ГОСТ Р 50230—92

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ ТИПА МЯГКИХ КОНФЕТ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 2—94

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.88 : 006.354 Группа Н42

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ ТИПА МЯГКИХ КОНФЕТ

Общие технические условия

Eastern sweeties of soft sweetmeat type. Spesifications

ГОСТ Р 50230—92

ОКП 91 2912

Дата введения 01.01.94

Настоящий стандарт распространяется на восточные сладости типа мягких конфет, изготовляемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, сбитых белков или крахмала, с применением различных видов сырья, вкусовых и ароматических веществ.

Требования к восточным сладостям типа мягких конфет, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пунктах 1.1.5, 1.1.6, 1.2.1.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.1.1. Восточные сладости типа мягких конфет изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением действующих санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.1.2. В зависимости от рецептуры и способа изготовления восточные сладости типа мягких конфет подразделяют на: нугу, лукум сбивной, рахат-лукум, кос-халву, ойлу, алы, аланы, даймаойлу, шербет, чуч-хелу, сливочное полено, сливочную колбаску, восточные сладости на фруктовой основе.

1.1.3. По органолептическим показателям восточные сладости типа мягких конфет должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1992
© Издательство стандартов, 1994
Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха. Изделия, содержащие жир, не должны иметь салистого и прогорклого привкуса
Цвет	Свойственный данному наименованию изделия
Форма и поверхность	В соответствии с утвержденными рецептурами
Структура и консистенция	Для нуги — вязкая, полутвердая или мягкая; для сбивного лукума — мелкопористая мягкая или слегка затяжистая; для рахат-лукума — студнеобразная, слегка тянущаяся, вязкая; для кос-халвы, ойлы и восточных сладостей на фруктовой основе — полутвердая, вязкая; для алы — затяжистая; для щербета — мелкокристаллическая; для сливочного полена — мелкокристаллическая, мягкая; для сливочной колбаски — мелкокристаллическая полутвердая, слегка вязкая; для чуч-хелы вязкая

1.1.4. По физико-химическим показателям восточные сладости типа мягких конфет должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	В соответствии с утвержденными рецептурами
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, % (кроме рахат-лукума и восточных сладостей типа мягких конфет изготовленных с добавлением 50% и более сиропа из-под набата)	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением в сторону уменьшения не более 2,5
Массовая доля редуцирующих веществ для всех видов рахат-лукума, %, не более	42,0
Общая кислотность, в градусах, для всех видов рахат-лукума, кроме изделий с орехами, не менее	1,4
для рахат-лукума с орехами, не менее	0,2
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты, с массовой долей 10%, %, не более	0,1

1.1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в восточных сладостях типа мягких конфет не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89.

1.1.6. По микробиологическим показателям восточные сладости типа мягких конфет должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для		
	кос-халвы	ойлы	щербета
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5{,}0\times10^5$	$5{,}0\times10^4$	$5{,}0\times10^5$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные), не допускаются в массе продукта, г	Не допускается		
Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5{,}0\times10$	$5{,}0\times10$	$5{,}0\times10^2$
Плесневые грибы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$1{,}0\times10^2$	$1{,}0\times10^2$	$1{,}0\times10^2$

Примечания:

1. Для восточных сладостей типа мягких конфет, не указанных в табл. 3, микробиологические показатели должны соответствовать медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов для конфет, утвержденным Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89.

2. Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта, не допускаются.

1.2. Требования к сырью

1.2.1. Сырье, применяемое для изготовления восточных сладостей типа мягких конфет, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации и медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89.

1.2.2. Ароматизирующие и красящие вещества, применяемые для изготовления восточных сладостей типа мягких конфет, должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3. Упаковка

1.3.1. Восточные сладости типа мягких конфет изготовляют завернутыми и незавернутыми, штучными, фасованными и весовыми.

1.3.2. Штучные восточные сладости типа мягких конфет изготовляют в форме брусков, массой нетто не более 150 г, завернутыми в алюминиевую фольгу по ГОСТ 745, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, полимерные пленки и другие упаковочные материалы, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3.3. Восточные сладости типа мягких конфет фасуют в коробки из коробочного картона по нормативно-технической документации или полимерных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, массой нетто не более 500 г.

Дно коробок и поверхность фасованных в них изделий застилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, пергамином по ТУ 13—0248643—825—91.

Коробки должны быть художественно оформлены.

1.3.4. Весовые восточные сладости в виде конфет допускается выпускать завернутыми в парафинированную бумагу или полимерные пленки, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, или в художественно оформленную этикетку из писчей бумаги по ГОСТ 18510, этикеточной бумаги по ГОСТ 7625 и подвертку из парафинированной бумаги по ГОСТ 9569.

Этикетка и подвертка должны плотно облегать изделие, но легко от него отделяться. Краска на этикетках должна быть прочной и не должна переходить на поверхность изделия.

1.3.5. Фасованные в коробки восточные сладости типа мягких конфет упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13357, ящики из листовых древесных материалов по ГОСТ 10131, фанерные многооборотные ящики по ГОСТ 11354 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 15 кг.

Допускается упаковывать коробки с восточными сладостями типа мягких конфет в возвратную и многооборотную тару, которая должна быть чистой и перед упаковыванием продукции выстлана со всех сторон пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой или другими упаковочными материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3.6 Незавернутые штучные восточные сладости типа мягких конфет укладывают рядами с их перестилкой бумагой в дощатые ящики, ящики из листовых древесных материалов, ящики из гофрированного картона массой нетто не более 10 кг.

1.3.7. Весовые восточные сладости типа мягких конфет упаковывают в дощатые ящики, ящики из листовых древесных материалов, ящики из гофрированного картона массой нетто не более 7 кг, весовой щербет массой нетто не более 14 кг.

1.3.8. Для внутригородских и местных перевозок весовые восточные сладости типа мягких конфет упаковывают в ящики алюминиевые по ОСТ 27—51—392 или другой нормативно-технической документации, в ящики из полимерных материалов, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, деревянные ящики-лотки по ГОСТ 11354 массой нетто не более 20 кг; восточные сладости типа мягких конфет, фасованные в коробки — в металлическую тару-оборудование по ГОСТ 24831 или по другой нормативно-технической документации, в два слоя оберточной бумаги или в один слой мешочной бумаги по ГОСТ 2228, массой нетто 10 кг, с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой. При массе нетто не более 5 кг допускается оклеивать каждую единицу транспортной тары бандеролью.

1.3.9. Ящики и лотки при упаковывании весовых и штучных восточных сладостей типа мягких конфет выстилают упаковочными материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Этими же материалами перестилают ряды и накрывают верхний ряд продукции.

1.3.10. Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы восточных сладостей типа мягких конфет составляют в процентах, не более:

минус 3,0 до 200 г включ.;
» 2,0 св. 200 г до 500 г включ.;
» 1,0 св. 500 г до 1000 г включ.;
» 0,5 св. 1000 г.

При упаковывании весовых восточных сладостей типа мягких конфет в ящики допускается отклонение массы нетто минус 0,5 %.

1.3.11. Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и обеспечивающих сохранность продукции при транспортировании и хранении.

1.3.12. Упаковка и транспортирование восточных сладостей типа мягких конфет в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка должна быть нанесена:

на этикетках:

наименования предприятия-изготовителя и его местонахождения;

наименования продукта;

на потребительской таре всех видов:

товарного знака (при его наличии) и наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения;

наименования продукта;

массы нетто;

даты выработки;

срока хранения;

информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;

обозначения настоящего стандарта.

1.4.2. Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое, осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак (при его наличии) и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто и брутто;

количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованных восточных сладостей);

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся не имеющей запаха краской.

1.4.3. Номер укладчика или смены указывают на ярлыке, вложенном внутрь коробок или ящиков, или проставляют штемпелем с наружной стороны тары.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5904.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 5900, ГОСТ 5903, ГОСТ 5898, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 5901, ГОСТ 5897.

3.3. Содержание пестицидов и микотоксинов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4. Определение микроорганизмов

3.4.1. Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

3.4.2. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

3.4.3. Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 14031, ГОСТ 26670.

3.4.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Восточные сладости типа мягких конфет транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта.

Пакетирование грузов в дощатых и фанерных ящиках — по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

4.2. Восточные сладости типа мягких конфет должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75% и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света.

4.3. Сроки хранения восточных сладостей типа мягких конфет при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие:

1 мес — для нуги, чуч-хелы, кос-халвы, алы, ойлы, сладостей на фруктовой основе, шербета на основе массы пралине, рахат-лукума весового;

2 мес — для рахат-лукума фасованного, нуги с добавлением соевого концентрата;

25 сут — для сливочного полена, сливочной колбаски, сбивного лукума;

10 сут — для шербета.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Техническим комитетом 149 «Кондитерские изделия»

РАЗРАБОТЧИКИ

Л. М. Аксенова, канд. техн. наук; **В. Е. Благодатских; Л. Г. Кузнецова,** канд. техн. наук; **Г. Б. Голденко; О. В. Корницкая; Б. Т. Катарьян,** канд. биол. наук; **Л. Е. Скокан; Т. Д. Пылинская; А. Т. Аббясова**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Госстандарта России от 02.09.92 № 1092

3. Срок первой проверки — 1997 г., периодичность проверки — 5 лет

4. **ВЗАМЕН ОСТ 18—157—74, ОСТ 18—31—74**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 745—79	1.3.2
ГОСТ 1341—84	1.3.3
ГОСТ 1760—86	1.3.3
ГОСТ 2228—81	1.3.8
ГОСТ 5897—90	3.2
ГОСТ 5898—87	3.2
ГОСТ 5900—73	3.2
ГОСТ 5901—87	3.2
ГОСТ 5903—89	3.2
ГОСТ 5904—82	2.1, 3.1
ГОСТ 7625—86	1.3.4
ГОСТ 7730—89	1.3.2, 1.3.3
ГОСТ 9569—79	1.3.3, 1.3.4
ГОСТ 10131—87	1.3.5
ГОСТ 11351—82	1.3.5, 1.3.8
ГОСТ 13357—87	1.3.5
ГОСТ 13512—91	1.3.5
ГОСТ 14031—68	3.4.3
ГОСТ 14192—77	1.4.2
ГОСТ 15846—79	1.3.12
ГОСТ 18510—87	1.3.4
ГОСТ 21597—81	4.1
ГОСТ 21831—81	1.3.8
ГОСТ 26663—85	4.1

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26668—85	3.4.1
ГОСТ 26669—85	3.4.1
ГОСТ 26670—91	3.4.3
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 26930—86-ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 27543—87	3.4.2
ОСТ 27—51—392—78	1.3.8
ТУ 13—0248643—825—91	1.3.3

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 1994 г.

Редактор **Л. Д. Курочкина**
Технический редактор **Б. Н. Прусакова**
Корректор **М. С. Кабашова**

Сдано в набор 28.09.94 Подп. в печ. 19.11.94. Усл. печ. л. 0,70. Усл. кр.-отт. 0,70.
Уч.-изд. л. 0,60. Тир. 1059 экз. С 1738.

Ордена «Знак [illegible] 107870, Москва, Коломенский пер., 14.
Тип. «Московский [illegible]», Москва, Лялин пер., 6. Зак. 270

gost.e-ecolog.ru