Группа Н42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ШОКОЛАД

Общие технические условия

ГОСТ 6534—89

Chocolate.
General specifications

МКС 67.190
ОКП 91 2500

Дата введения 01.01.91

Настоящий стандарт распространяется на шоколад, изготовляемый для нужд народного хозяйства и экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Шоколад изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. В зависимости от рецептуры и технологии шоколад изготовляют:
обыкновенный с добавлениями и без добавлений;
десертный с добавлениями и без добавлений;
пористый с добавлениями и без добавлений;
с начинками;
диабетический;
белый.

1.2.2. По органолептическим показателям шоколад должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха
Внешний вид	Лицевая поверхность блестящая. Для шоколадных медалей, шоколада с тонкоизмельченными добавлениями молочных продуктов и орехов, шоколада, формуемого в фольгу и весового, допускается матовая поверхность. В шоколаде с крупными добавлениями в виде целых или дробленых орехов, нарезанных цукатов, изюма, взорванных круп и т.п. и пористом допускается неровная поверхность. Не допускается поседение и поражение вредителями хлебных запасов. Допускаются изделия надломанные: не более 4,0% — для шоколада с начинками; не более 2,0% — для шоколада с крупными добавлениями. Для весового незавернутого шоколада допускается лом в размере 1/3 плитки, лом более мелкого размера не должен превышать 3,0%
Форма	Соответствующая рецептуре, без деформации для всех видов шоколада, кроме весового
Консистенция	Твердая
Структура	Однородная. Для пористого шоколада ячеистая

Примечания:

1. Незначительные дефекты, не портящие внешнего вида шоколада, такие как крошка, пузырьки, пятна, царапины, сколы, проникновение жидкой фазы начинки и фруктов на поверхность, — не являются браковочным признаком.

2. Шоколад для экспорта должен быть без сколов, трещин, протекания жидкой фазы начинки и фруктов на поверхность.

Издание официальное
Перепечатка воспрещена

★

gost.e-ecolog.ru

1.2.3. По физико-химическим показателям шоколад должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для шоколада				Метод анализа
	обыкновенного		десертного		
	без добавлений	с добавлениями	без добавлений	с добавлениями	
Степень измельчения, %, не менее	92,0	92,0	97,0	96,0	По ГОСТ 5902
Массовая доля начинки, %, не менее:					По ГОСТ 5897
для шоколада в виде батонов	35,0				
для шоколада массой нетто св. 50 г	20,0				
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более	0,1	0,1	0,1	0,1	По ГОСТ 5901

Примечание. Степень измельчения диабетического шоколада не определяют.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.4. Массовые доли сахара, жира, начинки и влаги в шоколаде должны быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с учетом допускаемых отклонений.

1.2.5. Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в диабетическом шоколаде должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре и предельным отклонением от расчетного в большую сторону 5,0%, но не более 9,0%.

1.2.6. Массовая доля какао-продуктов в шоколаде по рецептуре должна быть не менее 25,0%.

1.2.7. Содержание токсичных элементов, пестицидов и афлатоксина B_1 не должно превышать допустимые уровни, установленные в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Министерства здравоохранения СССР № 5061—89 от 01.08.89.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.8. Микробиологические показатели не должны превышать нормы и уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР № 5061—89 от 01.08.89.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

1.3. Требования к сырью

1.3.1. Ароматизирующие и вкусовые вещества, заменители сахара, применяемые для изготовления шоколада, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.3.2. При изготовлении шоколада не допускается применение шоколадной массы с добавлением заменителей какао-масла.

1.3.3. Содержание токсичных элементов, пестицидов и микотоксинов в сырье, применяемом для изготовления шоколада, не должно превышать допустимые уровни, установленные в Медико-биологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР № 5061—89 от 01.08.89.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. Упаковка

1.4.1. Шоколад выпускают штучным (в виде плиток, медалей, батонов, различных фигур), фасованным в виде смесей и наборов или одного наименования и весовым.

1.4.2. Штучный шоколад в плитках завертывают в фольгу и этикетку или в художественно оформленную фольгу.

Плитки массой менее 50 г допускается завертывать в фольгу и наклеивать поясок вместо этикетки.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

1.4.3. Шоколадные медали завертывают в фольгу.

1.4.4. Шоколад с начинками в виде батонов завертывают в подвертку и этикетку или фольгу и этикетку.

1.4.5. Шоколадные фигуры завертывают в художественно оформленную фольгу или полимерные пленки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР.

При применении фольги или полимерных пленок без художественного оформления на штучные фигуры наклеивают поясок. На весовые шоколадные фигуры допускается наклеивать или вкладывать внутрь упаковки ярлык с нанесенным товарным знаком.

1.4.6. При изготовлении шоколадных фигур с сюрпризами сюрпризы должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и вкладываться завернутыми.

1.4.7. Для этикеток, подверток, поясков и ярлыков применяют этикеточную бумагу по ГОСТ 7625, писчую бумагу по ГОСТ 18510, мелованную бумагу по ГОСТ 21444, парафинированную бумагу по ГОСТ 9569, пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамин, основу парафинированной бумаги по ГОСТ 16711, алюминиевую фольгу для упаковывания пищевых продуктов по ГОСТ 745, кашированную фольгу по нормативно-технической документации.

1.4.8. Шоколад фасуют в пачки или коробки из картона по нормативно-технической документации или коробки из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, или в коробки с коррексом.

Дно коробок и поверхность фасованного в них незавернутого шоколада застилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой, целлофаном по ГОСТ 7730 или прокладкой из гофрированной бумаги.

При укладывании шоколада в коррексы дно коробки не застилают.

1.4.9. Коробки и пачки должны обеспечивать сохранность качества продукта.

1.4.10. Для каждого наименования шоколада этикетки, пояски, пачки и коробки должны быть художественно оформлены и утверждены в установленном порядке.

1.4.11. Завернутый шоколад в виде плиток упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 5 кг, коробки или пачки из картона массой нетто не более 3 кг с последующим упаковыванием в дощатые ящики по ГОСТ 10131, фанерные ящики по ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511. При механизированном укладывании пачек в ящики допускается применять ящики без прокладок и вкладышей по периметру.

Шоколад с начинкой в виде батонов упаковывают в ящики массой нетто не более 13 кг.

1.4.12. Шоколадные фигуры упаковывают в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 6 кг.

1.4.13. Весовой шоколад упаковывают рядами в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 12 кг с перестилкой рядов пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой или целлофаном.

Этими же материалами выстилают ящики таким образом, чтобы края бумаги закрывали верхний ряд шоколада.

1.4.14. Фасованный шоколад упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131, фанерные ящики по ГОСТ 10131 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511 массой нетто не более 15 кг.

1.4.15. Для внутригородских перевозок допускается упаковывать завернутый шоколад в дощатые и фанерные многооборотные ящики по ГОСТ 11354; шоколад в пачках и коробках из картона массой нетто не более 3 кг — в два слоя оберточной бумаги по ГОСТ 8273 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 массой нетто не более 12 кг; шоколад в коробках — в металлическую тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другой нормативно-технической документации.

Ящики должны быть чистыми и обеспечивать сохранность и качество изделий.

1.4.16. По заказу спецпотребителя шоколад упаковывают в пленочные мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 или металлические банки по нормативно-технической документации с последующим упаковыванием их в ящики.

1.4.17. Шоколад для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей упаковывают по ГОСТ 15846.

1.4.18. Допускаемые отклонения от массы нетто для штучного шоколада, в процентах, не должны превышать:

без начинки:

минус 3,0 от средней массы 20 шт. изделий до 49 г включ.;

минус 2,5 от массы каждого изделия св. 49 г до 74 г включ.;
минус 2,0 от массы каждого изделия св. 74 г;
с начинками:
минус 6,0 от массы каждого изделия до 50 г включ.;
минус 3,0 от массы каждого изделия св. 50 г;
с крупными добавлениями:
минус 5,0 от массы каждого изделия св. 49 г.

При упаковывании весового шоколада в ящики допускается отклонение массы нетто минус 0,5%.

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.5. Маркировка

1.5.1. На завернутом шоколаде в плитках массой более 50 г, коробках и пачках с шоколадом должна быть маркировка, содержащая:

товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование продукта;
состав основных компонентов;
массу нетто;
дату выработки;
срок хранения;
информационные сведения о пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности 100 г продукта;
обозначение настоящего стандарта.

На завернутом шоколаде в плитках массой 50 г и менее, шоколаде в виде батонов, штучных шоколадных фигурах и медалях должна быть маркировка, содержащая:

товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование продукта (кроме фигур и медалей);
массу нетто;
обозначение настоящего стандарта.

На этикетках и потребительской таре с диабетическим шоколадом дополнительно указывают:

содержание (расчетное) в граммах в 100 г: ксилита (сорбита и др.), общего сахара (в пересчете на сахарозу);
надпись: “Употребляется по назначению врача”;
суточную норму потребления ксилита (сорбита, маннита) — не более 30 г;
символ, характеризующий принадлежность продукта к группе диабетических изделий.

Допускается указывать дату выработки штучного шоколада на фольге или подвертке.

1.5.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков “Хрупкое. Осторожно”, “Беречь от влаги”, “Беречь от солнечных лучей”.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак, наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование продукта;
массу нетто и брутто;
количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного шоколада);
дату выработки;
срок хранения;
порядковый номер прейскуранта розничных цен;
обозначение настоящего стандарта.

Маркировку шоколада для экспорта по требованию внешнеэкономической организации оформляют на языке страны-покупателя.

1.5.3. Маркировку наносят наклеиванием ярлыка или нанесением четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

На тару с шоколадом для экспорта маркировку наносят наклеиванием ярлыка или несмывающейся, не имеющей запаха черной краской через трафарет или штампом на обе торцевые или боковые стороны ящика.

1.5.4. 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.

Для шоколада, отправляемого на экспорт, предприятие-изготовитель выдает документ о качестве в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

2.2. Массовую долю золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в 6 мес, а также в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

2.3. Массовую долю сахара, жира и влаги определяют при возникновении разногласий в оценке качества шоколада.

2.4. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и афлатоксина B_1 осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.5. **(Исключен, Изм. № 1).**

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904.

3.2. Методы анализа — в соответствии с табл. 2 настоящего стандарта и ГОСТ 5897, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 5904, ГОСТ 14031, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 27543.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Определение пестицидов и афлотоксина B_1 проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

3.4. Форму, внешний вид, консистенцию и структуру шоколада определяют при температуре (18±3)° С.

3.5. Физико-химические показатели шоколада с крупными добавлениями определяют в шоколадной массе до введения добавлений.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Шоколад транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Пакетирование грузов в дощатых и фанерных ящиках — по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 3 м.

4.2. Шоколад должен храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Шоколад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить шоколад совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

4.3. Ящики с шоколадом при хранении на складах должны быть установлены штабелями высотой не более 2 м.

При хранении на поддонах высота штабеля не должна превышать в метрах:

для ящиков из гофрированного картона:

4 — на стоечных поддонах;

для дощатых и фанерных ящиков:

3 — на плоских поддонах;

4 — на стоечных поддонах.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

4.4. Сроки хранения шоколада при указанных условиях хранения и транспортирования, в том числе шоколада, предназначенного для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, со дня изготовления в месяцах:

6 — без добавлений, с добавлением спирта, завернутого и фасованного;

3 — с добавлениями; с начинками и диабетического, завернутого и фасованного;

4 — без добавлений весового незавернутого;
2 — с добавлениями весового незавернутого;
1 — белого.

4.5. Требования к показателям качества, художественному оформлению, упаковке, маркировке и срокам хранения шоколада для экспорта допускается изменять в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Ю.В. Антипова, канд. техн. наук; **Е.Я Богданова; Г.А. Романова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 21.12. 89 № 3942

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6534—69, ОСТ 18—88—72

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 745—2003	1.4.7	ГОСТ 15846—2002	1.4.17
ГОСТ 1341—97	1.4.7	ГОСТ 16711—84	1.4.7
ГОСТ 1760—86	1.4.7	ГОСТ 18251—87	1.4.15
ГОСТ 2228—81	1.4.15	ГОСТ 18510—87	1.4.7
ГОСТ 5897—90	1.2.3, 3.2	ГОСТ 19360—74	1.4.16
ГОСТ 5901—87	1.2.3	ГОСТ 21444—75	1.4.7
ГОСТ 5902—80	1.2.3	ГОСТ 21650—76	4.1
ГОСТ 5904—82	2.1, 3.1, 3.2	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 7625—86	1.4.7	ГОСТ 24831—81	1.4.15
ГОСТ 7730—89	1.4.8	ГОСТ 26663—85	4.1
ГОСТ 8273—75	1.4.15	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 9569—79	1.4.7	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 10131—93	1.4.11, 1.4.14	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.2	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 11354—93	1.4.15	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 13511—91	1.4.11, 1.4.14	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 13512—91	1.4.11, 1.4.14	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 14031—68	3.2	ГОСТ 27543—87	3.2
ГОСТ 14192—96	1.5.2		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1991 г. (ИУС 4—92)

gost.e-ecolog.ru