

Составитель П. С. Ершов

**Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П. С. Ершов. — СПб.**

Сборник содержит рецепты и физико-химические показатели на хлеб из муки ржаной и пшеничной, булочные, сдобные, бараночные, сухарные и диетические изделия, лучшие национальные сорта хлеба. Общее количество рецептов составляет 259. Кроме того, в сборник вошли 6 рецептов и технологических инструкций на хлеб, согласно ГОСТам 1986 года.

Сборник является обязательным для всех предприятий, занимающихся хлебопекарной деятельностью, независимо от форм собственности, систем и ведомств.

4001040000-19  
069(02)-98

ISBN 5-286-01365-1

## ПРЕДИСЛОВИЕ

Рецептуры, предложенные в сборнике, могут успешно использоваться специалистами предприятий, занимающихся хлебопекарной деятельностью. Представителям малого и среднего бизнеса эти рецепты значительно облегчат не только технологический процесс, но и документальное обоснование порядка формирования себестоимости собственной продукции.

К нормативным документам по сертификации и стандартизации, действующим на территории Российской Федерации, относятся стандарты отраслей (совокупность субъектов хозяйственной деятельности независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности, разрабатывающих или производящих продукцию определенных видов, которые имеют однородное потребительское назначение); стандарты предприятий; научно-технические и целый ряд иных стандартов.

Стандарты предприятий можно разрабатывать и утверждать самостоятельно, исходя из необходимости их применения в целях обеспечения безопасности жизни, здоровья людей и окружающей среды. Порядок разработки, утверждения, учета, изменения и отмены стандартов предприятий устанавливается ими самостоятельно в соответствии с Законом РФ № 5154-1 «О стандартизации». Ответственность за соответствие требований стандартов предприятий несут утвердившие их субъекты хозяйственной деятельности.

Изготовители продукции обязаны соблюдать технологические режимы производства продукции, определенные действующей на предприятии нормативной документацией. При производстве описанных в сборнике изделий производитель вправе вносить в рецепты блюд некоторые изменения, расширять перечни компонентов, не допуская при этом нарушений санитарных правил, технологического режима производства продукции, ухудшения ее потребительских свойств и качеств. Производители должны руководствоваться при производстве продукции технологическими картами с указанием рецептов на изделия и краткой технологии.

Уважаемые предприниматели, смело берите наш сборник, утверждайте его в целом или отдельные его рецепты в качестве одного из стандартов вашего предприятия, разрабатывайте по нему технологические карты и спокойно работайте: проблем с сертификацией не будет, потребители останутся довольны, вы сэкономите массу времени.

Для облегчения вашей деятельности приводим список некоторых нормативных документов, которые необходимо знать при осуществлении предпринимательской деятельности: законы Российской Федерации «О защите прав потребителей», «О сертификации продукции и услуг», «О стандартизации»; «Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 13 апреля 1993 г. № 332; Постановление Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации от 18 января 1995 г. № 4/3/3 «О введении обязательной сертификации в сфере общественного питания»; «Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 17 апреля 1996 г. № 4 «О введении в действие правил проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Указ Президента Российской Федерации от 8 мая 1996 г. № 685; «Положение о составе затрат по производству и реализации продукции (работ, услуг) и о порядке формирования финансовых результатов, учитываемых при налогообложении прибыли», утвержденное Постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 1992 г. № 552; Постановление Госкомстата РФ от 1 апреля 1996 г. № 25; Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

**Спирина Татьяна Юрьевна**  
Директор юридической фирмы  
«Юр — Инаудит»

191011 г. Санкт-Петербург  
ул. Караванная, 12, офис 7,  
тел. (812) 3-14-81-18; тел/факс (812) 3-12-29-15

## РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ НА ХЛЕБ

### Хлеб любительский

#### Рецептура

Сырье	Количество, кг
Мука ржаная хлебопекарная обдирная	80,0
Мука пшеничная хлебопекарная второго сорта	15,0
Солод ржаной ферментированный	5,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,1
Соль поваренная пищевая	1,0
Сахар-песок	4,0
Патока	4,0
Кориандр	0,5
<b>Итого сырья:</b>	<b>109,6</b>

Минимальный выход хлеба любительского при влажности муки 14,5 %:

формового массой 0,9 кг — 151,5 %  
0,5 кг — 148,9 %

#### Технологическая инструкция

Настоящая инструкция распространяется на производство хлеба любительского из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной второго сорта.

Хлеб любительский вырабатывается формовым массой 0,9 и 0,5 кг.

#### Характеристика готовой продукции

Качество хлеба любительского должно соответствовать требованиям действующего стандарта.

Хлеб любительский имеет следующее содержание основных пищевых веществ в 100 г:

Вода, г	40,6
Белки, г	6,1
Жиры, г	1,2
Углеводы усвояемые, г	42,1
Углеводы неусвояемые, г	7,5
Органические кислоты, г	0,9
Минеральные вещества (зола), г	1,6

Энергетическая ценность 100 г хлеба любительского — 209 ккал.

### Перечень сырья

Для производства хлеба любительского используется следующее сырье:

мука ржаная обдирная,  
мука пшеничная хлебопекарная второго сорта,  
солод ржаной ферментированный,  
соль поваренная пищевая,  
сахар,  
патока,  
дрожжи прессованные,  
кориандр

и другое сырье в соответствии с «Указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья».

Качество применяемого сырья должно отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации.

### Описание технологического процесса

1. Подготовка сырья к производству хлеба любительского из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной второго сорта проводится согласно соответствующему разделу сборника «Технологические инструкции по выработке хлебобулочных изделий» (1973 г.).

2. Приготовление теста.

Тесто готовят в три или четыре стадии на густой закваске (см. таблицу).

Для лучшей экстракции ароматических веществ кориандр (тмин или анис) и солод рекомендуется замачивать в воде температурой 45—50 °С на 30—40 мин.

Приготовление заварки из смеси муки, воды, солода, кориандра (тмина, аниса) осуществляют в заварочной машине с помощью воды, имеющей температуру 95—97 °С или прогреванием паром в течение 40—60 мин до температуры 65 °С. Для лучшего осахаривания крахмала часть муки (5—10 %) вносят в конце приготовления заварки при температуре не выше 65 °С. Приготовленную заварку оставляют для осахаривания.

Осахаренную заварку охлаждают до 32—34 °С и расходуют на замес теста или опары.

Рецептура и режим приготовления теста на густой закваске

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста					
	в три стадии			в четыре стадии		
	Закваска	Заварка осажаренная	Тесто	Закваска	Заварка осажаренная	Опара
Закваска густая, кг	10	—	26	7	—	17
Мука в закваске на тесто или опару, кг	—	—	15	—	—	10
Мука ржаная обдирная, кг	9	15	50	6	15	35
Мука пшеничная второго сорта, кг	—	—	15	—	—	—
Солод ржаной ферментированный, кг	—	5	—	—	5	—
Заварка осажаренная, кг	—	—	70,3	—	—	70,3
Опара, кг	—	—	—	—	—	—
Дрожжи хлебопекарные прессованные*, кг	0,1	—	—	0,1	—	—
Соль поваренная пищевая, кг	—	—	—	—	—	—
Сахар-песок, кг	—	—	1,0	—	—	1,0
Патока, кг	—	—	4,0	—	—	4,0
Кориандр, кг**	—	0,2	0,3	—	0,2	0,3
Вода, кг	7	50	По расчету $M_{\text{жл}} \pm 1$	4	50	По расчету $M_{\text{жл}} \pm 1$
Влажность, %	48—50	74—76	28—30	48—50	74—76	53—55
Температура начальная, °С	25—28	64—68	28—30	25—28	64—68	28—30
Продолжительность осахаривания, мин	—	120—300	—	—	120—300	—
Продолжительность брожения, мин	180—240	—	90—120	180—240	—	210—240
Кислотность конечная, град.	13—16	—	8—10	13—16	—	9—11
						8—10

\* Вносят при освещении закваски спонтанного брожения.

\*\* Расходуют в заварку и на посыпку тестовых заготовок.

При приготовлении теста в три стадии густую закваску смешивают с заваркой, соевым и сахарным растворами, патокой, затем засыпают муку и продолжают замес до получения однородной массы.

При приготовлении теста в четыре стадии опару замешивают без залива воды путем смешивания густой закваски с заваркой и мукой до получения однородной массы с последующим брожением. Готовую опару смешивают с водой, соевым раствором, сахарным раствором, патокой, затем засыпают муку ржаную обдирную и пшеничную второго сорта и замешивают тесто до получения однородной массы с последующим брожением.

Полуфабрикаты выбраживают до накопления заданной кислотности. Продолжительность брожения может изменяться в зависимости от качества муки и других специфических условий на предприятии.

Выброженное тесто разделяют, тестовые заготовки укладывают в формы, направляют на расстойку.

Продолжительность расстойки составляет 40—65 мин в зависимости от массы тестовых заготовок и условий расстойки.

Перед посадкой в печь заготовки теста опрыскивают водой и посыпают кориандром. Продолжительность выпечки хлеба массой 0,5 кг составляет 55—58 мин, массой 0,9 кг — 60—65 мин, при температуре печарной камеры 180—220 °С в зависимости от конструктивных особенностей печей и условий их эксплуатации.

### Хлеб дарницкий

#### Рецептура

Сырье	Количество, кг
Мука ржаная хлебопекарная обдирная	60,0
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	40,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,5
Соль поваренная пищевая	1,4
Итого сырья:	101,9

Минимальный выход хлеба дарницкого при влажности муки 14,5 %:

формового массой 0,9 кг — 145 %  
 подового массой 1,25 кг — 143,5 %  
 0,9 кг — 141,5 %

### Технологическая инструкция

Настоящая инструкция распространяется на производство хлеба дарницкого, вырабатываемого из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта. Хлеб дарницкий вырабатывается формовым массой 0,9 кг и подовым массой 1,25 и 0,9 кг.

#### Характеристика готовой продукции

Качество хлеба дарницкого должно отвечать требованиям действующего стандарта.

Хлеб дарницкий имеет следующее содержание основных пищевых веществ в 100 г:

Вода, г	42,4
Белковые вещества, г	6,6
Жиры, г	1,1
Углеводы усвояемые, г	41,0
Углеводы неусвояемые, г	6,4
Органические кислоты, г	0,8
Минеральные вещества (зола), г	1,7

Энергетическая ценность 100 г хлеба дарницкого — 206 ккал.

#### Перечень сырья

Для производства хлеба дарницкого используются следующие виды сырья:

мука ржаная хлебопекарная обдирная,  
 мука пшеничная хлебопекарная первого сорта,  
 дрожжи хлебопекарные прессованные,  
 соль поваренная пищевая,  
 вода питьевая

и другое сырье в соответствии с «Указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья».

Качество применяемого сырья должно соответствовать действующей нормативно-технической документации.

#### Описание технологического процесса

1. Подготовка сырья к производству хлеба дарницкого должна проводиться согласно соответствующему разделу сборника «Технологические инструкции по выработке хлебобулочных изделий» (1973 г.).

2. Тесто готовят на заквасках густых, жидких без заварки, жидких с заваркой или на концентрированных молочнокислых заквасках (КМКЗ).

Готовность теста определяют по кислотности, предусмотренной технологическим режимом, и по органолептическим показателям.

Рецептура и режим приготовления теста с соотношением муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 60 : 40 на густой закваске, жидких заквасках и на КМКЗ приведены в табл. 1 и 2.

Таблица 1

Рецептура и режим приготовления теста на густой и жидкой заквасках

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста на закваске					
	густой		жидкой без заварки		жидкой с заваркой	
	Закваска	Тесто	Закваска	Тесто	Закваска	Тесто
Закваска, кг	19	57	38	76	35,5	71
Мука в закваске, кг	—	33	—	25	—	15
Мука ржаная обдирная, кг	22	27	13	35	—	45
Мука пшеничная первого сорта, кг	—	40	—	40	—	40
Заварка (1 : 2,5), кг	—	—	—	—	9	—
Дрожжи прессованные, кг	—	0,5	—	0,5	—	0,5
Соль поваренная, кг	—	1,4	—	1,4	—	1,4
Вода, кг	16	По расчету	25	По расчету	21,5	По расчету
Влажность, %	48—50	$W_{хл} \pm 1$	69—75	$W_{хл} \pm 1$	79—85	$W_{хл} \pm 1$
Температура начальная, °C	25—28	28—30	28—30	29—31	31—33	28—30
Продолжительность брожения, мин	180—240	60—90	180—240	60—90	210—300	90—120
Кислотность конечная, град.	12—14	7—8	9—12	7—8	9—12	7—8

Готовое тесто разделяют, тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового — в круглые кассеты, покрытые тканью, или на доски, посыпанные мукой, и направляют на расстойку.

Таблица 2

Рецептура и режим приготовления теста на КМКЗ

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста				
	в две стадии		в три стадии		
	КМКЗ	Тесто	КМКЗ	Опара	Тесто
КМКЗ, кг	3	29	1,5	14,5	—
Мука в КМКЗ на тесто или опару, кг	—	10	—	5	—
Мука ржаная обдирная, кг	9	50	4,5	55	—
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, кг	—	40	—	—	40
Опара, кг	—	—	—	—	Вся
Дрожжи хлебопекарные, кг	—	0,5	—	0,5	—
Соль, кг	—	1,4	—	—	1,4
Вода, кг	17	По расчету	8,5	52	По расчету
Влажность, %	69—71	$W_{хл} \pm 1$	69—71	59—61	$W_{хл} \pm 1$
Температура начальная, °C	38—41	30—32	38—41	28—30	29—31
Продолжительность брожения, мин	480—720	120—180	480—720	150—180	60—90
Кислотность конечная, град.	18—22	7,5—8,5	18—22	8—10	7,5—8,5

Продолжительность расстойки для изделий массой 0,9 кг составляет 45—60 мин.

Выпечку производят в увлажненной пекарной камере при температуре 200—240 °C.

Продолжительность выпечки изделий массой 0,9 кг формовых 55—57 мин, подовых — 50—52 мин.

Хлеб перед выемкой из печи рекомендуется опрыскивать водой.

Температурный режим и продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа и конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

## Хлеб деликатесный

### Рецептура

Сырье	Количество, кг
Мука ржаная хлебопекарная сеяная	85,0
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	10,0
Солод ржаной неферментированный	5,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,3
Соль поваренная пищевая	1,5
Патока	5,0
Тмин	0,4
Итого сырья:	107,2

Минимальный выход хлеба деликатесного при влажности муки 14,5 %:

массой 0,8 кг — 132 %  
0,5 кг — 131,5 %

### Технологическая инструкция

Настоящая инструкция распространяется на производство хлеба деликатесного.

Деликатесный хлеб вырабатывают заварным подовым массой 0,5; 0,8 кг из смеси муки ржаной сеяной и пшеничной высшего сорта.

### Характеристика готовой продукции

Качество деликатесного хлеба должно соответствовать требованиям действующего стандарта.

Хлеб деликатесный имеет следующее содержание основных пищевых веществ в 100 г:

Вода, г	33,3
Белки, г	5,6
Жиры, г	1,1
Углеводы усвояемые, г	50,5
Углеводы неусвояемые, г	7,2
Органические кислоты, г	0,6
Минеральные вещества (зола), г	1,7

Энергетическая ценность 100 г деликатесного хлеба — 240 ккал.

## Перечень сырья

Для производства хлеба деликатесного используются следующие виды сырья:

мука ржаная сеяная,  
мука пшеничная высшего сорта,  
солод неферментированный,  
дрожжи хлебопекарные прессованные,  
соль поваренная пищевая,  
патока,  
тмин,  
вода питьевая

и другое сырье в соответствии с «Указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья».

Качество применяемого сырья должно отвечать требованиям действующей нормативно-технической документации.

### Описание технологического процесса

1. Подготовка сырья к производству деликатесного хлеба должна проводиться согласно соответствующему разделу сборника «Технологические инструкции по выработке хлебобулочных изделий» (1973 г.).

Тесто готовят в три стадии: заварка — заквашенная заварка — тесто или в четыре стадии: закваска — заварка — заквашенная заварка — тесто или закваска — заварка — опара — тесто. Заварку заквашивают закваской, спелым тестом или заквашенной заваркой прежнего приготовления.

2. Приготовление теста в три стадии.

Рецептура и режим приготовления теста на 100 кг муки в три стадии с заквашиванием заварки спелым тестом приведены в табл. 1.

2.1. Приготовление осахаренной и заквашенной заварки.

Заварку готовят в заварочной машине ХЗ-2М-300 (или других машинах аналогичного назначения), в которую дозируют муку, солод, тмин, заливают воду в 2—3 приема температурой 90—97 °С и получают массу температурой 64—68 °С.

Осахаривание проводят в течение 8—13 ч.

В осахаренную заварку температурой 30—32 °С вносят спелое тесто, оставляют на 5—6 ч для заквашивания, после чего добавляют активированные дрожжи и продолжают заквашивание в течение 30—60 мин.

## 2.2. Приготовление теста.

К заквашенной заварке добавляют оставшееся количество муки, патоку, солевой раствор, воду по расчету, замешивают тесто до однородной консистенции и выбраживают его до накопления кислотности 5,5—7 град. и увеличения объема в 1,5—2,0 раза.

Таблица 1

Рецептура и режим приготовления теста в три стадии с заквашиванием заварки спелым тестом

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста		
	Заварка осахаренная	Заварка заквашенная	Тесто
Спелое тесто, кг	—	10	—
Мука в спелом тесте, кг	—	5	—
Мука ржаная сеяная, кг	25	—	55*
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, кг	—	—	10
Солод ржаной неферментированный, кг	5**	—	—
Заварка осахаренная, кг	—	78,4—81,4	—
Заварка заквашенная, кг	—	—	88,5—91,5
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	—	0,3	—
Соль поваренная пищевая, кг	—	—	1,5
Патока, кг	—	—	5,0
Тмин, кг	0,4	—	—
Вода, кг	48—51	—	По расчету
Влажность, %	67—69	65—67	$W_{\text{хл}} \pm 1$
Температура начальная, °С	64—68	30—32	29—32
Продолжительность осахаривания, мин	480—780	—	—
Продолжительность брожения, мин	—	330—420	60—85
Кислотность конечная, град.	—	10—13	5,5—7,0

\* В том числе 2 кг муки расходуют при разделке теста.

\*\* Можно 2,5 кг солода заменять равным количеством муки с добавлением 7,5 г ферментного препарата амилоризина П10Х.

## 3. Приготовление теста в четыре стадии.

Рецептура и технологический режим приготовления теста в четыре стадии (густая закваска — осахаренная заварка — опара — тесто) приведены в табл. 2.

Таблица 2

Рецептура и режим приготовления теста на густой закваске и опаре в четыре стадии

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста			
	Закваска	Заварка осахаренная	Опара	Тесто
Закваска густая, кг	2,1	—	13,3	—
Мука в закваске, кг	1,3	—	8,0	—
Мука ржаная сеяная, кг	6,7	20—25	5,0	52—47*
Мука пшеничная высшего сорта, кг	—	—	—	10
Солод ржаной неферментированный, кг	—	5,0	—	—
Заварка, кг	—	—	65,4—70,4	—
Опара, кг	—	—	—	Вся
Мука в опаре, кг	—	—	—	38—43
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	—	—	0,3	—
Соль поваренная пищевая, кг	—	—	—	1,5
Патока, кг	—	—	—	5,0
Тмин, кг	—	0,4	—	—
Вода, кг	4,5	40	По расчету	
Влажность, %	48—49	63—67	59—61	$W_{\text{хл}} \pm 1$
Температура начальная, °С	25—28	64—68	30—32	30—32
Продолжительность осахаривания, мин	—	480—780	—	—
Продолжительность брожения, мин	210—240	—	270—330	90—120
Кислотность конечная, град.	6,5—7,5	—	7—10	5,5—7,0

\* В том числе 2 кг муки расходуют при разделке теста.

## 3.1. Приготовление закваски.

Густую закваску первоначально выводят по разводочному циклу с применением сухого лактобактерина и чистых культур дрожжей *S. cerevisiae* Л-1 и *S. minor* «Чернореченский» в соответствии с «Технологическими рекомендациями по применению сухого лактобактерина для приготовления хлебных заквасок», утвержденными 29 декабря 1981 г. Упрхлебом МПП СССР, или спелой закваски из других сортов ржаной муки путем освежения сеяной мукой.

Расход сырья на 100 кг муки в IV фазе разводочного цикла и значение показателей технологического процесса выведения густой закваски с применением сухого лактобактерина и дрожжей *S. cerevisiae* Л-1 и *S. minor* «Чернореченский» приведены в табл. 3.

Таблица 3

Рецептура и режим приготовления густой закваски в разводочном цикле на сухом лактобактерине

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Фаза активации лактобак-терина	Фазы разводочного цикла			
		I	II	III	IV
Суспензия сухого лакто-бактерина для жидких хлебных заквасок (5 доз в 50 мл воды), л	0,05	—	—	—	—
Суспензия дрожжей <i>S. cerevisiae</i> , Л-1 (смыв с двух косяков в 20 мл во-ды), л	—	0,02	—	—	—
Суспензия дрожжей <i>S. minor</i> «Черноречен-ский» (смыв с двух кося-ков в 20 мл воды), л	—	0,02	—	—	—
Фаза активации лакто-бактерина, кг	—	1,40	—	—	—
Закваска предыдущей фазы, кг	—	—	6,0	18,0	55,0
Мука ржаная сеяная, кг	0,3	2,2	8,0	23,0	67,0
Мука ржаная обдир-ная, кг	0,3	—	—	—	—
Вода, кг	0,7	2,4	4,0	14,0	43,0
Влажность, %	63	59—60	49—50	45—47	45—47
Масса закваски, кг	1,40	6,0	18,0	55,0	165,0
Температура началь-ная, °С	30—32	26—27	26—27	25—27	25—27
Продолжительность бро-жения, мин	300	600—840	360—480	300—360	210—300
Кислотность конечная, град.	4—5	4—6	6—8	6—8	6—8

Расход сырья на 100 кг муки в III фазе и показатели технологиче-ского процесса приготовления закваски с использованием спелой

закваски и прессованных дрожжей в разводочном цикле приведены в табл. 4.

В производственном цикле освежение закваски производят, со-блюдая соотношение компонентов рецептуры и показатели процесса III фазы разводочного цикла. Для улучшения подъемной силы за-кваски при каждом освежении можно добавлять часть предусмотренных рецептурой прессованных дрожжей.

Таблица 4

Расход сырья на 100 кг муки в III фазе и показатели технологического процесса приготовления закваски с использованием спелой закваски и прессованных дрожжей

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Фазы разводочного цикла		
	I	II	III
Исходная закваска из ржаной обой-ной или обдирной муки, кг	1,95	—	—
Дрожжи хлебопекарные прессован-ные, кг	0,05	—	—
Мука ржаная сеяная, кг	10,0	23	67
Вода, кг	6	14	43
Закваска I фазы, кг	—	18	—
Закваска II фазы, кг	—	—	55
Общая масса закваски, кг	18	55	165
Температура начальная, °С	27	27—28	26—28
Кислотность конечная, град.	6	7	7—8
Продолжительность брожения, мин	270—300	240—300	180—210

### 3.2. Приготовление заварки.

Заварку готовят в заварочной машине ХЗ-2М-300 и других ма-шинах аналогичного назначения в порядке, указанном в первом абзаце п. 2.1 настоящей технологической инструкции.

Приготовленную заварку осаживают, охлаждают и расходуют при приготовлении опары.

### 3.3. Приготовление опары.

При приготовлении опары в осаживаемую заварку температурой 30—32 °С вносят закваску, разведенные в воде дрожжи, добавляют при перемешивании муку, производят замес в течение 15—20 мин до получения однородной массы и выбраживают до кислотности 7—8 град.

### 3.4. Приготовление теста (порционное).

В выброженную опару вносят остальное сырье, предусмотренное рецептурой, и производят замес теста в течение 10—15 мин до полу-



чения однородной массы с последующим брожением, разделкой, расстойкой тестовых заготовок и выпечкой.

4. Приготовление теста в четыре стадии (закваска — осахаренная заварка — заквашенная заварка — тесто) на комплексно-механизированной линии.

Рецептура, режим приготовления теста в четыре стадии (закваска — осахаренная заварка — заквашенная заварка — тесто) на комплексно-механизированной линии приведены в табл. 5.

Таблица 5

Рецептура и режим приготовления теста на густой закваске и на заквашенной заварке

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста			
	Закваска	Заварка осахаренная	Заварка заквашенная	Тесто
Закваска густая, кг	1,3	—	8,1	—
Мука в закваске, кг	0,8	—	5	—
Мука ржаная сеяная, кг	4,2	20—25	—	54—56*
Мука пшеничная высшего сорта, кг	—	—	—	10
Солод ржаной неферментированный, кг	—	5	—	—
Заварка осахаренная, кг	—	—	68,4	—
Заварка заквашенная, кг	—	—	—	76,8
Мука с заквашенной заваркой на тесто, кг	—	—	—	33
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	—	—	0,3	—
Соль поваренная пищевая, кг	—	—	—	1,5
Патока, кг	—	—	—	5,0
Тмин, кг	—	0,4	—	—
Вода, кг	2,6	43—52	—	По рас- чету
Влажность, %	47—49	59—60	65—67	$W_{\text{хл}} \pm 1$
Температура начальная, °C	26—28	64—68	28—30	28—30
Продолжительность осаживания, мин	—	480—780	—	—
Продолжительность брожения, мин	180—210	—	—	—
Кислотность конечная, град.	6—7	—	9—12	6—7

\* В том числе 2 кг муки расходуют при разделке теста.

#### 4.1. Приготовление закваски.

Закваску выводят по разводочному циклу, описанному в п. 3.1.

В производственном цикле 80 % готовой закваски расходуют на заквашивание нескольких порций осахаренной заварки и 20 % — на возобновление закваски.

#### 4.2. Приготовление осахаренной и заквашенной заварки.

Заварку готовят в заварочной машине ХЗ-2М-300 или других машинах аналогичного назначения на несколько порций теста. В заварочную машину дозируют ржаную сеяную муку, солод, тмин, заливают в 2—3 приема воду температурой 90—97 °C, перемешивают до получения однородной массы и перекачивают в баки для осаживания, осахаренную заварку перекачивают в баки с водяной рубашкой для охлаждения до температуры 30—32 °C.

В охлажденную осахаренную заварку дозируют густую закваску кислотностью 6—7 град., оставляют на брожение в течение 3 ч, после чего размешивают закваску с заваркой, вносят активированные дрожжи и продолжают выбраживание в течение 2 ч.

#### 4.3. Приготовление теста.

Заквашенную заварку и другие виды сырья по рецептуре дозируют на замес теста в машине периодического действия РЗ-ХТИ и других машинах до получения однородной массы.

Брожение теста осуществляется в секциях бункерного агрегата.

После брожения тесто поступает на разделку, формование тестовых заготовок, расстойку и выпечку на линии «Минел».

5. Приготовление теста в четыре стадии на заварке, заквашенной термофильной молочнокислой закваской.

Рецептура и режим приготовления теста в четыре стадии на заварке, заквашенной термофильными молочнокислыми бактериями, приведены в табл. 6.

#### 5.1. Приготовление заквашенной заварки.

Для заквашивания заварки в разводочном цикле используют чистую культуру *L. delbrueckii*-76 или сухой лактобактерии для термофильных хлебных заквасок. Разводочный цикл приведен в «Методических указаниях по подготовке чистых культур молочнокислых бактерий и сухого лактобактерина», утвержденных 25 мая 1986 г. Главхлебом Министерства хлебопродуктов СССР.

Выведенную по разводочному циклу термофильную закваску (заквашенную заварку) доводят путем овсежений до объема, необходимого производству.

В производственном цикле 50 % заквашенной заварки отбирают для приготовления сброженной заварки, а к оставшейся массе до-

бавляют равное количество осахаренной заварки для воспроизводства заквашенной термофильной заварки.

Таблица 6

**Рецептура и режим приготовления теста в четыре стадии на заварке, заквашенной термофильными молочнокислыми бактериями**

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста			
	Заварка осахаренная	Заварка заквашенная	Заварка сброженная	Тесто
Мука ржаная сеяная, кг	20	—	—	63*
Мука пшеничная высшего сорта, кг	—	—	—	10
Солод ржаной неферментированный, кг	5	—	—	—
Заварка осахаренная, кг	—	75,4—80,4	—	—
Заварка заквашенная, кг	—	75,4—80,4	75,4—80,4	—
Заварка сброженная, кг	—	—	75,4—80,4**	75,4—80,4
Дрожжи прессованные хлебопекарные, кг	—	—	—	0,3
Соль поваренная пищевая, кг	—	—	—	1,5
Патока, кг	—	—	—	5,0
Тмин, кг	0,4	—	—	—
Вода, кг	50—55	—	—	—
Влажность, %	70—74	70—74	70—74	Не более 45
Температура начальная, °С	63—70	49—53	30—33	26—32
Температура конечная, °С	53—57	31—35	31—35	29—33
Продолжительность, мин:				
осахаривания	300—390	—	—	—
заквашивания	—	360—450	—	—
брожения	—	—	120—150	55—70
Кислотность конечная, град.	—	8—10	9—13	6—7

\* В том числе 2 кг муки расходуют при разделке теста.

\*\* Это количество заквашенной и сброженной заварки остается от предыдущего количества для возобновления процесса.

Заквашенная таким образом заварка имеет наиболее приятный аромат и сладковато-кислый вкус.

**5.2. Приготовление сброженной заварки.**

Для приготовления сброженной заварки в разводочном цикле в 1 кг осахаренной заварки, охлажденной до температуры 30—35 °С, вносят в жидком виде 1 л смеси чистых культур дрожжей *S. cerevisiae* и молочнокислых бактерий вида *L. plantarum* в соотношении 1 : 4 на солодовом сусле. Закваску сброживают до кислотности 10—12 град. В дальнейшем путем последовательных освежений сброженной заварки доводят ее до количества, необходимого производству.

В производственном цикле сброженную заварку готовят из расчета расхода равного количества заквашенной и сброженной заварки предыдущего приготовления.

Готовая сброженная заварка кислотностью 9—13 град. должна обладать приятным кисло-сладким вкусом и выраженным ароматом.

**5.3. Приготовление теста.**

Тесто на сброженной заварке замешивают без залива воды в тестомесительной машине непрерывного действия Х-12, Х-26 и других с последующим брожением.

Готовность теста определяют по заданной кислотности и увеличению первоначального объема в 1,5—2,0 раза.

**6. Разделка, расстойка и выпечка.**

Деление и формовка теста производятся тестоделительными машинами «Кузбасс» и др.

Массу тестовой заготовки определяют по установленной массе готового хлеба с учетом упека и усушки на предприятии.

Куски теста после делителя проходят через закаточную машину и формируются продолговато-овальными с посыпкой мукой.

Продолжительность расстойки 50—70 мин при температуре 35—40 °С.

Выпечку производят в печах ФТЛ-2, «Минел» и других марок в увлажненной пекарной камере при температуре 210—250 °С в течение 20—24 мин.

При выходе из печи готовые изделия рекомендуется опрыскивать водой. Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа, конструктивных особенностей оборудования и условий эксплуатации.

## Хлеб российский

### Рецептура

Сырье	Количество, кг
Мука ржаная хлебопекарная обдирная	70,0
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	30,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,5
Соль поваренная пищевая	1,5
Патока*	6,0
Итого сырья:	108,0

\* Патока может быть заменена на повидло в соотношении 1 : 1,18.

Минимальный выход хлеба любительского при влажности муки 14,5 %:

формового массой 0,85 кг — 147,5 %

подового массой 0,85 кг — 145,0 %

### Технологическая инструкция

Настоящая инструкция распространяется на производство хлеба российского по действующему стандарту.

Хлеб российский вырабатывается из смеси ржаной обдирной муки, пшеничной первого сорта с добавлением патоки и другого сырья формовым и подовым массой 0,85 кг.

### Характеристика готовой продукции

Качество хлеба российского должно отвечать требованиям действующего стандарта.

Российский хлеб имеет следующее содержание основных пищевых веществ в 100 г:

Вода, г	41,3
Белки, г	6,5
Жиры, г	1,1
Углеводы усвояемые, г	41,5
Углеводы неусвояемые, г	6,9
Органические кислоты, г	0,8
Минеральные вещества (зола), г	1,9

Энергетическая ценность 100 г хлеба российского — 211 ккал.

## Перечень сырья

Для производства хлеба российского используются следующие виды сырья:

мука ржаная хлебопекарная обдирная,  
мука пшеничная хлебопекарная первого сорта,  
дрожжи хлебопекарные прессованные,  
соль поваренная пищевая,  
патока,  
вода питьевая

и другое сырье в соответствии с «Указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья».

Качество применяемого сырья должно отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации.

### Описание технологического процесса

1. Подготовка сырья к производству хлеба российского должна проводиться согласно соответствующему разделу сборника «Технологические инструкции по выработке хлебобулочных изделий» (1973 г.).

2. Тесто готовят на заквасках густой, жидкой без заварки, жидкой с заваркой или на концентрированной молочнокислой закваске (КМКЗ).

Готовность теста определяют по кислотности, предусмотренной технологическим режимом, и по органолептическим показателям.

Рецептура и режим приготовления теста с соотношением муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 70 : 30 на густой закваске, жидких заквасках и на КМКЗ приведены в табл. 1 и 2.

Готовое тесто разделяют, тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового — в круглые кассеты, покрытые тканью, или на доски, посыпанные мукой, и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки составляет 40—60 мин.

Выпечку хлеба производят в увлажненной пекарной камере при температуре 200—240 °С в течение 40—60 мин.

Хлеб перед выемкой из печи рекомендуется опрыскивать водой.

Продолжительность расстойки и выпечки и температурный режим могут изменяться в зависимости от типа и конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

Таблица 1

## Рецептура и режим приготовления теста на густой и жидких заквасках

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста на закваске					
	густой		жидкой без заварки		жидкой с заваркой	
	Закваска	Тесто	Закваска	Тесто	Закваска	Тесто
Закваска, кг	17	51	38	76	35,5	71
Мука в закваске на тесто, кг	—	30	—	25	—	15
Мука ржаная хлебопекарная обдирная, кг	20	40	13	45	5	55
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, кг	—	30	—	30	—	30
Заварка, кг	—	—	—	—	9	—
Дрожжи хлебо- пекарные прессо- ванные, кг	—	0,5	—	0,5	—	0,5
Соль поваренная пищевая, кг	—	1,5	—	1,5	—	1,5
Патока, кг	—	6,0	—	6,0	—	6,0
Вода, кг	14	По	25	По	21,5	По
Влажность, %	48—50	расчету $W_{\text{хл}} \pm 1$	69—75	расчету $W_{\text{хл}} \pm 1$	79—85	расчету $W_{\text{хл}} \pm 1$
Температура начальная, °С	25—28	28—30	28—30	29—31	31—33	29—31
Продолжитель- ность брожения, мин	180—240	60—90	180—240	60—90	210—300	90—120
Кислотность конечная, град.	12—14	8—10	9—12	8—10	9—12	8—10

Таблица 2

## Рецептура и режим приготовления теста на КМКЗ

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста				
	в две стадии		в три стадии		
	КМКЗ	Тесто	КМКЗ	Опара	Тесто
КМКЗ, кг	3	29	1,5	14,5	—
Мука в КМКЗ на тесто или опару, кг	—	10	—	5	—
Мука ржаная обдирная, кг	9	60	4,5	55	10
Мука пшеничная хлебопе- карная первого сорта, кг	—	30	—	—	30

Продолжение табл. 2

Сырье, полуфабрикаты и полуфабрикаты и	Расход сырья и параметры приготовления теста				
	в две стадии		в три стадии		
	КМКЗ	Тесто	КМКЗ	Опара	Тесто
Опара, кг	—	—	—	—	Вся
Дрожжи хлебопекарные прес- сованные, кг	—	0,5	—	0,5	—
Соль поваренная пищевая, кг	—	1,5	—	—	1,5
Патока, кг	—	6,0	—	—	6,0
Вода, кг	17	По	8,5	52	По
Влажность, %	69—71	расчету $W_{\text{хл}} \pm 1$	69—71	59—61	расчету $W_{\text{хл}} \pm 1$
Температура начальная, °С	38—41	30—32	38—41	28—30	29—31
Продолжительность броже- ния, мин	480—720	120—	480—720	150—180	60—90
Кислотность начальная, град.	18—22	180 8—10	18—22	8—10	8—10

## Хлеб столичный

## Рецептура

Сырье	Количество, кг
Мука ржаная хлебопекарная обдирная	50,0
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	50,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,5
Соль поваренная пищевая	1,5
Сахар-песок	3,0
Итого сырья:	105,0

Минимальный выход хлеба столичного при влажности муки 14,5 %:

формового массой 0,85 кг — 146,5 %

подового массой 0,85 кг — 143,0 %

## Технологическая инструкция

Настоящая инструкция распространяется на производство хлеба столичного, вырабатываемого из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта.

Хлеб столичный вырабатывается подовым и формовым штучным массой 0,85 кг.

Примерные размеры круглого подового хлеба массой 0,85 кг: диаметр 20—22 см.

### Характеристика готовой продукции

Качество хлеба столичного должно соответствовать требованиям действующего стандарта.

Хлеб столичный имеет следующее содержание основных пищевых веществ в 100 г:

Вода, г	38,5
Белки, г	7,0
Жиры, г	1,2
Углеводы усвояемые, г	45,8
Углеводы неусвояемые, г	5,12
Органические кислоты, г	0,6
Минеральные вещества (зола), г	1,78

Энергетическая ценность 100 г хлеба столичного — 210,0 ккал.

### Перечень сырья

Для производства хлеба столичного используются следующее сырье:

мука ржаная обдирная,  
мука пшеничная первого сорта,  
дрожжи хлебопекарные прессованные,  
соль поваренная пищевая,  
сахар-песок,  
вода питьевая

и другое сырье в соответствии с «Указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья».

Качество применяемого сырья должно отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации.

### Описание технологического процесса

1. Подготовка сырья к производству хлеба столичного должна проводиться согласно соответствующему разделу сборника «Технологические инструкции по выработке хлебобулочных изделий» (1973 г.).

2. Приготовление теста.

Тесто готовят на заквасках густой, жидкой без заварки, жидкой с заваркой или на КМКЗ.

Таблица 1

### Рецептура и режим приготовления теста на густой и жидких заквасках

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста на закваске					
	густой		жидкой без заварки		жидкой с заваркой	
	Закваска	Тесто	Закваска	Тесто	Закваска	Тесто
Закваска, кг	19	57	38	76	35,5	71
Мука в закваске, на тесто, кг	—	33	—	25	—	15
Мука ржаная обдирная, кг	22	17	13	25	5	35
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, кг	—	50	—	50	—	50
Соль поваренная пищевая, кг	—	1,5	—	1,5	—	1,5
Сахар-песок, кг	—	3,0	—	3,0	—	3,0
Дрожжи хлебо- пекарные прессо- ванные, кг	—	0,5	—	0,5	—	0,5
Заварка (1 : 2,5), кг	—	—	—	—	9	—
Вода, кг	16	По расчету	25	По расчету	21,5	По расчету
Влажность, % закваски	48—51	—	69—75	—	79—85	—
теста, не более	—	$W_{\text{хл}} \pm 1$	—	$W_{\text{хл}} \pm 1$	—	$W_{\text{хл}} \pm 1$
Температура начальная, °C	24—28	28—30	28—30	29—31	31—33	29—31
Продолительно- сть брожения, мин	180—240	60—90	180—240	60—90	180—300	90—120
Кислотность конечная, град.	11—14	8—9	9—12	8—9	9—12	8—9

На заводах системы инженера Марсакова тесто готовят опарным способом с использованием жидких дрожжей и откида спелого теста.

Рецептура и режим приготовления теста по стадиям технологического процесса на заквасках густой, жидкой без заварки и жидкой с заваркой приведены в табл. 1, на концентрированной молочнокислой закваске — в табл. 2.

Таблица 2

## Рецептура и режим приготовления теста на КМКЗ

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста				
	в две стадии		в три стадии		
	КМКЗ	Тесто	КМКЗ	Опара	Тесто
Закваска концентрированная (КМКЗ), кг	3	29	1,5	14,5	—
Мука в КМКЗ на тесто или опару, кг	—	10	—	5	—
Мука ржаная обдирная, кг	9	40	4,5	45	—
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, кг	—	50	2	2	50
Опара, кг	—	—	—	—	Вся
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг	—	0,5	—	0,5	—
Соль поваренная пищевая, кг	—	1,5	—	—	1,5
Сахар-песок, кг	—	3,0	—	—	3,0
Вода, кг	17	По расчету	8,5	48	По расчету
Влажность, % закваски, опары теста, не более	69—71	—	69—71	59—61	—
Температура начальная, °C	—	$W_{\text{хл}} \pm 1$	—	—	$W_{\text{хл}} \pm 1$
Продолжительность брожения, мин	38—41	30—32	38—41	28—30	29—31
Кислотность начальная, град.	480—720	120—180	480—720	150—180	60—90
	18—22	8—9	18—22	9—10	8—9

## Разделка, расстойка, выпечка

Готовое тесто разделяют делительными машинами типа «Кузбасс» или другими. Тестовые заготовки для формового хлеба укладывают в формы, для подового хлеба — в круглые кассеты, покрытые тканью, и направляют на расстойку. Продолжительность расстойки составляет 45—55 мин.

При посадке в печь тестовые заготовки рекомендуется опрыскивать водой или выпекать хлеб в увлажненной пекарной камере.

Выпечка изделий производится при температуре 190—250 °C. Продолжительность выпечки изделий массой 0,85 кг формовых 48—54 мин, подовых — 40—50 мин. Хлеб перед выемкой из печи рекомендуется опрыскивать водой.

Температурный режим, продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа и конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.

## Хлеб белый из муки высшего, первого и второго сортов

## Рецептура

Сырье	Количество, кг		
	из муки высшего сорта	из муки первого сорта	из муки второго сорта
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100,0	—	—
первого сорта	—	100,0	—
второго сорта	—	—	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	2,0	1,5	1,5
Соль поваренная пищевая	1,3	1,3	1,3
Сахар-песок	1,0	—	—
Итого сырья:	104,3	102,8	102,8

Минимальный выход хлеба белого при влажности муки 14,5 %:

	из муки высшего сорта	из муки первого сорта	из муки второго сорта
формового	0,7 — 136,8 %	0,75 кг — 136,1 %	0,85 кг — 135,8 %
массой	0,5 кг — 135,5 %	—	—
подового	0,8 кг — 133,5 %	0,8 кг — 132 %	0,85 кг — 134,7 %
массой	0,5 кг — 132,8 %	0,5 кг — 131 %	—

## Технологическая инструкция

Настоящая инструкция распространяется на производство хлеба белого из муки высшего, первого и второго сортов.

Хлеб белый из муки высшего, первого и второго сортов вырабатывают формовым и подовым штучным массой 0,5—0,85 кг.

Подовый хлеб имеет круглую форму или продолговато-овальную с 4—6 надрезами на поверхности.

Для хлеба белого из пшеничной муки второго сорта длина изделия массой 0,85 кг — 30—35 см, ширина — 13—17 см, из муки первого и высшего сортов массой 0,8 кг — соответственно 30—36 см и 15—18 см.

Диаметр круглого хлеба массой 0,85 кг из муки пшеничной второго сорта 20—22 см, из муки пшеничной первого и высшего сортов массой 0,8 кг — 18—22 см.

### Характеристика готовой продукции

Качество хлеба белого должно соответствовать требованиям действующего стандарта.

Хлеб белый имеет следующее содержание основных пищевых веществ в 100 г:

Наименование	Хлеб белый		
	из муки пшеничной высшего сорта	из муки пшеничной первого сорта	из муки пшеничной второго сорта
Вода, г	36,8	36,3	37,0
Белки, г	7,7	8,1	8,8
Жиры, г	0,8	1,0	1,3
Углеводы усвояемые, г	49,5	48,8	45,8
Углеводы неусвояемые, г	3,5	4,0	4,9
Органические кислоты, г	0,3	0,3	0,4
Минеральные вещества (зола), г	1,4	1,5	1,8
Энергетическая ценность, ккал.	241,0	242,0	235,0

### Перечень сырья

Для производства хлеба белого используется следующее сырье: мука пшеничная хлебопекарная высшего, первого и второго сортов,

дрожжи прессованные хлебопекарные,  
соль поваренная пищевая,  
сахар,  
вода питьевая

и другое сырье в соответствии с «Указаниями к рецептурам на хлебобулочные изделия по взаимозаменяемости сырья».

Качество применяемого сырья должно отвечать требованиям соответствующей нормативно-технической документации.

### Описание технологического процесса

1. Подготовка сырья к производству хлеба белого из муки пшеничной высшего, первого и второго сортов должна проводиться согласно соответствующему разделу сборника «Технологические инструкции по выработке хлебобулочных изделий» (1973 г.).

2. Приготовление теста.

Тесто готовят любым из принятых способов производства хлеба из пшеничной муки. Предпочтительными являются традиционные опарный и на большой густой опаре для хлеба из муки высшего и первого сортов (табл. 1) и на жидкой опаре — для хлеба из муки первого и второго сортов. Рецептура и режим приготовления теста опарными способами из муки второго сорта приведены в табл. 2.

Таблица 1

Рецептуры и режимы приготовления теста опарными способами из муки высшего и первого сортов

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста по способам и стадиям			
	опарным		на большой густой опаре	
	Опара	Тесто	Опара	Тесто
Мука пшеничная, хлебопекарная первого, высшего сортов, кг	45—55	55—45	60—70	40—30
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг:				
для муки первого сорта	1,5	—	1,5	—
для муки высшего сорта	2,0	—	2,0	—
Соль поваренная пищевая, кг	—	1,3	—	1,3
Сахар, кг, для хлеба белого из муки высшего сорта	—	1,0	—	1,0
Вода, кг	25—30	По расчету	33—39	По расчету
Опара, кг	—	Вся	—	Вся
Температура начальная, °С	26—28	27—30	25—28	28—32
Продолжительность брожения, мин	210—240	60—90	210—240	40—60
Кислотность конечная опары, град.:				
для изделий из муки высшего сорта	2,5—3,0	—	3,0—3,5	—

Продолжение табл. 1

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста по способам и стадиям			
	опарным		на большой густой опаре	
	Опара	Тесто	Опара	Тесто
для изделий из муки пер- вого сорта	3,0—3,5	—	3,0—4,0	—
Кислотность конечная теста, град.:				
для изделий из муки выс- шего сорта, не более	—	3,0	—	3,0
для изделий из муки пер- вого сорта, не более	—	3,5	—	3,5
Влажность теста, %	—	$W_{\text{хл}} \pm 1$	—	$W_{\text{хл}} \pm 1$

Таблица 2

**Рецептура и режим приготовления теста опарными способами  
из муки второго сорта**

Сырье, полуфабрикаты и показатели процесса	Расход сырья и параметры приготовления теста по способам и стадиям			
	опарным		на жидкой опаре	
	Опара	Тесто	Опара	Тесто
Мука пшеничная, хлебопе- карная второго сорта, кг	45—55	55—45	25—35	75—65
Дрожжи хлебопекарные прессованные, кг:	1,5	—	1,5	—
Соль поваренная пищевая, кг	—	1,3	—	1,3
Вода, кг	25—30	По расче- ту	40—60	По расче- ту
Опара, кг	—	Вся	—	Вся
Температура начальная, °С	26—28	26—30	28—30	28—32
Продолжительность броже- ния, мин	210—240	60—90	210—240	40—60
Кислотность конечная опары, град.	4,5—5,0	—	5,0—6,0	—
Кислотность конечная теста, град., не более	—	4,5	—	4,5

Часть дрожжей (до 1/3) можно вносить в тесто.

При использовании жидких дрожжей или смеси жидких и прессованных дрожжей допускается увеличивать конечную кислотность опары и теста на один градус.

**3. Разделка, расстойка, выпечка.**

Готовое тесто делят на делительных машинах, после чего заготовки теста формового хлеба укладывают в формы и направляют на расстойку. Для выпечки белого хлеба используют формы хлебопекарные, соответствующие ГОСТ 17327-77 № 5, № 6, № 7 и другие в соответствии с массой выпекаемого изделия. Заготовки для подового хлеба направляют на округление. Для получения подовых изделий продолговатой формы тестовые заготовки после деления и округления направляют в закаточную машину.

Сформованные заготовки теста для подового хлеба укладывают в специальные лопьки или на доски, которые посыпаны пшеничной мукой или сухарной крошкой либо покрыты тканью, обработанной антиадгезионным составом, и направляют на расстойку.

Продолжительность расстойки для изделий из муки пшеничной высшего и первого сортов 30—50 мин, второго сорта 30—55 мин.

Перед посадкой в печь на расстойшихся подовых заготовках делают надрезы или наколы. Глубина надрезов зависит от свойств теста и степени расстойки. При переработке муки с крепкой клейковиной, вызывающей замедление расстойки, надрезы делают глубокими; если тесто в процессе расстойки расплывается, надрезы делают неглубокими.

Выпечку изделий осуществляют в увлажненной пекарной камере при температуре 215—250 °С.

Продолжительность выпечки формовых изделий массой 0,7—0,75 кг из пшеничной муки высшего и первого сортов 45—50 мин, формовых изделий массой 0,85 кг из пшеничной муки второго сорта — 50—56 мин; подовых изделий — соответственно 38—42 мин и 45—47 мин.

Температурный режим и продолжительность расстойки и выпечки могут изменяться в зависимости от типа и конструктивных особенностей оборудования и условий его эксплуатации.



## ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

### Хлеб ржаной

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,06
Масло растительное	0,15*
Итого сырья	101,71

\* 0,05 — для подового, 0,15 — для формового.

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	формовой	подовой
Влажность мякиша не более, %	51,0	51,0
Кислотность мякиша не более, °Н	12,0	12,0
Пористость мякиша не менее, %	48,0	45,0

### Хлеб ржаной заварной

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	95,0
Солод ржаной красный	5,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,06
Масло растительное	0,15*
Тмин, анис	0,1
Итого сырья	101,81

\* 0,05 — для подового, 0,15 — для формового.

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	51,0
Кислотность мякиша не более, °Н	11,0
Пористость мякиша не менее, %	46,0

## Хлеб ржаной московский

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	93,0
Солод ржаной красный	7,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,2
Масло растительное	0,25
Тмин, анис	0,1
Крахмал	0,25
Патока	1,0
Итого сырья	103,3

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	50
Кислотность мякиша не более, °Н	11
Пористость мякиша не менее, %	48

### Хлеб ржаной из обдирной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обдирная	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,06
Масло растительное	0,15
Итого сырья	101,71

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	хлеб формовой весовой и штучный	хлеб подовой весовой и штучный
Влажность мякиша не более, %	49	48,5
Кислотность мякиша не более, °Н	11	11
Пористость мякиша не менее, %	51	49

## ХЛЕБ ИЗ СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

### Хлеб ржаной бородинский

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	80,0
Мука пшеничная 2-го сорта	15,0
Крахмал	0,2
Солод ржаной красный	5,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	0,1
Сахар	6,0
Патока	4,0
Масло растительное	0,05
Кориандр	0,5
Итого сырья	101,71

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	0,5	1,0
Влажность мякиша не более, %	46,0	47,0
Кислотность мякиша не более, °Н	10,0	10,0
Пористость мякиша не менее, %	48,0	48,0

### Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, кг	
	хлеб ржано-пшеничный	хлеб пшенично-ржаной
Мука ржаная обойная	60,0	30,0
Мука пшеничная обойная	40,0	70,0
Соль	1,5	1,5
Дрожжи прессованные	0,06	0,06
Масло растительное	0,15	0,15*
Итого сырья	101,71	101,71

\* 0,15 — для формового, 0,05 — для подового.

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	подовой	формовой
Влажность мякиша не более, %	49,0	49,0
Кислотность мякиша не более, °Н	11,0	11,0
Пористость мякиша не менее, %	47,0	50,0

## Хлеб ржано-пшеничный заварной

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржано-пшеничная обойная	95,0
Солод ржаной красный	5,0
Дрожжи прессованные	0,06
Соль	0,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	101,71

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	49,0
Кислотность мякиша не более, °Н	11,0
Пористость мякиша не менее, %	50,0

### Хлеб украинский

#### Рецептура на хлеб украинский

Наименование сырья	Закладка сырья на хлеб украинский в различных соотношениях, кг						
	20,0	30,0	40,0	50,0	60,0	70,0	80,0
Мука ржаная обдирная	20,0	30,0	40,0	50,0	60,0	70,0	80,0
Мука пшеничная обойная	80,0	70,0	60,0	50,0	40,0	30,0	20,0
Соль	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Дрожжи прессованные	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06
Масло растительное	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого сырья	101,71	101,71	101,71	101,71	101,71	101,71	101,71

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы						
Соотношение муки, %:							
ржаной обдирной	80,0	70,0	60,0	50,0	40,0	30,0	20,0
пшеничной обойной	20,0	30,0	40,0	50,0	60,0	70,0	80,0
Влажность мякиша не более, %	49,0	49,0	48,5	48,0	48,0	48,0	48,0
Кислотность мякиша не более, °Н	10,0	10,0	10,0	9,0	8,5	8,0	7,5
Пористость мякиша не менее, %	52,0	52,0	53,0	53,0	54,0	55,0	56,0

### Рецептура на хлеб украинский новый

Наименование сырья	Закладка сырья на хлеб украинский новый в различных соотношениях, кг		
Мука ржаная обдирная	60,0	50,0	40,0
Мука пшеничная 2-го сорта	40,0	50,0	60,0
Соль	1,4	1,4	1,4
Дрожжи прессованные	0,5	0,5	0,5
Итого сырья	101,9	101,9	101,9

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы		
Соотношение муки, %:			
ржаной обдирной	60,0	50,0	40,0
пшеничной 2-го сорта	40,0	50,0	60,0
Влажность не более, %	47,5	47,0	47,0
Кислотность не более, °Н	9,0	8,0	8,0
Пористость не менее, %	56,0	57,0	58,0

### Хлеб орловский из муки пшеничной 2-го сорта и ржаной обдирной

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обдирная	70,0
Мука пшеничная 2-го сорта	30,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,08
Патока	6,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	107,73

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	48,0
Кислотность мякиша не более, °Н	9,0
Пористость не менее, %	55,0

### Хлеб минский

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная сеяная	90,0
Мука пшеничная 1-го сорта	10,0
Крахмал	1,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,5
Патока	2,0
Масло растительное	0,05
Тмин	0,2
Итого сырья	105,25

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	штучный	весовой
Влажность мякиша не более, %	45,0	47,0
Кислотность мякиша не более, °Н	7,0	7,0
Пористость мякиша не менее, %	57,0	60,0

### Хлеб рижский

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная сеяная	85,0
Мука пшеничная 1-го сорта	10,0
Солод белый	5,0
Крахмал	0,1
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,2
Масло растительное	0,05
Тмин	0,4
Патока	5,0
Итого сырья	107,25

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,5
Кислотность мякиша не более, °Н	7,0
Пористость не менее, %	58,0

### Хлеб столовый из муки ржаной обдирной и пшеничной 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обдирная	50,0
Мука пшеничная 2-го сорта	50,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,3
Сахар	3,0
Масло растительное	0,05*
Итого сырья	104,85

\* 0,05 — для подового, 0,15 — для формового.

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	подового	формового
Влажность мякиша не более, %	47,0	48,0
Кислотность мякиша не более, °Н	9,0	9,0
Пористость мякиша не менее, %	60,0	62,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0	3,0

### Хлеб подмосковный

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обдирная	70,0
Мука пшеничная 2-го сорта	30,0
Дрожжи прессованные	0,08
Соль	1,5
Сахар-сырец	4,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	106,23

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	48,0
Кислотность мякиша не более, °Н	9,0
Пористость мякиша не менее, %	55,0

### ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ Хлеб пшеничный из обойной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная обойная	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	0,4
Масло растительное	0,15
Итого сырья	101,85

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	подовой	формовой
Влажность мякиша не более, %	48,0	48,0
Кислотность мякиша не более, °Н	7,0	7,0
Пористость мякиша не менее, %	54,0	55,0

Примечание. При выработке хлеба на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°.

### Хлеб забайкальский из смеси муки пшеничной обойной и 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	50,0
Мука пшеничная обойная	50,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,6
Масло растительное	0,15
Итого сырья	102,25

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	48,0
Кислотность мякиша не более, °Н	7,0
Пористость мякиша не менее, %	60,0

### Хлеб пшеничный из муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	0,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	101,95

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы		
	формовой	подовой весовой и штучный весом 1 кг	подовой штучный весом 0,5 кг
Влажность мякиша не более, %	45,0	45,0	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0	4,0	4,0
Пористость мякиша не менее, %	65,0	63,0	63,0

Примечание. В хлебе, изготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

### Хлеб цельный из пшеничной муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Соль	1,4
Дрожжи жидкие, л	20,0
Хмель	0,02
Масло растительное	0,15
Итого сырья	121,57

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	46,0
Кислотность мякиша не более, °Н	5,0
Пористость не менее, %	68,0

Примечание. Запах хлеба приятный хмелевой.

### Хлеб из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	0,7
Масло растительное	0,15
Итого сырья	102,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	формовой	подовой весовой и штучный
Влажность мякиша не более, %	45,0	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	3,0
Пористость мякиша не менее, %	68,0	65,0

Примечание. В хлебе, изготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

### Хлеб гражданский из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Патока мальтозная	5,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	107,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	формовой	подовой
Влажность мякиша не более, %	44,0	43,0
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0
Пористость мякиша не менее, %	68,0	65,0

Примечание. В хлебе, изготовленном на жидких или активированных дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

## Хлеб гражданский из пшеничной муки 2-го сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Патока мальтозная	5,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	107,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	формовой	подовой
Влажность мякиша не более, %	45,0	45,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0	4,0
Пористость не менее, %	65,0	63,0

Примечание. В хлебе, изготовленном на жидких или активированных дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

## Хлеб городской из пшеничной муки 1-го сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0*
Соль	1,75
Сахар	3,0
Маргарин	4,0
Мальтозная патока	5,0
Сухое молоко обезжиренное	4,0**
Масло растительное для смазки хлебных форм	0,15
Итого сырья	119,9

\* Прессованные дрожжи могут быть заменены жидкими.  
 \*\* Молоко сухое обезжиренное согласно утвержденным нормам замены может быть заменено обезжиренным (обратом) натуральным цельным или сухим цельным.

## Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	формовой	подовой
Влажность мякиша не более, %	43,5	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	3,0
Пористость не менее, %	74,0	70,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0	3,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,2	3,2

Примечания: 1. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира в хлебе являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## Хлеб белорусский молочный из пшеничной муки 1-го сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,3
Сахар	2,0
Маргарин	2,0
Сухое молоко обезжиренное	6,0
Масло растительное для смазки хлебных форм	0,15
Итого сырья	113,45

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба	
	подового	формового
Влажность мякиша не более, %	43,5	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	3,0
Пористость не менее, %	70,0	72,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0	3,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	1,7	1,7

Примечания: 1. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира в хлебе являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Хлеб молочный из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки для хлеба, кг	
	из муки 1-го сорта	из муки 2-го сорта
Мука пшеничная	100,0	100,0
Соль	1,5	1,5
Дрожжи прессованные	0,5	1,3*
Молоко натуральное	20,0	30,0**
Патока	2,0	—
Масло растительное	0,15	0,15
Итого сырья	124,15	132,95

\* Прессованные дрожжи могут быть заменены жидкими.  
 \*\* Молоко натуральное согласно утвержденным нормам замены может быть заменено молоком обезжиренным сухим цельным.

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба из муки, сорт	
	1-й	2-й
Влажность не более, %	45,0	46,0
Кислотность не более, °Н	3,0	4,0
Пористость не менее, %	68,0	65,0

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

### Хлеб ситный молочный из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,5
Молоко сухое цельное	4,5
Сахар	2,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	109,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	44
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	70

### Хлеб домашний из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	3,0
Молоко цельное, л	25,0
Итого сырья	130,5

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	68,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0

Примечания: 1. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности изделия на 1°. 2. При анализе содержания сахара допускается отклонение в меньшую сторону от установленной нормы не более 1 %.

### Хлеб домашний из пшеничной муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	3,0
Молоко натуральное, л	25,0
Итого сырья	130,5

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0
Пористость мякиша не менее, %	63,0

Примечание. В хлебе, изготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности изделия на 1°.

**Хлеб красносельский из пшеничной муки  
1-го и 2-го сортов**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го или 2-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Масло растительное	0,05
Сахар	3,0
<b>Итого сырья</b>	<b>105,55</b>

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы для хлеба из муки, сорт	
	1-й	2-й
Влажность мякиша не более, %	44,0	45,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	4,0
Пористость мякиша не менее, %	65,0	63,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0	3,0

Примечания: 1. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара являются гарантийными и определяются по требованию торговых организаций.

**Хлеб горчичный из пшеничной муки 1-го сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	6,0
Масло растительное	0,15
Масло горчичное	8,0
<b>Итого сырья</b>	<b>116,45</b>

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы	
	формового	подового
Влажность мякиша не более, %	44,0	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	3,0
Пористость мякиша не менее, %	73,0	68,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %		
сахара	5,9	5,9
жира	7,9	7,9

Примечания: 1. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

**Хлеб пшеничный из муки высшего сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,25
Дрожжи прессованные	1,0
Масло растительное на смазку форм	0,15
<b>Итого сырья</b>	<b>102,4</b>

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы	
	формового	подового
Влажность мякиша не более, %	44	43
Кислотность мякиша не более, °Н	3	3
Пористость мякиша не менее, %	720	70

Примечание. В хлебе, изготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.



### Хлеб полесский из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,3
Сахар	3,0
Маргарин	2,0
Молоко обезжиренное сухое	4,0
Масло растительное на смазку форм	0,15
Итого сырья	112,45

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,5
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	73,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	1,5

Примечания: 1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Хлеб ситный с изюмом подовой из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	5,0
Масло растительное	0,15
Маргарин	2,0
Изюм	10,0
Итого сырья	119,45

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	75
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,0
жира	1,5

Примечания: 1. Влажность и кислотность мякиша определяются без изюма. 2. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 3. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Саратовский калач из пшеничной муки 1-го и высшего сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	из муки 1-го сорта	из муки высшего сорта
Мука пшеничная	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	1,0	1,5
Соль	1,3	1,3
Сахар	1,0	2,0
Масло растительное или маргарин	2,25	2,25
Сода питьевая (для смазки)	0,03	0,03
Соль (для смазки)	0,05	0,05
Итого сырья	105,63	107,13

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для калача из муки	
	1-го сорта	высшего сорта
Влажность мякиша не более, %	45,5	44,5
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0	3,5
Пористость мякиша не менее, %	68,0	72,0

Примечание. В калаче, изготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

### Хлеб молочный из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Сахар	2,0
Масло растительное	2,0
Молоко натуральное, л	10,0
Итого сырья	117,5

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	44,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	75,0

### Хлеб «Ромашка» из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,5
Масло подсолнечное	4,0
Сахар	5,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	112,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	5,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	4,0
Пористость не менее, %	68,0

Примечание. Нормы по содержанию сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Хлеб кишиневский из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	30,0
Мука пшеничная 2-го сорта	70,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Масло растительное на смазку форм	0,15
Итого сырья	102,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	45,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0
Пористость мякиша не менее, %	64,0

Примечание. При работе на жидких дрожжах или смеси жидких и прессованных дрожжей допускается увеличение кислотности изделий на 1°.

### Хлеб арнаут киевский из пшеничной муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	0,5
Масло растительное	0,05
Итого сырья	101,85

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	45,0
Кислотность не более, °Н	4,0
Пористость не менее, %	65,0

Примечание. В арнауте, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

## Хлеб российский штучный из пшеничной муки 1-го сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	2,0
Сахар	8,0
Масло растительное	0,05
Итого сырья	111,55

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	68,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	8,0

## Хлеб матнакаш

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на матнакаш из муки, кг			
	высшего сорта	1-го сорта	2-го сорта	пшеничной обойной
Мука пшеничная	100,0	100,0	100,0	100,0
Соль	1,5	1,6	1,7	1,8
Дрожжи прессованные	3,0	3,0	3,0	3,0
Итого сырья	104,5	104,6	104,7	104,8

### Физико-химические показатели

Показатели	Нормы для изделий из муки, кг			
	высший сорт	1-й сорт	2-й сорт	обойная
Влажность мякиша не более, %	43,0	44,0	45,0	48,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	3,0	4,0	6,0

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

## Паляница

### Рецептура

Наименование сырья	Паляница			
	украинская из муки, сорт			николаевская из муки, сорт
	высший	1-й	2-й	1-й
Мука пшеничная	100,0	100,0	100,0	100,0
Соль	1,3	1,3	1,3	1,5
Дрожжи	2,0	2,0	1,0	1,5
Сыворотка молочная, л	—	—	—	15,0
Масло растительное	0,15	0,15	0,15	0,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для паляницы			
	украинской из муки, сорт			николаевской из муки, сорт
	высший	1-й	2-й	1-й
Влажность мякиша не более, %	43,0	43,0	44,0	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	3,0	4,0	3,0
Пористость мякиша не менее, %	70,0	70,0	68,0	70,0

Примечание. В паляницах, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

## БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ШТУЧНЫЕ) Батоны простые из пшеничной муки 1-го сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	0,7
Масло растительное	0,15
Итого сырья	102,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	65,0

Примечание. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°.

### Батоны нарезные из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	6,0
Маргарин	3,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	112,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	73,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,2
жира	1,7

Примечания: 1. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира в батонах нарезных являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Батоны нарезные из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	5,0
Масло растительное	0,15
Маргарин	3,5
Итого сырья	111,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	68,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,2
жира	3,0

Примечания: 1. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира в батонах нарезных являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Батоны с изюмом из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	5,0
Патока	3,0
Маргарин	2,0
Масло растительное	0,15
Изюм	12,0
Итого сырья	124,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	73,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,2
жира	2,9

Примечания: 1. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира в батонах с изюмом являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Батоны городские из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	2,5
Сахар	1,0
Итого сырья	105,0

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	батоны городские из муки высшего сорта весом, г	
	400	200
Влажность мякиша не более, %	42	40
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5	2,5
Пористость мякиша не менее, %	73	73

Примечание. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°.

### Батоны подмосковные из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,5
Сахар	6,0
Маргарин	3,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	112,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	73,0
Сахар в пересчете на сухое вещество не менее, %	6,0
Жир в пересчете на сухое вещество не менее, %	2,4

Примечания: 1. Нормы содержания сахара и жира гарантируются предприятием, вырабатывающим батоны; анализы по определению этих норм производятся в спорных случаях. 2. Допускаются отклонения в меньшую сторону по данным анализа от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Батон столовый из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	2,0
Сахар	2,0
Маргарин	8,0
Масло растительное	0,1
Итого сырья	114,1

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,5
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Пористость не менее, %	73,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	6,5

Примечание. При контрольных анализах допускается отклонение от установленной нормы в меньшую сторону по содержанию жира не более 0,5 %.

### Булка минская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	5,0
Маргарин	2,5
Масло растительное	0,05
Итого сырья	110,05

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,0
жира	2,0

Примечания: 1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается повышение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. 3. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Булочка московская

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,5
Соль	2,0
Сахар	1,0
Итого сырья	105,5

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,5
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5

### Булки городские из пшеничной муки высшего и 1-го сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	из муки 1-го сорта	из муки высшего сорта
Мука пшеничная	100,0	100,0
Соль	1,5	1,5
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Сахар	5,0	6,0
Масло растительное	0,15	0,15
Маргарин	2,5	2,5
Итого сырья	110,15	111,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для булки городской из муки, сорт	
	1-й	высший
Влажность мякиша не более, %	43,0	41,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,5	2,5
Пористость мякиша не менее, %	70,0	73,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:		
сахара	5,0	6,0
жира	2,0	2,0

Примечания: 1. Нормы содержания сахара и жира гарантируются предприятием, вырабатывающим булки; анализы по определению этих норм производятся в спорных случаях.  
2. Допускаются отклонения в меньшую сторону по данным анализа от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Батоны простые из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	из муки 1-го сорта	из муки 2-го сорта
Мука пшеничная	100,0	100,0
Соль	1,3	1,3
Дрожжи прессованные	0,7	0,5
Масло растительное	0,15	0,15
Итого сырья	102,15	101,95

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для батонов простых из муки, сорт	
	1-й	2-й
Влажность мякиша не более, %	43,0	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	3,5
Пористость мякиша не менее, %	65,0	63,0

Примечание. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°.

### Булки русские круглые из пшеничной муки 1-го и высшего сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	из муки 1-го сорта	из муки высшего сорта
Мука пшеничная	100,0	100,0
Соль	1,5	1,5
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Сахар	5,0	6,0
Масло растительное	0,15	0,15
Итого сырья	107,65	108,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для булки из пшеничной муки, сорт	
	1-й	высший
Влажность мякиша не более, %	43,0	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,5	3,0
Пористость мякиша не менее, %	70,0	72,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	5,4	6,4

Примечания: 1. При работе на жидких дрожжах допускается повышение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торговых организаций. 3. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Булочки русские из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	5,0
Маргарин	2,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	110,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,3
жира	2,0

Примечания: 1. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торговых организаций. 3. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Булочки с маком из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,5
Сахар	6,0
Маргарин	3,0
Масло растительное	0,15
Мак	0,7
Итого сырья	112,85

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,0
жира	2,5

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Булочки с изюмом из пшеничной муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	98,0
Солод ржаной красный	2,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	5,0
Патока	1,5
Изюм	5,0
Итого сырья	114,0

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0
Пористость мякиша не менее, %	63,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	5,3

Примечания: 1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Норма содержания сахара является гарантийной и определяется в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение в меньшую сторону от установленной нормы не более 1 %.

### Калачи и ситнички московские из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Итого сырья	102,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	калачи	ситнички
Влажность мякиша не более, %	44,0	45,5
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5	2,5

### Калачи уральские из пшеничной муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Масло растительное	2,0
Патока	3,0
Итого сырья	107,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0

Примечание. В калаче, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

### Плетенка с маком из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	6,0
Маргарин	2,5
Масло растительное	0,15
Мак	1,0
Итого сырья	112,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	72,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,0
жира	2,2

Примечания: 1. В плетенках, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %. В плетенках с маком весом 200 г пористость не определяется.



## Сайки

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг			
	сайки из муки 1-го сорта	сайки из муки 2-го сорта	сайки с изюмом из муки высшего сорта	сайки горчичные из муки 1-го сорта
Мука пшеничная	100,0	100,0	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	1,0	1,0	1,5	1,0
Соль	1,5	1,5	1,3	1,3
Сахар	5,0	3,0	6,0	6,0
Маргарин	2,5	—	2,5	—
Изюм	—	—	12,0	—
Масло горчичное	—	—	—	8,0
Масло растительное	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого сырья	110,15	105,65	123,45	116,45

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы			
	сайки из муки 1-го сорта	сайки из муки 2-го сорта	сайки с изюмом из муки высшего сорта	сайки горчичные из муки 1-го сорта
Влажность мякиша не более, %	43,0	44,0	42,0	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	4,0	2,5	2,5
Пористость мякиша не менее, %	68,0	64,0	—	68,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:				
сахара	5,0	3,0	6,0	6,0
жира	2,2	—	2,2	7,9

Примечания: 1. В сайках, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. 3. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## Батоны столичные

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	2,0
Сахар	1,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	108,15

## Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	45
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5

## Хлебцы докторские

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Сахар	6,0
Масло животное	3,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Отруби	20,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	131,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,0
жира	2,2

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## Булка с молочной сывороткой из муки 1-го сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,5
Сахар	5,0
Маргарин	3,5
Сыворотка	30,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	145,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,0
жира	2,9

Примечание. Отклонение от установленных норм по данным анализа разрешено: по содержанию сахара до 1 %, по содержанию жира до 0,5 %.

### Булка валгаская с изюмом из пшеничной муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,7
Сахар	7,0
Маргарин	3,5
Творог обезжиренный	15,0
Изюм	15,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	147,35

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	4,0
Пористость мякиша не менее, %	67,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,2
жира	3,1

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение в меньшую сторону от установленной нормы по жиру не более 0,5 %, по сахару не более 1 %.

### Булка валгаская с изюмом из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,7
Сахар	7,0
Маргарин	3,5
Творог обезжиренный	15,0
Изюм	15,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	145,35

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	69,0

### Хала плетеная из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	5,0
Масло растительное	0,15
Маргарин	1,5
Яйца	15/0,6
Итого сырья	109,75

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,0
жира	1,0

Примечания: 1. В халах, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. 3. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## Валгаская булка и валгаская булочка

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	валгаская булка	валгаская булочка
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	5,0	5,0
Соль	1,7	1,7
Сахар	11,0	12,5
Маргарин	3,5	4,2
Творог	15,0	15,0
Масло растительное	0,15	0,15
Итого сырья	136,35	138,55

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	валгаская булка	валгаская булочка
Влажность мякиша не более, %	41,0	41,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	3,0
Пористость мякиша не менее, %	69,0	—
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %		
сахара	10,3	10,8
жира	3,3	3,4

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## Батоны нарезные молочные из пшеничной муки высшего и 1-го сортов

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, кг	
	1-й сорт	высший сорт
Мука пшеничная	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Соль	1,5	1,5
Сахар	5,0	6,0
Маргарин	1,0	1,0
Молоко сухое обезжиренное	2,5	2,5
Масло растительное	0,15	0,15
Итого сырья	111,15	112,15

## Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	валгаская булка	валгаская булочка
Влажность не более, %	43,0	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	2,5
Пористость мякиша не менее, %	68,0	73,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	5,2	6,2

Примечания: 1. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1 °.  
2. Норма по содержанию сахара является гарантийной и определяется по требованию торгующих организаций.

## Булка черкизовская из пшеничной муки 1-го сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Маргарин	7,0
Сахар	7,0
Молоко цельное, л	20,0
Мак	1,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	138,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,0
жира	5,0

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

### Лепешки ржаные сдобные из смеси муки ржаной обойной и пшеничной 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	90,0
Мука пшеничная 1-го сорта	10,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	0,25
Сахар	10,0
Маргарин	30,0
Яйца в тесто, шт./кг	250/10
Яйца на смазку, шт./кг	50/2
Сода	0,2
Аммоний	0,8
Масло растительное	0,15
Итого сырья	154,4

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	20,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	8,0
жира	20,0
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

### Булочная мелочь из пшеничной муки 1-го сорта (подковки, гребешки, булочки с маком, витые соленые, конверты, розанчики, калачи ленинградские и другие разновидности булочной мелочи)

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	6,0
Маргарин	3,0
Масло животное	1,0
Яйца, шт./кг	20/0,8
Масло растительное	0,15
Мак	0,5
Итого сырья	113,95

## Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	39,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,7
жира	2,6
Примечания: 1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

### Любительские изделия из пшеничной муки высшего сорта (рожки, булочки ванильные, с маком, тмином, майские, розанчики, витые и другие разновидности любительских изделий)

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,4
Дрожжи прессованные	2,0
Сахар	17,0
Масло животное	13,0
Яйца, шт./кг	220/8,8
Ванилин	0,07
Итого сырья	142,27

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	14,5
жира	9,0
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

### Сдоба выборгская из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	1,5
Сахар	20,0
Патока	2,0
Масло растительное	0,5
Масло животное	7,0
Яйца, шт./кг	100/4,0
Варенье или повидло	12,0
Сахарная пудра	1,0
Мак	1,0
Ванилин	0,05
Итого сырья	150,05

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	15,8
жира	5,0

Примечания: 1. Влажность и кислотность изделий с повидлом или вареньем определяются без повидла или варенья. 2. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 0,5°. 3. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. 4. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Сдоба обыкновенная из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,5
Сахар	10,0
Масло животное	7,0
Яйца, шт./кг	90/3,6
Итого сырья	123,6

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	37,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	9,7
жира	5,5

Примечания: 1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 0,5°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. 3. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Сдоба выборгская детская фигурная из пшеничной муки высшего сорта (в том числе крендели)

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	1,5
Сахар	25,0
Масло животное	10,0
Яйца, шт./кг	100/4,0
Ванилин	0,05
Патока	2,0
Масло растительное	0,5
Изюм	1,0
Мак	1,0
Сахарная пудра	1,0
Итого сырья	147,05

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	21,0
жира	6,6

Примечания: 1. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 0,5°. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. 3. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Булочки слоеные из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг мукн, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	0,75
Дрожжи прессованные	2,5
Сахар	30,0
Масло животное	15,0
Яйца, шт./кг	400/16,0
Ванилин	0,05
Молоко	13,0
Итого сырья	177,3

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	20,0

Примечание. Норма содержания сахара является гарантийной и определяется в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение в меньшую сторону от установленной нормы не более 2 %.

### Булочки с кремом из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг мукн, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,4
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	23,0
Масло животное	15,4
Яйца, шт./кг	460/18,4
Сахарная пудра	3,0
Масло растительное	3,0
Итого сырья	167,2

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	36,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание крема	Не менее 10 % к весу булочки в момент закладки

### Булочка сдобная из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи	4,0
Сахар	26,0
Маргарин	15,0
Яйцо, шт./кг	400/16,0
Молоко	15,0
Ванилин	0,05
Масло растительное	0,15
Итого сырья	177,20

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	19,5
жира	10,0

Примечания: 1. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. 2. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Булочка сдобная с помадой из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	4,0
Сахар (в тесто)	17,5
Сахар (для помады)	17,5
Маргарин	15,0
Молоко, л	13,0
Яйцо, шт./кг	400/16,0
Ванилин	0,05
Масло растительное	0,15
Итого сырья	184,2

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	13,5
жира	9,5
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

### Рулет с маком весовой из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	1,5
Сахар	30,0
Масло животное	10,0
Яйцо, шт./кг	200/8,0
Мак	40,0
Масло растительное	0,5
Итого сырья	191,0

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Примечание. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 0,5°.	

### Хлеб сдобный формовой в специальной упаковке из пшеничной муки высшего сорта штучный

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	2,0
Сахар	10,0
Маргарин	8,0
Масло растительное	0,45
Итого сырья	121,95

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	72,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	9,0
жира	6,0
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

### Хлеб донецкий из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	25,0
Масло животное	12,0
Яйца, шт./кг	200/8,0
Молоко, л	15,0
Изюм	10,0
Мак	1,0
Ванилин	0,05
Масло растительное	0,5
Итого сырья	175,55

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	75,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	18,0
жира	7,0

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Хлебц ленинградский из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	5,0
Сахар	20,0
Масло животное	25,0
Яйца, шт./кг	500/20,0
Изюм	20,0
Орех (арахис, кешью)	15,0
Сахарная пудра	2,0
Ванилин	0,05
Масло растительное	0,15
Итого сырья	208,2

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	32,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Пористость не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	15,0
жира	15,0

Примечания: 1. Определение влажности, кислотности, содержания сахара и жира производится в мякише без изюма. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. 3. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 2 %, жира — не более 0,5 %.

### Витушка сдобная из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	2,5
Сахар	20,0
Масло животное	10,0
Масло растительное	0,15
Яйца, шт./кг	150/6,0
Повидло	12,0
Сахарная пудра	1,0
Мак	1,0
Ванилин	0,05
Итого сырья	153,7

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	16,5
жира	7,0

Примечания. 1. Влажность и кислотность изделий с повидлом определяются без повидла. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. 3. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Слойка с сыром из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	0,8
Масло сливочное	66,7
Сыр голландский (на посыпку)	35,0
Яйцо	5,1
Кислота лимонная	0,13
Итого сырья	207,73



### Физико-химические показатели

Влажность изделий не более 15 %.

### Ватрушка сдобная с творогом из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,5
Сахар в тесто	25,0
Соль	1,0
Сахар в начинку	25,0
Масло сливочное	25,0
Яйца, шт./кг	575/23,0
Ванилин	0,1
Творог	100,0
Масло сливочное на смазку	0,5
Итого сырья	302,1

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность основы не более, %	29,0
Содержание начинки к весу изделия не менее, %	30,0
Содержание в основе в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	18,0
жира	15,5

Примечания. 1. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. 2. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1,5 %, жира — не более 1 %.

### Арнауты (славянские булочки) из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Сахар	6,0
Масло растительное	6,0
Итого сырья	115,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	38,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,0
жира	6,0

Примечания. 1. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. 2. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Бриоши (булочки сдобные) из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	0,75
Дрожжи прессованные	4,0
Сахар	17,0
Масло сливочное	24,0
Яйцо, шт./кг	550/22,0
Итого сырья	167,75

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	31,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	13,0
жира	16,5

Примечания: 1. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. 2. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

**Гражданские булочки из муки пшеничной  
высшего сорта  
(штоли, штрицели, булочки с цукатом и гражданские)**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	0,8
Сахар	15,8
Масло сливочное	15,6
Яйцо, шт./кг	150/6,0
Молоко	20,0
Помада	3,0
Сахарная пудра	1,0
Изюм	7,6
Орех	2,0
Цукаты	7,6
Масло растительное на смазку	0,15
<b>Итого сырья</b>	<b>183,55</b>

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	12,5
жира	11,5
Примечания: 1. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. 2. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

**Творожник песочный из пшеничной муки  
высшего сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		Всего сырья, кг
	на тесто	в начинку	
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	—	100,0
Соль	0,4	—	0,4
Сахар	40,0	40,0	80,0
Масло сливочное	60,0	—	60,0
Яйцо, шт./кг	650/26,0	500/20,0	1150/46,0
Аммоний	0,4	—	0,4
Творог	—	120,0	120,0
Сметана	—	25,0	25,0
Варенье	—	50,0	50,0
Ванилин	—	0,025	0,025
<b>Итого сырья</b>			<b>481,825</b>

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Готовые изделия	Выпеченный полуфабрикат
Влажность основы не более, %	16,0	—
Содержание начинки к весу изделия не менее, %	43,0	—
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	—	22,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	—	28,0
Примечания: 1. Определение влажности производят в основе после отделения от нее начинки. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 2,5 %, жира — не более 1,5 %.		

**Рожки сдобные из пшеничной муки 1-го сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль в тесто	1,0
Соль на подсыпку <sup>1</sup>	1,2
Сахар	3,0
Маргарин	18,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
<b>Итого сырья</b>	<b>127,35</b>
<sup>1</sup> Соль на подсыпку расходуется только при выработке рожков, посыпанных солью.	

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякниша не более, %	34,0
Кислотность мякниша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	3,0
жира	14,0

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Роглики из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	роглики с солью и тмином	роглики с маком
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	2,0	2,0
Соль в тесто	1,5	1,5
Соль на посыпку	1,0	—
Патока	1,5	1,5
Маргарин	8,0	8,0
Сахар	4,0	4,0
Тмин на посыпку	0,6	—
Мак на посыпку	—	1,0
Итого сырья	118,6	118,0

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякниша не более, %	38,0
Кислотность мякниша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	4,5
жира	6,5

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Пирог домашний с повидлом (вес 0,7 кг)

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	6,25
Соль	1,0
Сахар в тесто	22,92
Сахар на помаду	20,83
Какао-порошок на помаду	0,5
Патока на помаду	2,08
Сахар на сироп для промочки	12,5
Вино на промочку	4,75
Маргарин	37,5
Яйцо в тесто	35,0
Яйцо на смазку	2,5
Повидло	27,25
Ванилин	0,025
Масло растительное на смазку листов	0,375
Итого сырья	273,48

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	готовые изделия	выпеченный полуфабрикат
Влажность мякниша не более, %	31,0	—
Кислотность не более, °Н	2,5	—
Содержание в мякише в пересчете на сухое вещество не менее, %:		
сахара	—	15,0
жира	—	22,5

Примечания: 1. Определение влажности и кислотности производится в мякише изделия без повидла. 2. Определение содержания сахара и жира производится в мякише полуфабриката, т. е. до промочки и отделки помадой. 3. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1,5 %, жира — не более 1 %.

## Розанчики слоеные с вареньем

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	0,75
Сахар	14,0
Масло сливочное	32,0
Яйцо, шт./кг	200/8,0
Сахарная пудра	2,0
Ванилин	0,05
Варенье	17,0
Масло сливочное на смазку	0,3
Итого сырья	177,1

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	9,5
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

## Розанчики сдобные машинного производства (вес 0,06 кг)

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	1,0
Сахар	3,0
Маргарин	18,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	126,15

## Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	3,0
жира	14,0
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

## Булочка «Октябренок»

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,5
Сахар	12,0
Молоко сухое обезжиренное	20,0
Масло подсолнечное	3,0
Масло растительное на смазку	0,15
Итого сырья	139,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	39,0
Кислотность не более, °Н	4,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	13,0
жира	2,5

### Булка славянская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,0
Масло сливочное	10,0
Сахар	12,0
Яйцо на смазку, шт./кг	50/2
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	128,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	11,0
жира	8,0
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

### Булка сдобная майская и хлеб сдобный майский из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	0,5
Масло сливочное	20,0
Сахар	20,0
Изюм	30,0
Яйца, шт./кг	25/1,0
Ванилин	0,067
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	175,717

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	31,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	13,0
жира	11,0
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

### Батончики к чаю из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Масло сливочное	8,0
Сахар	10,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	121,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	9,0
жира	6,0
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

## Булки ярославские сдобные

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи	2,0
Сахар в тесто	8,0
Сахар на отделку	3,0
Масло растительное	5,0
Маргарин на отделку	1,5
Итого сырья	120,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	38,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	8,0
жира	4,5
Порнистость не менее, %	70,0

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## Московская плюшка из пшеничной муки высшего сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,5
Соль	1,0
Сахар	22,0
Яйцо, шт./кг	150/6,0
Масло сливочное	14,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Ванилин	0,05
Молоко	30,0
Итого сырья	175,7

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	32,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	16,5
жира	8,0

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## Лепешка сметанная из пшеничной муки высшего сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	1,0
Сахар	15,0
Масло сливочное	15,0
Сметана	20,0
Масло растительное	0,15
Яйцо на смазку, шт./кг	100/4,0
Итого сырья	159,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	32,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	12,0
жира	10,0

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## Лепешка майская из пшеничной муки высшего сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,8
Масло сливочное	18,0
Сметана	10,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	132,95

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность целого изделия не более, %	27,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	13,5

Примечание. Норма содержания жира является гарантийной и определяется в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение от установленной нормы в меньшую сторону не более 0,5 %.

## Слойка кондитерская из пшеничной муки высшего сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	1,0
Сахар	25,0
Масло сливочное	30,0
Яйцо, шт./кг	250/10,0
Варенье или творог	15,0
Молоко	40,0
Ванилин	0,05
Масло растительное	0,1
Итого сырья	225,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	33,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	17,0

Примечание. Норма содержания сахара является гарантийной и определяется в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение от установленной нормы в меньшую сторону не более 2 %.

## БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ БУБЛИКИ

### Бублики украинские штучные

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	12,0
Маргарин	8,0
Мак	1,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	124,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	25,0
Кислотность не более, °Н	3,5
Содержание сахара не менее, %	11,3
Содержание жира не менее, %	6,1
Толщина бублика не более, мм	32,0
Количество в 1 кг, шт.	9—10 (для 50 г — 19—20 шт.)

Примечания: 1. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. 2. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

**Бублики разные из пшеничной муки 1-го сорта  
(в том числе с маком, тмином, штучные)**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	бублики с тмином	бублики с маком
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	0,5	0,5
Соль	1,5	1,5
Сахар	3,0	3,0
Мак	—	1,0
Масло растительное	0,15	0,15
Патока на варку	1,0	1,0
Тмин	1,0	—
Итого сырья	107,15	107,15

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	27,0
Кислотность не более, °Н	3,5

**Бублики молочные из пшеничной муки 1-го сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,5
Сахар	3,0
Масло растительное в тесто	2,0
Молоко, л	15,0
Патока	1,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	123,15

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	25,0
Кислотность не более, °Н	3,0

**БАРАНКИ**

**Баранки из пшеничной муки 1-го сорта  
(простые, сахарные, горчичные)**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	баранки простые	баранки сахарные	баранки горчичные
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	0,25	0,85	1,5
Соль	1,5	1,0	1,5
Сахар	1,0	15,0	8,0
Масло растительное	0,15	0,15	0,15
Мargarин	—	3,0	—
Масло горчичное	—	—	8,0
Патока	—	—	1,0
Итого сырья	102,9	120,0	120,15

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы		
	баранки сахарные из пшеничной муки 1-го сорта	баранки простые из пшеничной муки 1-го сорта	баранки горчичные из пшеничной муки 1-го сорта
Влажность не более, %	15,0	17,0	18,0
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0	3,0
Содержание сахара не менее, %	14,4	—	7,5
Содержание жира не менее, %	2,3	—	7,5
Толщина изделий не более, мм	20,0	21,0	22,0
Коэффициент набухаемости не менее	2,5	2,5	2,5
Количество в 1 кг, шт.	35—40	35—40	25—30

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.



## Баранки молочные из пшеничной муки 1-го сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,25
Сахар	8,0
Молоко, л	20,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	129,9

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	15
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание сахара не менее, %	8,0
Количество в 1 кг, шт.	30—35
Коэффициент набухаемости не менее	2,5

## Баранки сахарные из пшеничной муки высшего сорта (с маком киевские, лимонные, ванильные и розовые)

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг			
	баранки лимонные	баранки ванильные	баранки розовые	баранки сахарные с маком
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	100,0	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	0,25	0,25	0,25	0,25
Соль	1,0	1,0	1,0	1,0
Сахар	15,0	15,0	15,0	15,0
Масло животное	2,0	2,0	2,0	—
Масло растительное	0,15	0,15	0,15	0,15
Масло лимонное	0,03	—	—	—
Маргарин	—	—	—	4,0
Мак	—	—	—	1,0
Кармин	—	—	0,01	—
Ванилин	—	0,03	0,05	—
Итого сырья	118,43	118,43	118,46	121,40

## Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	сахарные с маком (киевские)	лимонные, ванильные, розовые
Влажность не более, %	14,0	14,0
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0
Содержание сахара не менее, %	14,3	14,6
Содержание жира не менее, %	3,1	1,5
Коэффициент набухаемости не менее	2,5	2,5
Толщина изделий не более, мм	20,0	17,0
Количество в 1 кг, шт.	35—40	40—45

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## Баранки сдобные из пшеничной муки высшего сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	0,25
Соль	1,5
Сахар	8,0
Патока на варку	1,0
Масло животное	1,0
Масло растительное	8,15
Итого сырья	119,9

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	19,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание сахара не менее, %	8,3
Содержание жира не менее, %	8,0
Коэффициент набухаемости не менее	2,5
Толщина изделий не более, мм	22,0
Количество в 1 кг, шт.	25—30

## СУШКИ

### Сушки из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	0,25
Соль	1,5
Сахар	1,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	102,9

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	12,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Коэффициент набухаемости не менее	3,0
Толщина изделий не более, мм	15,0
Количество в 1 кг, шт.	100—110

### Сушки из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	0,25
Соль	1,5
Сахар	1,0
Масло растительное	0,15
Патока на варку	1,5
Итого сырья	104,4

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	12,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Коэффициент набухаемости не менее	3,0
Толщина изделий не более, мм	14,0
Количество в 1 кг, шт.	120—130

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торговых организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Сушки с маком из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	0,25
Соль	1,5
Сахар	1,0
Масло растительное	0,15
Патока на варку	1,5
Мак	1,5
Итого сырья	105,9

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	12,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Коэффициент набухаемости не менее	3,0
Толщина изделий не более, мм	14,0
Количество в 1 кг, шт.	125—140

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торговых организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Сушки ванильные и горчичные из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	ванильные	горчичные
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	1,5	1,0
Соль	—	1,0
Сахар	20,0	8,0
Масло растительное	4,0	0,25
Патока на варку	1,5	—
Масло животное	2,0	—
Ванилин	0,03	—
Масло горчичное	—	8,0
Итого сырья	129,03	118,25

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для сухек	
	ванильных	горчичных
Влажность не более, %	9,0	11,0
Кислотность не более, °Н	2,5	2,5
Содержание сахара не менее, %	18,0	7,5
Содержание жира не менее, %	5,0	7,5
Коэффициент набухаемости не менее	3,0	3,0
Толщина изделий не более, мм	14,0	—
Количество в 1 кг, шт.	130—150	—

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

## СУХАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

### Сухари армейские

Сухари армейские должны вырабатываться по рецептурам, утвержденным в установленном порядке. Для сушки армейских сухарей должен применяться хлеб следующих наименований: а) для сухарей ржаных обойных — хлеб ржаной простой, норма влажности мякиша хлеба должна быть не более 49 %; б) для сухарей ржано-пшеничных обойных — хлеб ржано-пшеничный, норма влажности мякиша хлеба должна быть не более 48 %; в) для сухарей пшеничных обойных — хлеб пшеничный из обойной муки, норма влажности мякиша хлеба должна быть не более 46 %; г) для сухарей пшеничных 2-го сорта — хлеб пшеничный из муки 2-го сорта; д) для сухарей пшеничных 1-го сорта — хлеб пшеничный из муки 1-го сорта.

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для сухарей				
	ржаных обой- ных	ржано- пше- ничных обой- ных	пше- ничных обой- ных	пше- ничных 2-го сорта	пше- ничных 1-го сорта
Влажность не более, %					
а) при отпуске (отгрузке) со склада производства	10,0	10,0	10,0	12,0	12,0
б) при приемке продукции на складе Министерства обороны	11,0	11,0	11,0	12,0	12,0
Кислотность в пересчете на сухое вещество не более, °Н	21,0	20,0	15,0	9,5	7,5
Намокаемость не более, мин:					
а) для сухарей из формового хлеба	5,0	5,0	5,0	4,0	4,0
б) для сухарей из подового хлеба	8,0	8,0	8,0	6,0	6,0

Примечание. При разжевывании намокшего сухаря может ощущаться свойственный сухарю мягкий хруст.

## Сухари сдобные пшеничные

### Сухари дорожные, кофейные, московские, сахарные, пионерские из пшеничной муки 1-го сорта

### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг				
	сухари				
	дорож- ные	кофей- ные	москов- ские	сахар- ные	пионер- ские
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Соль	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Масло растительное	5,0	13,0	13,0	40,0	13,0
Сахар	50/2,0	50/2,0	50/2,0	100/4,0	50/2,0
Яйца, шт./кг	—	5,0	5,0	3,0	5,0
Масло животное	—	—	—	2,0	—
Маргарин	—	—	—	—	—
Итого сырья	109,5	122,7	122,5	151,7	122,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для сухарей				
	дорож- ных	кофей- ных	мос- ков- ских	сахар- ных	пионер- ских
Влажность не более, %	12,0	12,0	11,0	12,0	10,0
Кислотность не более, °Н	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Содержание в пересчете на сухое вещество, не менее, %:					
сахара	5,5	12,5	12,5	5,0	12,5
жира	—	4,0	4,0	4,0	4,0
Количество в 1 кг, шт.	35—40	55—65	50—60	35—40	100—120
Набухаемость в воде при температуре 60°, мин	2,0	1,0	1,0	1,0	1,0

Примечания: 1. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара — не более 2 %, жира — не более 0,5 %. Количество сахара в сахарных сухарях определяется по рецептуре с учетом его доли, закладываемой в тесто, и той, которая идет на обсыпку. 2. В отдельных республиках, краях и областях допускается по согласованию с торгующими организациями выработка сухарей на жидких дрожжах с увеличением кислотности на 1°. 3. Определение влажности в готовых сухарях производится не ранее 24 ч после их изготовления.

**Сухари сливочные, ванильные, славянские, любительские (деликатесные) из пшеничной муки высшего сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг			
	сухари			
	сливочные	ванильные	славянские	любительские (деликатесные)
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	100,0	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	2,0	2,5	2,0	2,5
Соль	1,0	1,0	1,0	1,0
Сахар	20,0	22,0	55,0	22,0
Масло животное	15,0	16,0	12,0	16,0
Яйца, шт./кг	80/3,2	100/4,0	100/4,0	100/4,0
Ванилин	—	0,1	—	—
Мшидаль	—	—	—	1,0
Масло растительное	0,5	0,5	0,5	0,5
Итого сырья	141,7	146,1	174,5	147,0

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы для сухарей			
	сливочных	ванильных	славянских	любительских
Влажность не более, %	10,0	8,0	9,0	9,0
Кислотность не более, °Н	3,5	3,5	3,5	3,5
Содержание в пересчете на сухое вещество, не менее, %:				
сахара	16,5	18,0	9,0	18,0
жира	10,0	10,5	9,0	10,5
Количество в 1 кг, шт.	45—55	90—105	55—60	95—110
Набухаемость в воде при температуре 60°, мин	1,0	1,0	1,0	1,0

Примечания: 1. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара для сухарей из муки высшего сорта, кроме детских, — не более 2,5 %, жира — не более 1 %. 2. В отдельных республиках, краях и областях допускается по согласованию с торгующими организациями выработка сухарей из жидких дрожжей с увеличением кислотности на 1°. 3. Определение влажности в готовых сухарях производится не ранее 24 ч после их изготовления.

**Сухари сдобные ореховые и детские из пшеничной муки высшего сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	сухари	
	ореховые	детские
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	100,0
Соль	1,0	1,0
Дрожжи прессованные	3,0	2,0
Сахар	25,0	15,0
Масло животное	15,0	2,0
Яйцо, шт./кг	300/12	50/2
Орехи	20,0	—
Масло растительное	0,5	0,5
Итого сырья	176,5	122,5

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы для сухарей	
	ореховых	детских
Влажность не более, %	8,0	11,0
Кислотность не более, °Н	4,0	3,5
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не более, %	17,0	14,5
Набухаемость, мин	1,0	2,0

Примечания: 1. Нормы содержания сахара являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара для сухарей сдобных ореховых — не более 2,5 %, для детских — не более 3 %, жира — не более 1 %. 2. Определение влажности в готовых сухарях производится не ранее 24 ч после их изготовления.

**Сухари сдобные пшеничные с маком, лимонные, горчичные, молочные и школьные из пшеничной муки высшего сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг				
	сухари				
	сдобные с маком	сдобные лимонные	горчичные	сдобные молочные	школьные
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	3	2	2,5	3	2
Соль	1	1	1	1	1

Продолжение

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг				
	сухари				
	сдобные с маком	сдобные лимонные	горчичные	сдобные молочные	школьные
Сахар	25	15	15	15	20
Масло животное	15	—	—	10	—
Маргарин в тесто	—	10	—	—	—
Масло горчичное	—	—	10	—	—
Яйцо (меланж), шт./кг	100/4	100/4	100/4	100/4	50/2,0
Мак	15	—	—	—	—
Масло лимонное в тесто	—	0,2	—	—	—
Спирт ректификат, л	—	02	—	—	—
Молоко цельное сгущенное с сахаром	—	—	—	10	—
Масло растительное на смазку листов	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Итого сырья	163,5	132,9	133,0	143,5	125,5
Количество в 1 кг, шт.	50—60	80—90	40—50	70—80	75—85

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для сухарей				
	лимонных	горчичных	молочных	с маком	школьных
Влажность не более, %	9,0	11,0	10,0	10,0	10,0
Кислотность не более, °Н	3,5	4,0	3,5	3,5	3,5
Содержание в пересчете на сухое вещество, не более, %:					
сахара	13,5	13,5	16,0	18,0	18,5
жира	7,5	9,0	7,0	9,0	—

#### Сухари пшеничные сдобные с изюмом и осенние из пшеничной муки высшего сорта

##### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	сухари	
	с изюмом	осенние
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	2,0	2,0
Соль	1,0	1,0
Сахар в тесто (на обсыпку)	17/18	17/18
Маргарин	15,0	15,0
Изюм	20,0	—
Яйцо, шт./кг	100/4,0	100/4,0
Масло растительное	0,5	0,5
Итого сырья	177,5	157,5

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для сухарей	
	с изюмом	осенних
Влажность не более, %	10,0	10,0
Кислотность не более, °Н	3,5	3,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:		
сахара	13,0	13,0
жира	10,5	10,5

Примечания: 1. Сахар и жир определяются после удаления сахара и изюма с поверхности сухаря. 2. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара — не более 2,5 %, жира — не более 1 %. 3. Влажность в готовых сухарях определяется не ранее 24 ч после их изготовления. Сухари должны иметь полную набухаемость в воде при температуре 60 °С в течение 1 мин.

#### ДИЕТИЧЕСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

#### Хлеб зерновой «Здоровье» штучный из муки пшеничной высшего сорта

##### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	40,0
Дробленое зерно пшеницы	60,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	0,75
Яйца	0,8
Тмин	0,1
Итого сырья	103,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0

**Хлеб белково-пшеничный для больных диабетом  
формовой штучный из пшеничной муки  
высшего сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья *	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Клейковина сырая	75,0
Мука пшеничная высшего сорта	25,0
Дрожжи прессованные	3,0
Масло растительное	3,0
Масло животное	3,0
Соль	0,75
Сахарин	0,01
<b>Итого сырья</b>	<b>109,76</b>

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	59,0
Кислотность не более, °Н	5,0
Общее количество углеводов на изделие не более, %	25,0
Примечание. Норма содержания углеводов является гарантийной и определяется в спорных случаях.	

**Хлеб ахлоридный (без соли) для сердечников  
и почечных больных, штучный**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Сыворотка	55,0
Масло растительное	0,1
<b>Итого сырья</b>	<b>157,1</b>

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	70,0

**Хлеб белково-отрубный для больных диабетом,  
штучный**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Сырая клейковина из пшеничной муки 1-го сорта	80,0
Отруби пшеничные	20,0
Дрожжи прессованные	4,0
Опара спелая	5,0
Масло животное	3,0
Соль	0,5
Сахарин	0,01
Масло растительное	0,15
<b>Итого сырья</b>	<b>112,66</b>

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	61,0
Кислотность мякиша не более, °Н	6,0
Общее количество углеводов на изделие не более, %	20,0
Примечание. Норма содержания углеводов является гарантийной и определяется в спорных случаях.	

**Хлебцы диетические отрубные с лецитином из смеси муки  
1-го сорта и пшеничных отрубей**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	60,0
Отруби пшеничные просеянные	40,0
Дрожжи прессованные	3,0
Молоко сухое обезжиренное	9,0
Пекарский фосфатидный концентрат	17,0
Соль	1,0
Масло растительное	0,15
<b>Итого сырья</b>	<b>130,15</b>

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	17,0
Кислотность мякиша не более, °Н	7,0
Примечание. В хлебах, изготовленных на жидких или активированных дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.	

### Булочки диетические с лецитином

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	50,0
Мука соевая дезодорированная	50,0
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	5,0
Пекарский фосфатидный концентрат	15,0
Молоко сухое обезжиренное	8,0
Соль	1,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	132,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,0
Кислотность не более, °Н	4,0
Содержание сахара в мякише в пересчете на сухое вещество не менее, %	4,0
Примечания: 1. В булочках, изготовленных на жидких или активированных прессованных дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Норма содержания сахара является гарантийной и определяется в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение от установленной нормы в меньшую сторону не более чем на 1 %.	

### Булочки диетические с лецитином сладкие

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	50,0
Мука соевая дезодорированная	50,0
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	10,0
Пекарский фосфатидный концентрат	15,0
Соль	1,0
Молоко сухое обезжиренное	8,0
Ванилин	0,05
Изюм	15,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	152,2

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	4,0
Содержание сахара в мякише в пересчете на сухое вещество не менее, %	8,0

Примечания: 1. Определение физико-химических показателей в булочках с лецитином сладких производится после извлечения из них изюма. 2. В булочках, изготовленных на жидких или активированных прессованных дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 3. Норма содержания сахара является гарантийной и определяется в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение от установленной нормы в меньшую сторону не более чем на 1 %.

### Булочки повышенной калорийности (лимонные, шафранные, ванильные) штучные из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	булочки		
	лимонные	шафранные	ванильные
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0	100,0	100,0
Соль	1,0	1,0	1,0
Дрожжи прессованные	5,0	5,0	5,0
Сахар	25,0	25,0	25,0
Масло животное	18,0	18,0	18,0
Молоко цельное	20,0	20,0	20,0
Яйца, шт./кг	500/20	500/20	500/20
Изюм	30,0	30,0	30,0
Миндаль или орех	2,0	2,0	2,0
Эссенция лимонная	0,3	—	—
Ванилин	—	—	0,2*
Шафран	—	0,08	—
Итого сырья	221,3	221,08	221,2

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	32,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	17,5
жира	11,0

**Булочки с пониженной кислотностью  
(не выше 2° для желудочных больных) штучные  
из пшеничной муки 1-го сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,2
Дрожжи прессованные	1,2
Сахар	2,0
Итого сырья	104,4

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	2,0
Пористость мякиша не менее, %	73,0

**Булочки молочные подовые штучные  
из пшеничной муки высшего сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,2
Соль	1,2
Молоко цельное	57,0
Итого сырья	159,4

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	73,0

**Хлебцы докторские**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100
Сахар	6
Масло животное	3
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,0
Отруби	20,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	131,65

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	5
сахара	2,2
жира	

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

**НАЦИОНАЛЬНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

*Россия*

**Хлеб краснодарский из пшеничной муки 1-го сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	102,65



### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	45,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0
Пористость мякиша не менее, %	65,0

### Хлеб кубанский из муки пшеничной 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,3
Сахар	1,0
Масло растительное	2,1
Итого сырья	105,4

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	63,0

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

### Калач сибирский из муки пшеничной 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,3
Молоко сухое обезжиренное	4,0*
Масло животное	4,0
Сахар	1,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	112,45

\* Молоко сухое обезжиренное может заменяться молоком натуральным.

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность не более, °Н	3,5
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0

Примечания: 1. В калаче, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Норма содержания жира является гарантийной и определяется в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение от установленной нормы в меньшую сторону не более 0,5 %.

### Шаньга сибирская из муки пшеничной высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,8
Сахар	2,5
Масло сливочное	2,0
Сметана на отделку	11,0
Масло растительное на смазку листов	0,25
Итого сырья	119,55

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	72,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	3,0
жира	1,7

# **Сдоба сибирская из муки пшеничной 1-го сорта**

## **Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,3
Масло животное	8,0
Сахар	5,0
Повидло	18,0
Яйца в тесто, шт./кг	50/2,0
Яйца на смазку, шт./кг	125/5,0
Сахарная пудра на отделку	1,0
Ванилин	0,0042
Итого сырья	142,304

## **Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,0
жира	6,5

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

# **Булка витая из муки пшеничной 1-го сорта**

## **Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	5,0
Масло животное	6,0
Масло растительное на смазку	0,15
Итого сырья	113,45

## **Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	38,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,0
жира	5,0

# **Хлеб татарский молочный из муки пшеничной 1-го сорта**

## **Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,3
Молоко цельное, л	60
Сахар	6,0
Масло растительное на смазку форм	0,4
Итого сырья	169,2

## **Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	68,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	6,0

# **Хлеб донской из муки пшеничной 1-го сорта**

## **Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,3
Сахар	1,0
Молоко сухое обезжиренное	1,0
Масло растительное	1,0
Итого сырья	105,3

## **Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	3,5
Пористость мякиша не менее, %	68,0

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°.

### Булка городская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Сахар	7,0
Масло растительное	0,05
Итого сырья	110,55

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность не более, °Н	3,5
Пористость не менее, %	68,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	7,1

### Булочка российская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	1,5
Масло животное	2,0
Сахар	2,5
Сыворотка молочная	25,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	135,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	73,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	2,5
жира	1,6

### Булка тамбовская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Маргарин	7,0
Сахар	7,0
Повидло	10,0
Пудра сахарная	1,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	128,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	39,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	7,0
жира	6,0

### Булочка невская из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,2
Молоко цельное	20,0
Сахар	3,0
Маргарин	2,5
Яйцо, шт./кг	25/1,0
Масло растительное	0,25
Итого сырья	129,45

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	2,5
жира	3,0

### Булка весенняя из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Сахар	6,0
Масло коровье	4,0
Мак	1,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	114,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	72,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,0
жира	3,0

### Булочка сахарная из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	1,0
Сахар	29,0
Масло сливочное	20,0
Яйцо	12,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	166,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	33,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	12,0
жира	14,0

### Бублики сдобные из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	7,0
Масло коровье	7,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	116,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	23,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	7,0
жира	6,5

### Бублики особые с тмином из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,7
Сахар	2,0
Маргарин	8,0
Тмин	1,5
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	114,85

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	25,0
Кислотность не более, °Н	3,5
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	6,7

### Баранки детские

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	1,0
Сахар	12,0
Масло сливочное	11,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	125,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	14,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	11,0
сахара	8,0
жира	

### Украина

### Хлеб закарпатский из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0	—
Мука пшеничная 2-го сорта	—	100,0
Дрожжи прессованные	1,5	1,0
Соль	1,5	1,5
Сахар	1,0	1,0
Итого сырья	104,0	103,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
Влажность мякиша не более, %	44,0	45,0
Кислотность не более, °Н	3,0	4,0
Пористость не менее, %	65,0	63,0
Примечание. При выработке хлеба на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°.		

### Булочки дарницкие из муки пшеничной 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,5
Сахар	9,0
Маргарин	3,5
Молоко цельное	10,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	124,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	39,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	7,2
жира	2,4

### Булочки луганские из муки пшеничной 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	6,0
Маргарин	6,0
Молоко цельное	30,0
Яйца на смазку, шт./кг	50/2,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	148,45

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,0
жира	5,9

### Булочки с крошкой из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	12,0
Масло сливочное	4,0
Молоко цельное	26,0
Яйца на смазку, шт./кг	100/4,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	150,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	38,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	9,6
жира	3,2

### Булочки детские молочные из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг мукн, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	2,0
Сахар	12,0
Масло сливочное	4,0
Молоко цельное	20,0
Яйца на смазку, шт./кг	50/2,0
Мак	1,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	142,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	36,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	11,4
жира	3,7

### Рулетки школьные из муки пшеничной 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	10,0
Маргарин	5,0
Яйца в тесто, шт./кг	105/4,2
Яйца на смазку, шт./кг	45/1,8
Повидло яблочное	10,0
Ванилин	0,02
Масло растительное	0,15
Итого сырья	135,67

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	37,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	9,5
жира	4,3

### Батончики сахарные из муки пшеничной 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	6,0
Сахар	32,0
Масло сливочное	5,0
Яйца на смазку, шт./кг	100/4,0
Ванилин	0,05
Масло растительное	0,15
Итого сырья	148,2

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	33,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	24,5
жира	3,3

### Рожки с маком, с повидлом, с корицей из муки пшеничной высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	с маком	с повидлом	с корицей
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	100,0	100,0
Соль	1,0	1,0	1,0
Дрожжи прессованные	3,0	3,0	3,0
Сахар	18,0	15,0	18,0
Масло сливочное	2,0	2,0	2,0
Маргарин	6,0	8,0	8,0
Яйца на смазку, шт./кг	75/3,0	—	100/4,0
Мак	10,0	—	—
Повидло яблочное	—	20,0	—
Корица	—	—	0,5
Сахарная пудра	—	2,0	—
Масло растительное	0,15	0,15	0,15
Итого сырья	143,15	151,15	136,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы		
	с маком	с повидлом	с корицей
Влажность мякиша не более, %	34,0	34,0	34,0
Кислотность не более, °Н	2,5	2,5	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:			
сахара	11,3	13,5	13,5
жира	6,2	7,4	7,4

### Булочки украинские из муки пшеничной высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,2
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	18,0
Маргарин	10,0
Яйца в тесто, шт./кг	50/2,0
Яйца на смазку, шт./кг	100/4,0
Ванилин	0,03
Масло растительное	0,15
Итого сырья	138,38

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	15,2
жира	7,0

### Булочки улучшенные из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	4,0
Сахар	26,0
Масло сливочное	12,0
Молоко цельное, л	15,0
Яйца в тесто, шт./кг	50/2,0
Яйца на смазку, шт./кг	75/3,0
Ванилин	0,05
Масло растительное	0,5
Итого сырья	163,55

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	33,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	20,4
жира	8,0

### Булочки питательные из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	5,0
Сахар	25,0
Масло сливочное	12,0
Молоко цельное	15,0
Яйца в тесто, шт./кг	200/8,0
Яйца на смазку, шт./кг	100/4,0
Мак	1,5
Ванилин	0,05
Масло растительное	0,15
Итого сырья	171,7

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	19,6
жира	8,8

### Булка днепропетровская из муки пшеничной высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100
Дрожжи прессованные	4
Соль	1
Сахар	17
Маргарин	13
Изюм	12
Яйцо, шт./кг	20/0,8
Масло растительное	0,15
Ванилин	0,04
Итого сырья	147,99

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	37,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	14,0
жира	9,0

### Хлеб «Юбилейный» из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	6,0
Соль	1,0
Сахар	20,0
Масло коровье	12,0
Молоко цельное, л	20,0
Изюм	20,0
Яйцо, шт./кг	200/8,0
Ванилин	0,05
Итого сырья	187,05



### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность не более, °Н	2,6
Пористость мякиша не менее, %	72,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	16,2
жира	9,0

### Сайки детские из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,3
Сахар	5,0
Маргарин	2,0
Молоко обезжиренное, л	8,0
Растительное масло на смазку	0,15
Итого сырья	117,95

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,2
жира	1,7

### Роглики закарпатские из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100
Дрожжи прессованные	5
Соль	1,5
Сахар	5
Маргарин	17
Итого сырья	128,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,0
жира	13,0

### Булочка киевская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100
Дрожжи	3,0
Соль	1,3
Сахар	11,0
Маргарин	8,0
Яйцо на смазку, шт./кг	100/4,0
Растительное масло на смазку	0,15
Итого сырья	127,45

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	37,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	10,3
жира	6,1

### Булочки сдобные (севастопольские, харьковские, ароматные, «Ромашка»)

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг			
	булочки			
	севастопольские	харьковские	«Ромашка»	ароматные
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	100,0	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	4,0	2,5	4,0	5,0
Соль	1,0	1,0	1,0	1,0
Маргарин	10,0	10,0	—	6,0
Масло сливочное	—	—	9,0	—
Сахар	20,0	15,0	16,0	20,0
Изюм	12,0	—	—	—
Яйцо, шт./кг	150/6,0	75/3,0	300/12,0	100/4,0
Ванилин	0,02	0,03	—	—
Масло растительное	—	—	3,0	3,0
Орех	4,0	—	—	—
Сахарная пудра	—	1,0	—	—
Повидло	—	15,0	—	—
Мак	—	—	0,5	—
Эссенция	—	—	—	0,4
Молоко	—	—	—	26,0
Масло растительное на смазку листов	0,15	0,15	0,15	1,0
Итого сырья	157,17	147,68	145,65	166,40

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма для булочек			
	севастопольские	харьковские	«Ромашка»	ароматные
Влажность мякиша не более, %	37,0	34,0	37,0	38,0
Кислотность не более, °Н	2,5	2,5	2,5	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:				
сахара	17,2	13,5	13,6	16,7
жира	7,2	7,0	9,5	7,5

### Паляница киевская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	2,0
Сахар	2,0
Масло растительное	2,0
Молоко цельное	10,0
Масло растительное на смазку	0,03
Итого сырья	117,33

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	68
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	2,2
жира	2,5

### Калачи волынский и уманский

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	волынский	уманский
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0	—
Мука пшеничная высшего сорта	—	100,0
Дрожжи прессованные	2,0	2,5
Соль	1,5	1,5
Сахар	10,0	3,0
Маргарин	7,0	3,0
Молоко сухое обезжиренное	3,0	—
Молоко цельное сухое	—	2,0
Масло растительное	0,15	0,15
Мак	2	—
Яйцо на смазку, шт./кг	20/0,8	80/3,0
Молочная сыворотка на замес опары	—	25
Масло коровье	—	—
Итого сырья	126,45	150,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для калачей	
	волинского	уманского
Влажность мякиша не более, %	39,0	41,0
Кислотность не более, °Н	3	2,5
Пористость не менее, %	—	73,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:		
сахара	9,4	3,0
жира	5,5	3,0

### Калач «Юбилейный» из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	1,0
Сахар	15,0
Масло коровье	8,0
Яйцо, шт./кг	100/4,0
Молоко цельное, л	10
Ванилин	0,05
Итого сырья	142,05

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность не более, °Н	2,6
Пористость не менее, %	72,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	13,4
жира	6,0

### Молдова

### Колэчел из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Сахар	9,0
Молоко сухое обезжиренное	3,0
Яйца, шт./кг	75/3,0
Масло растительное	3,0
Маргарин	1,0
Сыворотка молочная	20,0
Масло растительное на смазку	0,2
Итого сырья	142,7

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	37
Кислотность не более, °Н	2,5
Пористость не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	8,5
жира	3,0

### Булка молдавская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,5
Сахар	5,0
Маргарин	2,5
Яйца на смазку, шт./кг	50/2,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	112,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	65,0

### Рулетик детский из муки пшеничной 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,5
Сахар	10,0
Маргарин сливочный	7,0
Молоко сухое обезжиренное	3,0
Повидло	35,0
Яйца, шт./кг	75/3,0
Ванилин	0,03
Масло растительное на смазку	0,15
Итого сырья	162,68

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	9,2
жира	5,2

### Калач «Юбилейный» из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Сахар	5,0
Маргарин	1,5
Яйца, шт./кг	50/2,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	112,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	4,6
жира	1,0

### Хлеб молдавский из муки пшеничной 1-го и высшего сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	хлеб из муки	
	1-го сорта	высшего сорта
Мука пшеничная	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	1,3	1,3
Соль	1,5	1,5
Яйца, шт./кг	50/2	50/2
Итого сырья	104,8	104,8

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы	
	хлеб из муки	
	1-го сорта	высшего сорта
Влажность мякиша не более, %	43,0	42,0
Кислотность не более, °Н	3,5	2,5
Пористость мякиша не менее, %	68,0	70,0

### Калач молдавский плетеный из муки пшеничной 1-го и высшего сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го или высшего сортов	100,0
Дрожжи прессованные	1,3
Соль	1,5
Итого сырья	102,8

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для калача из муки	
	1-го сорта	высшего сорта
Влажность мякиша не более, %	40,0	43,0
Кислотность не более, °Н	3,0	2,5
Пористость мякиша не менее, %	68,0	70,0

### Батон «Молдова» из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Обрат жидкий, л	40,0
Масло подсолнечное в тесто	3,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	146,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	70
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0

Примечание. Норма содержания жира является гарантийной и определяется по требованию торговых и проверяющих организаций.

### Булочка горчичная из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Сахар	2,0
Масло горчичное	7,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	112,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	2,0
жира	7,0

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торговых и проверяющих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара — не более 1,0 %, жира — не более 0,5 %.

### Калачик с маком из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Сахар	3,0
Молоко сухое обезжиренное	3,0
Маргарин	1,0
Мак	1,5
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	112,15

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	3,0
жира	1,0

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торговых и проверяющих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Булочка «Листочек» из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,3
Сахар	14,0
Маргарин столовый	12,0
Молоко сухое обезжиренное	5,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	135,3

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	37,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	8,9
жира	8,9

### Булочка «Бельцкая» из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Сахар	10,0
Маргарин	7,0
Изюм	7,5
Молоко сухое обезжиренное	5,0
Соль	1,2
Яйца, шт./кг	75/3,0
Итого сырья	135,7

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	38,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	9,3
жира	4,64
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих и проверяющих организаций.	

### Булочка творожная из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,5
Сахар	12,0
Маргарин столовый	7,0
Творог 9 %-ной жирности	20,0
Яйца, шт./кг	50/2,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	145,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	39,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	11,0
сахара	6,3
жира	
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих и проверяющих организаций. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.	

### Булочка с орехами из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	18,0
Маргарин столовый	7,0
Яйца, шт./кг	175/7,0
Молоко сухое цельное	3,0
Соль	1,4
Орехи сырые	10,0
Сахарная пудра	1,5
Масло растительное на смазку листов	0,3
Итого сырья	151,2

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность мякиша не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	12,5
сахара	5,2
жира	
Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются по требованию торгующих и проверяющих организаций.	

## Беларусь

### Хлеб белорусский потребительский из смеси муки ржаной обойной и муки пшеничной 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	80,0
Мука пшеничная 2-го сорта	20,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	0,1
Масло растительное	0,15
<b>Итого сырья</b>	<b>101,75</b>

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба белорусского потребительского	
	подового	формового
Влажность мякиша не более, %	49,5	50,0
Кислотность не более, °Н	10,0	10,0
Пористость не менее, %	49,0	51,0

### Хлеб белорусский из смеси муки ржаной сеяной и муки пшеничной 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная сеяная	70,0
Мука пшеничная 2-го сорта	30,0
Дрожжи прессованные	0,5
Соль	1,5
Масло растительное	0,05*
<b>Итого сырья</b>	<b>102,05</b>

\* 0,05 кг — для подового, 0,15 кг — для формового.

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба белорусского	
	подового	формового
Влажность мякиша не более, %	46,0	48,0
Кислотность мякиша не более, °Н	7,0	7,0
Пористость мякиша не менее, %	60,0	62,0

### Хлеб белорусский любительский из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обдирная	80,0
Мука пшеничная 2-го сорта	20,0
Соль	2,0
Дрожжи прессованные	0,1
Масло растительное	0,05
<b>Итого сырья</b>	<b>102,15</b>

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	48,5
Кислотность мякиша не более, °Н	9,0
Пористость мякиша не менее, %	53,0

### Сайки молочные из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	5,0
Маргарин	2,5
Обрат или пахта	20,0
<b>Итого сырья</b>	<b>130,0</b>

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	68,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	5,0
жира	2,2

### Витушка минская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Сахар	10,0
Маргарин	7,0
Яйцо, шт./кг	90/3,6
Итого сырья	123,6

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	38
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	9,7
жира	5,5

### Булочки с маком из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	5,0
Сахар	20,0
Масло сливочное	7,0
Масло растительное	0,5
Яйцо, шт./кг	100/4,0
Мак	15,0
Итого сырья	153,0

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	35,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	15,3
жира	4,5

### Хлебцы с изюмом к чаю из пшеничной муки

#### 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,0
Маргарин	7,0
Изюм	10,0
Яйца, шт./кг	100/4,0
Сахар	20,0
Ванилин	0,05
Масло растительное	0,25
Итого сырья	144,3

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	38,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	15,0
жира	5,0

### Пирог белорусский с маком из пшеничной муки

#### 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,0
Сахар в тесто	15,0
Сахар в начинку	15,0
Маргарин	10,0
Яйца в тесто, шт./кг	45/3,0
Яйца на смазку, шт./кг	50/2,0
Мак	30,0
Масло растительное	0,5
Итого сырья	178,0



### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	37,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	В соответствии с расчетным содержанием согласно рецептуре То же
сахара	
жира	

### Витушка молочная из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,3
Дрожжи прессованные	3,0
Маргарин	4,0
Сахар	11,0
Молоко цельное	40,0
Масло растительное для смазки листов	0,25
Итого сырья	159,55

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	39,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	10,0
сахара	
жира	

### Калач белорусский из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	2,0
Яйца на смазку, шт./кг	20/0,8
Мак	1,0
Масло растительное для смазки листов	0,25
Итого сырья	105,55

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	45,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	70,0

### Калач минский из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,5
Сахар	13,0
Маргарин	3,0
Творог обезжиренный	15,0
Изюм	12,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	149,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	13,4
сахара	
жира	

### Латвия

### Хлеб латгальский из ржаной обойной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	100,0
Дрожжи прессованные	0,15
Соль	0,5
Патока	3,0
Тмин молотый	0,2
Масло растительное	0,05
Итого сырья	103,90

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	48,0
Кислотность не более, °Н	10,0
Пористость мякиша не менее, %	40,0

### Хлеб «Балтияс» из ржаной обойной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	100,0
Дрожжи прессованные	0,06
Соль	1,0
Сыворотка	30,0
Патока	6,0
Тмин молотый	0,4
Масло растительное	0,05
Итого сырья	137,51

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	47,0
Кислотность мякиша не более, °Н	12,0
Пористость мякиша не менее, %	45,0

### Хлеб видземский из ржаной и пшеничной муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	70,0
Мука пшеничная 2-го сорта	30,0
Соль	0,7
Дрожжи прессованные	0,06
Масло растительное	0,05
Итого сырья	100,81

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	47,0
Кислотность мякиша не более, °Н	10,0
Пористость мякиша не менее, %	50,0

### Булки (с применением творога) из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	6,0
Соль	1,2
Сахар	15,0
Маргарин	3,5
Сыворотка молочная	50,0
Творог	20,0
Яйца, шт./кг	175/7,0
Масло растительное на смазку	0,15
Итого сырья	202,85

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,0
Пористость мякиша не менее, %	64
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	13,3
жира	4,0

Примечание. Нормы содержания сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения от установленных норм в меньшую сторону по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Булки (с применением сыворотки) из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,2
Сыворотка молочная, л	50,0
Итого сырья	154,2

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для булок весом, г		
	200	400	800
Влажность мякиша не более, %	44,0	45,0	45,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,5	3,5	3,5
Пористость мякиша не менее, %	68,0	68,0	68,0

### Булки (с применением сыворотки) из пшеничной муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Сыворотка молочная, л	50,0
Соль	1,2
Итого сырья	154,2

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для булок весом, г		
	200	400	800
Влажность мякиша не более, %	45,0	45,0	46,0
Кислотность мякиша не более, °Н	4,5	4,5	4,5
Пористость мякиша не менее, %	66,0	66,0	66,0

### Крендель «Юбилейный» из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	7,0
Соль	1,2
Сахар	20,0
Масло животное	15,0
Яйца, шт./кг	200/8,8
Изюм	35,0
Ванилин	0,1
Шафран	0,025
Орехи миндальные	3,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	190,775

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	37,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	14,7
жира	10,3

Примечание. Ванилин может быть заменен ванилином. Шафран может быть заменен другим пищевым кристаллом желтого цвета в количестве, установленном пробной выпечкой и разрешенном органом санитарного надзора.

### Булки семейные из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,5
Соль	1,5
Сахар	3,0
Маргарин	2,0
Обрат	30,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	139,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	3,5
Пористость мякиша не менее, %	68,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	3,0
жира	1,7

### Булочка с корицей из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	6,0
Соль	1,2
Сахар	15,0
Маргарин	7,0
Яйца, шт./кг	175/17,0
Корица	1,5
Сыворотка молочная	40,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	187,85

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	36,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	12,3
жира	3,2

Примечание. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Литва

### Хлеб каунасский заварной из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обдирная	92,0
Мука пшеничная 2-го сорта	5,0
Солод ржаной красный	3,0
Дрожжи прессованные	0,06
Соль	1,5
Тмин	0,4
Масло растительное	0,05
Итого сырья	102,01

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	47,0
Кислотность не более, °Н	11,0
Пористость мякиша не менее, %	43,0

### Хлеб палангский заварной из смеси муки ржаной сеяной и пшеничной 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг мукн, кг
Мука ржаная сеяная	90,0
Мука пшеничная 1-го сорта	10,0
Дрожжи прессованные	0,5
Соль	0,8
Сахар	2,0
Патока	1,4
Тмин	0,2
Масло растительное	0,05
Итого сырья	104,95

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	6,0
Пористость мякиша не менее, %	56,0

### Хлеб литовский заварной из ржаной обойной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	100,0
Дрожжи прессованные	0,06
Соль	1,5
Тмин	0,2
Масло растительное	0,05
Итого сырья	101,81

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	47,0
Кислотность не более, °Н	13,0
Пористость мякиша не менее, %	39,0

### Хлеб «Немуно» заварной из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обдирная	80,0
Мука пшеничная 2-го сорта	20,0
Дрожжи прессованные	0,06
Соль	1,5
Патока	2,0
Молоко обезжиренное	8,0
Масло растительное	0,05
Итого сырья	111,61

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	47,0
Кислотность не более, °Н	11,0
Пористость мякиша не менее, %	48,0

### Хлеб «Аукштайчю» из смеси муки ржаной сеяной и обдирной

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная сеяная	50
Мука ржаная обдирная	50
Патока	5,5
Тмин	0,1
Дрожжи прессованные	0,06
Соль	1,0
Масло растительное	0,05
Итого сырья	106,71

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,5
Кислотность не более, °Н	9,5
Пористость мякиша не менее, %	56,0

### Булочки «Тюльпе» из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,0
Сахар	18,0
Маргарин	10,0
Меланж	13,0
Молоко цельное	20,0
Эссенция медовая	0,15
Сахарная пудра для обсыпки	2,0
Масло растительное на смазку	0,15
Итого сырья	167,30

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	36,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание сахара в мякише в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
для булочек без обсыпки	16,0
для булочек с обсыпкой	14,5
Содержание жира в пересчете на сухое вещество, не менее, %	7,0

### Батоны лимонные из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,0
Сахар	10,0
Маргарин	7,0
Лимонная эссенция	0,2
Молоко сухое обезжиренное	4,0
Масло растительное на смазку	0,15
Итого сырья	123,85

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	72
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	11,0
жира	3,5

### Булочка с творогом из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100
Молоко обезжиренное	20
Дрожжи прессованные	2,5
Соль	1,0
Сахар	21,0
Маргарин	10,0
Яйцо, шт./кг	225/9,6
Творог обезжиренный	33,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	197,25

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	12,5
жира	7,0

### Булочка «Каймишка» из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Сыворотка	20,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	1,2
Сахар	10,0
Маргарин	7,0
Яйцо, шт./кг	250/10,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	152,35

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	37,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	7,0
жира	4,9

### Булочка «Пасагеле» из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Соль	1,0
Дрожжи прессованные	3,0
Сахар	10,0
Маргарин	8,5
Молоко обезжиренное	30,0
Меланж	1,0
Масло растительное на смазку	0,15
Итого сырья	153,65

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	38,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не более, %:	
сахара	8,8
жира	5,5

## Эстония

### Хлеб деревенский заварной с тмином из ржаной обойной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	100,0
Дрожжи прессованные	0,1
Солод красный	1,0
Тмин	0,7
Соль	0,1
Масло растительное	0,15
Итого сырья	102,05

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	51,0
Кислотность не более, °Н	11,0
Пористость мякиша не менее, %	46,0

### Хлеб тартуский подовой из ржаной обойной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	100,0
Соль	2,5
Патока	5,0
Сыворотка	30,0
Тмин молотый	0,4
Масло растительное	0,15
Итого сырья	138,05

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	49,0
Кислотность не более, °Н	12,0
Пористость мякиша не менее, %	45,0

### Хлеб валгаский из смеси муки ржаной обойной и пшеничной 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	хлеб валгаский		
	на сыворотке	на сыворотке с творогом	любительский
Мука ржаная обойная	96,0	96,0	66,0
Мука пшеничная 2-го сорта	—	—	30,0
Солод ржаной красный	4,0	4,0	4,0
Дрожжи прессованные	3,0	3,0	3,0
Соль	1,7	1,7	1,7
Сахар	4,5	4,5	4,5
Сыворотка	78,0	78,0	78,0
Творог обезжиренный	—	8,0	—
Тмин или кориандр	0,2	0,2	0,1
Итого сырья	187,4	195,4	187,3

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба валгаского		
	на сыворотке	на сыворотке с творогом	любительского
Влажность мякиша не менее, %	50,0	50,0	49,0
Кислотность не более, °Н	12,0	12,0	10,0
Пористость мякиша не менее, %	57,0	57,0	59,0

### Хлеб сангастеский заварной из смеси муки ржаной сеяной и обойной

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	с тмином	с кориандром	особый
Мука ржаная сеяная	98,0	98,0	98,0
Мука ржаная обойная	2,0	2,0	2,0
Солод белый	—	—	3,0
Дрожжи прессованные	0,3	0,3	0,5
Соль	1,5	1,5	1,5
Сахар	—	—	2,0
Тмин	0,3	—	0,3
Кориандр	—	0,2	—
Крахмал картофельный	0,1	0,1	0,1
Масло растительное	0,15	0,15	0,15
Итого сырья	102,35	102,25	107,55

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба сангастеского формового		
	с тмином	с кориандром	особого
Влажность мякиша не более, %	46,0	46,0	46,0
Кислотность не более, °Н	7,0	7,0	7,0
Пористость мякиша не менее, %	58,0	58,0	58,0

### Хлеб ярвасский из ржаной обдирной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обдирная	95,1
Солод белый	4,0
Крахмал картофельный	0,9
Соль	2,0
Дрожжи прессованные	0,06
Молоко сухое обезжиренное	4,0
Масло растительное	0,05
Итого сырья	105,11

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	47,0
Кислотность не более, °Н	11,0
Пористость не менее, %	48,0

### Хлеб эстонский заварной с тмином из ржаной обдирной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обдирная	100
Дрожжи прессованные	0,1
Соль	1,5
Тмин	0,7
Масло растительное	0,15
Итого сырья	102,45

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	48,5
Кислотность не более, °Н	11,0
Пористость не менее, %	49,0

### Хлеб валгаский (с применением обрата)

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг			
	хлеб валгаский (с применением обрата)			
	простой	обдирный	пеклеванный	молочный
Мука ржаная обойная	100,0	—	3,0	—
Мука ржаная обдирная	—	100,0	—	70,0
Мука ржаная сеяная	—	—	97,0	—
Мука пшеничная 2-го сорта	—	—	—	30,0
Солод белый	—	—	3	3,0
Дрожжи прессованные	1,0	1,0	1,0	1,0
Соль	2,5	2,5	1,5	2,5
Сахар	—	—	4,5	4,5
Обрат	85,0	85,0	80,0	85,0
Тмин	—	—	0,4	0,3
Крахмал картофельный	—	—	0,1	—
Масло растительное	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого сырья	188,65	188,65	190,65	196,45

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы				
	хлеб валгаский				
	простой	обдирный	пеклеванный	молочный	
Влажность мякиша не более, %	51,0	49,0	48,0	47,0	48,0
Кислотность не более, °Н	12,0	11,0	9,0	9,0	12,0
Пористость мякиша не менее, %	50,0	52,0	57,0	56,0	58,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	—	—	3,5	3,5	3,5



### Батон соленый из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	2,0
Сахар	1,0
Маргарин	6,0
Молоко сухое обезжиренное	3,0
Сыворотка	20,0
Итого сырья	135,0

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	73,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	5,5
Содержание соли в пересчете на сухое вещество, %	1,9
Примечание. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: жира — 0,5 %, соли — ±0,1 %.	

### Булка деревенская из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,5
Сахар	6,0
Масло сливочное	3,0
Сыворотка молочная	15,0
Меланж	4,0
Кардамон	0,015
Масло растительное	0,10
Итого сырья	132,615

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не более, %	73,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,3
жира	3,5
Примечание. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: жира — 0,5 %, сахара — не более 1 %.	

### Булочки (куклид) соленые из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	булочки (куклид)		
	соленые	соленые с маком	соленые с тмином
Мука пшеничная высшего сорта	100,0	100,0	100,0
Дрожжи прессованные	4,0	4,0	4,0
Соль	2,5	2,5	2,5
Сахар	1,0	1,0	1,0
Маргарин	8,0	8,0	8,0
Молоко сухое обезжиренное	4,0	4,0	4,0
Мука соевая	2,5	2,5	2,5
Сыворотка молочная	20,0	20,0	20,0
Тмин (мак)	—	1,5	1,5
Масло растительное	0,25	0,25	0,25
Итого сырья	142,25	143,75	143,75

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	7,0

### Булка таллинская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,5
Сахар	2,0
Молоко сухое обезжиренное	7,0
Сыворотка молочная	20,0
Итого сырья	133,5

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	73,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	4,0

Примечание. Норма содержания сахара является гарантийной и определяется в спорных случаях. При контрольных анализах допускается отклонение в меньшую сторону по содержанию сахара не более 1 %.

### Булка столовая из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,5
Сахар	5,0
Молоко обезжиренное	25,0
Сыворотка	20,0
Масло растительное	3,0
Масло растительное на смазку	0,15
Итого сырья	157,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	68,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,5
жира	2,8

Примечание. Отклонения от установленных норм в меньшую сторону допускаются в отдельных случаях по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Батончики лимонные из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,0
Молоко сухое обезжиренное	4,0
Маргарин	5,0
Сахар	10,0
Эссенция лимонная	0,2
Масло растительное	0,15
Итого сырья	121,85

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	11,5
жира	4,0

Примечание. Отклонения от установленных норм по данным анализа допускаются по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

### Булочка пионерская из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,0
Молоко цельное	30,0
Сахар	20,0
Маргарин	10,0
Яйцо, шт./кг	225/9,0
Орехи	2,0
Изюм	25,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	202,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	34,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	17,0
жира	8,5

### Булочка «Саарэ» из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	1,5
Сахар	14,5
Масло сливочное	7,0
Пахта	30,0
Корица	0,3
Масло растительное	0,15
Итого сырья	157,45

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность не более, °Н	3,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	11,5
жира	5,0
Примечание. Отклонения от установленных норм по данным анализа допускаются по содержанию: сахара — до 1 %, жира — до 0,5 %.	

### Булка тартуская из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,5
Сахар	18,0
Маргарин	8,0
Сыворотка молочная	30,0
Изюм	20,0
Шафран	0,02
Сахарная пудра	2,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	184,67

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	38,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	15,6
жира	6,0
Примечание. Отклонения от установленных норм по данным анализа допускаются по содержанию: сахара — до 1 %, жира — до 0,5 %.	

### Булочка «Мульги» из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	4,0
Соль	1,0
Сахар	6,0
Маргарин	3,0
Пахта	30,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	144,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	73,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	6,6
жира	3,5
Примечание. Отклонения от установленных норм по данным анализа допускаются по содержанию: сахара — до 1 %, жира — до 0,5 %.	

### Ориссаареская булка из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Сахар	8,0
Молоко сухое	3,0
Маргарин	1,0
Яйцо, шт./кг	60/2,4
Ванилин	0,003
Масло растительное	0,15
Итого сырья	117,58

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	42,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Пористость мякиша не менее, %	70,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:	
сахара	9,0
жира	1,0

### Валгаский сепик из пшеничной муки 2-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,5
Маргарин	3,5
Творог обезжиренный	15,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	123,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	45,0
Кислотность не более, °Н	4,0
Пористость мякиша не менее, %	63,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	4,5

### Узбекистан

### Лепешки «Гижда» из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов и обойной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	мука пшеничная для лепешек, сорт		
	высший	1-й	2-й
Мука	100,0	100,0	100,0
Соль	1,5	1,5	1,7
Дрожжи жидкие	25,0	25,0	25,0
Масло растительное	0,15	0,15	0,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для лепешек из муки, сорт				
	высший		1-й		2-й
	вес, кг				
	0,2	0,4	0,2	0,4	0,5
Влажность не более, %	40,0	42,0	40,0	42,0	42,5
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0	3,5	3,5	4,0

**Лепешки кашгарские из пшеничной муки  
1-го сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи жидкие, л	25,0
Соль	1,5
Масло растительное	0,2

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	41
Кислотность не более, °Н	3,5

**Лепешки «Оби-нон» из пшеничной муки высшего,  
1-го и 2-го сортов**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	мука пшеничная для лепешек, сорт		
	высший	1-й	2-й
Мука	100,0	100,0	100,0
Соль	1,5	1,5	1,7
Дрожжи жидкие	15	15	15
Масло растительное	0,15	0,15	0,15

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы для лепешек из муки, сорт					
	вес, кг					
	0,2	0,4	0,2	0,4	0,2	0,5
Влажность мякиша не более, %	40,0	42,0	40,0	42,0	42,0	44,0
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0	3,5	3,5	3,5	3,5

**Лепешки «Патыр» из пшеничной муки**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг			
	лепешки «Патыр»			
	простые	слоеные	сдобные	тонкие
Мука	100,0	100,0	100,0	100,0
Дрожжи жидкие	20,0	20,0	20,0	20,0
Сало баранье в тесто	2,5	5,0	8,0	—
Сало баранье на отделку	—	5,0	—	—
Соль	1,5	1,0	1,5	1,3
Масло растительное	0,15	—	0,15	0,15

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы для лепешек			
	простых	слоеных	сдобных	тонких «Ючира»
Влажность не более, %:				
для развеса 0,2 кг	37,0	28,0	28,0	26,0
то же 0,4 кг	38,0	30,0	30,0	28,0
Кислотность, °Н	3,0	3,0	3,0	2,5

Примечание. Влажность определяется в целых лепешках.

**Лепешки «Джизали-нон» из пшеничной муки  
1-го сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи жидкие, л	25,0
Соль	1,7
Выжарки бараньего сала (курдючного)	10,0

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы для лепешек весом, кг	
	0,2	0,4
Влажность мякиша не более, %	39,0	41,0
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0

**Лепешки «Пулаты-нон» из пшеничной муки  
1-го и 2-го сортов**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука 1-го или 2-го сорта	100,0
Сливки, л	1,0
Соль	2,0
Масло растительное	1,15

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы для лепешек весом, кг		
	0,2	0,4	0,5
Влажность, %	32,0	35,0	35,0
Кислотность, °Н	3,0	3,0	3,0

**Лепешки «Ширмай» из пшеничной муки 1-го сорта**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука 1-го сорта	100,0
Горох	0,3
Анис	0,025
Соль	1,0
Сало баранье	3,5
Сахар	5,0
Масло растительное	0,15

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы для лепешек весом, кг	
	0,2	0,4
Влажность не более, %:	33	35
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0
Содержание в пересчете на сухое вещество не менее, %:		
сахара	2,0	2,0
жира	4,0	4,0

**Лепешки «Кульча» из пшеничной муки  
1-го и 2-го сортов**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го и 2-го сорта	100,0
Соль	1,5
Горох	1,0
Бадьян	0,1
Масло растительное	0,15

**Физико-химические показатели**

Наименование показателей	Нормы для лепешек из муки, сорт	
	1-й	2-й
Влажность мякиша не более, %	40,0	42,0
Кислотность не более, °Н	2,0	3,0

**Казахстан**

**Лепешки «Дамды-нан» и «Жай-нан»  
из пшеничной муки**

**Рецептура**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки для лепешек, кг			
	«Дамды-нан» из пшеничной муки, сорт			«Жай-нан» из 50 % муки пшеничной обойной и 50 % пшеничной муки 2-го сорта
	высший	1-й	2-й	
Мука, кг	100,0	100,0	100,0	100,0
Соль, кг	1,3	1,5	1,7	1,7
Дрожжи сушеные, кг	0,25	0,25	0,5	0,5
или жидкие, л	10,0	10,0	13,0	15,0
Сахар, кг	2,5	2,0	2,0	—
Масло растительное	2,0	2,5	2,5	3,0

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для лепешек из пшеничной муки, сорт			
	высший	1-й	2-й	смеси обойной и 2-го
Влажность мякиша не более, %	40,0	41,0	43,0	44,0
Кислотность не более, °Н	2,5	3,0	4,0	4,5
Примечание. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается повышение кислотности на 0,5 %.				

### Баурсаки из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	баурсаки	
	сдобные	простые
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0	100,0
Соль	1,6	1,5
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Сахар	3,0	—
Маргарин	4,0	—
Яйца, шт./кг	8,0	—
Молоко, л	25,0	—
Масло растительное на обжарку	10,0	10,0
Итого сырья	152,6	112,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для баурсаков	
	сдобные	простые
Влажность мякиша не более, %:	40,0	40,0
Кислотность не более, °Н	2,5	3,0
Примечание. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 0,5 %.		

### Лепешки казахстанские, алма-атинские, диетические

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	казахстанские	алма-атинские	диетические
Мука пшеничная высшего сорта	100	—	—
Мука пшеничная 1-го сорта	—	100	100
Дрожжи прессованные	0,3	0,3	0,3
Соль	2,0	2,0	1,0
Сахар	1,0	1,0	—
Итого сырья	103,3	103,3	101,3

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для лепешек весом, кг		
	казахстанские	алма-атинские	диетические
Влажность мякиша не более, %	43,0	43,0	43,0
Кислотность не более, °Н	2,5	2,5	2,0

### Хлеб казахстанский из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,3
Сахар	1,5
Маргарин	2,5
Молоко сухое	2,0
Масло растительное	0,25
Итого сырья	109,55

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	45,5
Кислотность не более, °Н	3,5
Пористость мякиша не менее, %	68,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	2,0

### Калач целинный из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,5
Молоко сухое	1,5
Сахар	1,0
Маргарин	1,0
Масло растительное на смазку листов	0,15
Итого сырья	106,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	44,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	72,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	1,2

### Таджикистан

### Лепешки таджикские «Оби-нон» из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,7
Дрожжи прессованные	1,0
или жидкие	10,0
Кунжут	1,0
Масло хлопковое	0,05

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %:	
для развеса 0,2 кг	41,0
то же 0,4 кг	42,0
Кислотность не более, °Н	3,5

### Лепешки таджикские «Патыр» из пшеничной муки 1-го сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,7
Дрожжи жидкие	10,0
или прессованные	1,0
Сало баранье	2,5
Кунжут	1,0

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	42,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	2,15

### Лепешки таджикские «Нони равгани»

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100
Соль	1,7
Дрожжи прессованные	2,0
Маргарин	7,0
Семена кунжута	1,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	111,85

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	6,0



## Туркмения

### Чурек туркменский из пшеничной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	чурек из муки, сорт		
	высший	1-й	2-й
Мука пшеничная	100	100,0	100,0
Соль	1,5	1,5	1,5
Хмель	0,01	0,01	0,01
Масло растительное	0,15	0,15	0,15
Итого сырья	101,65	101,65	101,65

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для чурека из муки, сорт					
	высший		1-й		2-й	
	штуч- ный	весо- вой	штуч- ный	весо- вой	штуч- ный	весо- вой
Влажность не более, %	42,0	42,0	42,0	43,0	43,0	44,0
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0	3,5	3,5	4,0	4,0

## Азербайджан

### Азербайджанский чурек из пшеничной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг			
	пшеничная для чурека, сорт			
	высший	1-й	2-й	обойная
Мука	100,0	100,0	100,0	100,0
Соль	1,0	1,5	2,0	2,5
Хмель	0,01	0,01	0,01	0,01

Примечания. 1. При выработке хлеба на бесхмельных жидких или прессованных дрожжах хмель из рецептуры исключается. Расход прессованных дрожжей для приготовления опары устанавливается 3 %. 2. При выпечке изделий на листах расход растительного масла на их смазку устанавливается 0,15 % к весу муки.

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для чурека азербайджанского из муки, сорт			
	сорт			
	высший	1-й	2-й	обойная
Влажность не более, %	42,0	44,0	45,0	48,0
Кислотность не более, °Н	3,0	4,0	5,0	6,0

## Чурек гянджинский из пшеничной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Яйца на смазку, шт./кг	70/2,8
Масло топленое на подкату	1,2
Мак	0,5
Итого сырья	107,5

#### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для чуреков, весом, кг	
	0,1	0,5
Влажность мякиша не более, %	41,0	41,0
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0
<b>Размеры</b>		
Форма круглая, диаметр, см	30,0—32,0	20,0—22,0
Толщина, см:		
края	4,0	3,0
середины	2,0	1,5
Примечание. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°.		

## Грузия

### Хлеб грузинский тандырный круглый из пшеничной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг			
	мука пшеничная, сорт			
	высший	1-й	2-й	обойная
Мука	100,0	100,0	100,0	100,0
Соль	1,5	1,5	2,0	2,5
Хмель	0,01	0,01	0,01	0,01
Итого сырья	101,51	101,51	102,01	102,51

Примечание. Хмель введен в рецептуру для приготовления жидких дрожжей. При выработке хлеба на прессованных или жидких бесхмельных дрожжах хмель из рецептуры исключается. Расход прессованных дрожжей для приготовления опары устанавливается 3 %.

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба грузинского из пшеничной муки, сорт			
	высший	1-й	2-й	обойная
Влажность не более, %	40	41	42	42
Кислотность не более, °Н	3,5	3,5	4,5	6,0

Примечание. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается повышение кислотности на 1°.

### Грузинский лаваш мадаури из пшеничной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг			
	мука пшеничная, сорт			
	высший	1-й	2-й	обойная
Мука	100,0	100,0	100,0	100,0
Соль	1,5	1,5	2,0	2,5
Хмель	0,01	0,01	0,01	0,01
Итого сырья	101,51	101,51	102,01	102,51

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для лаваша из пшеничной муки, сорт			
	высший	1-й	2-й	обойная
Влажность не более, %	36,0	37,0	38,0	40,0
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0	4,0	5,0

Примечание. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается повышение кислотности на 1°.

### Шоти, трахинули, кутхиани из пшеничной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	сорт		
	высший	1-й	2-й
Мука	100,0	100,0	100,0
Соль	1,5	1,5	1,5
Хмель	0,01	0,01	0,01
Итого сырья	101,51	101,51	101,51

Примечание. Хмель введен в рецептуру для приготовления жидких дрожжей. При выработке хлеба на прессованных или жидких бесхмелевых дрожжах хмель из рецептуры исключается. Расход прессованных дрожжей для приготовления опары устанавливается 3 %.

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба из муки, сорт		
	высший	1-й	2-й
Влажность не более, %	40,0	41,0	42,0
Кислотность не более, °Н	3,5	3,5	4,5

Примечание. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается повышение кислотности на 1°.

### Хлеб кутаисский из пшеничной муки высшего и 1-го сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг	
	со жгутом	с надрезом
Мука пшеничная 1-го или высшего сорта	100,0	100,0
Соль в тесто	1,5	1,5
Соль на жгут	0,3	—
Дрожжи прессованные	1,0	1,0
Сахар	2,0	2,0
Маргарин или растительное масло	2,0	2,0
Итого сырья	106,8	106,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба из муки, сорт	
	высший	1-й
Влажность мякиша не более, %	44,0	45,0
Кислотность не более, °Н	3,5	4,0
Пористость мякиша не менее, %	68,0	70,0

Примечание. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается повышение кислотности на 1°.

### Армения

### Хлеб армянский догик из пшеничной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	сорт		
	высший	1-й	2-й
Мука	100,0	100,0	100,0
Соль	1,3	1,3	1,5
Масло растительное для технических нужд	0,7	0,7	0,7
Жидкие дрожжи, л	25,0—30,0	25,0—30,0	25,0—30,0

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба из муки, сорт		
	высший	1-й	2-й
Влажность мякиша не более, %	43,0	44,0	45,0
Кислотность не более, °Н	3,0	4,0	5,0
Примечание. В изделиях, приготовленных на жидких дрожжах, допускается повышение кислотности на 1°.			

### Лаваш армянский тонкий из пшеничной муки

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг		
	мука пшеничная, сорт		
	1-й	2-й	обойная
Мука	100,0	100,0	100,0
Соль	1,5	2,0	2,0
Закваска, жидкие дрожжи	2,0	2,0	2,0

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для лаваша армянского из муки, сорт		
	1-й	2-й	обойная
Влажность не более, %	28,0	29,0	30,0
Кислотность не более, °Н	4,0	5,5	6,0

### Дагестан и Чечня

### Чурек дагестанский

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Масло растительное	0,15
Итого сырья	103,15

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма изделий из муки, сорт						
	высший	1-й		2-й		пшенично-обойный	
		весовой	штучный	весовой	штучный	весовой	штучный
Влажность не более, %	41,0	43,0	42,5	45,0	44,5	48,0	47,0
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0	3,0	4,0	4,0	6,0	6,0
Примечание. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности на 1°. В чуреке не допускается наличие признаков болезни и плесени и посторонние включения.							

### Лаваш чеченский

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Итого сырья	103,0

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы изделий из муки пшеничной, сорт	
	высший	1-й
Влажность мякиша не более, %	43,0	44,0
Кислотность не более, °Н	3,5	4,0

### Лепешки чеченские из пшеничной муки высшего и 1-го сортов

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Итого сырья	102,5

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для лепешки, кг			
	высший сорт		1-й сорт	
Влажность мякиша не более, %	40	42	40	42
Кислотность не более, °Н	3,0	3,0	3,5	3,5

### Сдобная лепешка «Хоккум» из пшеничной муки высшего сорта

#### Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,5
Соль	1,3
Сахар	7,0
Маргарин	7,0
Яйцо, шт./кг	70/2,8
Масло растительное	0,15
Итого сырья	120,75

### Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность не более, °Н	2,5
Содержание в пересчете на сухое вещество, %:	
сахара	6,9
жира	5,7

### СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие.....	3
------------------	---

#### Рецептуры и технологические инструкции на хлеб

Хлеб любительский.....	5
Хлеб дарницкий.....	8
Хлеб деликатесный.....	12
Хлеб российский.....	22
Хлеб столичный.....	25
Хлеб белый из муки высшего, первого и второго сортов.....	29

#### Хлеб из ржаной муки

Хлеб ржаной.....	34
Хлеб ржаной заварной.....	34
Хлеб ржаной московский.....	35
Хлеб ржаной из обдирной муки.....	35

#### Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки

Хлеб ржаной бородинский.....	36
Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной.....	36
Хлеб ржано-пшеничный заварной.....	37
Хлеб украинский.....	37
Хлеб орловский.....	38
Хлеб минский.....	39
Хлеб рижский.....	39
Хлеб столовый.....	40
Хлеб подмосковный.....	40

#### Хлебные изделия из пшеничной муки

Хлеб пшеничный из обойной муки.....	41
Хлеб забайкальский.....	41
Хлеб пшеничный из муки 2-го сорта.....	42
Хлеб целинный.....	42
Хлеб из пшеничной муки 1-го сорта.....	43
Хлеб гражданский из пшеничной муки 1-го сорта.....	43
Хлеб гражданский из пшеничной муки 2-го сорта.....	44
Хлеб городской.....	44
Хлеб белорусский молочный.....	45
Хлеб молочный из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов.....	46
Хлеб ситный молочный.....	46
Хлеб домашний из пшеничной муки 1-го сорта.....	47
Хлеб домашний из пшеничной муки 2-го сорта.....	47
Хлеб красносельский.....	48
Хлеб горчичный.....	48
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта.....	49
Хлеб полесский.....	50
Хлеб ситный с изюмом подовой.....	50

Саратовский калач.....	51
Хлеб молочный из пшеничной муки высшего сорта.....	52
Хлеб «Ромашка».....	52
Хлеб кишиневский.....	53
Хлеб арнаут киевский.....	53
Хлеб российский.....	54
Хлеб матнакаш.....	54
Паляница.....	55

#### Булочные изделия (штучные)

Батоны простые.....	55
Батоны нарезные из пшеничной муки высшего сорта.....	56
Батоны нарезные из пшеничной муки 1-го сорта.....	56
Батоны с изюмом.....	57
Батоны городские.....	58
Батоны подмосковные.....	58
Батон столовый.....	59
Булка минская.....	59
Булочка московская.....	60
Булки городские.....	60
Батоны простые.....	61
Булки русские круглые.....	61
Булочки русские.....	62
Булочки с маком.....	63
Булочки с изюмом.....	63
Калачи и ситнички московские.....	64
Калачи уральские.....	64
Плетенка с маком.....	65
Сайки.....	66
Батоны столичные.....	66
Хлебцы докторские.....	67
Булка с молочной сывороткой.....	67
Булка валгаская с изюмом из пшеничной муки 2-го сорта.....	68
Булка валгаская с изюмом из пшеничной муки 1-го сорта.....	69
Хала плетеная.....	69
Валгаская булка и валгаская булочка.....	70
Батоны нарезные молочные.....	70
Булка черкизовская.....	71

#### Сдобные изделия

Лепешки ржаные сдобные.....	72
Булочная мелочь.....	72
Любительские изделия.....	73
Сдоба выборгская.....	74
Сдоба обыкновенная.....	74
Сдоба выборгская детская фигурная.....	75
Булочки слоеные.....	76
Булочки с кремом.....	76
Булочка сдобная.....	77

Булочка сдобная с помадой.....	77
Рулет с маком весовой.....	78
Хлеб сдобный формовой в специальной упаковке.....	79
Хлеб донецкий.....	79
Хлебцец ленинградский.....	80
Витушка сдобная.....	81
Слойка с сыром.....	81
Ватрушка сдобная с творогом.....	82
Арнауты (славянские булочки).....	82
Бриоши (булочки сдобные).....	83
Гражданские булочки.....	84
Творожник песочный.....	85
Рожки сдобные.....	85
Роглики.....	86
Пирог домашний с повидлом.....	87
Розанчики слоеные с вареньем.....	88
Розанчики сдобные машинного производства.....	88
Булочка «Октябренок».....	89
Булка славянская.....	90
Булка сдобная майская и хлеб сдобный майский.....	90
Батончики к чаю.....	91
Булки ярославские сдобные.....	92
Московская плюшка.....	92
Лепешка сметанная.....	93
Лепешка майская.....	94
Слойка кондитерская.....	94

#### Бараночные изделия

##### Бублики

Бублики украинские штучные.....	95
Бублики разные.....	96
Бублики молочные.....	96

##### Баранки

Баранки из пшеничной муки 1-го сорта (простые, сахарные, горчичные).....	97
Баранки молочные.....	98
Баранки сахарные (с маком киевские, лимонные, ванильные и розовые).....	98
Баранки сдобные.....	99

##### Сушки

Сушки из пшеничной муки 1-го сорта.....	100
Сушки из пшеничной муки высшего сорта.....	100
Сушки с маком.....	101
Сушки ванильные и горчичные.....	101

### Сухарные изделия

Сухари армейские .....	102
Сухари сдобные пшеничные .....	103
Сухари дорожные, кофейные, московские, сахарные, пионерские .....	103
Сухари сливочные, ванильные, славянские, любительские (деликатесные) .....	104
Сухари сдобные ореховые и детские .....	105
Сухари сдобные пшеничные с маком, лимонные, горчичные, молочные и школьные .....	105
Сухари пшеничные сдобные с изюмом и осенние .....	106

### Диетические изделия

Хлеб зерновой «Здоровье» .....	107
Хлеб белково-пшеничный для больных диабетом формовой штучный .....	108
Хлеб ахлоридный (без соли) для сердечников и почечных больных, штучный .....	108
Хлеб белково-отрубный для больных диабетом, штучный .....	109
Хлебцы диетические отрубные с лецитином .....	109
Булочки диетические с лецитином .....	110
Булочки диетические с лецитином сладкие .....	110
Булочки повышенной калорийности штучные .....	111
Булочки с пониженной кислотностью штучные .....	112
Булочки молочные подовые штучные .....	112
Хлебцы докторские .....	113

### Национальные хлебобулочные изделия

#### Россия

Хлеб краснодарский .....	113
Хлеб кубанский .....	114
Калач сибирский .....	114
Шаньга сибирская .....	115
Сдоба сибирская .....	116
Булка витая .....	116
Хлеб татарский молочный .....	117
Хлеб донской .....	117
Булка городская .....	118
Булочка российская .....	118
Булка тамбовская .....	119
Булочка невская .....	119
Булка весенняя .....	120
Булочка сахарная .....	120
Бублики сдобные .....	121
Бублики особые с тмином .....	121
Баранки детские .....	122

#### Украина

Хлеб закарпатский .....	122
Булочки дарницкие .....	123
Булочки луганские .....	123

Булочки с крошкой .....	124
Булочки детские молочные .....	124
Рулетки школьные .....	125
Батончики сахарные .....	125
Рожки с маком, с повидлом, с корицей .....	126
Булочки украинские .....	127
Булочки улучшенные .....	127
Булочки питательные .....	128
Булка днепропетровская .....	129
Хлеб «Юбилейный» .....	129
Сайки детские .....	130
Роглики закарпатские .....	130
Булочка киевская .....	131
Булочки сдобные .....	132
Паляница киевская .....	133
Калачи волынский и уманский .....	133
Калач «Юбилейный» .....	134

#### Молдова

Колэчел .....	135
Булка молдавская .....	135
Рулетик детский .....	136
Калач «Юбилейный» .....	136
Хлеб молдавский .....	137
Калач молдавский плетеный .....	137
Батон «Молдова» .....	138
Булочка горчичная .....	138
Калачик с маком .....	139
Булочка «Листочек» .....	139
Булочка «Бельцкая» .....	140
Булочка творожная .....	140
Булочка с орехами .....	141

#### Беларусь

Хлеб белорусский потребительский .....	142
Хлеб белорусский .....	142
Хлеб белорусский любительский .....	143
Сайки молочные .....	143
Витушка минская .....	144
Булочки с маком .....	144
Хлебцы с изюмом к чаю .....	145
Пирог белорусский с маком .....	145
Витушка молочная .....	146
Калач белорусский .....	146
Калач минский .....	147

### *Латвия*

Хлеб латгальский .....	147
Хлеб «Балтияс» .....	148
Хлеб видземский .....	148
Булки (с применением творога) .....	149
Булки (с применением сыворотки) из пшеничной муки 1-го сорта .....	149
Булки (с применением сыворотки) из пшеничной муки 2-го сорта .....	150
Крендель «Юбилейный» .....	150
Булки семейные .....	151
Булочка с корицей .....	152

### *Литва*

Хлеб каунасский заварной .....	152
Хлеб палангский заварной .....	153
Хлеб литовский заварной .....	153
Хлеб «Немуно» заварной .....	154
Хлеб «Аукштайчу» .....	154
Булочки «Тульпе» .....	155
Батоны лимонные .....	155
Булочка с творогом .....	156
Булочка «Каймишка» .....	157
Булочка «Пасагеле» .....	157

### *Эстония*

Хлеб деревенский заварной .....	158
Хлеб тартуский .....	158
Хлеб валгаский .....	159
Хлеб сангастеский заварной .....	159
Хлеб ярвасский .....	160
Хлеб эстонский .....	160
Хлеб валгаский (с применением обрата) .....	161
Батон соленый .....	162
Булка деревенская .....	162
Булочки (куклид) соленые .....	163
Булка таллинская .....	164
Булка столовая .....	164
Батончики лимонные .....	165
Булочка пионерская .....	165
Булочка «Саарэ» .....	166
Булка тартуская .....	167
Булочка «Мульги» .....	167
Ориссаареская булка .....	168
Валгаский сепик .....	169

### *Узбекистан*

Лепешки «Гижда» .....	169
Лепешки кашгарские из пшеничной муки 1-го сорта .....	170
Лепешки «Оби-нон» .....	170

Лепешки «Патыр» .....	171
Лепешки «Джизали-нон» .....	171
Лепешки «Пулаты-нон» .....	172
Лепешки «Ширмай» .....	172
Лепешки «Кульча» .....	173

### *Казахстан*

Лепешки «Дамды-нан» и «Жай-нан» .....	173
Баурсаки .....	174
Лепешки казахстанские, алма-атинские, диетические .....	175
Хлеб казахстанский .....	175
Калач целинный .....	176

### *Таджикистан*

Лепешки таджикские «Оби-нон» .....	176
Лепешки таджикские «Патыр» .....	177
Лепешки таджикские «Нонн равгани» .....	177

### *Туркмения*

Чурек туркменский .....	178
-------------------------	-----

### *Азербайджан*

Азербайджанский чурек .....	178
Чурек гянджинский .....	179

### *Грузия*

Хлеб грузинский тандырный круглый .....	179
Грузинский лаваш мадаури .....	180
Шоти, трахтинули, кутхиани .....	180
Хлеб кутаисский из пшеничной муки высшего и 1-го сортов .....	181

### *Армения*

Хлеб армянский догик .....	181
Лаваш армянский тонкий .....	182

### *Дагестан и Чечня*

Чурек дагестанский .....	182
Лаваш чеченский .....	183
Лепешки чеченские из пшеничной муки высшего и 1-го сортов .....	183
Сдобная лепешка «Хоккум» из пшеничной муки высшего сорта .....	184