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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34074— 2017

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОНДИТЕРСКОЙ И ЖИРОВОЙ МАСС ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 13135
30 марта 2017 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 ПОДГОТОВЛЕН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»)

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 марта 2017 г. №97-П)

За принятие стандарта 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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 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.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КОНДИТЕРСКОЙ И ЖИРОВОЙ МАСС ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ
Общие технические условия

Products from confectionery and fatty masses for formation
General specifications

Дата введения -

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия из кондитерской и жировой масс для формования (далее – изделия): кондитерские и сладкие плитки и фигуры, конфеты, предназначенные для реализации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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 745-2014 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

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 1760-2014 Подпергамент. Технические условия

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 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

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 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия

ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800×1200 мм. Технические условия

ГОСТ 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 9570-84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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 12301-2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

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 CEN/TS 15568-2015 Пищевые продукты. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Стратегии отбора проб

ГОСТ 16337-77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 16711-84 Основа парафинированной бумаги. Технические условия

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

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18510-87 Бумага писчая. Технические условия

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21444-75 Бумага мелованная. Технические условия

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 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26811-2014 Изделия кондитерские. Йодометрический метод определения массовой доли общей сернистой кислоты

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 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

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

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 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

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

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

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

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на территории государства по соответствующему указателю стандартов и классификаторов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт и классификатор заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт и классификатор отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ГОСТ 17481, а также следующие термины с соответствующим определениями:

3.1 кондитерская плитка [фигура]: Сахаристое кондитерское изделие из кондитерской массы для формования с начинкой или без начинки, изготавливаемое в виде плиток [фигур];

3.2 сладкая плитка [фигура]: Сахаристое кондитерское изделие из жировой массы для формования с начинкой или без начинки, изготавливаемое в виде плиток [фигур].

3.3 кондитерская масса для формования: Кондитерский полуфабрикат, изготовленный из сахара или подсластителей, эквивалентов и (или) заменителей масла какао, с массовой долей жира не менее 25 %, степенью измельчения не менее 92 %, массовой долей влаги не более 1,5 %.

3.4 жировая масса для формования: Кондитерский полуфабрикат, изготовленный из сахара или подсластителей, жиров специального назначения (кондитерских жиров с твердостью не ниже 500 г/см^2 при 20 °С) и (или) растительных масел, и (или) их фракций, смесей, с массовой долей жира не менее 25 %, степенью измельчения не менее 92 %, массовой долей влаги не более 1,5 %.

3.5 кондитерская [жировая] какаосодержащая масса для формования: Кондитерская [жировая] масса для формования, изготовленная с применением какао тертого и (или) какао-порошка, без добавления молочных продуктов или с их добавлением в количестве менее 10 %.

3.6 кондитерская [жировая] молочная масса для формования: Кондитерская [жировая] масса для формования, изготовленная с применением какао тертого и (или) какао-порошка, с добавлением молочных продуктов в количестве не менее 10 %.

3.7 кондитерская [жировая] белая масса для формования: Кондитерская [жировая] масса для формования, изготовленная без применения какао тертого и (или) какао-порошка, с добавлением молочных продуктов и (или) продуктов переработки молока.

3.8 кондитерская [жировая] цветная масса для формования: Кондитерская [жировая] масса для формования, изготовленная без применения какао тертого и какао-порошка, с добавлением пищевых красителей и (или) натуральных овощных, фруктовых порошков, и (или) других пищевых ингредиентов, придающих окраску.

3.9 ирисная начинка; начинка тоффи: Начинка, изготовленная путем уваривания сахаро-паточно-молочного сиропа или сахаро-паточно-фруктового сиропа, с добавлением жира, других пищевых ингредиентов, в которой массовая доля влаги составляет не более 19 %, массовая доля жира – не менее 3 %.

3.10 мягкая карамельная начинка; мягкая карамель: Начинка, изготовленная из карамельного сиропа, с добавлением молочных продуктов и (или) жира, и (или) других пищевых ингредиентов, в которой массовая доля влаги составляет не более 19 %.

4 Классификация

4.1 В зависимости от компонентного состава кондитерские и сладкие плитки и фигуры подразделяют на:

– какаосодержащие, изготавливаемые соответственно из кондитерской и жировой какаосодержащей массы для формования;

– молочные, изготавливаемые соответственно из кондитерской и жировой молочной массы для формования;

– белые, изготавливаемые соответственно из кондитерской и жировой белой массы для формования;

– цветные, изготавливаемые соответственно из кондитерской и жировой цветной массы для формования.

4.2 В зависимости от технологии изготовления кондитерские и сладкие плитки и фигуры (далее – плитки и фигуры) по 4.1 могут быть изготовлены:

– пористыми;

– с начинками.

4.3 В зависимости от технологии изготовления конфеты подразделяют на:

– конфеты с начинками, состоящие из кондитерской или жировой массы для формования и начинки;

– конфеты с крупными добавлениями, состоящие из кондитерской или жировой массы для формования и крупных добавлений. В качестве крупных добавлений используют целые, половинки или дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, вафли, кокосовую стружку, продукты экструдированных круп, какао-крупку.

4.4 Изделия могут быть изготовлены сочетанием 2-х и более масс для формования различных видов, которые визуально определяются на поверхности или в изломе.

4.5 Изделия изготавливают с начинками следующих видов:

– помадной (из сахарной, молочной, сливочной, фруктовой помады, помады крем-брюле);

– молочной, сливочной;

– ирисной (тоффи);

– мягкой карамельной;

– ликерной;

– фруктовой, в том числе ягодной (далее – фруктовой), овощной, желейной, желейно-фруктовой, желейно-овощной;

– пралине, типа пралине;

– жировой;

– кремовой на основе масла какао, кондитерских и растительных жиров, масла из коровьего молока;

– шоколадной, состоящей из сахара, жира, какао-продуктов (не менее 14 %), с применением или без применения молочных продуктов, патоки;

– медовой, состоящей из уваренного сахаро-паточного сиропа с добавлением натурального меда;

– из натурального меда;

– из готовой винодельческой и ликероводочной продукции;

– сиропной, состоящей из уваренного сахаро-паточного сиропа;

– комбинированной, состоящей из двух (и более) видов начинок.

5 Технические требования

5.1 Изделия 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 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям плитки и фигуры должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="2">Характеристика плиток и фигур</td></tr>
<tr><td>кондитерских</td><td>сладких</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td colspan="2">Свойственные конкретному наименованию плиток и фигур, с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкуса и запаха</td></tr>
<tr><td>Поверхность</td><td>Лицевая поверхность – блестящая, гладкая или с выразительным оттиском узора формы</td><td>Лицевая поверхность – слегка матовая, гладкая или с выразительным оттиском узора формы</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Для плиток и фигур с добавлением молочных продуктов, тертых орехов, арахиса допускается матовая лицевая поверхность.
Для плиток без добавлений и с тонкоизмельченными добавлениями нижняя поверхность ровная; для плиток с крупными добавлениями – неровная за счет добавлений.
Для плиток и фигур, изготавливаемых из нескольких масс для формования поверхность – в соответствии с рецептурой.
В пористых плитках допускается неровная поверхность.
Допускается наличие изделий с незначительно поврежденной поверхностью до 3,0 % (по счету) от объединенной пробы</td></tr>
<tr><td>Форма</td><td colspan="2">Для плиток – плоская, прямоугольная, квадратная, в виде батончиков (при соотношении длины и наибольшего поперечного размера не менее 3 : 1), медалей или другая, соответствующая рецептуре, без деформации.
Для фигур – объемная разнообразная, соответствующая рецептуре, без деформации.
Допускается наличие изделий с незначительной деформацией до 5,0 % (по счету) от объединенной пробы</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="2">Твердая</td></tr>
<tr><td>Структура</td><td colspan="2">Однородная, для пористых плиток и фигур — ячеистая, для плиток и фигур с крупными добавлениями – с включениями крупных добавлений</td></tr>
<tr><td colspan="3">Примечание – Незначительные дефекты, не ухудшающие внешнего вида плиток и фигур, такие как крошка, пузырьки, царапины, пятна, сколы, проникновение жидкой фазы начинки на поверхность — не являются браковочным признаком.</td></tr>
</table>

5.2.2 По органолептическим показателям конфеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="2">Характеристика конфет</td></tr>
<tr><td>с начинками</td><td>с крупными добавлениями</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td colspan="2">Свойственные конкретному наименованию конфет, с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкуса и запаха</td></tr>
<tr><td>Форма</td><td>Прямоугольная, квадратная, круглая, овальная, куполообразная или другая, соответствующая рецептуре. Начинка конфеты закрыта массой для формования полностью или частично</td><td>В виде лепешек или другая, соответствующая рецептуре</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика конфет	
	с начинками	с крупными добавлениями
Поверхность	Блестящая, гладкая или с выразительным оттиском рельефа формы.	Блестящая, с выступающими крупными добавлениями, или другая, соответствующая рецептуре.
	Допускается матовая поверхность при использовании кондитерской массы для формования с добавлением молочных продуктов и белой, а также жировой массы для формования. Поверхность конфет может иметь художественную отделку, обсыпку	

5.2.3 По физико-химическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу), %, не более	60,0
Массовая доля жира, %, не менее	18,0
Степень измельчения, %, не менее	92,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля влаги начинок для изделий с начинками, %, не более	
– помадной (из сахарной, молочной, сливочной, фруктовой помады, помады крем-брюле)	25,0
– шоколадной	22,0
– фруктовой, овощной, желейной, желейно-фруктовой, желейно-овощной	41,0
– пралине, типа пралине, жировой, кремовой (на основе масла какао, кондитерских и растительных жиров)	4,0
– кремовой (на основе масла из коровьего молока), молочной, сливочной	23,0
– ирисной (тоффи), мягкой карамельной	19,0
– ликерной, медовой, сиропной	60,0

5.2.4 Массовые доли общего сахара (в пересчете на сахарозу) и жира устанавливают в рецептуре с учетом допускаемых отклонений ±3,0 %.

Массовая доля влаги изделий – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, с учетом допускаемого отклонения в сторону увеличения 0,5 %, в сторону уменьшения не ограничивается.

Массовая доля влаги начинок – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, с учетом допускаемых отклонений ±2,0 %.

Массовая доля начинки в изделиях с начинками – не менее 20 % с учетом допускаемых отклонений ±5,0 %. Для изделий с комбинированными начинками нормируется общая массовая доля всех начинок.

5.2.5 Физико-химические показатели для изделий с комбинированными начинками устанавливают отдельно для каждого вида начинки. В случае затруднительного разделения на составные части допускается устанавливать физико-химические показатели для начинки в целом.

5.2.6 Массовая доля общей сернистой кислоты в изделиях с фруктовыми, овощными, желейно-фруктовыми, желейно-овощными начинками, изготовленных с применением фруктового, овощного сырья, консервированного диоксидом серы (сернистым ангидридом) или солями сернистой кислоты сульфитами, должна быть не более 0,01 %.

Содержание бензойной кислоты, сорбиновой кислоты в изделиях с начинками, изготовленными с применением сырья, консервированного бензойной кислотой (или ее солями бензоатами), сорбиновой кислотой (или ее солями сорбатами) – в соответствии с требованиями [2] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 Конкретные наименования изделий, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологиче-

ских вспомогательных средств, пищевая ценность 100 г изделий, срок годности должны быть указаны в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

5.2.8 Правила формирования наименований изделий изложены в приложении А.

5.2.9 По микробиологическим показателям изделия должны соответствовать требованиям [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.10 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.11 Содержание радионуклидов в изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.12 Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства вносят в изделия в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в [2] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам

5.3.1 Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления изделий, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и (или) быть разрешены для изготовления пищевой продукции. Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств с указанием нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование изделий, утвержденной в установленном порядке.

5.3.2 Для изготовления изделий применяют следующие виды сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств:

– масложировую продукцию: растительные жиры и масла, в том числе рафинированные, фракционированные и модифицированные (гидрогенизированные, переэтерифицированные), жиры специального назначения (жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности), эквиваленты, улучшители и заменители масла какао, заменители молочного жира, спреды;

– сахар белый, сахарную пудру;

– какао-продукты: какао-порошок, какао тертое, масло какао, какао-крупку;

– ароматизаторы, экстракты, эфирные масла;

– изделия ликероводочные, винодельческие: коньяк, бренди, ликеры, настойки;

– какаовеллу;

– кокосовую стружку;

– кофе, чай и продукты их переработки: экстракты, концентраты;

– крахмал картофельный, кукурузный, в том числе модифицированный;

– крахмальную патоку, глюкозный, глюкозно-фруктозный, фруктозно-глюкозный, мальтозный сиропы;

– массу для формования: кондитерскую и жировую;

– молочную продукцию;

– мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты;

– натуральный мед;

– пищевую соль;

– пищевые добавки: пищевые красители, регуляторы кислотности (лимонную кислоту, молочную кислоту, цитрат натрия, лактат натрия), эмульгаторы (лецитин, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот), подсластители (ксилит, сорбит, изомальт, мальтит, эритрит), консерванты (сорбиновую кислоту, бензойную кислоту и их соли), глицерин;

– продукты экструзионной технологии;

– семена масличных культур: подсолнечник, кунжут, арахис, лен;

– специи и пряности;

– студнеобразующее сырье (включая пищевые добавки и комплексные пищевые добавки (желирующие агенты, загустители, стабилизаторы): агар, агароид, фурцелларан (агар из фурцеллярии), пектин, желатин, модифицированный крахмал, каррагинан, камеди, гуммиарабик;

– ферментные препараты;

– фруктовые и овощные полуфабрикаты: подварки, припасы, пюре, повидло, пасты, порошки и продукты их переработки;

– фруктовые и овощные соки;

– фруктозу;

– фрукты, овощи сушеные, вяленые, сублимированные (в том числе сублимированные гранулы – криспи), заспиртованные, бланшированные, цукаты;

– этиловый ректификованный спирт не ниже высшей очистки.

– ядра орехов и продукты их переработки.

Допускается применение другого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов при выполнении требований, установленных в 5.3.1.

5.3.3 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления изделий, должно соответствовать требованиям [1], [3] – [6] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства и их применение – в соответствии с требованиями [2] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Изделия изготавливают завернутыми и незавернутыми. В зависимости от способа упаковывания изделия изготавливают весовыми (помещенными непосредственно в транспортную упаковку), упакованными в потребительскую упаковку, в том числе по одной единице (штучными), в виде наборов. Упакованные в потребительскую упаковку изделия изготавливают с одинаковым номинальным количеством.

5.4.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для упакованных в потребительскую упаковку изделий – в соответствии с ГОСТ 8.579 и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

5.4.3 Для завертывания изделий применяют бумагу этикеточную по ГОСТ 7625, бумагу писчую по ГОСТ 18510, бумагу мелованную по ГОСТ 21444, бумагу-основу для парафинирования по ГОСТ 16711, бумагу парафинированную по ГОСТ 9569, фольгу алюминиевую для упаковки пищевой продукции по ГОСТ 745, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамент растительный по ГОСТ 1341, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, пленку поливинилхлоридную по ГОСТ 25250, термосвариваемую пленку.

Медали, изготовленные путем отливки в фольгу, считают завернутыми.

5.4.4 При изготовлении полых фигур с вложенными внутрь сюрпризными изделиями непищевого назначения (игрушки, сувениры и т.п.), данные изделия должны соответствовать установленным требованиям безопасности и быть упакованы в упаковку, разрешенную для контакта с пищевой продукцией.

5.4.5 Для упаковывания изделий применяют потребительскую упаковку: художественно оформленные коробки из картона или полимерных материалов с корректом или без него, полиэтиленовые, полипропиленовые пакеты, корректы из полимерных материалов.

Пакеты, коробки должны быть термосварены или заклеены, скреплены специальными зажимами или закрыты иным способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность изделий.

Дно и поверхность коробок, при упаковывании незавернутых изделий, застилают растительным пергаментом или подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой, полимерными материалами, целлофаном по ГОСТ 7730 или прокладкой из гофрированной бумаги. Допускается упаковывать в коробки изделия, предварительно уложенные в капсюли из этикеточной бумаги. При укладывании изделий в корректы или капсюли дно коробок не застилают.

5.4.6 Штучные изделия могут быть упакованы в групповую потребительскую упаковку.

Штучные фигуры укладывают массой нетто не более 3 кг в коробки по ГОСТ 12301 с последующим упаковыванием в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 массой нетто не более 10 кг.

5.4.7 Штучные и весовые завернутые плитки укладывают массой нетто не более 7 кг, медали – не более 3 кг в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512.

5.4.8 Весовые незавернутые плитки укладывают рядами массой нетто не более 5 кг, фигуры – не более 3 кг с перестилкой рядов пергаментом или подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой, целлофаном, пленкой полиэтиленовой по ГОСТ 10354, медали – насыпью массой нетто не более 3 кг в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512. Этими же материалами выстилают ящики таким образом, чтобы закрыть всю продукцию.

5.4.9 Весовые завернутые изделия с ликерными, медовыми, сиропными начинками, начинками из натурального меда, готовой винодельческой и ликероводочной продукции укладывают рядами или насыпью массой нетто не более 6 кг, остальные – не более 10,0 кг в транспортную упаковку – ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512.

5.4.10 Весовые незавернутые изделия с ликерными, медовыми, сиропными начинками и начинками из натурального меда, готовой винодельческой и ликероводочной продукции укладывают в ящики рядами массой нетто не более 6 кг, остальные – не более 10,0 кг с перестилкой рядов пергаментом или подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой, полимерными материалами, целлофаном по ГОСТ 7730, пленкой полиэтиленовой по ГОСТ 10354. Этими же материалами выстилают ящики таким образом, чтобы закрыть всю продукцию.

В качестве выстилающего материала допускается применять мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 или изготовленные из пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена по ГОСТ 16337. Выстилающий материал должен покрывать всю продукцию.

5.4.11 Упакованные в потребительскую упаковку изделия укладывают массой нетто не более 10,0 кг в транспортную упаковку – ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301.

5.4.12 Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.13 Ящики из гофрированного картона могут формироваться в блок-пакеты или блок-поддоны с обтяжкой термоусадочной пленкой.

5.4.14 При упаковке, транспортировании и хранении изделий применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570.

5.4.15 Потребительская и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям [7] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Упаковка и укупорочные средства должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и обеспечивать сохранность, качество и безопасность изделий в процессе упаковывания, транспортирования, хранения и реализации.

5.4.16 Допускается использование других способов упаковывания, типов упаковки и укупорочных средств, соответствующих требованиям [7] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и упаковочных материалов, разрешенных для упаковывания пищевой продукции и соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка – в соответствии с требованиями [8] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

В маркировке наборов изделий допускается:

– наименование изделий, входящих в набор, указывать в свободной форме с учетом художественного оформления потребительской упаковки;

– указывать средневзвешенные состав и величину пищевой ценности.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки – с учетом требований ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «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 – по ГОСТ 5904 и (или) нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и настоящему стандарту. Приемку изделий производят партиями.

Партией считают определенное количество изделий одного вида и наименования, одной даты изготовления, изготовленное на одном и том же технологическом оборудовании, одинаково упакованное, одновременно представленное для контроля, имеющее одинаковое значение номинального количества (для упакованных изделий).

6.2 От каждой партии упакованных изделий для контроля содержимого упаковочной единицы (масса упакованных изделий) и среднего содержимого партии отбирают случайную выборку. Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 4.

Таблица 4

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 3200 включ.	13	1	2
От 3201 до 35000 включ.	20	1	2
От 35001 до 50000 включ.	32	2	3
Свыше 50000	50	3	4

Партия упакованных изделий по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованных изделий)» 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 4;

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 упакованных изделий) 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 упакованной в потребительскую упаковку продукции.

Изделия при приемке изготовителем должны быть проверены на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлены товаросопроводительной документацией, подтверждающей данное соответствие и обеспечивающей прослеживаемость продукции. Товаросопроводительная документация должна содержать следующие основные реквизиты:

– наименование, номер и дату выдачи товаросопроводительной документации;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование изделия;
– дату изготовления и срок годности;
– объем партии:

а) количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для упакованных изделий), также может быть указано количество единиц транспортной упаковки;

б) массу партии или количество единиц транспортной упаковки и количество (массу нетто) изделий в единице транспортной упаковки (для весовых изделий);

– тип упаковки;
– условия хранения;
– подтверждение соответствия изделий требованиям настоящего стандарта;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию изделий (например, номер или обозначение партии, смены).

6.4 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (массы упакованных изделий), соблюдение требований к партии, в том числе к среднему содержимому партии (для упакованных изделий), состояния упаковки и правильности маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль количества (массы нетто) изделий в транспортной упаковке осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем.

6.5 Массовые доли влаги, жира, общего сахара (в пересчете на сахарозу), начинки в изделиях с начинками, влаги начинки, золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, степень измельчения, количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств контролируют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим качество и безопасность продукции.

6.6 Контроль микробиологических показателей, ГМО, токсичных элементов, микотоксинов, 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 Методы отбора и подготовки проб – по ГОСТ 5904 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904, ГОСТ 32751. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543, методы культивирования микроорганизмов и обработка результатов по ГОСТ 26670.

Отбор проб для контроля содержания ГМО – по [9], ГОСТ CEN/TS 15568 или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по [10] или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение органолептических показателей изделий

7.3.1 Определение органолептических показателей проводят по ГОСТ 5897 путем контроля объединенной пробы или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3.2 Определение формы, поверхности изделий проводят визуально, консистенции и структуры плиток и фигур – визуально и тактильно. Вкус и запах изделий определяют органолептически.

7.4 Определение физико-химических показателей – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5902, ГОСТ 5903, ГОСТ 31902.

7.5 Физико-химические показатели изделий с крупными добавлениями, начинкой определяют без учета крупных добавлений, начинки, за исключением показателя «Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %». В случае затруднительного разделения изделий на составные части допускается определять физико-химические показатели до введения крупных добавлений, начинки.

7.6 Определение бензойной кислоты, сорбиновой кислоты, общей сернистой кислоты – по ГОСТ 26181, ГОСТ 26811, ГОСТ 28467, ГОСТ 30670.

7.7 Содержание пестицидов определяют по ГОСТ EN 1528-1-2014, ГОСТ EN 1528-2-2014, ГОСТ EN 1528-3-2014, ГОСТ EN 1528-4-2014, [11].

7.8 Определение токсичных элементов – по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411, ГОСТ 33412, микотоксинов – по ГОСТ 30711.

7.9 Содержание радионуклидов определяют по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.10 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.11 Контроль ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [12], [13].

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

7.13 Состояние упаковки и правильность маркировки определяют 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 упакованных изделий) и среднего содержимого партии

7.14.1 Содержимое упаковочной единицы (массу упакованных изделий) 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.

7.14.2 Измерительное оборудование

Массу упакованных изделий 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 5.

Таблица 5

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 2500, не включая 2 500	2,0
От 2 500 до 10 000, не включая 10 000	5,0

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

7.14.3 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованных изделий)

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

$$M_i = M_i^{брутто} - M_i^{упак}, \quad (1)$$

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

$M_i^{упак}$ — значение массы упаковки и (или) упаковочного материала, г.

7.14.4 Определение среднего содержимого партии упакованных изделий

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

$$M_d = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} M_i, \quad (2)$$

где M_i – значение массы упакованных изделий 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).

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

Контроль среднего содержимого партии 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 упакованных изделий рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $X_{доп}$ в граммах и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $T_{ниж}$ в граммах по формулам:

$$X_{доп} = K_{ном} - T, \quad (3)$$

$$T_{ниж} = K_{ном} - 2T, \quad (4)$$

где $K_{ном}$ – номинальное количество упакованных изделий, г;

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

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

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в таблице 4, а также определяют наличие бракованных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $T_{ниж}$.

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

7.14.6 Массу нетто весовых изделий, упаковываемых в транспортную упаковку, определяют на весах по ГОСТ OIML R 76-1 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле (1).

7.15 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке стандартам на методы, а также по методикам выполнения измерений, или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и 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 изделий – в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

При транспортировании и хранении, изделия должны быть предохранены от атмосферных осадков и воздействия прямых солнечных лучей.

Изделия транспортируют в соответствии с правилами перевозки пищевой продукции, действующими на соответствующем виде транспорта. Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые вещества, грузы с резким запахом, а также транспортировать изделия совместно с грузами, обладающими специфическим запахом.

8.2 Изделия хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

Не допускается хранение изделий совместно с продукцией, обладающей специфическим запахом.

8.3 При штабельном хранении транспортную упаковку с изделиями укладывают на поддоны и устанавливают в штабели высотой не более 2 м. Между штабелями и стеной оставляют проход не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

8.4 Срок годности и условия хранения для изделий устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

Рекомендуемые условия хранения и срок годности изделий приведены в приложении Б.

8.5 Условия транспортирования и хранения изделий, установленные изготовителем, должны соответствовать требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Правила формирования наименований изделий

А.1 В наименовании изделий указывают вид в зависимости от компонентного состава и технологии изготовления в соответствии с 4.1–4.3. Наименование изделий может быть дополнено придуманным названием, включая символы, цифры, сведения о вкусовых особенностях изделий.

Примеры:

1 Плитки кондитерские какаосодержащие «Юниор».
2 Кондитерская плитка какаосодержащая «Sweet desert» молочная.
3 Кондитерская плитка белая «Люкс».
4 Кондитерская плитка какаосодержащая «Антошка» с начинкой мягкая карамель.
5 Кондитерская плитка какаосодержащая и белая «Буренка».
6 Плитка сладкая какаосодержащая «Привет».
7 Сладкая какаосодержащая пористая плитка «Sweet dreams».
8 Фигура кондитерская какаосодержащая «Лев».
10 Фигура сладкая какаосодержащая молочная «Денежное дерево».
11Сладкая фигура белая «Мамонтенок».
12 Плитка сладкая «Батончик с шоколадной начинкой».
13 Кондитерская плитка «Медаль».
14 Кондитерская плитка «Milk & Honey».
15 Конфеты «Escaminio» вкус крем-брюле.
16 Конфеты «Бархатная ночь» с коньяком.
17 Конфеты «777».

А.2 Допускается не указывать в наименовании плиток и фигур вид «какаосодержащие».

Примеры:

1 Плитка кондитерская «Юниор».
2 Кондитерская плитка «Sweet desert» молочная.
3 Плитка сладкая «Привет».
4 Фигура сладкая молочная «Денежное дерево».
5 Кондитерская фигура молочная «Белочка».

А.3 В наименовании плиток и фигур с добавлениями рекомендуется указывать вид добавлений.

Примеры:

1 Кондитерская плитка «Линия вкуса» с изюмом.
2 Плитка сладкая «Сюрприз» с арахисом.
3 Кондитерская плитка с ванильно-сливочным вкусом и вафельной крошкой.
4 Фигура кондитерская «Котенок» с йогуртом.

А.4 В наименовании изделий, изготовленных сочетанием 2-х и более масс для формования, допускается не указывать вид масс для формования, если наименование, в том числе придуманное название, и (или) дизайн упаковки дает потребителю ясное представление о данном виде изделия.

Примеры:

1 Кондитерская плитка «Теленок Борька».
2 Сладкая плитка «Дуэт».

А.5 В наименовании конфет рекомендуется указывать вид начинки и крупных добавлений.

Примеры:

1 Конфеты с ликерной начинкой.
2 Конфеты «Монте» с миндалем.

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

А.7 Порядок слов в наименованиях изделий не регламентируется.

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности изделий

Б.1 Рекомендуемые условия хранения изделий: температура воздуха (18 ± 3) °С, относительная влажность воздуха не более 75 %.

Б.2 Рекомендуемый срок годности изделий, считая с даты изготовления, при соблюдении условий хранения, указанных в Б.1 составляет:

а) для кондитерских плиток и фигур:
- – какаосодержащих – 8 мес;
- – молочных, белых – 6 мес;
- – с крупными добавлениями – 6 мес.

б) для сладких плиток и фигур:
- – без добавлений и с добавлениями (кроме овощных и фруктовых порошков) – 3 мес;
- – с добавлениями овощных и фруктовых порошков – 2 мес.

в) для плиток, фигур, конфет с начинками:
- – завернутых и (или) упакованных – 3,0 мес.

г) конфет с крупными добавлениями – 3,0 мес.

Б.3 Срок годности наборов плиток, фигур, конфет устанавливают по плиткам, фигурам, конфетам с наименьшим сроком годности.

Б.4 Приведенные в настоящем приложении сроки годности и условия хранения рекомендованы на основе применения [14]–[16]. Изготовитель при установлении сроков годности и условий хранения может руководствоваться иными нормативными правовыми актами, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 015/2011 О безопасности зерна

[4] ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

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

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

[7] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

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

[9] 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.

[10] 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 от 20 февраля 2003 г.

[11] 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.

[12] 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

[13] МУК 4.2.2305-07 Определение генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически 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

[14] СТБ 1207-2012 «Глазурь жировая и масса жировая для формования. Общие технические условия»
Утвержден постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12 октября 2012 г. № 64

[15] СТБ 2212-2011«Глазурь кондитерская и масса кондитерская для формования. Общие технические условия»
Утвержден постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 сентября 2011 г. № 70

[16] СТБ 2422-2015 «Конфеты. Общие технические условия»
Утвержден постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 августа 2015 г. № 38

УДК 664.143.037.1(083.74)(476) МКС 67.140.30

Ключевые слова: плитки, фигуры, конфеты, изделия, общие технические условия