ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34383— 2018

ШОКОЛАДНАЯ, КОНДИТЕРСКАЯ И ЖИРОВАЯ ГЛАЗУРИ И МАССЫ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

Общие технические условия

(CODEX STAN 87-1981, Rev. 1-2003, NEQ)
(Directive 2000/36/EC, NEQ)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 14005
1 февраля 2018 г.

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию») (ТК-16)

2 ВНЕСЕН Государственным комитетом по стандартизации Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 30 января 2018 г. № 105-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт соответствует международному документу CODEX STAN 87-1981, Rev. 1-2003 «Стандарт кодекса на шоколад и шоколадные изделия» («Codex standard for chocolate and chocolate products», NEQ) и Директиве ЕС 2000/36/ЕС от 23 июня 2000 г., касающейся продуктов из какао и шоколада, предназначенных для потребления в пищу (Directive 2000/36/EC of the European parliament and of the Council of 23 June 2000 relating to cocoa and chocolate products intended for human consumption, NEQ) в части требований к составу шоколадной глазури и шоколадной массы, использованию эквивалентов масла какао при изготовлении шоколадной глазури и шоколадной массы, маркировке шоколадной глазури и шоколадной массы в части содержания какао-продуктов и наличия эквивалентов масла какао

Настоящий стандарт подготовлен на основе СТБ 1202-2014, СТБ 1207-2012, СТБ 2212-2011

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ШОКОЛАДНАЯ, КОНДИТЕРСКАЯ И ЖИРОВАЯ ГЛАЗУРИ И МАССЫ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ
Общие технические условия

Chocolate, confectionery and fatty glaze
and masses for formation
General specifications

Дата введения -

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на шоколадную, кондитерскую и жировую глазури (далее — глазури), предназначенные для промышленной переработки и использования в сети общественного питания с целью глазирования, декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции, а также для реализации в розничной торговой сети (далее — реализация), шоколадную массу и кондитерскую и жировую массы для формования (далее — массы для формования), предназначенные для промышленной переработки и использования в сети общественного питания с целью изготовления кондитерских изделий и другой пищевой продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 8.579—2002 [1] Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ EN 1528-1—2014 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 1. Общие положение

ГОСТ EN 1528-2—2014 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 2. Экстракция жира, пестицидов и ПХБ и определение содержания жира

ГОСТ EN 1528-3—2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 3. Методы очистки

ГОСТ EN 1528-4—2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 4. Определение, методы подтверждения, прочие положения

ГОСТ ISO 2859-1—2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ ISO 5492—2014 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5900—2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901—2014 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

[1] На территории Республики Беларусь действует СТБ 8019-2002.

Издание официальное

ГОСТ 5902—80 Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904—82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ ISO 6539—2016 Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ ISO 11053—2015 Растительные жиры и масла. Определение эквивалентов какао-масла в молочном шоколаде

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ EN 15086—2015 Продукция пищевая. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннита, сорбита и ксилита в пищевой продукции

ГОСТ CEN/TS 15568—2015 Пищевые продукты. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Отбор проб

ГОСТ 17481—72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

ГОСТ 17527—2014 (ISO 21067:2007) Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ ISO/TR 21092—2015 Масла эфирные. Идентификация

ГОСТ ИСО 21569—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21572—2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине

ГОСТ 25268—82 Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27543—87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31262—2004 [1] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31681—2012 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком

ГОСТ 31682—2012 Изделия кондитерские. Методы определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31722—2012 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях

ГОСТ 31723—2012 [1] Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006,ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31791—2017 [2] Эфирные масла и сырье цветочно-травянистое. Технические условия

ГОСТ 31902—2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32049—2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 [1] Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32751—2014 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33303—2015 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 33411—2015 Сырье и продукты пищевые. Определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412—2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33536-2015 Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные стандарты заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться действующими взамен стандартами. Если ссылочные стандарты отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные в ГОСТ 17481, ГОСТ 17527, ГОСТ ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **шоколадная глазурь [масса];** *шоколад-полуфабрикат*: Глазурь [масса для формования], изготовленная из какао-порошка [какао тертого] и (или) масла какао, содержащая или не содержащая сахара́ или подсластители, молочные продукты, какао тертое [какао-порошок], эквиваленты и (или) улучшители масла какао, пищевые добавки, ароматизаторы, предназначенная для покрытия (глазирования) и (или) декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции [для изготовления шоколада, шоколадных конфет и других кондитерских изделий].

Примечание — Шоколадная глазурь [масса] является отделяемой составной частью шоколада в пищевой продукции, глазированной такой глазурью [изготовленной с применением такой массы].

[1] Не действует на территории Республики Беларусь.

[2] На территории Республики Беларусь действует ГОСТ 31791—2012.

3.2 **кондитерская глазурь [масса для формования]:** Глазурь [масса для формования], изготовленная из какао-порошка, и (или) эквивалентов масла какао, и (или) улучшителей масла какао SOS-типа, и (или) заменителей масла какао (POP-типа, нетемперируемых нелауринового типа, нетемперируемых лауринового типа), сахаров или подсластителей, содержащая или не содержащая какао тертое, молочные продукты, заменители молочного жира, пищевые добавки, ароматизаторы, предназначенная для покрытия (глазирования) и (или) декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции [изготовления кондитерских плиток, кондитерских фигур, конфет с начинками и других кондитерских изделий].

3.3 **жировая глазурь [масса для формования]:** Глазурь [масса для формования], изготовленная из какао-порошка, и (или) жиров специального назначения (кондитерских жиров), и (или) растительных масел, включая модифицированные, и (или) фракций растительных масел, сахаров или подсластителей, содержащая или не содержащая молочные продукты, заменители молочного жира, пищевые добавки, ароматизаторы, предназначенная для покрытия (глазирования) и (или) декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции [изготовления сладких плиток, сладких фигур, конфет с начинками, других кондитерских изделий и пищевой продукции].

3.4 **масса для формования:** Кондитерский полуфабрикат, предназначенный для изготовления (преимущественно формования) кондитерских изделий.

Примечание — К массе для формования относят шоколадную массу, кондитерскую массу для формования, жировую массу для формования.

3.5 **какао-продукты:** Продукты переработки какао-бобов: какао-крупка, какао тертое, масло какао, какао-жмых, какао-порошок.

3.6 **эквиваленты масла какао:** Продукты с массовой долей жира не менее 99,0 %, обладающие совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, имеющие сходные с маслом какао физико-химические свойства и состав жирных кислот, содержащие не более 1,0 % массовой доли лауриновой кислоты, не менее 50,0 % массовой доли 2-олеодинасыщенных триглицеридов, изготавливаемые из немодифицированных растительных масел (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

3.7 **улучшители масла какао SOS-типа** [1]**:** Продукты с массовой долей жира не менее 99,0 %, обладающие высокой совместимостью с маслом какао в любых соотношениях, нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодистеарин (до 70,0 %), содержащие не более 1,0 % массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных растительных масел (эллипе, борнео, пальмового, сал, ши, кокум, из ядер манго) и их фракций с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

3.8 **заменители масла какао POP-типа** [2]**:** Продукты с массовой долей жира не менее 99,0 %, обладающие частичной совместимостью с маслом какао (не менее 25,0 %), нуждающиеся в темперировании, основным компонентом которых является 2-олеодипальмитин (более 50,0 %), содержащие не более 1,0 % массовой доли лауриновой кислоты, изготавливаемые из немодифицированных растительных масел и фракций растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

3.9 **заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа:** Продукты с массовой долей жира не менее 99,0 %, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не более 1,0 % доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

3.10 **заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа:** Продукты с массовой долей жира не менее 99,0 %, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 40,0 % массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

4 Классификация

4.1 В зависимости от компонентного состава глазури и массы для формования подразделяют на виды, указанные в таблицах 1–3.

[1] SOS указывает на наличие в продукте 2-олеодистеарина.

[2] POP указывает на наличие в продукте 2-олеодипальмитина.

Таблица 1

Вид кондитерской и жировой глазури, массы для формования	Характеристика
Какаосодержащая	Кондитерская и жировая глазури и массы для формования с массовой долей общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 12,0 % и более
Молочная	Кондитерская и жировая глазури и массы для формования с массовой долей в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 10,0 % и более и сухого молочного остатка 10,0 % и более, в том числе молочного жира 2,5 % и более
Белая	Кондитерская и жировая глазури и массы для формования, не содержащие какао-порошок и (или) какао тертое, с массовой долей сухого молочного остатка в пересчете на сухие вещества 10,0 % и более, в том числе молочного жира 2,5 % и более
Цветная	Кондитерская и жировая глазури и массы для формования, не содержащие какао-порошок и (или) какао тертое, содержащие или не содержащие молочные продукты, содержащие пищевые красители, и (или) фруктовые, овощные порошки, и (или) сухие растительные экстракты, и (или) другие пищевые ингредиенты, обладающие красящим эффектом
Примечание — Общий сухой остаток какао обеспечивается сухими веществами какао-продуктов: какао-порошка и (или) какао тертого, а также масла какао при его использовании.	

Таблица 2

Вид шоколадной глазури	Характеристика
Обыкновенная	Шоколадная глазурь с массовой долей общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 35,0 % и более, в том числе масла какао 31,0 % и более и обезжиренного сухого остатка какао 2,5 % и более
Молочная	Шоколадная глазурь с массовой долей в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 25,0 % и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 % и более, сухого молочного остатка 14,0 % и более, в том числе молочного жира 2,5 % и более, и общей массовой долей масла какао и молочного жира 31,0 % и более
Белая	Шоколадная глазурь, не содержащая какао тертое и какао-порошок, с массовой долей в пересчете на сухие вещества: масла какао 25,0 % и более, сухого молочного остатка 14,0 % и более, в том числе молочного жира 2,5 % и более
Примечания 1 Общий сухой остаток какао обеспечивается сухими веществами какао-продуктов: какао тертого и (или) какао-порошка, а также масла какао при его использовании, а обезжиренный сухой остаток какао — сухими обезжиренными веществами какао-продуктов: какао тертого и (или) какао-порошка. 2 Сухой молочный остаток в молочной и белой шоколадной глазури обеспечивается сухими веществами молочных продуктов: сухого молока и (или) сухих сливок, а также молочного жира при его использовании.	

Таблица 3

Вид шоколадной массы	Характеристика
Горькая (черная)	Шоколадная масса с массовой долей общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 55,0 % и более, в том числе масла какао 33,0 % и более
Темная	Шоколадная масса с массовой долей общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 40,0 % и более, в том числе масла какао 20,0 % и более
Обыкновенная	Шоколадная масса с массовой долей общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 35,0 % и более, в том числе масла какао 18,0 % и более и обезжиренного сухого остатка какао 14,0 % и более

Окончание таблицы 3

Вид шоколадной массы	Характеристика
Сладкая	Шоколадная масса с массовой долей общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества 30,0 % и более, в том числе масла какао 18,0 % и более и обезжиренного сухого остатка какао 12,0 % и более
Молочная	Шоколадная масса с массовой долей в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 25,0 % и более, в том числе обезжиренного сухого остатка какао 2,5 % и более, сухого молочного остатка 12,0 % и более, и общей массовой долей масла какао и молочного жира 25,0 % и более
Экстрамолочная	Шоколадная масса с массовой долей в пересчете на сухие вещества: общего сухого остатка какао 20,0 % и более, в том числе 2,5 % и более обезжиренного сухого остатка какао, сухого молочного остатка 20,0 % и более, и общей массовой долей масла какао и молочного жира 25,0 % и более
Белая	Шоколадная масса, не содержащая какао тертое и какао-порошок, с массовой долей в пересчете на сухие вещества: масла какао 20,0 % и более, сухого молочного остатка 14,0 % и более, в том числе молочного жира 2,5 % и более

Примечания

1 Общий сухой остаток какао обеспечивается сухими веществами какао-продуктов: какао тертого, а также масла какао и какао-порошка при их использовании, а обезжиренный сухой остаток какао — сухими обезжиренными веществами какао-продуктов: какао тертого, а также какао-порошка при его использовании.

2 Сухой молочный остаток в молочной, экстрамолочной и белой шоколадной массе обеспечивается сухими веществами молочных продуктов: сухого молока и (или) сухих сливок, а также молочного жира при его использовании.

4.2 Глазури и массы для формования могут быть изготовлены с крупными и (или) тонкоизмельченными добавлениями в количестве, не превышающем 40,0 % от массы готовой продукции.

В качестве крупных добавлений используют дробленые ядра орехов, арахиса, цукаты, кокосовую стружку, вафельную, карамельную крошку и другие пищевые ингредиенты.

В качестве тонкоизмельченных добавлений используют сухие молочные продукты, тертые ядра орехов, арахиса, фруктовые и овощные порошки, молотый кофе и другие пищевые ингредиенты.

Сухие молочные продукты относят к тонкоизмельченным добавлениям в глазурях и массах для формования, для которых согласно 4.1 они не являются обязательным компонентом.

Фруктовые и овощные порошки, сухие растительные экстракты и другие пищевые ингредиенты, придающие окраску, не относят к тонкоизмельченным добавлениям в цветной кондитерской и цветной жировой глазурях и массах для формования, для которых согласно 4.1 (таблица 1) они являются обязательным компонентом.

5 Общие технические требования

5.1 Глазури и массы для формования должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с учетом требований, установленных в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Основные показатели и характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям глазури и массы для формования должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Блоки, стружка, капли (дробсы), крошка, плитки или другой вид в соответствии с рецептурой. Не допускается поседение глазури, предназначенной для реализации
Цвет	Коричневый различных оттенков, равномерный. Для белой глазури и массы для формования — белый различных оттенков, равномерный. Для цветной кондитерской и жировой глазурей и масс для формования — свойственный применяемым красителям и (или) пищевым ингредиентам, обладающим красящим эффектом, в соответствии с рецептурой, равномерный. Допускаются вкрапления частиц пищевых ингредиентов, обладающих красящим эффектом, за исключением красителей
Консистенция: - при температуре 16 °С – 18 °С - в расплавленном состоянии	Твердая. Для глазури и массы для формования на основе кокосового масла допускается пластичная. Текучая
Структура	Однородная. Для глазури и массы для формования с крупными добавлениями — с включениями используемых крупных добавлений
Вкус и запах	Свойственные конкретному виду глазури и массы для формования, с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкуса и запаха

5.2.2 По физико-химическим показателям кондитерская и жировая глазури и массы для формования должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Значение для			
	глазури		массы для формования	
	кондитерской	жировой	кондитерской	жировой
Массовая доля жира в пересчете на сухие вещества, %, не менее	30,0		25,0	
Степень измельчения, %, не менее	90		92	90
Массовая доля влаги, %, не более	1,5			
Массовая доля общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества (расчетная), %, не менее: - какаосодержащей - молочной	12,0 10,0			
Массовая доля сухого молочного остатка в пересчете на сухие вещества, %, не менее: - молочной, белой	10,0			
Массовая доля молочного жира в пересчете на сухие вещества, %, не менее: - молочной, белой	2,5			

Примечания

1 Допускаемые отклонения от расчетных значений массовой доли влаги, массовой доли сухого молочного остатка в пересчете на сухие вещества, массовой доли молочного жира в пересчете на сухие вещества указывают в рецептуре.

2 Допускаемые отклонения массовой доли жира в пересчете на сухие вещества от расчетного значения, установленного в рецептуре, — ±3,0 %.

5.2.3 По физико-химическим показателям шоколадная масса и шоколадная глазурь должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Наименование показателя	Значения для						
	горькой шоколадной массы	темной шоколадной массы	обыкновенной шоколадной массы и шоколадной глазури	сладкой шоколадной массы	молочной шоколадной массы и шоколадной глазури	экстрамолочной шоколадной массы	белой шоколадной массы и шоколадной глазури
Массовая доля масла какао в пересчете на сухие вещества, %, не менее:							
- для шоколадной массы	33,0	20,0	18,0	18,0	– *	–	20,0
- для шоколадной глазури	–	–	31,0	–	–	–	25,0
Массовая доля обезжиренного сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества, %, не менее:							
- для шоколадной массы	–	–	14,0	12,0	2,5	2,5	–
- для шоколадной глазури	–	–	2,5	–	2,5	–	–
Массовая доля общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества, %, не менее:							
- для шоколадной массы	55,0	40,0	35,0	30,0	25,0	20,0	–
- для шоколадной глазури	–	–	35,0	–	25,0	–	–
Массовая доля сухого молочного остатка ** в пересчете на сухие вещества, %, не менее:							
- для шоколадной массы	–	–	–	–	12,0	20,0	14,0
- для шоколадной глазури	–	–	–	–	14,0	–	14,0
Массовая доля молочного жира в пересчете на сухие вещества, %, не менее:							
- для шоколадной массы	–	–	–	–	2,5	5,0	2,5
- для шоколадной глазури	–	–	–	–	2,5	–	2,5
Общая массовая доля масла какао и молочного жира в пересчете на сухие вещества, %, не менее:							
- для шоколадной массы	–	–	–	–	25,0	25,0	–
- для шоколадной глазури	–	–	–	–	31,0	–	–
Степень измельчения, %, не менее	92,0						
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1						

* Знак «–» означает, что показатель не нормируется для данного вида шоколадной глазури и (или) шоколадной массы.

** Сухой обезжиренный остаток молока и молочный жир.

Примечание — В шоколадной массе и шоколадной глазури с тонкоизмельченными добавлениями в виде тертых ядер орехов, арахиса для показателей «Массовая доля масла какао в пересчете на сухие вещества», «Общая массовая доля масла какао и молочного жира в пересчете на сухие вещества», «Массовая доля общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества» в рецептуре указывают расчетные значения.

5.2.4 Физико-химические показатели глазурей и масс для формования с крупными добавлениями устанавливают без учета таких добавлений.

5.2.5 Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в пересчете на сухие вещества в шоколадной массе и шоколадной глазури должна соответствовать расчетному значению, установленному в рецептуре, с учетом допускаемых отклонений ±3,0 %.

Массовая доля влаги шоколадной массы и шоколадной глазури должна соответствовать расчетному значению, установленному в рецептуре, с учетом допускаемых отклонений, указанных в рецептуре.

Массовые доли в пересчете на сухие вещества общего сухого остатка какао, обезжиренного сухого остатка какао, масла какао, сухого молочного остатка и общая массовая доля масла какао и молочного жира в шоколадной массе и шоколадной глазури должны соответствовать расчетным значениям, установленным в рецептуре, с учетом допускаемых отклонений в сторону увеличения 3,0 %, в сторону уменьшения 2,0 %, но не менее установленной в 5.2.3.

Массовая доля молочного жира в пересчете на сухие вещества в шоколадной массе и шоколадной глазури должна соответствовать расчетному значению, установленному в рецептуре, с учетом допускаемых отклонений, указанных в рецептуре, но не менее установленной в 5.2.3.

5.2.6 Массовая доля эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао SOS-типа в шоколадной глазури и шоколадной массе (без учета крупных и тонкоизмельченных добавлений, пищевых добавок) не должна превышать 5,0 %. При этом должны быть соблюдены требования 5.2.3 к минимальному содержанию масла какао или общего сухого остатка какао.

5.2.7 Пищевые добавки и ароматизаторы вносят в глазури и массы для формования в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в [2] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.8 По микробиологическим показателям глазури и массы для формования должны соответствовать требованиям [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.9 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов в глазурях и массах для формования не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

По содержанию радионуклидов глазури и массы для формования должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.10 Конкретное наименование глазури и массы для формования, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевых добавок и ароматизаторов, пищевую ценность 100 г глазури и массы для формования, срок годности и условия хранения указывают в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам

5.3.1 Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, применяемые для изготовления глазурей и масс для формования, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и (или) быть разрешены к применению для изготовления пищевой продукции в соответствии с порядком, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов с указанием нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре конкретного наименования глазури и массы для формования, утвержденной в установленном порядке.

5.3.2 Для изготовления глазурей и масс для формования применяют следующее основное сырье, пищевые добавки и ароматизаторы:

- сахарную пудру, сахар белый по ГОСТ 33222 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- какао-продукты: какао тертое, какао-порошок, масло какао, соответствующие требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- масложировую продукцию: эквиваленты масла какао, улучшители масла какао SOS-типа, заменители масла какао (POP-типа, нетемперируемые нелауринового типа, нетемперируемые лауринового типа), жиры специального назначения (кондитерские жиры), заменители молочного жира, растительные масла рафинированные дезодорированные, фракционированные, модифицированные, соответствующие требованиям [3] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- молочные продукты: сухое молоко, сухие сливки, молочный жир, сухую молочную сыворотку, соответствующие требованиям [4] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизаторы, пряности и специи, эфирные масла по ГОСТ 32049, ГОСТ 29049, ГОСТ 29052, ГОСТ ISO 6539, ГОСТ 31791, ГОСТ ISO/TR 21092 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фруктовые и овощные порошки, сухие растительные экстракты, соответствующие требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые добавки: эмульгаторы (лецитин, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот), красители, подсластители (ксилит, сорбит, изомальт, мальтит, эритрит и др.), соответствующие требованиям [2] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Другое сырье, включая используемое в качестве добавлений, пищевые добавки, ароматизаторы применяют при условии выполнения требований, установленных в 5.3.1.

5.3.3 Для изготовления шоколадной массы и шоколадной глазури не допускается использовать:

- растительные масла (жиры), отличные от масла какао, и масложировую продукцию, за исключением указанной в 5.3.4;
- животные жиры, за исключением полученных из молока и (или) молочных продуктов;
- ароматизаторы, которые имитируют вкус и аромат шоколада, какао-продуктов, натуральный вкус и аромат молока, сливок, молочного жира;
- пищевые красители.

5.3.4 Для изготовления шоколадной массы и шоколадной глазури допускается использовать эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа при условии выполнения требований 5.2.6.

5.3.5 Пищевые добавки, ароматизаторы и их применение — в соответствии с требованиями, установленными в [2] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.6 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления глазурей и масс для формования, должно соответствовать требованиям [1], [3], [4] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Глазури изготавливают весовыми (помещенными непосредственно в транспортную упаковку) и фасованными (упакованными в потребительскую упаковку) (далее — упакованными).

Массы для формования изготавливают весовыми.

5.4.2 Упакованные глазури изготавливают с одинаковым номинальным количеством.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для упакованных глазурей — в соответствии с ГОСТ 8.579 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничиваются.

5.4.3 Упаковка и укупорочные средства, применяемые для упаковывания глазурей и масс для формования, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к упаковке для пищевой продукции, установленным в [5] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукции в процессе упаковывания, транспортирования и хранения в течение срока годности.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка глазурей и масс для формования — в соответствии с требованиями [6] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт [1].

Правила формирования наименований глазурей и масс для формования изложены в приложении А.

5.5.2 Маркировка шоколадной глазури и шоколадной массы должна содержать следующие дополнительные сведения:

- содержание какао-продуктов (для белой шоколадной глазури и массы — содержание масла какао);
- содержание молочных продуктов в молочной и белой шоколадных глазурях и в молочной, экстрамолочной и белой шоколадных массах.

Правила маркировки содержания какао-продуктов и молочных продуктов изложены в приложении Б.

5.5.3 Маркировка глазури, предназначенной для реализации, должна содержать рекомендации по использованию, которые разрабатывает изготовитель и приводит в рецептуре.

5.5.4 В маркировке шоколадной глазури и шоколадной массы, содержащих эквивалент (ы) масла какао и (или) улучшитель (и) масла какао SOS-типа, должны быть приведены сведения об этом. Данные сведения располагают рядом с указанием состава продукции и излагают четко различаемым шрифтом, контрастно выделяющимся на любом фоне.

Примеры

1 Шоколадная глазурь содержит не более 5 % эквивалента (ов) масла какао.

2 Продукция содержит не более 5 % эквивалента (ов) масла какао в дополнение к маслу какао.

3 Продукция содержит не более 5 % улучшителя (ей) масла какао.

4 Содержит 4,5 % эквивалента (ов) масла какао.

---

[1] В Республике Беларусь маркировка упакованных глазурей осуществляется с учетом требований [7].

5.5.5 Маркировку транспортной упаковки с глазурями и массами для формования осуществляют с нанесением манипуляционных знаков по ГОСТ 14192 «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 8.4.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки глазурей и масс для формования — по ГОСТ 5904 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и настоящему стандарту. Приемку глазурей и масс для формования производят партиями.

Партией считают определенное количество глазури или массы для формования одного вида и наименования, изготовленной на одном и том же технологическом оборудовании, одной даты изготовления, одновременно представленное для контроля, имеющее один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, одинаковое значение номинального количества (для упакованной глазури).

6.2 От каждой партии упакованной глазури для контроля содержимого упаковочной единицы (масса упакованной глазури) и среднего содержимого партии отбирают случайную выборку.

Правила отбора единиц продукции в выборку — по ГОСТ 18321.

Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 7.

Таблица 7

Объем партии (количество упаковочных единиц) N, шт.	Объем выборки n, шт.	Приемочное число c	Браковочное число d
От 2 до 15 включ.	2	0	1
От 16 до 50 включ.	3	0	1
От 51 до 150 включ.	5	0	1
От 151 до 500 включ.	8	0	1
От 501 до 3 200 включ.	13	1	2
От 3 201 до 35 000 включ.	20	1	2
От 35 001 до 50 000 включ.	32	2	3
Свыше 50 000	50	3	4

Партия упакованной глазури по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованной глазури)» и «среднее содержимое партии» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества, указанного в маркировке;

б) количество бракованных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допустимых отрицательных отклонений согласно 5.4.2) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанного в таблице 7;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допустимых отрицательных отклонений согласно 5.4.2.

6.3 Допускается осуществлять выборку для определения содержимого упаковочной единицы (массы упакованной глазури) и среднего содержимого партии в соответствии с планом выборочного контроля, установленным изготовителем с учетом требований ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества AQL = 2,5 %).

План выборочного контроля, построенный на основе ГОСТ ISO 2859-1, должен быть указан в документе изготовителя, устанавливающем порядок проведения технического измерительного контроля продукции, упакованной в потребительскую упаковку.

6.4 Каждая партия глазури и массы для формования при приемке должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена документом, подтверждающим данное соответствие и обеспечивающим прослеживаемость продукции. Форму документа и его наименование разрабатывает изготовитель.

6.5 Контроль органолептических показателей, количества вносимых пищевых добавок, ароматизаторов, содержимого упаковочной единицы (массы упакованной глазури), соблюдения требований к партии, в том числе требований к среднему содержимому партии (для упакованной глазури), состояния упаковки и правильности маркировки осуществляют в каждой партии глазури и массы для формования.

Контроль количества (массы нетто) глазури и массы для формования в транспортной упаковке осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем.

6.6 Физико-химические показатели шоколадной глазури и шоколадной массы: массовые доли общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества, масла какао в пересчете на сухие вещества, обезжиренного сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества, молочного жира, общей массовой доли масла какао и молочного жира в пересчете на сухие вещества, сухого молочного остатка в пересчете на сухие вещества, наличия и количественного содержания эквивалентов масла какао — контролируют периодически, но не реже одного раза в 12 мес.

6.7 Контроль физико-химических показателей, кроме указанных в 6.6, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

6.8 Контроль микробиологических показателей глазурей и масс для формования, содержания генетически модифицированных организмов (далее — ГМО), токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, патогенных микроорганизмов, радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт, и гарантирующим безопасность продукции.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб для контроля органолептических, физико-химических показателей, состояния упаковки и правильности маркировки глазурей и масс для формования — по ГОСТ 5904 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с учетом следующего дополнения: из разных мест каждой единицы транспортной упаковки в выборке отбирают (из блоков вырезают скальпелем, ножом или иным режущим инструментом) точечные пробы продукции массой не менее 100 г. Отобранные точечные пробы расплавляют в емкости, помещенной в водяную баню, при температуре 60 °С – 80 °С, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 500 г.

7.2 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей — по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904, ГОСТ 32751. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов — по ГОСТ 27543. Методы культивирования микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ ISO 7218.

Отбор проб для определения токсичных элементов — по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, минерализация проб — по ГОСТ 26929.

Отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303.

Отбор проб для контроля содержания ГМО в продукции — по [8], ГОСТ CEN/TS 15568 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164, [9] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение органолептических показателей глазурей и масс для формования — по ГОСТ 5897 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Определение цвета, структуры, внешнего вида, в том числе поседения и поражения вредителями, проводят при отборе точечных проб и составлении объединенной пробы визуальным методом, рассматривая продукцию при естественном или достаточном искусственном освещении.

Запах определяют обонятельным методом на основании восприятия запаха с помощью рецепторов органа обоняния.

Вкус определяют вкусовым методом на основании восприятия вкуса с помощью вкусовых рецепторов полости рта. При определении вкуса количество продукции должно быть достаточным для распределения по всей полости рта.

Консистенцию при температуре 16 °С – 18 °С определяют тактильным (осязательным) методом при сдавливании пробы пальцами или при сдавливании зубами при разжевывании одновременно с определением вкуса на основе тактильных (осязательных) ощущений.

Консистенцию в расплавленном состоянии контролируют визуальным методом при составлении объединенной пробы по 7.1 (после перемешивания) и определяют по вытеканию глазури и массы для формования при наклоне емкости с пробой.

7.4 Определение физико-химических показателей глазурей и масс для формования — по ГОСТ 5897, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5902, ГОСТ 5903, ГОСТ 31681, ГОСТ 31682, ГОСТ 31722, ГОСТ 31723, ГОСТ 31902 и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4.1 При необходимости пересчета на сухие вещества значений физико-химических показателей, установленных в настоящем стандарте, применяют формулу

$$M^{СВ} = \frac{M \times 100}{СВ}, \quad (1)$$

где $M^{СВ}$ — значение физико-химического показателя в пересчете на сухие вещества, %;

M — значение физико-химического показателя в натуральном выражении, определенное методами, указанными в 7.4, %;

СВ — массовая доля сухих веществ в глазури или массе для формования, %.

7.4.2 Массовую долю масла какао в пересчете на сухие вещества $M^{СВ}_{МК}$, %, в шоколадной глазури и массе (белой, молочной, с добавлениями в виде сухих молочных продуктов) вычисляют по формуле

$$M^{СВ}_{МК} = \frac{(M_ж - M_{мж} - M_{эмк}) \times 100}{СВ}, \quad (2)$$

где $M_ж$ — массовая доля жира в натуральном выражении, определенная по ГОСТ 31902, %;

$M_{мж}$ — массовая доля молочного жира в натуральном выражении, определенная по ГОСТ ISO 11053 или ГОСТ 31722, %;

$M_{эмк}$ — массовая доля эквивалентов масла какао в натуральном выражении, определенная по ГОСТ ISO 11053, %. При отсутствии эквивалентов масла какао значение $M_{эмк}$ принимается равным нулю;

СВ — массовая доля сухих веществ в глазури или массе для формования, %.

7.5 Физико-химические показатели глазурей и масс для формования с крупными добавлениями определяют без учета крупных добавлений. В случае затруднительного разделения на составные части допускается определять физико-химические показатели, за исключением массовой доли золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, до введения крупных добавлений.

7.6 Определение эквивалентов масла какао в шоколадной глазури и шоколадной массе осуществляют по ГОСТ ISO 11053, [10], [11] и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение подсластителей — по ГОСТ EN 15086, ГОСТ 25268.

7.8 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 33536.

7.9 Содержание остаточных количеств пестицидов определяют по ГОСТ EN 1528-1–ГОСТ EN 1528-4, [12], микотоксинов — по ГОСТ 30711, токсичных элементов — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411, ГОСТ 33412.

7.10 Содержание радионуклидов определяют по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Количество вносимых пищевых добавок и ароматизаторов определяют на стадии производства продукции гравиметрическим (весовым) методом [1] с помощью средств измерений, указанных в ГОСТ OIML R 76-1.

7.12 Контроль ГМО осуществляют по ГОСТ ИСО 21569–ГОСТ ИСО 21572, [13], [14] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Состояние упаковки и правильность маркировки контролируют визуально путем осмотра каждой единицы упаковки, отобранной по ГОСТ 5904 (пункт 1.3 — для транспортной упаковки, пункт 1.5а — для потребительской упаковки), или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованной глазури) и среднего содержимого партии

7.14.1 Содержимое упаковочной единицы (массу упакованной глазури) определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.2, с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.2.

[1] При отсутствии стандартов на методы контроля или методов, утвержденных в установленном порядке.

7.14.2 Измерительное оборудование

Массу упакованной глазури определяют на весах по ГОСТ OIML R 76-1 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов *d* в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 8.

Допускается использование иных весов, имеющих такие же или более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Таблица 8

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов *d*, не более, г
Менее 10	0,1
От 10 до 50, не включая 50	0,2
От 50 до 150, не включая 150	0,5
От 150 до 500, не включая 500	1,0
От 500 до 2 500, не включая 2 500	2,0
От 2 500 до 10 000, не включая 10 000	5,0

7.14.3 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованной глазури)

Массу упакованной глазури M_i, г, определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку, и вычисляют по формуле

$$M_i = M_i^{\text{брутто}} - M_i^{\text{упак}}, \quad (3)$$

где $M_i^{\text{брутто}}$ — значение массы *i*-й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г;

$M_i^{\text{упак}}$ — значение массы упаковки *i*-й упаковочной единицы, г.

7.14.4 Определение среднего содержимого партии упакованной глазури

На основании определенных по 7.14.3 значений массы упакованной глазури рассчитывают среднеарифметическое значение (среднее содержимое партии) M_d, г, по формуле

$$M_d = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} M_i, \quad (4)$$

где M_i — значение массы упакованной глазури *i*-й упаковочной единицы, г,

n — объем выборки согласно 6.2.

Полученные значения сравнивают с номинальным количеством и проверяют соблюдение критерия приемки партии по 6.2, перечисление а).

Контроль среднего содержимого партии упакованной глазури на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми у изготовителя правилами.

7.14.5 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества

Для партии упакованной глазури рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $X_{\text{доп}}$, г, и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $T_{\text{ниж}}$, г, по формулам:

$$X_{\text{доп}} = K_{\text{ном}} - T, \quad (5)$$

$$T_{\text{ниж}} = K_{\text{ном}} - 2T, \quad (6)$$

где $K_{\text{ном}}$ — номинальное количество упакованной глазури, г;

T — предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.2, г.

Полученные по 7.14.3 значения массы упакованной глазури каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с $X_{\text{доп}}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого $X_{\text{доп}}$).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в таблице 7, а также определяют наличие бракованных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $T_{\text{ниж}}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии, указанных в 6.2, перечисления б), в).

7.14.6 Массу нетто весовых глазурей и масс для формования в транспортной упаковке определяют на весах по ГОСТ OIML R 76-1 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле (3).

7.15 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке стандартам на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

7.16 Средства измерений и испытаний, используемые при выполнении измерений (испытаний), должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт, в области обеспечения единства измерений.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение глазурей и масс для формования — в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и настоящего стандарта.

При транспортировании и хранении глазури и массы для формования не должны подвергаться воздействию атмосферных осадков, прямых солнечных лучей.

8.2 Глазури и массы для формования транспортируют предназначенными или оборудованными для таких целей транспортными средствами в соответствии с правилами перевозки пищевой продукции, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.3 Глазури и массы для формования хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями.

При штабельном хранении транспортную упаковку с продукцией укладывают на поддоны и устанавливают в штабели высотой не более 2,0 м на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1,0 м от источников тепла, водопроводных и канализационных труб.

8.4 Условия хранения и срок годности для конкретного наименования глазури и массы для формования устанавливает изготовитель и указывает в рецептуре или технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности [1] глазурей и масс для формования приведены в приложении В.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие глазурей и масс для формования требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

[1] Данные условия хранения и сроки годности, приведенные в стандарте, являются справочными.

Приложение А
(обязательное)

Правила формирования наименований глазурей и масс для формования

А.1 Наименование массы для формования и глазури формируют с указанием вида согласно 4.1.

Порядок слов в наименованиях не регламентируется. Наименование может быть дополнено придуманным названием, цифровым обозначением, символом.

Примеры

1 Глазурь шоколадная обыкновенная.
2 Молочная шоколадная глазурь М-1.
3 Масса шоколадная темная.
4 Шоколад-полуфабрикат темный.
5 Шоколадная масса горькая «Особая +».
6 Глазурь кондитерская какаосодержащая «Дельта».
7 Молочная кондитерская глазурь.
8 Глазурь кондитерская цветная «Клубничный аромат».
9 Масса кондитерская для формования белая «Люкс».
10 Жировая какаосодержащая масса для формования.

А.2 Допускается не указывать в наименовании шоколадной глазури и шоколадной массы вид «обыкновенная».

Примеры

1 Глазурь шоколадная.
2 Масса шоколадная «Премиум».

А.3 Допускается не указывать в наименовании кондитерской и жировой глазури и массы для формования вид «какаосодержащая».

Примеры

1 Глазурь кондитерская «Дельта».
2 Жировая масса для формования.

А.4 В наименовании цветной кондитерской и жировой глазури и массы для формования допускается взамен вида указывать цветовую характеристику.

Примеры

1 Глазурь кондитерская розовая «Клубничный аромат».
2 Масса жировая для формования желтая.

А.5 В наименовании глазури и массы для формования с добавлениями рекомендуется указывать вид добавлений.

Примеры

1 Шоколадная масса белая с клубникой.
2 Глазурь шоколадная молочная «Кофейная».
3 Шоколадная масса с арахисом.
4 Шоколад-полуфабрикат темный с молоком.
5 Белая йогуртовая кондитерская глазурь.
6 Жировая молочная глазурь с кэробом.
7 Жировая масса для формования «Кокосовая».

Если вид добавлений не указывают, то наименование глазури и массы для формования рекомендуется дополнять информацией об их наличии.

Пример — Шоколадная масса молочная с добавлениями.

А.6 Приведенные в настоящем приложении примеры касаются гипотетической продукции и только иллюстрируют правила формирования наименований.

Приложение Б
(обязательное)

Правила маркировки содержания какао-продуктов и молочных продуктов в шоколадной глазури и шоколадной массе

Б.1 При маркировке содержания какао-продуктов и молочных продуктов рекомендуется учитывать допускаемые отрицательные отклонения массовой доли общего сухого остатка какао и массовой доли сухого молочного остатка, указанные в 5.2.5.

Б.2 Содержание какао-продуктов в шоколадной глазури и шоколадной массе указывают согласно рецептуре как суммарную массовую долю какао-продуктов в натуральном выражении или как значение массовой доли общего сухого остатка какао и выражают в процентах.

Примеры

1 Содержание какао-продуктов — не менее 52 %.

2 Минимальное содержание какао-продуктов — 52 %.

3 Содержание какао-продуктов — 52 %.

4 Какао-продукты — 52 %.

5 Какао — 52 %.

6 Какао — не менее 52 %.

7 Массовая доля общего сухого остатка какао — не менее 52 %.

8 Массовая доля общего сухого остатка какао — 52 %.

Б.3 В маркировке молочной, экстрамолочной шоколадной массы и молочной шоколадной глазури дополнительно указывают согласно рецептуре содержание молочных продуктов как суммарную массовую долю молочных продуктов в натуральном выражении или как значение массовой доли сухого молочного остатка и выражают в процентах.

Примеры

1 Содержание какао-продуктов — не менее 32 %, молочных продуктов — не менее 18 %.

2 Минимальное содержание какао-продуктов — 32 %, молочных продуктов — 18 %.

3 Какао-продукты — 32 %, молочные продукты — 18 %.

4 Какао — 32 %, молочные продукты — 18 %.

5 Какао — не менее 32 %, молочные продукты — не менее 18 %.

6 Массовая доля общего сухого остатка какао — не менее 32 %, сухого молочного остатка — не менее 18 %.

7 Массовая доля общего сухого остатка какао — 32 %, сухого молочного остатка — 18 %.

Б.4 В маркировке белой шоколадной глазури и белой шоколадной массы указывают согласно рецептуре содержание масла какао как значение массовой доли масла какао в натуральном выражении и выражают в процентах. Дополнительно указывают содержание молочных продуктов как суммарную массовую долю молочных продуктов в натуральном выражении или как значение массовой доли сухого молочного остатка и выражают в процентах.

Примеры

1 Содержание какао-масла — не менее 30 %, молочных продуктов — не менее 18 %.

2 Минимальное содержание масла какао — 30 %, молочных продуктов — 18 %.

3 Масло какао — 30 %, молочные продукты — 18 %.

4 Масло какао — не менее 30 %, молочные продукты — не менее 18 %.

5 Массовая доля масла какао — не менее 30 %, сухого молочного остатка — не менее 18 %.

6 Массовая доля масла какао — 30 %, сухого молочного остатка — 18 %.

Б.5 В маркировке шоколадной глазури и шоколадной массы, указанных в Б.3 и Б.4, которые содержат тонкоизмельченные добавления в виде сухой молочной сыворотки в дополнение к обеспечивающим сухой молочный остаток сухому молоку и (или) сухим сливкам, молочному жиру, содержание молочных продуктов указывают с учетом сухой молочной сыворотки.

Примеры

1 Содержание какао-продуктов — 25 %, молочных продуктов — 23 %, в том числе молочной сыворотки 10 %.

2 Масло какао — не менее 30 %, молочные продукты — не менее 20 %, в том числе молочная сыворотка не более 6 %.

3 Массовая доля общего сухого остатка какао — 25 %, сухого молочного остатка — 23 %, в том числе молочной сыворотки 10 %.

4 Массовая доля масла какао — не менее 30 %, сухого молочного остатка — не менее 20 %, в том числе молочной сыворотки не более 6 %.

Могут быть использованы иные примеры, в том числе приведенные в Б.3 и Б.4, с учетом положений настоящего пункта в части указания сухой молочной сыворотки.

Б.6 Содержание какао-продуктов (или масла какао в белой шоколадной глазури и белой шоколадной массе) и молочных продуктов в шоколадной глазури и шоколадной массе с крупными добавлениями указывают без учета крупных добавлений. Дополнительно может быть указано общее содержание какао-продуктов (или масла какао в белой шоколадной глазури и белой шоколадной массе) и молочных продуктов в готовой продукции с учетом крупных добавлений.

Приложение В
(справочное)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности глазурей и масс для формования

В.1 Рекомендуемые условия хранения глазурей и масс для формования:

- температура воздуха — (18 ± 3) °С,
- относительная влажность воздуха — не более 75 %.

В.2 Рекомендуемые сроки годности продукции, считая с даты изготовления, при соблюдении условий хранения, указанных в В.1, составляют:

а) для кондитерской глазури и массы для формования:

- какаосодержащей — 8 мес;
- молочной, белой, цветной — 6 мес;
- с крупными добавлениями — 6 мес;

б) для шоколадной глазури и шоколадной массы:

- обыкновенной и молочной шоколадной глазури и горькой, темной, обыкновенной, сладкой, молочной и экстрамолочной шоколадной массы — 8 мес;
- обыкновенной шоколадной глазури и горькой, темной, обыкновенной и сладкой шоколадной массы, изготовленных с тонкоизмельченными добавлениями в виде сухих молочных продуктов, — 8 мес;
- обыкновенной и молочной шоколадной глазури и горькой, темной, обыкновенной, сладкой, молочной и экстрамолочной шоколадной массы, изготовленных с добавлениями, иными, чем сухие молочные продукты, — 6 мес;
- обыкновенной шоколадной глазури и горькой, темной, обыкновенной и сладкой шоколадной массы, изготовленных с тонкоизмельченными добавлениями в виде сухих молочных продуктов совместно с иными добавлениями, — 6 мес;

в) для жировой глазури и массы для формования — 3 мес, для изготовленных с добавлением фруктовых и овощных порошков — 2 мес.

В.3 При установлении условий хранения и сроков годности изготовителю следует руководствоваться нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В.4 Приведенные в настоящем приложении условия хранения и сроки годности рекомендованы на основе применения [15]–[17].

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[2] ТР ТС 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[3] ТР ТС 024/2011 — Технический регламент на масложировую продукцию

[4] ТР ТС 033/2013 — О безопасности молока и молочной продукции

[5] ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[6] ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[7] СТБ 8019-2002 — Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

[8] МУ 2.3.2.1917-2004 — Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из (или с использованием) сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 июля 2004 г.

[9] МУК 2.6.1.1194-03 — Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 февраля 2003 г.

[10] ISO 23275-1:2006 — Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и обыкновенном шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов масла какао
(Animal and vegetable fats and oils — Cocoa butter equivalents in cocoa butter and plain chocolate — Part 1: Determination of the presence of cocoa butter equivalents)

[11] ISO 23275-2:2006 — Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и обыкновенном шоколаде. Часть 2. Определение количества эквивалентов масла какао
(Animal and vegetable fats and oils -- Cocoa butter equivalents in cocoa butter and plain chocolate — Part 2: Quantification of cocoa butter equivalents.)

[12] МУ 2142-80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое № 2142-80
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г.

[13] МУК 4.2.2304-07 — Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

[14] МУК 4.2.2305-07 — Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

[15] СТБ 1202-2014 — Шоколадная масса и шоколадная глазурь. Общие технические условия

[16] СТБ 1207-2012 — Глазурь жировая и масса жировая для формования. Общие технические условия

[17] СТБ 2212-2011 — Глазурь кондитерская и масса кондитерская для формования. Общие технические условия

УДК 663.918.4(083.74)(476)
664.31(083.74)(476)
МКС 67.140.30
NEQ

Ключевые слова: глазури, массы для формования, общие технические условия

ОКП РБ 10.82.21; 10.82.22