

## Разделка теста

6.19. Разделка теста - деление теста на куски, округление тестовых заготовок, предварительная расстойка, формование и окончательная расстойка тестовых заготовок, посадка на под печи, надрезка и отделка тестовых заготовок проводится с применением специального оборудования. При отсутствии тестоделительных и тестоформирующих машин, а также надрезчиков допускается ручная разделка, надрезка и отделка тестовых заготовок на столах с деревянным, мраморным, металлическим покрытием

Источник: "Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях" (утв. Минсельхозпродом России 12.07.1999) (вместе с "Рекомендациями по активации хлебопекарных дрожжей (прессованных и сушеных)", "Выпиской из "Экспертного заключения об отнесении технологических средств, применяемых для контроля качества готовой продукции в соответствии с требованиями государственных стандартов на хлеб и хлебобулочные изделия", утвержденного директором ВНИИМС 17.05.95")

---

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/393/>