка скандинавских видов хлебопе-

			овальной формы без начинки массой не более 500г с отделкой поверхности и без отделки	карной продукции: хлебцы, краешки
26	Общие понятия 34	Форма полумесяца (рогалика) исключить,	круассан: Слоеное хлебобулочное изделие с рельефом витков от закатки , с начинкой и без начинки, с отделкой поверхности и без отделки.	Ряд хлебопекарных предприятий производят круассаны продолговато-овальной формы, в особенности это миникруассаны.
27	Общие понятия 35	Слово «творожной» исключить и дополнить примечанием	ватрушка: Сдобное хлебобулочное изделие округлой формы с открытой творожной и/или фруктово-ягодной начинкой Примечание- Допускается отделка поверхности ватрушки в виде сетки из теста	Указание творожной начинки приводит к сужению ассортимента. Единовременное использование на хлебопекарных предприятиях различных начинок в одном изделии (на одной ватрушке), в том числе с добавлением фруктовых наполнителей и др.
28	Общие понятия 41	Дополнить видами формы плитки	хлебец хрустящий: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в форме прямоугольной, округлой или овальной плитки с шероховатой мучнистой поверхностью с рельефами и/или наколами.	Есть аналоги хлебцев хрустящих круглой формы
29	Общие понятия 42	Изменить нижний предел толщины на 8 мм и добавить отделку поверхности	хлебные палочки: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной от 8 до 16 мм с отделкой поверхности отделочным сырьем или без отделки.	Учесть, что на предприятии толщина хлебных палочек бывает и 8мм и также выпуск хлебных палочек с отделкой поверхности

30	Общие понятия 43	Исключить слово «хлебная» после соломки и дополнить определение отделкой или без	соломка: Хлебобулочное изделие пониженной влажности в виде палочек округлой формы толщиной не более 8 мм с глянцевитой поверхностью с отделкой отделочным сырьем или без отделки.	Предусмотреть выпуск соломки с отделкой солью, маком или другим сырьем
31	Общие понятия 53	Изложить в новой редакции	каравай: Подовое или формовое хлебобулочное изделие с отделкой поверхности в виде колосьев, цветов, листьев или другого произвольного рисунка или без отделки, с основанием, обвитым жгутом или без жгута массой более 0,5 кг	На предприятиях также вырабатывают караваи в формах
32	Общие понятия 56	Дополнить словом «изделие» после слова «хлебобулочное» и исключить форму	чиабатта: Национальное хлебобулочное изделие, имеющее шероховатую поверхность и крупную, неравномерно распределённую пористость.	Как правило, чиабатта имеет неправильную форму
33	Общие понятия 58	Исключить термин		Излишний термин, т.к. предлагается полное исключение слова «хлебный»
34	Общие понятия 67	Дополнить определение возможностью использовать начинки	хлебобулочное изделие длительного хранения: Упакованное хлебобулочное изделие без начинки и с начинкой со сроком годности пять и более суток	Выпуск хлебопекарными предприятиями хлебобулочных изделий с начинками длительного хранения
35	Общие понятия 68	Дополнить требованиями ТР ТС 021/2011	партия хлебопекарной продукции на предприятии-изготовителе: Хлебопекарная продукция одного наименования, произведенная одним изготовителем по одному нормативному документу, выработанная одной бригадой за одну смену.	Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

			И далее по тексту Примечание	
36	Общие понятия 72-77	Исключить термины 72-77		Не относятся к объекту стандартизации. С связи с отменой СанПиН 2.3.4.545-96 и СП 2.3.4.3258-15 ушло понятие «экспедиция», на многих предприятиях это уже склад готовой продукции. Данные термины приведены в Правилах ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях и приводить в НД нецелесообразно
37	Общие понятия	Дополнить терминами на калач и крендель	<p>калáч: Хлебобулочное изделие из пшеничной муки подовое - в виде кольца с небольшим отверстием или в форме замка с дужкой, формовое - выпеченное в гофрированных или гладких круглых формах</p> <p>крéндель: Сдобное хлебобулочное изделие с характерной изогнутой (витой) формой, напоминающей восьмерку или сдвоенный венчик</p>	На данные виды хлебобулочных изделий нет определений
38	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 89	Изложить в новой редакции	<p>основное сырье (для хлебобулочного изделия): Сырье для хлебобулочного изделия, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного изделия.</p> <p>Примечание - К основному сырью относятся: мука и /или зерновые продук-</p>	На основе редакции ГОСТ Р 51785-2001. Данный нормативный документ устраивал производителей хлебопекарной продукции полностью.

			ты, хлебопекарные дрожжи и/или иные биологические и химические разрыхлители, соль пищевая и вода	
39	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 90	Дополнить словами и «иные биологические разрыхлители»	компонент брожения: Хлебопекарные дрожжи и/или иные биологические разрыхлители и /или полуфабрикат хлебопекарного производства, содержащий чистые культуры микроорганизмов для хлебопекарного производства	Расширение ассортиментной линейки на нетрадиционные виды хлебобулочных изделий, такие как: хмелевой хлеб, хлебобулочные изделия на кефирных заквасках и пивных дрожжах и т.д.
40	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 104	Исключить в названии термина «жидкие (хлебопекарные) дрожжи» слово в скобках «хлебопекарные»	жидкие дрожжи: (Нрк. жидкие пекарские дрожжи): Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке для хлебопекарного производства путем размножения в ней чистых культур микроорганизмов для хлебопекарного производства	К хлебопекарным дрожжам относятся прессованные и сушеные дрожжи. Жидкие дрожжи – чистые культуры термофильных молочнокислых бактерий и дрожжей в жидкой среде
41	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 111	Изменить количество муки и соответственно влажность опары	жидкая опара: Опара, приготовленная из 10–35% общего количества муки, расходуемого на замес теста, имеющая влажность 60–72%	Изменения в технологических параметрах тестоприготовления на хлебопекарных предприятиях
42	Сырье и полуфабрикаты хлебопекарного производства 115	Изменить название термина на «тесто для хлебобулочного изделия (бездрожжевое)»:	тесто для хлебобулочного изделия (бездрожжевое): Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса или сбивания из муки или подготовленных к производству зерновых продуктов и муки, хлебопекарных смесей для производства хлебного изделия, воды, без хлебопекарных дрожжей, пищевой соли и дополнительного сырья в соответствии с	Востребованность потребителем рынком, исключение слова «хлебный»

			утвержденными рецептурой и технологической инструкцией	
43	Технологические процессы 127	Исключить требования к ускоренной технологии приготовления теста	традиционные технологии приготовления теста: Процесс приготовления теста одним из способов - опарным, безопарным, с использованием заквасок или ускоренным	Излишние уточнения
44	Технологические процессы 134	Исключить после слова «жидких» слово «хлебопекарных»	разводочный цикл приготовления полуфабриката (хлебопекарного производства): Выведение закваски или жидких дрожжей путем последовательного размножения чистых культур микроорганизмов и доведение массы указанных полуфабрикатов хлебопекарного производства до количества, необходимого для производственного цикла	Уточнение
45	Технологические процессы 136	Термин начать со строчной буквы		Опечатка
46	Технологические процессы 142	Исключить предложение после слов «подъем теста»	сбивание теста: Замес теста под давлением не менее 0,3 МПа с последующим снижением давления до атмосферного, при этом снижение давления ведут с регулируемой скоростью, порядка 0,02-0,2 МПа/с, обеспечивающей минимальное разрушение пены и максимальный подъем теста	Обеспечивает возможность сбивания в разных емкостях без конкретного уточнения
47	Технологические процессы 143	После хлебопекарных дрожжей пропущена запятая	брожение полуфабриката (хлебопекарного производства): Стадия технологического процесса пригото-	Пунктуация

			<p>ния теста, в течение которой происходит изменение пищевых веществ полуфабрикатов хлебопекарного производства под влиянием ферментов муки, хлебопекарных дрожжей, заквасок, жидких дрожжей с целью накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки</p>	
48	<p>Технологические процессы 158</p>	<p>Заменить продолжительность брожения теста на продолжительность процесса тестоприготовления</p>	<p>ускоренный способ (тестоприготовления): Тестоприготовление с применением соответствующей механической обработки при замесе, увеличением расхода хлебопекарных дрожжей (компонента брожения), подкисляющего сырья для хлебобулочного изделия и полуфабрикатов хлебопекарного производства, применение хлебопекарных улучшителей и продолжительностью процесса тестоприготовления менее 2 ч.</p>	<p>Исключить смешение понятий, т.к. тесто на больших густых опарах и заквасках бродит менее 2-х часов</p>
49	<p>Технологические процессы 159</p>	<p>Исключить хлебопекарные улучшители</p>	<p>интенсивная холодная технология (тестоприготовления): Ускоренный способ тестоприготовления в одну стадию с применением интенсивного замеса, повышенного количества хлебопекарных дрожжей и воды пониженной температуры, продолжительностью брожения теста менее 90 мин.</p>	<p>Возможность применения без повышенного содержания улучшителей</p>
50	<p>Технологические процессы 183</p>	<p>Перед словом «материала» вставить слово «смазочного»</p>	<p>обработка хлебопекарной формы [хлебопекарного листа; противня; пода, люльки пекарной камеры] (Нрк. колеровка хлебопекарной формы): Получение пленки на внутренней</p>	<p>Уточнение</p>

			поверхности новой или очищенной хлебопекарной формы [хлебопекарного листа, противня, пода или люльки пекарной камеры] из предварительно нанесенного слоя растительного масла или смазочного материала, применяемого в пищевой промышленности	
51	Технологические процессы 188	Изменить окончание у глазури на единственное число		Орфография
52	Дефекты и болезни хлебобулочных изделий 211	Установить поперечный размер более 3 см	пустота в (хлебобулочном изделии): Дефект хлебобулочного изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 3 см	Использование современного тесторазделочного оборудования приводит к развитию достаточно крупных пор в мякише хлебобулочных изделий. Необходимо вернуться к требованиям ГОСТ 16814-88 по данному дефекту
53	Типы хлебопекарных предприятий 233-243	Исключить пункты 233-243		Не соответствуют объекту стандартизации проекта ГОСТ
54	Алфавитный указатель терминов	Неправильно указан номер активированных хлебопекарных дрожжей -103 Привести указатель в соответствии с предложенными замечаниями	активированные хлебопекарные дрожжи 105	Опечатка в алфавитном перечне
55	Библиография	Исключить из [1-4] информацию о принятии и утверждения регламентов		Раздел Библиографии следует оформить в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5.

56	Библиография	Дополнить список ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»	[5]- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»	Использование требований ТР ТС при выработке зерновых хлебобулочных изделий
57	Библиография	Дополнить список ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	[6]- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».	Использование требований ТР ТС для специализированных хлебобулочных изделий.
58	Ключевые слова	Изложить в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5	Ключевые слова: продукция хлебопекарная, общие понятия, термины и определения, сырье и полуфабрикаты, теххимический контроль производства хлебобулочных изделий, дефекты и болезни хлебобулочных изделий	Изложить в соответствии с требованиями ГОСТ 1.5

Ректор ФГБОУ ДПО СПИУПТ



О.И. Пономарева

09.08.2021