ГОСТ 5904—82

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ, МЕТОДЫ ОТБОРА И ПОДГОТОВКИ ПРОБ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.14:006.354 Группа Н49

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ

Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 5904—82

Confectionery. Acceptance rules, methods of sampling and sample preparation

МКС 67.180.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.01.84

Настоящий стандарт распространяется на кондитерские изделия и устанавливает правила приемки, методы отбора и подготовки проб готовой продукции и полуфабрикатов.

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Продукцию принимают партиями. Партией считают продукцию одного вида, сорта и наименования, выработанную за одну смену и оформленную одним документом о качестве.

1.2. Документ о качестве должен содержать:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненность и местонахождение;

наименование продукции;

дату выработки;

подтверждение о соответствии качества продукции нормативно-технической документации;

обозначение нормативно-технической документации.

Допускается вместо выдачи документа о качестве на товарно-сопроводительной накладной ставить штамп ОТК о соответствии партии продукции требованиям нормативно-технической документации.

1.3. Для контроля качества упаковки и маркировки транспортной тары применяют выборочный одноступенчатый нормальный контроль по II уровню (табл. 1).

Таблица 1

Количество единиц транспортной тары в партии, шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
От 26 до 50 включ.	8	1	2
» 51 » 90 »	13	2	3
» 91 » 150 »	20	3	4
» 151 » 280 »	32	5	6
» 281 » 500 »	50	7	8
» 501 » 1200 »	80	10	11

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. Партию принимают, если количество единиц транспортной тары, не отвечающей требованиям нормативно-технической документации по упаковке и маркировке, меньше или равно приемочному числу, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу (см. табл. 1).

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1982
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

1.5. Для контроля органолептических и физико-химических показателей применяют выборочный одноступенчатый нормальный контроль по специальному уровню S-3 (табл. 2).

Таблица 2

Количество единиц транспортной тары в партии, шт.	Объем выборки, шт.
До 50 включ.	3
От 51 до 150 »	5
» 151 » 500 »	8
» 501 » 1200 »	13

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5а. Для контроля массы нетто упаковочных единиц фасованной продукции из отобранных по п. 1.5 единиц транспортной тары отбирают случайную выборку в соответствии с требованиями табл. 2а. Для контроля применяют выборочный одноступенчатый нормальный контроль по II уровню.

Таблица 2а

Масса нетто упаковочных единиц, г	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
До 50 включ.	50	7	8
От 51 » 200 »	32	5	6
» 201 » 500 »	20	3	4
» 501 » 750 »	13	2	3
» 751 » 1000 »	8	1	2

Партию принимают, если количество упаковочных единиц, не отвечающих требованиям нормативно-технической документации по массе нетто, меньше или равно приемочному числу, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.6. Планы контроля, установленные в табл. 1, 2 и 2а, разработаны по ГОСТ 18242*.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.7. Правила отбора единиц продукции в выборку — по ГОСТ 18321.

1.8. Для контроля органолептических и физико-химических показателей от партии выпеченных мучных полуфабрикатов должна быть отобрана случайным образом выборка, объем которой указан в табл. 3.

Таблица 3

Наименование полуфабриката	Объем партии, шт.	Объем выборки, шт.
1. Бисквит песочный, «Любительский», «Дачный» и другие, выпекаемые в виде пластов, а также круглой и другой формы, полуфабрикат для ромовой бабы массой 500 г	До 500 Св. 500	2 5
2. Бисквит круглый и полуфабрикат «Воздушный» круглый для пирожных, полуфабрикат для ромовой бабы массой до 100 г	До 1000 Св. 1000	8 13
3. Трубочки сахарные, заварные, слоеные, штучные песочные полуфабрикаты для пирожных	До 1000 Св. 1000	8 13
4. Вафли листовые	До 1000	8

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 2859—1—2007.

1.9. Для контроля органолептических и физико-химических показателей от партии полуфабрикатов: карамельная масса, крем, помада, начинка, сиропы (ликерный, сахарный и другие), жженка, желе, шоколадные полуфабрикаты и другие — отбирают не менее 500 г полуфабриката.

1.10. При получении неудовлетворительных результатов органолептических и физико-химических испытаний хотя бы по одному из показателей партию бракуют.

2. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

2.1. Карамель, ирис, восточные сладости типа карамели (глянцованная, дражированная, обсыпная карамель и смесь карамели, миндаль в сахаре, ореховый, подсолнечный и кунжутный козинак, мак с орехами, соленые орехи и др.), конфеты и восточные сладости типа мягких конфет

2.1.1. Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 600 г.

2.2. Монпансье, открытая карамель без защитной оболочки и драже, фасованные массой нетто 1 кг и более

2.2.1. Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 600 г.

2.3. Карамель, ирис, восточные сладости типа карамели, монпансье, драже, фасованные в жестяные банки, коробки, пакеты из полимерных пленок или целлофана и т. п. массой нетто не более 1 кг

2.3.1. Из каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают по две банки, коробки или по два пакета при фасовании до 100 г и одной банке, коробке или одному пакету при фасовании свыше 100 г; содержимое их высыпают, хорошо перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 600 г.

2.4. Конфеты, восточные сладости типа мягких конфет в коробках

2.4.1. Из каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее одной коробки. Для составления объединенной пробы от полученной выборки отбирают, не менее:

1 коробки — при массе нетто до 400 г включ.;

2 коробок — при массе нетто свыше 400 г.

2.5. Восточные сладости типа мягких конфет: щербет, сливочное полено, ойла и др.

2.5.1. Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее:

1 шт. изделия — при массе изделия до 1 кг включ.;

половины изделия — при массе изделия от 1 до 2 кг включ.;

одной четвертой части изделия — при массе изделия свыше 2 кг.

2.6. Шоколад в плитках, упакованных в ящики

2.6.1. Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают:

1 плитку — при массе нетто свыше 100 г;

3 плитки — при массе нетто от 51 до 100 г включ.;

6 плиток — при массе нетто до 50 г включ.

Из отобранных плиток составляют объединенную пробу массой около 300 г.

2.7. Какао-порошок, какао-напитки и шоколад в порошке

2.7.1. *Изделия, фасованные в банки и пачки*

Из каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают по две банки или пачки, высыпают их содержимое, хорошо перемешивают и составляют объединенную пробу, которую затем сокращают методом квартования до массы не менее 300 г.

2.7.2. *Весовые изделия*

Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, хорошо перемешивают и составляют объединенную пробу, которую затем сокращают методом квартования до массы не менее 300 г.

2.8. Какао-порошок производственный и какавелла молотая в мешках

2.8.1. Из каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, хорошо перемешивают и составляют объединенную пробу, которую затем сокращают методом квартования до массы не менее 300 г.

2.9. Мармелад, зефир, пастила, рахат-лукум, желейные изделия

2.9.1. *Изделия, фасованные в коробки*

Из каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее двух коробок. Из каждой коробки отбирают по одинаковому количеству штук изделий в ассортименте и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

Из каждой коробки с пластовым мармеладом вырезают ножом точечные пробы мармелада, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

2.9.2. *Весовые изделия*

Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают точечные пробы в ассортименте и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

2.9.3. *Пластовый мармелад, упакованный в ящики*

Из каждого ящика в выборке, объем которой указан в табл. 2, вырезают ножом из разных мест точечные пробы мармелада, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

2.10. Халва

2.10.1. *Изделия, фасованные в банки, пачки, коробки*

Из каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают по одной банке, пачке или коробке, содержимое их перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

2.10.2. *Весовые изделия*

Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, вырезают ножом точечные пробы халвы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

2.11. Печенье, пряники, галеты, крекер, вафли, мучные восточные сладости

2.11.1. *Изделия, фасованные в пачки, пакеты*

Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее двух пачек, пакетов, содержимое их перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

2.11.2. *Изделия, фасованные в коробки*

Из каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее одной коробки. Для составления объединенной пробы от полученной выборки отбирают не менее:

1 коробки — при массе нетто свыше 400 г;

2 коробок — при массе нетто до 400 г включ.

2.11.3. *Весовые изделия*

Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают точечные пробы, соединяют их вместе, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 400 г.

2.12. Весовые коврижки и бисквит

2.12.1. Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее 1 шт. изделия, если масса изделия не превышает 400 г; если масса изделия более 400 г, то его разрезают на четыре равные части под прямым углом и отбирают одну четвертую часть.

2.13. Торты, пирожные, рулеты, ромовая баба

2.13.1. *Торты и рулеты штучные*

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее 1 шт. изделия.

2.13.2. *Рулеты весовые*

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее:

половины изделия — при массе нетто свыше 1 кг;

1 шт. изделия — при массе нетто до 1 кг включ.

2.13.3. *Пирожные в лотках*

Для составления объединенной пробы из каждого лотка в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее 1 шт. изделия в ассортименте.

2.13.4. *Выпеченные штучные полуфабрикаты для ромовой бабы массой 500 г и тортов*

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 3, отбирают не менее 1 шт. изделия.

2.13.5. *Выпеченные нарезаемые полуфабрикаты*

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 3, отбирают 1 шт. изделия, разрезают под прямым углом на две или четыре равные части и отбирают одну полученную часть.

2.13.6. *Выпеченные штучные полуфабрикаты для пирожных и ромовой бабы массой до 100 г*

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 3, отбирают не менее 200 г.

2.14. Полуфабрикаты: карамельная масса, крем, помада, начинка, сироп, жженка, желе, шоколадные полуфабрикаты и др.

2.14.1. Из разных мест выборки полуфабриката, объем которой указан в п. 1.9, отбирают точечные пробы, перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 200 г.

2.15. Ромовая баба, кята, струдель, сдобная пахлава, кексы и т. п.

2.15.1 *Штучные изделия*

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее 1 шт. изделия; если масса изделия не превышает 150 г — отбирают не менее 400 г.

2.15.2. *Весовые изделия*

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 2, отбирают не менее:

половины изделия — при массе нетто свыше 1 кг;

1 шт. изделия — при массе нетто до 1 кг включ.

2.16. Вафли листовые

Для составления объединенной пробы от выборки, объем которой указан в табл. 3, отбирают не менее пяти листов.

2.17. Резинка жевательная

2.17.1. *Изделия, фасованные в тюбики, плитки, пачки*

Из каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают по одной упаковочной единице. Из каждой отобранной упаковочной единицы отбирают по одинаковому количеству штук изделий и составляют объединенную пробу массой около 200 г.

2.17.2. *Штучные изделия*

Из разных мест каждой единицы транспортной тары в выборке, объем которой указан в табл. 2, отбирают точечные пробы и составляют объединенную пробу массой около 200 г.

2.18. Отобранную объединенную пробу делят на три части, одну из которых направляют в лабораторию для испытаний, а две другие оставляют как контрольные, используемые для повторных испытаний в случае возникновения разногласий.

2.19. Пробы в виде коробок, банок, плиток, пачек завертывают в плотную бумагу и перевязывают шпагатом.

Остальные помещают в чистые сухие стеклянные банки с притертыми стеклянными или хорошо

пригнанными резиновыми пробками или заворачивают в пергамент, подпергамент, целлофан, полимерную пленку, или упаковывают в пластмассовые коробки с завинчивающимися крышками.

Приготовленные пробы опечатывают или пломбируют.

2.20. Пробы должны сопровождаться актом отбора, в котором указывают:

порядковый номер пробы;

наименование изделия;

наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;

дату и час выборки изделия (для изделий, указанных в п. 3.1.9);

дату и место отбора пробы;

номер партии или вагона;

массу пробы;

объем партии, от которой представлена проба;

для каких испытаний направляется проба;

фамилии и должности лиц, отобравших пробу.

3. ПОДГОТОВКА ПРОБ ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Подготовка проб без разделения изделия на составные части

3.1.1. Подготовка проб к испытаниям без разделения на составные части проводится для изделий и полуфабрикатов, которые представляют собой однородную массу или разделение которых на составные части представляет трудности. Например, карамель, драже, мармелад, желейные изделия, пастильные изделия, халва, шоколад, какао-порошок, какао-напитки, какавелла, печенье, крекер, галеты, пряники, коврижки, вафли, кексы, выпеченные и отделочные полуфабрикаты для тортов, пирожных и рулетов, ирис, неглазированные конфеты, восточные сладости типа карамели и типа мягких конфет, соленые орехи, мучные восточные сладости (курабье, шакер-лукум, сладкий назук, ореховые трубочки, струдель), рахат-лукум, кексы типа «Десерт», жевательная резинка, клюква в сахарной пудре, ромовая баба и т. п.

3.1.2. Пробы готовых изделий и полуфабрикатов, при необходимости, измельчают в фарфоровой ступке, на терке, ланцетом или механическим измельчителем (в зависимости от консистенции и структуры продукта) и немедленно помещают измельченную массу в закрывающуюся посуду.

С изделий в обертке предварительно снимают обертку.

Масса пробы должна быть не менее 100 г, а для жевательной резинки – не менее 50 г.

3.1.3. *Подготовка пробы ромовой бабы к определению влажности*

Пробу измельчают с предварительным удалением включений (изюм, цукаты и т. п.) и помещают в закрывающуюся посуду.

Масса пробы должна быть не менее 100 г.

3.1.4. *Подготовка к испытаниям кексов*

Пробу измельчают, удалив предварительно включения (изюм, цукаты и т. п.), и помещают в закрывающуюся посуду.

При подготовке кексов к определению массовой доли сахара, жира и кислотности перед удалением включений в кексе дополнительно обрезают корки.

Масса пробы должна быть не менее 100 г.

3.1.5. *Подготовка к испытаниям коврижек, восточных сладостей (ахали-алва, ойла, струдель, щербет, сливочное полено, кята и др.)*

Пробу измельчают и помещают в закрывающуюся посуду.

Из коврижек с изюмом его предварительно удаляют.

Масса пробы должна быть не менее 100 г.

3.1.6. *Подготовка к испытаниям бисквита с орехами, изюмом, корицей*

Пробу измельчают, тщательно перемешивают и помещают в закрывающуюся посуду. Из бисквита предварительно удаляют изюм и орехи.

Масса пробы должна быть не менее 100 г.

3.1.7. *Подготовка к испытаниям конфет и драже с заспиртованными фруктами и ягодами (с косточкой)*

Пробу готовят, как указано в п. 3.1.2, предварительно удалив косточки.

3.1.8. Пробы отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов для ромовой бабы должны храниться при температуре не выше 6 °С.

3.1.9. Анализ выпеченных полуфабрикатов, кексов, коврижек, весового бисквита, пряников, мучных восточных сладостей и т. п. проводят не ранее, чем через 16 ч после изготовления.

3.2. Подготовка проб с разделением изделий на составные части

3.2.1. Подготовка проб с разделением на составные части проводится для изделий, которые представляют собой неоднородную по составу массу и составные части которых могут быть сравнительно легко разделены. Например: карамель с начинкой, глазированные кондитерские изделия, шоколад с начинкой и др.

3.2.2. *Подготовка к испытаниям карамели с начинкой*

Карамель осторожно раскалывают ножом посередине, выбирают начинку, не задевая оболочки, перемешивают и помещают в закрывающуюся посуду.

Если карамель в обертке, то ее предварительно снимают.

Масса пробы должна быть не менее 200 г.

3.2.3. *Подготовка к испытаниям глазированных конфет, шоколадных фигур, шоколада с начинкой и т. п.*

В изделиях корпус полностью отделяют от глазури. Глазурь помещают в закрывающуюся посуду.

Отделенный корпус измельчают, перемешивают и помещают в закрывающуюся посуду.

С изделий в обертке предварительно снимают обертку.

Масса пробы должна быть не менее 200 г.

3.2.4. *Подготовка к испытаниям конфет с начинкой между слоями вафель*

В изделиях корпус полностью отделяют от глазури и вафель.

Глазурь помещают в закрывающуюся посуду. Отделенный от глазури и вафель корпус измельчают, перемешивают и помещают в закрывающуюся посуду.

С изделий в обертке предварительно снимают обертку.

Масса пробы должна быть не менее 200 г.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. В. Парфененко, канд. техн. наук; **Р. Д. Норманова,** канд. техн. наук; **К. С. Алтунджи; М. Б. Эйнгор,** канд. техн. наук; **М. Ф. Щукина; Т. С. Бернштейн,** канд. техн. наук; **Г. М. Клешко,** канд. техн. наук; **Е. Я. Богданова; Л. Н. Ванюшева**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.04.82 № 1729

3. ВЗАМЕН ГОСТ 5904—74

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 18242—72	1.6
ГОСТ 18321—73	1.7

5. Ограничение срока действия снято по протоколу Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)

6. ИЗДАНИЕ (декабрь 2009 г.) с Изменением № 1, утвержденным в апреле 1988 г. (ИУС 7—88)

gost.e-ecolog.ru