

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ  
БАРАНОЧНЫЕ

## Технические условия

Ring-shaped rolls.  
SpecificationsГОСТ  
7128—91

ОКП 91 1700

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на бараночные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего или первого сортов и другого сырья.

Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.2.7; 1.2.8; 1.2.9; 1.3.1 (второй — четвертый абзацы); 1.4.1<sup>1</sup> (срок годности, информация о сертификации); 1.4.3<sup>1</sup> (срок годности, информация о сертификации).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Коды ОКП приведены в приложении Г.

## 1.2. Характеристики

1.2.1. Ассортимент и количество бараночных хлебобулочных изделий в 1 кг приведены в табл. 1.

Таблица 1

| Ассортимент бараночных хлебобулочных изделий | Количество изделий в 1 кг из пшеничной муки, сорта |         |
|--|--|---------|
|  | высшего  | первого |
| 1. БАРАНКИ                                   |  |         |
| Ванильные                                    | 35—45  | —       |
| Горчичные                                    | —  | 25—30   |
| Детские                                      | —  | 55—65   |
| Лимонные                                     | 35—40  | —       |
| Молочные                                     | —  | 30—35   |
| Обогащенные белками                          | 35—40  | —       |
| Простые                                      | —  | 30—35   |
| Простые для Крайнего Севера                  | 35—40  | —       |
| Славянские                                   | 20—25  | —       |
| Сдобные                                      | 25—30  | —       |
| Сахарные                                     | —  | 30—40   |
| Сахарные с маком (Киевские)                  | 30—40  | —       |
| Черкизовские                                 | 35—40  | —       |
| Яичные                                       | 25—30  | —       |
| 2. СУШКИ                                     |  |         |
| Ванильные                                    | 110—120  | —       |
| Горчичные                                    | 105—110  | —       |
| С корицей                                    | 115—120  | —       |
| Лимонные                                     | 110—120  | —       |

<sup>1</sup> Действует на территории Российской Федерации.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

| Ассортимент бараночных хлебобулочных изделий | Количество изделий в 1 кг из пшеничной муки, сорта |         |
|--|--|---------|
|  | высшего  | первого |
| Любительские                                 | 90—110   | —       |
| Малютка                                      | —  | 220—240 |
| Молочные                                     | 95—100   | —       |
| С маком                                      | 110—130  | —       |
| Новые  | 95—100   | —       |
| Простые, в т.ч. ахлоридные                   | 110—130  | 100—110 |
| Сдобные детские                              | —  | 100—110 |
| Сдобные с солью                              | 105—125  | —       |
| Сдобные с тмином                             | —  | 105—125 |
| Соленые                                      | —  | 90—100  |
| Чайные                                       | —  | 100—120 |
| Челночок                                     | 100—110  | —       |
| Диабетические                                | 100—115  | —       |
| Минские                                      | 100—120  | —       |
| Сушки к пиву                                 | 90—100   | —       |
| 3. БУБЛИКИ                                   |  |         |
| Ванильные                                    | —  | —       |
| Горчичные                                    | —  | —       |
| Донские                                      | —  | —       |
| Лимонные                                     | —  | —       |
| Молочные                                     | —  | —       |
| Простые                                      | —  | —       |
| С маком                                      | —  | —       |
| С тмином                                     | —  | —       |
| Сдобные                                      | —  | —       |
| Украинские                                   | —  | —       |

Примечание. Количество изделий в 1 кг не является бракеражным показателем.

1.2.2. Масса одного бублика должна быть 0,05—0,10 кг. Конкретную массу бублика в указанных пределах устанавливает и утверждает производитель.

Допускаемые отклонения в меньшую сторону от установленной массы одного бублика для бубликов без упаковки — в конце срока максимальной выдержки на предприятии после выемки из печи и для упакованных бубликов — в конце срока хранения не должны превышать 5,0 % массы отдельного изделия и 3,0 % средней массы 10 изделий.

1.2.3. По органолептическим показателям бараночные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика  |
|-------------------------|---|
| Внешний вид:<br>форма   | В виде кольца: овальная — для ванильных, лимонных баранок и сушек челночок; округлая — для всех остальных изделий   |
| поверхность             | 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  |
| цвет                    | Глянцевитая, гладкая, без вздутий и трещин, у соответствующих сортов посыпанная маком, тмином или солью. На одной стороне допускаются отпечатки сетки, а также наличие небольших трещин длиной не более $\frac{1}{3}$ поверхности кольца  |
|                         | Для упакованных бубликов допускается незначительная морщинистость   |
| Количество лома         | От светло-желтого до темно-коричневого. Допускается более темный цвет и отсутствие глянца на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду   |
|                         | В фасованных и весовых сушках (кроме сушек «Малютка») — не более 6 % лома к массе единицы фасовки (упаковки), для сушек «Малютка» — не более 3 % лома к массе единицы фасовки (упаковки). В фасованных и весовых баранках (кроме детских) — не более 13 % лома к массе единицы фасовки (упаковки), для баранок детских — не более 7 % к массе единицы фасовки (упаковки). |

Продолжение табл. 2

| Наименование показателя | Характеристика   |
|-------------------------|--|
| Внутреннее состояние    | Разрыхленные, пропеченные, без признаков непромеса. У горчичных сушек и баранок цвет в изломе желтоватый                       |
| Вкус                    | Соответствующий данному виду изделий с привкусом ароматических и вкусовых добавок, без постороннего привкуса                   |
| Запах                   | Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха. В соответствующих изделиях должен ощущаться запах внесенных специй |
| Хрупокость              | Баранки должны быть хрупкими или ломкими, сушки хрупкими   |

1.2.4. Допускается по согласованию с потребителем вырабатывать украинские бублики на комплексно-механизированных линиях с внесением мака в тесто вместо нанесения мака на поверхность.

1.2.5. По физико-химическим показателям бараночные хлебобулочные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

1.2.1—1.2.5. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.6. Коэффициент набухаемости бараночных хлебобулочных изделий должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

Таблица 3

| Наименование изделия        | Наименование показателей и норма для изделий из пшеничной муки, сорта |                              |   |   |                        |                              |   |   |
|-----------------------------|---|------------------------------|---|---|------------------------|------------------------------|---|---|
|                             | высшего   |                              |   |   | первого                |                              |   |   |
|                             | Влажность, %, не более  | Кислотность, град., не более | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | Влажность, %, не более | Кислотность, град., не более | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % |
| <b>1. БАРАНКИ</b>           |   |                              |   |   |                        |                              |   |   |
| Ванильные                   | 14,0  | 3,0                          | 14,5±1,0  | 1,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Горчичные                   | —   | —                            | —   | —   | 18,0                   | 3,0                          | 7,5±1,0   | 7,5±0,5   |
| Детские                     | —   | —                            | —   | —   | 14,0                   | 3,0                          | 11,0±1,0  | 8,0±0,5   |
| Лимонные                    | 14,0  | 3,0                          | 14,5±1,0  | 1,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Молочные                    | —   | —                            | —   | —   | 15,0                   | 3,0                          | 8,0±1,0   | —   |
| Обогащенные белками         | 18,0  | 3,0                          | 10,0±1,0  | 3,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Простые                     | —   | —                            | —   | —   | 17,0                   | 3,0                          | —   | —   |
| Простые для Крайнего Севера | 9,0   | 3,0                          | —   | —   | —                      | —                            | —   | —   |
| Славянские                  | 19,0  | 3,0                          | 8,5±1,0   | 9,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Сдобные                     | 19,0  | 3,0                          | 8,0±1,0   | 8,0±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Сахарные                    | —   | —                            | —   | —   | 15,0                   | 3,0                          | 14,5±1,0  | 2,5±0,5   |
| Сахарные с маком (Киевские) | 14,0  | 3,0                          | 14,5±1,0  | 3,0±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Черкизовские                | 12,0  | 3,0                          | 8,0±1,0   | 8,0±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Яичные                      | 15,0  | 3,0                          | 13,5±1,0  | 6,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| <b>2. СУШКИ</b>             |   |                              |   |   |                        |                              |   |   |
| Ванильные                   | 9,0   | 2,5                          | 18,0±1,0  | 5,0±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Горчичные                   | 11,0  | 2,5                          | 7,5±1,0   | 7,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| С корицей                   | 9,0   | 2,5                          | 12,0±1,0  | 10,5±0,5  | —                      | —                            | —   | —   |
| Лимонные                    | 12,0  | 2,5                          | —   | —   | —                      | —                            | —   | —   |
| Любительские                | 10,0  | 3,0                          | 9,0±1,0   | 7,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Малютка                     | —   | —                            | —   | —   | 8,0                    | 2,5                          | 11,0±1,0  | 8,5±0,5   |
| Молочные                    | 13,0  | 3,0                          | 9,0±1,0   | 4,0±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| С маком                     | 12,0  | 2,5                          | —   | —   | —                      | —                            | —   | —   |
| Новые                       | 9,0   | 2,5                          | 9,5±1,0   | 6,0±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Простые, в т.ч. ахюридные   | 12,0  | 2,5                          | —   | —   | 12,0                   | 2,5                          | —   | —   |
| Сдобные детские             | —   | —                            | —   | —   | 9,0                    | 2,5                          | 9,0±1,0   | 3,5±0,5   |
| Сдобные с солью             | 11,0  | 2,5                          | —   | 6,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |

| Наименование изделия       | Наименование показателей и норма для изделий из пшеничной муки, сорта |                              |   |   |                        |                              |   |   |
|----------------------------|---|------------------------------|---|---|------------------------|------------------------------|---|---|
|                            | высшего   |                              |   |   | первого                |                              |   |   |
|                            | Влажность, %, не более  | Кислотность, град., не более | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % | Влажность, %, не более | Кислотность, град., не более | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % | Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % |
| Сдобные с тмином           | —   | —                            | —   | —   | 11,0                   | 2,5                          | —   | 4,0±0,5   |
| Соленые                    | —   | —                            | —   | —   | 12,0                   | 2,5                          | —   | —   |
| Чайные                     | —   | —                            | —   | —   | 11,0                   | 2,5                          | 11,0±1,0  | 6,5±0,5   |
| Челночок                   | 9,0   | 2,5                          | 11,0±1,0  | 7,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Диабетические              | 12,0  | 2,5                          | —   | 4,0±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Минские                    | 12,0  | 2,5                          | 8,0±1,0   | 7,0±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| Сушки к пиву               | 12,0  | 2,5                          | —   | 9,5±0,5   | —                      | —                            | —   | —   |
| <b>3. БУБЛИКИ</b>          |   |                              |   |   |                        |                              |   |   |
| Ванильные                  | —   | —                            | —   | —   | 23,0                   | 3,0                          | 9,5±1,0   | 2,5±0,5   |
| Горчичные                  | —   | —                            | —   | —   | 25,0                   | 3,5                          | 9,5±1,0   | 7,5±0,5   |
| Донские                    | —   | —                            | —   | —   | 25,0                   | 3,5                          | 2,5±1,0   | 6,0±0,5   |
| Лимонные                   | —   | —                            | —   | —   | 25,0                   | 3,0                          | 9,5±1,0   | 6,0±0,5   |
| Молочные                   | —   | —                            | —   | —   | 25,0                   | 3,0                          | —   | —   |
| Простые, с маком, с тмином | —   | —                            | —   | —   | 27,0                   | 3,5                          | —   | —   |
| Сдобные                    | —   | —                            | —   | —   | 23,0                   | 3,0                          | 7,0±1,0   | 6,0±0,5   |
| Украинские массой 0,1 кг   | —   | —                            | —   | —   | 25,0                   | 3,5                          | 11,5±1,0  | 6,0±0,5   |
| Украинские массой 0,05 кг  | —   | —                            | —   | —   | 22,0                   | 3,5                          | 11,5±1,0  | 6,0±0,5   |

Примечания:

1. Допускается превышение верхнего предела по массовой доле сахара и жира.
2. Допускается увеличение кислотности на 1 град в изделиях, вырабатываемых по ускоренной технологии, с применением молочнокислых продуктов.

Таблица 4

| Наименование изделия    | Коэффициент набухаемости, не менее |
|-------------------------|------------------------------------|
| Баранки                 | 2,5                                |
| Сушки ванильные         | 2,7                                |
| Сушки (кроме ванильных) | 3,0                                |

1.2.7. В бараночных хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения и хруст от минеральных примесей.

1.2.8. Бараночные хлебобулочные изделия по показателям безопасности должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

1.2.9. Сырье, используемое при изготовлении бараночных хлебобулочных изделий, должно соответствовать нормативному документу и гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

### 1.3. Упаковка

1.3.1. Бараночные хлебобулочные изделия выпускают весовыми, фасованными и штучными.

Сушки и баранки фасуют в пакеты из бумаги по ГОСТ 24370, из полимерных материалов по ГОСТ 12302, пачки по ГОСТ 12303 или другие материалы или виды упаковки, допущенные органами Госсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.

Бублики фасуют в пакеты из полимерных материалов по ГОСТ 12302.

Допускается фасование бараночных хлебобулочных изделий с использованием вакуумно-упаковочных машин в газонепроницаемые упаковочные материалы, допущенные органами Госсанэпиднадзора для упаковки пищевых продуктов.



Бараночные хлебобулочные изделия фасуют массой 0,05—1,00 кг. Конкретную массу единицы фасовки в указанных пределах устанавливает и утверждает изготовитель.

При фасовании на автоматах отклонения в меньшую сторону от установленной массы единицы фасовки не должны превышать:

- 9 % массы отдельной единицы фасовки и 6,5 % средней массы 10 единиц фасовки — для массы фасовки менее 0,20 кг;
- 6 % массы отдельной единицы фасовки и 4,5 % средней массы 10 единиц фасовки — для массы фасовки 0,20 кг и более.

Отклонение массы фасовки в большую сторону от установленной массы не ограничено.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3.2. Весовые бараночные хлебобулочные изделия, нанизанные на шпагат, и фасованные должны упаковываться в дощатые или фанерные ящики по ГОСТ 11354, ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511, или в контейнеры открытого или закрытого типа, а также в чистую отремонтированную возвратную тару.

При использовании возвратной тары для упаковки весовых бараночных хлебобулочных изделий тару выстилают чистой оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

1.3.3. Бараночные хлебобулочные изделия по согласованию с потребителем могут быть упакованы россыпью в жесткую или мягкую тару (ящики фанерные или из гофрированного картона; мешки бумажные по ГОСТ 2226; мешки тканевые по ГОСТ 30090) или другие виды упаковок, допущенных органами Госсанэпиднадзора для упаковывания пищевых продуктов.

Бублики, не нанизанные на шпагат, допускается укладывать в лотки по ГОСТ 11354 рядами; баранки и сушки, нанизанные на шпагат, — связками.

Масса упаковочной единицы не должна превышать в килограммах:

- 15 — в мешке;
- 10 — в ящике.

Отклонение в меньшую сторону для весовых бараночных хлебобулочных изделий, упакованных в мешки или ящики, не должно превышать 0,5 % массы нетто. Отклонение массы упаковки в большую сторону от установленной массы не ограничено.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

#### 1.4. Маркировка

1.4.1. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары штампом или наклеиванием ярлыка наносят маркировку, характеризующую продукцию:

- наименование продукта;
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- наименование страны происхождения (при изготовлении продукции на экспорт);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу брутто;
- массу нетто (для весовой продукции);
- количество единиц фасовки (для фасованной продукции);
- дату изготовления;
- срок хранения;
- условия хранения;
- срок годности<sup>1</sup>;
- состав продукта (для весовой продукции);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о сертификации<sup>1</sup>.

Допускается не наносить транспортную маркировку на лотки с бубликами.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4.2. При внутригородских перевозках бараночных хлебобулочных изделий в связках специализированным транспортом маркировку указывают в сопроводительном документе.

1.4.3. Потребительская маркировка должна содержать следующие данные:

- наименование изделия;
- наименование, местонахождение (юридический адрес) изготовителя, упаковщика;
- наименование экспортера, импортера, наименование страны и места происхождения (при изготовлении продукции на экспорт);

<sup>1</sup> Действует на территории Российской Федерации.

- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- массу нетто;
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- условия хранения;
- дату изготовления;
- срок хранения;
- срок годности<sup>1</sup>;
- обозначение настоящего стандарта.
- информацию о сертификации<sup>1</sup>.

Маркировка может быть приведена непосредственно на упаковке, этикетке, контрэтикетке, ярлыке, листе-вкладыше и др.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.5. Срок максимальной выдержки бубликов на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч, упакованных — не более 10 ч.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Бараночные хлебобулочные изделия принимают партиями. Партией считают: у предприятия-изготовителя — бараночные хлебобулочные изделия одного наименования, выработанные одной бригадой за одну смену; в розничной торговой сети — бараночные хлебобулочные изделия одного наименования, полученные по одной товарно-транспортной накладной. Для каждой партии изделий в товарно-транспортной накладной должны быть указаны время выемки из печи для бубликов и дата выработки — для остальных изделий. Соответствие партии продукции требованиям НД удостоверяется штампом на товарно-транспортной накладной.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.2. Для контроля качества бараночных хлебобулочных изделий, а также упаковки, маркировки и массы фасованной продукции составляют представительную выборку способом «россыпью» по ГОСТ 18321.

Объем представительной выборки определяют следующим образом:

- при массе партии до 1 т — 5 упаковочных единиц;
- \* \* \* св. 1 до 3 т — 10 упаковочных единиц;
- \* \* \* св. 3 т — 15 упаковочных единиц.

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

2.4. При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей проводят повторные анализы удвоенного количества упаковочных единиц бараночных хлебобулочных изделий, взятых от той же партии (кроме бубликов). Результаты повторных анализов распространяются на всю партию.

2.5. Контроль показателей безопасности осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Определение средней массы фасованной продукции в представительной выборке — по ГОСТ 5667.

3.2. Отбор проб для определения качества бараночных хлебобулочных изделий проводят от выборки, отобранной по п. 2.2, методом «вслепую» по ГОСТ 18321 не ранее чем через 3 ч для бубликов и не ранее чем через 6 ч — для баранок и сушек после выемки из печи.

Из каждой, отобранной по п. 2.2, упаковочной единицы, отбирают точечные пробы для получения объединенной пробы массой не менее 1,0 кг.

Правила отбора и упаковывания проб для отправки в лабораторию для проведения анализов — по ГОСТ 5667.

3.3. По объединенной пробе определяют: количество изделий в одном килограмме, внешний вид, количество лома, внутреннее состояние, хрупкость, цвет, вкус и запах.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

<sup>1</sup> Действует на территории Российской Федерации.

3.4. Из объединенной пробы для определения физико-химических показателей и набухаемости отбирают лабораторный образец, в штуках, не менее:

- для бубликов — 3;
- » баранок — 8;
- » сушек — 12.

3.5. Для определения влажности и кислотности из лабораторного образца отбирают, в штуках, не менее:

- бубликов — 2;
- баранок — 3;
- сушек — 6.

Отобранные для анализов бараночные хлебобулочные изделия измельчают на терке, в ступке или на механическом измельчителе любого типа и готовят пробу массой около 50 г.

При определении массовой доли сахара и жира измельченную пробу готовят массой 300 г; необходимое количество изделий добавляют из объединенной пробы.

**(Изменения редакция, Изм. № 1).**

### 3.6. Определение влажности

#### 3.6.1. Аппаратура и материалы

Весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 0,05$  г.

Шкаф сушильный, обеспечивающий температуру нагрева  $(130 \pm 2)$  °С.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Терка, ступка или механический измельчитель.

Чашечки металлические с крышками с внутренними размерами: диаметр — 45 мм, высота — 20 мм.

Часы.

Допускается применение аналогичного отечественного и импортного оборудования и лабораторной посуды, метрологические характеристики которых соответствуют указанным параметрам.

#### 3.6.2. Подготовка к анализу

Температуру сушильного шкафа доводят до  $(130 \pm 2)$  °С, чашечки просушивают и тарируют с погрешностью  $\pm 0,05$  г.

#### 3.6.3. Проведение анализа

Из измельченной указанной в п. 3.5 пробой отбирают и взвешивают две навески (по 5 г каждая) в просушенные и тарированные металлические чашечки с крышками. Взвешивают на весах с погрешностью  $\pm 0,05$  г.

Подготовленные навески в открытых чашечках с подложенными под дно крышками помещают в предварительно нагретый до  $(130 \pm 2)$  °С сушильный шкаф. В шкафах марок СЭШ-1 и СЭШ-3М навески высушивают в течение 45 мин с момента загрузки до момента выгрузки чашечек. Продолжительность понижения и повышения температуры до  $(130 \pm 2)$  °С после загрузки сушильного шкафа не должна превышать 20 мин.

Высушивание проводят при полной загрузке шкафа.

Для более ровного высушивания навесок в сушильном шкафу марки СЭШ-1 в процессе сушки производят двух-, трехкратный поворот диска с чашечками, в шкафу марки СЭШ-3М диск вращается автоматически с включением основного нагрева.

Допускается высушивать навески в сушильных шкафах других марок. При этом навески в открытых чашечках с подложенными под дно крышками помещают в предварительно нагретый до  $(130 \pm 2)$  °С шкаф и сушат в течение 40 мин.

Температура  $(130 \pm 2)$  °С с момента загрузки чашечек в сушильный шкаф должна быть достигнута в течение не более 10 мин.

После высушивания чашечки вынимают, закрывают крышками и переносят в эксикатор для охлаждения. Время охлаждения от 20 мин до 2 ч. После охлаждения чашечки взвешивают.

#### 3.6.4. Обработка результатов

Влажность ( $W$ ) в процентах вычисляют по формуле

$$W = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100,$$

где  $m$  — масса навески изделия до высушивания, г;

$m_1$  — масса чашечки с навеской до высушивания, г;

$m_2$  — масса чашечки с навеской после высушивания, г.



За окончательный результат принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений.

Допускаемое расхождение между результатами параллельных определений влажности в одной лаборатории не должно превышать 0,5 %, а расхождение между результатами одновременных определений влажности лабораторных образцов, отобранных из одной и той же объединенной пробы, в разных лабораториях не должно превышать 1 %.

Влажность вычисляют с точностью до 0,5 %.

3.7. Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.7.1—3.7.3. **(Исключены, Изм. № 1).**

3.8. Массовую долю сахара определяют по ГОСТ 5672.

3.9. Массовую долю жира определяют по ГОСТ 5668.

3.10. Определение набухаемости

3.10.1. *Аппаратура и материалы*

Весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания  $\pm 0,05$  г.

Плитка электрическая по ГОСТ 14919.

Термометр ртутный стеклянный лабораторный с пределами измерения 0—100 °С с погрешностью  $\pm 1$  °С по ГОСТ 28498.

Баня водяная.

Станок для вырезания пробы, представляющий собой укрепленную на столе планку, на одной стороне которой находится неподвижный зажим с полукруглой выемкой, на другой стороне — подвижный зажим.

Нож специальный, состоящий из рамы со вставленными в нее двумя ножами или двумя пилками; пилки (ножевые полотна) или ножи (обычные ножевые лезвия) располагаются параллельно на расстоянии 2 см друг от друга.

Ковш алюминиевый, состоящий из: чашки диаметром 90 мм и высотой 45 мм, крышки и съемной ручки с двумя крючками, расположенными на расстоянии 10 см друг от друга. В чашке и крышке сделаны отверстия диаметром 2 мм; расстояние между отверстиями 5—6 мм. Дно чашки и крышка имеют незначительную выпуклость, обращенную наружу.

Часы сигнальные или секундомер.

Допускается применение аналогичного отечественного и импортного оборудования и лабораторной посуды, метрологические характеристики которых соответствуют указанным параметрам.

3.10.2. *Подготовка к анализу*

Водяную баню нагревают до 60 °С и чашку взвешивают с погрешностью  $\pm 0,05$  г.

3.10.3. *Проведение анализа*

Из лабораторного образца, отобранного для определения качества в соответствии с требованиями п. 3.4 берут три баранки или четыре сушки, от каждого изделия вырезают два кусочка длиной 2 см. Проба для определения набухаемости должна состоять:

для баранок — из 6 кусочков;

» сушек » 8 кусочков.

Баранку или сушку закладывают в станок, вплотную придвигают подвижной зажим и вырезают или выпиливают кусочки специальным ножом.

Кусочки из сухих баранок и сушек вырезают пилками, из мягких сортов баранок — пилками или ножами.

Пробу изделий в виде кусочков в количестве, указанном выше, помещают в заранее взвешенную чашку и взвешивают с погрешностью  $\pm 0,05$  г. Чашку закрывают крышкой, укрепляют на ручке и погружают в водяную баню, предварительно нагретую до 60 °С, точно на 5 мин, подвешивая чашку на бортик бани за верхний крючок. Чашка должна находиться в водяной бане на расстоянии не менее 1 см от дна и должна быть полностью покрыта водой.

По истечении 5 мин чашку вынимают из воды, укрепляют над поверхностью воды на бортике бани на нижнем крючке и выдерживают 2 мин. Затем чашку слегка встряхивают для удаления оставшейся воды; снимают ручку и крышку, вытирают снаружи и вторично взвешивают.



3.10.4. *Обработка результатов*

Коэффициент набухаемости ( $K_n$ ) вычисляют по формуле

$$K_n = \frac{m_2}{m_1},$$

где  $m_1$  — масса пробы баранок или сушек до набухания, г (без массы чашки);

$m_2$  — масса пробы баранок или сушек после набухания, г (без массы чашки).

Коэффициент набухаемости вычисляют с точностью до 0,1.

3.11. Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 26927; ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934; ГОСТ 30178; ГОСТ 30538 или по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора; радионуклидов — по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

#### 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Бараночные хлебобулочные изделия транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

4.2. Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха 65—75 %.

4.3. Срок реализации неупакованных бубликов в розничной торговой сети с момента выемки из печи — 16 ч, срок хранения упакованных бубликов с момента выемки из печи — 72 ч.

Срок хранения со дня изготовления: баранок — 25 сут, сушек — 45 сут. Для изделий, фасованных в полиэтиленовые или целлофановые пакеты, — 15 сут.

Сроки хранения бараночных хлебобулочных изделий, упакованных в упаковочные материалы или виды упаковки, не предусмотренные настоящим стандартом, а также сроки годности бараночных хлебобулочных изделий устанавливает и утверждает изготовитель.

4.4. Реализация неупакованных и весовых бараночных хлебобулочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии следующей информации:

- наименования изделия;
- наименования, местонахождения (адреса) изготовителя;
- массы (для бубликов);
- состава продукта;
- пищевой ценности;
- условий хранения;
- часа и даты изготовления, срока реализации (для бубликов);
- даты изготовления, срока хранения (для сушек и баранок);
- срока годности<sup>1</sup>;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о сертификации<sup>1</sup>.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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

<sup>1</sup> Действует на территории РФ.

## КОДЫ ОКП

Таблица 5

| Наименование изделия                                     |     | Код ОКП      |
|--|-----|--------------|
| <b>I. БАРАНКИ</b>  |     |              |
| Ванильные весовые  |     | 91 1762 1199 |
| Ванильные фасованные в пакетах массой:                   | 0,3 | 91 1762 1131 |
|  | 0,4 | 91 1762 1134 |
|  | 0,5 | 91 1762 1139 |
| Горчичные весовые  |     | 91 1772 1199 |
| Горчичные фасованные в пакетах массой:                   | 0,3 | 91 1772 1131 |
|  | 0,4 | 91 1772 1134 |
|  | 0,5 | 91 1772 1139 |
| Детские весовые  |     | 91 1772 1299 |
| Детские фасованные в пакетах массой:                     | 0,3 | 91 1772 1231 |
|  | 0,4 | 91 1772 1234 |
|  | 0,5 | 91 1772 1239 |
| Лимонные весовые   |     | 91 1762 1299 |
| Лимонные фасованные в пакетах массой:                    | 0,3 | 91 1762 1231 |
|  | 0,4 | 91 1762 1234 |
|  | 0,5 | 91 1762 1239 |
| Молочные весовые   |     | 91 1772 1399 |
| Молочные фасованные в пакетах массой:                    | 0,3 | 91 1772 1331 |
|  | 0,4 | 91 1772 1334 |
|  | 0,5 | 91 1772 1339 |
| Обогащенные белками весовые                              |     | 91 1768 1399 |
| Обогащенные белками фасованные в пакетах массой:         | 0,3 | 91 1768 1331 |
|  | 0,4 | 91 1768 1334 |
|  | 0,5 | 91 1768 1339 |
| Простые весовые  |     | 91 1772 1499 |
| Простые фасованные в пакетах массой:                     | 0,3 | 91 1772 1431 |
|  | 0,4 | 91 1772 1434 |
|  | 0,5 | 91 1772 1439 |
| Простые для Крайнего Севера весовые                      |     | 91 1762 1499 |
| Простые для Крайнего Севера фасованные в пакетах массой: | 0,3 | 91 1762 1431 |
|  | 0,4 | 91 1762 1434 |
|  | 0,5 | 91 1762 1439 |
| Славянские весовые                                       |     | 91 1762 1799 |
| Славянские фасованные в пакетах массой:                  | 0,3 | 91 1762 1731 |
|  | 0,4 | 91 1762 1734 |
|  | 0,5 | 91 1762 1739 |
| Сдобные весовые  |     | 91 1762 1699 |
| Сдобные фасованные в пакетах массой:                     | 0,3 | 91 1762 1631 |
|  | 0,4 | 91 1762 1634 |
|  | 0,5 | 91 1762 1639 |
| Сахарные весовые   |     | 91 1772 1599 |
| Сахарные фасованные в пакетах массой:                    | 0,3 | 91 1772 1531 |
|  | 0,4 | 91 1772 1534 |
|  | 0,5 | 91 1772 1539 |
| Сахарные с маком (Киевские) весовые                      |     | 91 1762 1599 |
| Сахарные с маком (Киевские) фасованные в пакетах массой: | 0,3 | 91 1762 1531 |
|  | 0,4 | 91 1762 1534 |
|  | 0,5 | 91 1762 1539 |
| Черкизовские весовые                                     |     | 91 1762 1899 |
| Черкизовские фасованные в пакетах массой:                | 0,3 | 91 1762 1831 |
|  | 0,4 | 91 1762 1834 |
|  | 0,5 | 91 1762 1839 |

Продолжение табл. 5

| Наименование изделия  |      | Код ОКП      |
|---|------|--------------|
| Яичные весовые  |      | 91 1762 2199 |
| Яичные фасованные в пакетах массой:                                     | 0,3  | 91 1762 2131 |
|   | 0,4  | 91 1762 2134 |
|   | 0,5  | 91 1762 2139 |
| <b>2. СУШКИ</b>   |      |              |
| Ванильные весовые   |      | 91 1764 1199 |
| Ванильные фасованные в пакетах массой:                                  | 0,25 | 91 1763 1127 |
|   | 0,5  | 91 1763 1139 |
| Горчичные весовые   |      | 91 1764 1299 |
| Горчичные фасованные в пакетах массой:                                  | 0,25 | 91 1763 1227 |
|   | 0,5  | 91 1763 1239 |
| С корицей весовые   |      | 91 1764 2999 |
| С корицей фасованные в пакетах массой:                                  | 0,25 | 91 1763 1627 |
|   | 0,5  | 91 1763 1639 |
| Лимонные весовые  |      | 91 1764 1499 |
| Лимонные фасованные в пакетах массой:                                   | 0,25 | 91 1763 1727 |
|   | 0,5  | 91 1763 1739 |
| Любительские весовые  |      | 91 1764 1599 |
| Любительские фасованные в пакетах массой:                               | 0,25 | 91 1763 1827 |
|   | 0,5  | 91 1763 1839 |
| «Малютка» весовые   |      | 91 1774 1299 |
| «Малютка» фасованные в пакетах массой:                                  | 0,25 | 91 1773 1127 |
|   | 0,5  | 91 1773 1139 |
| Молочные весовые  |      | 91 1768 1199 |
| Молочные фасованные в пакетах массой:                                   | 0,25 | 91 1768 1127 |
|   | 0,5  | 91 1768 1139 |
| С маком весовые   |      | 91 1764 2299 |
| С маком фасованные в пакетах массой:                                    | 0,25 | 91 1763 1527 |
|   | 0,5  | 91 1763 1539 |
| Новые весовые   |      | 91 1764 1799 |
| Новые фасованные в пакетах массой:                                      | 0,25 | 91 1763 1927 |
|   | 0,5  | 91 1763 1939 |
| Простые из пшеничной муки высшего сорта весовые                         |      | 91 1764 1899 |
| Простые из пшеничной муки высшего сорта фасованные в пакетах массой:    | 0,25 | 91 1763 1327 |
|   | 0,5  | 91 1763 1339 |
| Простые из пшеничной муки первого сорта весовые                         |      | 91 1774 1499 |
| Простые из пшеничной муки первого сорта фасованные в пакетах массой:    | 0,25 | 91 1773 1327 |
|   | 0,5  | 91 1773 1339 |
| Ахлоридные из пшеничной муки высшего сорта весовые                      |      | 91 1766 1299 |
| Ахлоридные из пшеничной муки высшего сорта фасованные в пакетах массой: | 0,25 | 91 1766 1227 |
|   | 0,5  | 91 1766 1239 |
| Ахлоридные из пшеничной муки первого сорта весовые                      |      | 91 1776 1199 |
| Ахлоридные из пшеничной муки первого сорта фасованные в пакетах массой: | 0,25 | 91 1776 1127 |
|   | 0,5  | 91 1776 1139 |
| Сдобные детские весовые   |      | 91 1774 1599 |
| Сдобные детские фасованные в пакетах массой:                            | 0,25 | 91 1773 1427 |
|   | 0,5  | 91 1773 1439 |
| Сдобные с солью весовые   |      | 91 1764 2499 |
| Сдобные с солью фасованные в пакетах массой:                            | 0,25 | 91 1763 2127 |
|   | 0,5  | 91 1763 2139 |
| Сдобные с тмином весовые  |      | 91 1774 1699 |
| Сдобные с тмином фасованные в пакетах массой:                           | 0,25 | 91 1773 1527 |
|   | 0,5  | 91 1773 1539 |
| Соленые весовые   |      | 91 1774 1799 |

| Наименование изделия                           |      | Код ОКП      |
|--|------|--------------|
| Соленые фасованные в пакетах массой:           | 0,25 | 91 1773 1627 |
|  | 0,5  | 91 1773 1639 |
| Чайные весовые                                 |      | 91 1774 1899 |
| Чайные фасованные в пакетах массой:            | 0,25 | 91 1773 1227 |
|  | 0,5  | 91 1773 1239 |
| «Челночок» весовые                             |      | 91 1764 2399 |
| «Челночок» фасованные в пакетах массой:        | 0,25 | 91 1763 2227 |
|  | 0,5  | 91 1763 2239 |
| Диабетические весовые                          |      | 91 1766 1199 |
| Диабетические фасованные в пакетах массой:     | 0,25 | 91 1766 1127 |
|  | 0,5  | 91 1766 1139 |
| Минские весовые                                |      | 91 1764 1699 |
| Минские фасованные в пакетах массой:           | 0,25 | 91 1763 2327 |
|  | 0,5  | 91 1763 2339 |
| К пиву весовые                                 |      | 91 1764 2799 |
| К пиву фасованные в пакетах массой:            | 0,25 | 91 1763 2427 |
|  | 0,5  | 91 1763 2439 |
| <b>3. БУБЛИКИ</b>                              |      |              |
| Ванильные штучные массой                       | 0,1  | 91 1771 1119 |
| Ванильные фасованные в пакетах массой:         | 0,2  | 91 1771 1124 |
|  | 0,3  | 91 1771 1131 |
| Горчичные штучные массой                       | 0,1  | 91 1771 1219 |
| Горчичные фасованные в пакетах массой:         | 0,2  | 91 1771 1224 |
|  | 0,3  | 91 1771 1231 |
| Донские штучные массой                         | 0,1  | 91 1771 1319 |
| Донские фасованные в пакетах массой:           | 0,2  | 91 1771 1324 |
|  | 0,3  | 91 1771 1331 |
| Лимонные штучные массой                        | 0,1  | 91 1771 1419 |
| Лимонные фасованные в пакетах массой:          | 0,2  | 91 1771 1424 |
|  | 0,3  | 91 1771 1431 |
| Молочные штучные массой                        | 0,1  | 91 1771 1519 |
| Молочные фасованные в пакетах массой:          | 0,2  | 91 1771 1524 |
|  | 0,3  | 91 1771 1531 |
| С маком, с тмином штучные массой               | 0,1  | 91 1771 1819 |
| С маком, с тмином фасованные в пакетах массой: | 0,2  | 91 1771 1824 |
|  | 0,3  | 91 1771 1831 |
| Сдобные штучные массой                         | 0,1  | 91 1771 1619 |
| Сдобные фасованные в пакетах массой:           | 0,2  | 91 1771 1624 |
|  | 0,3  | 91 1771 1631 |
| Украинские штучные массой:                     | 0,05 | 91 1771 1912 |
|  | 0,1  | 91 1771 1919 |
| Украинские фасованные в пакетах массой:        | 0,2  | 91 1771 1924 |
|  | 0,3  | 91 1771 1931 |



## ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТОК

Химический состав и энергетическая ценность 100 г изделий хлебобулочных бараночных

Таблица 6

| Наименование изделия                                  | Белки, г | Жиры, г | Углеводы усояемые, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---|----------|---------|----------------------|-------------------------------|
| <b>БАРАНКИ</b>  |          |         |                      |                               |
| <i>Из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта:</i> |          |         |                      |                               |
| ванильные   | 9,0      | 2,3     | 69,2                 | 337                           |
| лимонные  | 8,9      | 2,4     | 69,1                 | 337                           |
| обогащенные белками                                   | 9,9      | 3,7     | 62,7                 | 328                           |
| простые для Крайнего Севера                           | 10,9     | 1,2     | 72,1                 | 351                           |
| славянские  | 8,8      | 9,1     | 58,2                 | 354                           |
| сдобные   | 8,3      | 8,0     | 59,5                 | 348                           |
| сахарные с маком (киевские)                           | 8,8      | 4,1     | 67,5                 | 346                           |
| черкизовские  | 9,1      | 8,3     | 64,6                 | 375                           |
| яичные  | 9,0      | 6,7     | 63,7                 | 355                           |
| <i>Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта:</i> |          |         |                      |                               |
| горчичные   | 8,7      | 7,6     | 69,3                 | 345                           |
| детские   | 8,8      | 8,6     | 62,6                 | 367                           |
| молочные  | 10,1     | 1,7     | 67,1                 | 329                           |
| простые   | 10,4     | 1,3     | 63,7                 | 315                           |
| сахарные  | 8,9      | 3,2     | 66,8                 | 335                           |
| <b>СУШКИ</b>  |          |         |                      |                               |
| <i>Из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта:</i> |          |         |                      |                               |
| ванильные   | 8,7      | 5,6     | 71,8                 | 375                           |
| горчичные   | 9,2      | 8,0     | 66,1                 | 378                           |
| простые   | 10,7     | 1,6     | 69,5                 | 342                           |
| сушки с маком   | 10,7     | 1,8     | 68,3                 | 339                           |
| сушки с корицей                                       | 8,7      | 11,0    | 65,5                 | 399                           |
| сушки лимонные  | 10,5     | 1,1     | 69,3                 | 336                           |
| любительские  | 9,1      | 8,2     | 66,9                 | 383                           |
| сушки новые   | 9,6      | 6,6     | 69,0                 | 379                           |
| челночок  | 9,1      | 8,2     | 68,0                 | 386                           |
| минские   | 9,4      | 7,2     | 65,2                 | 368                           |
| к пиву  | 9,4      | 9,9     | 68,9                 | 368                           |
| сдобные с солью                                       | 9,6      | 7,0     | 62,4                 | 358                           |
| диабетические   | 9,4      | 4,7     | 68,3                 | 358                           |
| молочные  | 9,4      | 4,9     | 66,9                 | 354                           |
| <i>Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта</i>  |          |         |                      |                               |
| простые   | 10,9     | 1,3     | 67,9                 | 334                           |
| чайные  | 9,2      | 7,4     | 66,2                 | 372                           |
| соленые   | 10,5     | 1,3     | 64,7                 | 319                           |
| ахлоридные  | 11,2     | 1,4     | 69,0                 | 341                           |
| сдобные с тмином                                      | 10,6     | 5,4     | 64,3                 | 355                           |
| малютка   | 9,4      | 9,6     | 66,7                 | 395                           |
| сдобные детские                                       | 10,0     | 5,1     | 69,2                 | 367                           |
| <b>БУБЛИКИ</b>  |          |         |                      |                               |
| <i>Из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта</i>  |          |         |                      |                               |
| ванильные   | 8,6      | 3,0     | 60,1                 | 306                           |
| горчичные   | 7,9      | 6,9     | 55,4                 | 319                           |
| донские   | 8,5      | 6,6     | 54,6                 | 317                           |
| лимонные  | 8,0      | 5,9     | 56,1                 | 314                           |
| молочные  | 9,0      | 3,1     | 56,4                 | 295                           |
| сдобные   | 8,5      | 5,6     | 60,5                 | 313                           |
| простые   | 9,0      | 1,1     | 57,3                 | 281                           |
| украинские  | 8,1      | 6,2     | 55,8                 | 315                           |
| с маком   | 9,0      | 1,5     | 56,9                 | 283                           |
| с тмином  | 9,1      | 1,2     | 57,0                 | 281                           |
| украинские, массой 0,05 кг                            | 8,3      | 6,4     | 58,2                 | 328                           |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

## 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН НПО хлебопекарной промышленности

## 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 14.10.91 № 1611

Изменение № 1 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 18 от 18.10.2000)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 3682

За принятие изменения проголосовали:

| Наименование государства   | Наименование национального органа по стандартизации |
|----------------------------|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт                                       |
| Республика Армения         | Армгосстандарт                                      |
| Республика Беларусь        | Госстандарт Республики Беларусь                     |
| Грузия                     | Грузстандарт  |
| Республика Казахстан       | Госстандарт Республики Казахстан                    |
| Кыргызская Республика      | Кыргызстандарт                                      |
| Республика Молдова         | Молдовастандарт                                     |
| Российская Федерация       | Госстандарт России                                  |
| Республика Таджикистан     | Таджикстандарт                                      |
| Туркменистан               | Главгосинспекция «Туркменстандартлары»              |
| Украина                    | Госстандарт Украины                                 |

## 3. ВЗАМЕН ГОСТ 7128—81

## 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|---|--------------|
| ГОСТ 2226—88                            | 1.3.3        | ГОСТ 14919—83                           | 3.10.1       |
| ГОСТ 5667—65                            | 3.1; 3.2     | ГОСТ 18321—73                           | 2.2, 3.2     |
| ГОСТ 5670—96                            | 3.7          | ГОСТ 24370—80                           | 1.3.1        |
| ГОСТ 5668—68                            | 3.9          | ГОСТ 25336—82                           | 3.6.1        |
| ГОСТ 5672—68                            | 3.8          | ГОСТ 26927—86                           | 3.11         |
| ГОСТ 8273—75                            | 1.3.2        | ГОСТ 26930—86                           | 3.11         |
| ГОСТ 10131—93                           | 1.3.2        | ГОСТ 26931—86                           | 3.11         |
| ГОСТ 11354—93                           | 1.3.2; 1.3.3 | ГОСТ 26932—86                           | 3.11         |
| ГОСТ 12302—83                           | 1.3.1        | ГОСТ 26933—86                           | 3.11         |
| ГОСТ 12303—80                           | 1.3.1        | ГОСТ 26934—86                           | 3.11         |
| ГОСТ 13511—91                           | 1.3.2        | ГОСТ 28498—90                           | 3.10.1       |
| ГОСТ 13512—91                           | 1.3.2        | ГОСТ 30090—93                           | 1.3.3        |
| ГОСТ 14192—96                           | 1.4.1        | ГОСТ 30178—96                           | 3.11         |

## 5. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, принятым в апреле 2001 г. (ИУС 7—2001)