
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР
ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ Технические условия ГОСТ 5309-50

Настоящий стандарт распространяется на бородинский хлеб, приготовленный заварным способом из смеси муки ржаной обойной в количестве 80%, пшеничной II сорта в количестве 15%, красного ржаного солода в количестве 5% с добавлением соли, сахара, патоки и кориандра, тмина или аниса на закваске с добавлением или без добавления дрожжей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Сырье, применяемое для приготовления бородинского хлеба, должно соответствовать требованиям действующих стандартов.
2. Бородинский хлеб подразделяется на:
 - а). подовый - штучный;
 - б). формовой - штучный и весовой.
3. Масса хлеба устанавливается:
 - а). подового и формового штучного - 0,5 и 1,0 кг;
 - б). формового весового - от 1,2 до 2 кг

Примечание. Отклонение от установленной массы допускается не более $\pm 2,5\%$ для вполне остывшего штучного хлеба и устанавливается по средней массе, полученной взвешиванием не менее 10 шт. изделий. Масса партии должна быть не менее номинальной.

Партией считается любое количество штук хлеба, отпускаемого одновременно потребителю по одной накладной.

Отклонение в массе отдельной, вполне остывшей штуки хлеба допускается не более $\pm 3\%$.

4. По органолептическим показателям бородинский хлеб должен соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателя	Требования
А. Внешний вид:	
а). поверхность	Гладкая, без крупных трещин и надрывов, посыпанная кориандром, тмином или анисом.
б). окраска	Равномерная темно-коричневая с глянцем. Не допускаются подгорелость, отсутствие глянца и загрязнение корок.

в). корка
Толщина корки не более 4 мм. Не допускается отслоенность корки от мякиша.

г). форма
Правильная, не грибообразная, не клинообразная.

Б. Состояние мякиша

а). пропеченность
Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь.

б). промес
Без комочков и следов непромеса.

в). пористость
Равномерно пористый, без пустот и признаков закала.

г). эластичность
Достаточно эластичный. При легком надавливании пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.

д). свежесть
Свежий, не черствый и не крошковатый.

В. Вкус
Сладковатый, свойственный данному сорту, без признаков горечи, постороннего привкуса и хруста от минеральной примеси.

Г. Запах
Ароматный, свойственный данному сорту, без затхлости и посторонних запахов.

5. По физико-механическим показателям хлеб должен соответствовать следующим требованиям:

Наименование показателя	0,5 кг	1,0 кг	весовой
а). Влажность мякиша в %, не более	46	47	48
б). Кислотность в градусах, не более	10	10	10
в). Пористость в %, не менее	48	48	48

6. В хлебе не допускается наличие:

а). признаков болезней;

- б). хруста от минеральных примесей;
- в). посторонних включений.