*«Приложение № 1*

*к Требованиям «Хлебобулочные и макаронные изделия»*

**Органолептические характеристики для хлебобулочных и макаронных изделий**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели** | **Нормы допуска** |
| 1 | 2 |
| **a) Для хлеба, булочных и сдобных изделий** | |
| Внешний вид: |  |
| Форма | Свойственная соответствующему виду изделий, недеформированная. Объем, пропорциональный массе изделия и ассортименту анализируемой муки. Не допускается выпуклая или расплывчатая форма, расплющенная или с боковыми подрывами, крупными трещинами на верхней корке, большими пузырями, выплывами мякиша. Для подовых изделий допускается незначительная расплывчатость и не более 1-2 боковых притисков, кроме изделий, для которых притиски предусмотрены согласно рецептуре. |
| Поверхность | Глянцевая, мучнистая, матовая, глазированная или посыпанная различными ингредиентами (пряностями, ядром ореха, семенами, зерновыми хлопьями и т.д.), с надрезами (косые или продольные), наколами или другим рисунком согласно соответствующей рецептуре. Толщина корки соответствует хорошо пропеченному изделию. Без крупных трещин на верхней корке, притисков, пузырей, пятен, складок или других дефектов. Допускаются незначительные поверхности, обсыпанные мукой. |
| Цвет | От светло-золотистого до коричневого, без подгорелости, некарамелизованный; соответствующий ассортименту, равномерный по всей поверхности. В местах соединения жгутов в плетеных изделиях допускается более светлый цвет;посыпанные или глазированные согласно соответствующей рецептуре. |
| Состояние мякиша | Хорошо пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без комков и следов непромеса. Допускаются включения. |
| Внутреннее состояние | Мякиш хорошо пропеченный, на всей поверхности куска, без скопления муки, структурно связанный коркой, эластичный с нежными порами, с ингредиентами или без ингредиентов (пряностями, ядром ореха, семенами, зерновыми хлопьями и т.д.) или включений. Для изделий из сдобы – равномерные поры, характерные для изделия с хорошей расстойкой и пропеченостью, эластичный, не влажный на ощупь. Для изделий с начинкой: начинка должна быть в концентрических слоях или в разных направлениях, свойственная каждому ассортименту. |
| Вкус и запах | Приятные, характерные для хорошо пропеченного изделия, свойственные соответствующему виду изделий, без кислого или горького привкуса, без постороннего запаха. Для изделий с начинкой – характерные для используемой начинки. |
| Посторонние включения, хруст от минеральных примесей | Не допускаются |
| **Примечания:**  1.  Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1,0 см.  2.  Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон изделия прямоугольной или удлиненной формы и шириной более 1,0 см  или более половины окружности изделия округлой формы и шириной более 2,0 см.  3.Допускаемыеотклонения в минус от массы нетто хлеба, булочных изделий и изделий из сдобы в конце максимального срока годности после выемки из печи не должны превышать в процентах:     - для каждой единицы изделия массой менее 200 г - 5,0;     - для каждой единицы изделия массой 200 г и более - 3,0;     - для 10 единиц изделия массой менее 200 г - 3,0;     - для 10 единиц изделия массой 200 г и более - 2,5;     - для весовых изделий - 2,0.     Отклонение массы нетто хлеба и булочных изделий в плюс не ограничивается. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **b) для булочек и изделий из слоеного теста** | |
| Внешний вид: |  |
| Форма | Свойственная соответствующему виду изделий, недеформированная, максимум 1-2 боковых притисков.  Для булок, вырабатываемых на производственных и упаковочных машинах, допускаются незначительные деформации и нерегулярные надрезы. |
| Поверхность | Глянцевая, посыпанная различными ингредиентами (пряностями, ядром ореха, семенами, зерновыми хлопьями и т.д.) или глазированная полностью или частично, равномерная или слегка загнутая, без значительных скоплений внутри изделия, с надрезами, наколами или другим рисунком согласно соответствующей рецептуре. Не подгорелая, рельефная или с начинкой на поверхности в зависимости от рецептуры. |
| Цвет | От светло-золотистого до коричневого, без подгорелости. В местах соединения жгутов в плетеных изделиях допускается более светлый цвет. |
| Состояние мякиша | Хорошо пропеченный, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без комков и следов непромеса. Для изделий из слоеного теста связанные между собой слои немного отделяются, с начинкой или без начинки согласно соответствующей рецептуре. |
| Внутреннее состояние | Эластичный, с нежными и ровными порами, характерными для хорошо пропеченного изделия, слои мякиша чередуются со слоями начинки (для сортимента с начинкой), без скопления муки. |
| Вкус и запах | Приятные, характерные для хорошо пропеченного изделия, свойственные соответствующему виду изделий, без кислого или горького привкуса, без постороннего запаха. Для изделий с начинкой – характерные для используемой начинки. |
| Посторонние включения, хруст от минеральных примесей | Не допускаются |
| **Примечания:**  1. Конкретная характеристика органолептических свойств для каждого типа булочек и изделий из слоеного теста должна быть указана в рецепте.  2. Допускаемыеотклонения в минус от массы нетто булочек и изделий из слоеного теста в конце максимального срока годности после выемки из печи не должны превышать в процентах:     - для каждой единицы изделия массой менее 100 г - 6,0;     - для каждой единицы изделия массой от 100 до 200 г - 5,0;     - для каждой единицы изделия массой 200 г и более - 3,0;     - для 10 единиц изделия массой менее 200 г - 3,0;     - для 10 единиц изделия массой 200 г и более - 2,5.     Отклонение массы нетто булочек и изделий из слоеного теста в плюс не ограничивается. | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **c) для национальных изделий** | |
| Внешний вид: |  |
| Форма | Овальная, удлиненная или тонкая круглая, сплющенная или другой формы согласно рецептуре.  Для коржа для пиццы – округлая толщиной 3-10 мм. |
| Поверхность | Рельефная (выпуклая). Темная с округлым рельефом, допускаются неровности. Для коржа для пиццы – выпуклая по краям, допускается шероховатость. Для лепешки и питы – в месте прохождения от утолщенной стороны к тонкой допускаются разрывы, пузыри и стежки. |
| Цвет | От светло-желтого до светло-коричневого, в выпуклых местах коричневый. Для коржа для пиццы – от светло-желтого до светло-коричневого, в выпуклых местах коричневый. |
| Состав мякиша:  - степень пропеченности  - пористость | Хорошо пропеченный  Хорошо развита |
| Вкус и запах | Свойственные данному типу изделия, без постороннего вкуса и запаха. |
| Посторонние включения, хруст от минеральных примесей | Не допускаются |
| **Примечания:**  1. Конкретная характеристика органолептических свойств для каждого типа национальных изделий должна быть указана в рецепте.  2. Допускаемыеотклонения в минус от массы нетто национальных изделий в конце максимального срока годности после выемки из печи не должны превышать в процентах:  - для каждой единицы изделия массой нетто до 0,1 кг - 5,0;  - для каждой единицы изделия массой нетто свыше 0,1 кг - 3,0;  - для 10 единиц изделия массой нетто до 0,1 кг - 3,0;  - для 10 единиц изделия массой нетто свыше 0,1 кг - 2,5;  Отклонение массы нетто изделий в плюс не ограничивается. | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **d) для плетеных изделий** | |
| Внешний вид: |  |
| Форма | Несплющенная, без притисков, сплетенная из простых и/или перекрещенных от двух до шести жгутов. Круглой, кольцевой, овальной, овально-удлиненной, удлиненной, прямоугольной, квадратной или иной формы согласно рецептуре. Для формовых изделий - соответствуют форме, в которой пекутся. |
| Поверхность | Глянцевая, с четким рельефным переплетением жгутов, допускаются мелкие разрывы в местах сплетения или соединения жгутов и мелкие трещины на поверхности шириной не более 0,3 см. В зависимости от типа изделий и в соответствии с рецептурой и технологической инструкцией:  - украшенная рисунком в виде колосьев, цветов, листьев или другим произвольным рисунком;  - смазанная маслом или другим полуфабрикатом для украшения или без смазывания;  - посыпанная различными ингредиентами (пряностями, ядром ореха, маком, кунжутом, крошками или другими полуфабрикатами для украшения) или без посыпания; |
| Цвет | От светло-желтого до коричневого, без подгорелости. В местах рисунков и соединения жгутов допускается более светлый цвет; |
| Состояние мякиша | Свойственный хорошо пропеченному изделию, эластичный, не влажный на ощупь, с развитой пористостью, без комков и следов непромеса. |
| Внутреннее состояние | Мякиш хорошо разрыхленный на всей поверхности куска, без скопления муки, структурно связан с коркой, эластичный, с ровными порами. |
| Вкус и запах | Приятные, характерные для хорошо пропеченного изделия, свойственные соответствующему изделию, без кислого или горького привкуса, без постороннего запаха. |
| Посторонние включения, хруст от минеральных примесей | Не допускаются |
| **Примечания:**  1. Конкретная характеристика органолептических свойств для каждого типа плетеных изделий должна быть указана в рецепте.  2. Допускаемыеотклонения в минус от массы нетто плетеных изделий в конце максимального срока годности после выемки из печи не должны превышать в процентах:     - для каждой единицы изделия массой менее 200 г - 5,0;     - для каждой единицы изделия массой 200 г и более - 3,0;     - для 10 единиц изделия массой менее 200 г - 3,0;     - для 10 единиц изделия массой 200 г и более - 2,5;     Отклонение массы нетто плетеных изделий в плюс не ограничивается. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **e) для бараночных изделий, стиксов и палочек** | |
| Внешний вид: | |
| Форма | В виде овального или округлого кольца или другой формы. В изделиях ручной разделки допускается заметное место соединения концов жгута и изменение толщины изделий в местах соединения концов жгута.  Допускается не более двух небольших притисков, наличие плоской поверхности на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Стиксы - палочки округленной формы. |
| Поверхность | Соответствующая виду изделия, без загрязнений. На одной стороне допускается отпечаток сетки, наличие на поверхности отдельных трещин и подрывов. Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость. Для стиксов и палочек поверхность ровная. Допускается небольшая шероховатость и извилистость. Для бубликов, стиксов и палочек, посыпанных или глазурованных – согласно соответствующей рецептуре. |
| Цвет | От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет без блеска на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Для стиксов и палочек от светло-желтого до светло-коричневого цвета. Глазурованные и посыпанные соответствующей рецептуре. |
| Внутреннее состояние | Разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса |
| Вкус  и запах | Приятный, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса и запаха |
| Хрупкость | Сушки, стиксы и палочки – хрупкие, легко рассыпчатые |
| Количество лома и крошек | В фасованных сушках массой 0,2-0,5 кг допускается  1-3 изделия – лома; массой свыше 0,5-1,0 кг  допускается  3-5 изделий – лома.  В фасованных баранках массой 0,3-0,5 кг допускается  1-2 изделия – лома; массой свыше 0,5-1,0 кг  допускается  2-3 изделий – лома.  В стиксах и палочках количество лома в ящиках – максимум 10,0%,  в коробках и пакетах – максимум 8,0%, в кульках – максимум 10,0%; количество лома в ящиках – максимум 5,0%, в коробках и пакетах – максимум 4,0%, в кульках – максимум 5,0%. |
| **Примечания:**  1. Конкретная характеристика органолептических показателей, включая количество лома, для каждого типа бараночных изделий, стиксов и палочек должна быть приведена в рецептуре.  2. Допускается наличие немного плоской поверхности на поду; незначительный изгиб палочек; наличие прилепленных друг к другу палочек не более 2% от массы коробки и не более 4% от массы потребительской тары.  3. Допускаемыеотклонения в минус от массы нетто бараночных изделий, стиксов и палочек, продаваемых поштучно, для неупакованных изделий - в конце срока годности после выемки из печи, и для упакованных изделий - в конце срока годности, не должны превышать:  - 6,0 процентов от массы отдельного изделия;  - 3,0 процента от средней массы 10 изделий;  - 1,0 процент от массы изделия до 5,0 кг;  - 0,5 процентов от массы изделия более 5,0 кг.  Отклонение в плюс от установленной массы изделия, продаваемого поштучно, не ограничивается. | |

|  |  |
| --- | --- |
| **f) для сухарей и панировочных сухарей** | |
| Внешний вид: | |
| Форма | Ломти, соответствующие хлебу или сдобному изделию, из которых были нарезаны. Допускается изготовление сухарей в виде кубиков или другой формы.  В панировочных сухарях преобладает однородная мука грубого помола. |
| Поверхность | С развитой пористостью, без следов непромеса, или без включений пряностей, отрубей, изюма, орехов, цукатов и других ингредиентов в зависимости от конкретной рецептуры на каждый вид сухарей. |
| Цвет | От светло-желтого до светло-коричневого – для сухарей из хлеба из муки пшеничной и от коричневого до темно-коричневого – для сухарей из хлеба из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки, без подгорелости. Допускаются включения темного цвета, в зависимости от используемого сырья.  В панировочных сухарях – от светло-желтого до темно-коричневого. |
| Количество сухарей-лома, горбушек и сухарей уменьшенного размера | Количество сухарей уменьшенного размера, прилегающих к горбушке, не должно превышать 10%. Количество сухарей-лома в весовых изделиях не должно превышать 7%. В фасованных сухарях массой 0,1 кг – 1 сухарь-лом, массой более 0,1 кг – 1-2 сухаря-лома в единице упаковки. При механизированной упаковке допускаются 2-3 сухаря-лома в единице упаковки.  Количество горбушек не должно превышать 2% в весовых сухарях и одной горбушки в единице упаковки. |
| Вкус и запах | Свойственный продукту, без постороннего привкуса и запаха |
| Хрупкость | Сухари должны быть хрупкими |
| **Примечания:**  1. Подгорелым считается сухарь с обуглившейся коркой или с карамелизацией в такой степени, которая обуславливает явно горький вкус.  2. Допускается наличие хлебных сухарей из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки с незначительно подгорелой коркой или со слабогорьким вкусом, обусловленным карамелизацией, в количестве не более 1% к массе сухарей.  3. Органолептические показатели для конкретного наименования сухарей согласно рецептуре.  4. Допускаемыеотклонения в минус от массы нетто сухарей, продаваемых поштучно, для неупакованных изделий - в конце максимального срока действия после выемки из печи, и для упакованных изделий - в конце максимального срока действия, не должны превышать: 6,0 процентов от массы отдельного изделия; 3,0 процента от средней массы 10 изделий; 1,0 процент от массы изделия до 5,0 кг; 0,5 процентов от массы изделия более 5,0 кг.  Отклонение в плюс от установленной массы изделия, продаваемого поштучно, не ограничивается.  5. Допускаемыеотклонения в минус от массы нетто фасованных панировочных сухарей не должны превышать в процентах:  для массы нетто до 0,400 кг включительно – 2,0;  для массы нетто от 0,401 до 1,000 кг – 1,0;  для массы нетто от 1,001 до 5,000 кг – 3,0;  для массы нетто от 20,000 до 30,000 кг – 0,1.  Отклонение массы нетто в плюс не ограничивается. | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| **g) для макаронных изделий** | | | |
| **Наименование показателя** | **Нормы допуска** | | |
| **Нормы допуска для макаронных изделий из групп:** | | |
| **A1** | **B1** | **C1** |
| Внешний вид: |  | | |
| Форма | Соответствующая типу и подтипу соответствующих макаронных изделий | | |
| Поверхность | Немучнистая. Для резаных и штампованных изделий – шероховатая, для прессованных изделий – гладкая, без зазубрин | | |
| Состояние | Стекловидные | Стекловидные | Матовые |
| Цвет | Равномерный с кремовым или желтоватым оттенком, соответствующий сорту муки, без следов непромеса | Равномерный, соответствующий сорту муки, без следов непромеса | Равномерный, соответствующий сорту муки, без следов непромеса |
| Цвет изделий с добавками – с оттенком, соответствующим добавке | | |
| Вкус и запах | Характерный для макаронных изделий, без постороннего вкуса и запаха | | |
| Состояние изделий после варки | Изделия должны быть эластичными, не терять форму, не слипаться, не образовывать комья, не разваливаться  Вода, в которой варились макаронные изделия, может быть:  - для макаронных изделий группы С1 и всех резаных и штампованных макаронных изделий – опалесцирующая, с осадком;  - для макаронных изделий группы А1 и В1 – слабо опалесцирующая, без осадка | | |
| **Примечания:**  1. В прямых макаронах, перьях, вермишели и лапше допускаются искривления и изгибы, не ухудшающие внешний вид изделий и не уменьшающие объемы упаковки.  2. Допустимые отклонения от массы нетто макаронных изделий к стандартной влажности во время производства не должны превышать в процентах:    -минус 1,0% от средней массы 10 торговых упаковок;    -минус 2,0% от массы одной торговой упаковки;   - минус 0,5% от массы одной мультиупаковки.  3. Отклонение массы нетто в плюс не ограничивается. | | | |