МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНФЕТЫ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

1 РАЗРАБОТАН Госстандартом России

ВНЕСЕН Техническим секретариатом Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21 октября 1993 г.

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Киргизстан	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ГОСТ 4570—73

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2008 г.

© Издательство стандартов, 1994
© Стандартинформ, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

УДК 664.144:006.354 Группа Н42

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНФЕТЫ

Общие технические условия

ГОСТ 4570—93

Sweets.
General specifications

МКС 67.180.10
ОКП 91 2300, 91 2400

Дата введения 1995—01—01

Настоящий стандарт распространяется на конфеты, изготовляемые для нужд народного хозяйства и экспорта.

Требования к конфетам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пунктах 1.1.13, 1.1.14, 1.2.1.

1 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 Характеристики

1.1.1 Конфеты 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 конфеты изготовляют:

неглазированные — без покрытия корпуса глазурью;

глазированные — полностью или частично покрытые глазурью;

шоколадные с начинками разнообразной формы и рельефными рисунками на поверхности (типа «Ассорти»).

1.1.3 Поверхность конфет может быть целиком или частично оформлена различными отделочными полуфабрикатами или другими пищевыми продуктами.

1.1.4 По органолептическим показателям конфеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию изделия
Форма	В соответствии с утвержденными рецептурами
Поверхность	Неглазированные конфеты должны иметь сухую не липкую поверхность. Глазированные конфеты должны иметь ровную или волнистую поверхность. Конфеты, глазированные шоколадной глазурью, и шоколадные конфеты с начинкой должны иметь блестящую поверхность с четким рисунком

1.1.5 По физико-химическим показателям корпуса, слои и начинки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование корпусов, слоев и начинок конфет	Наименование показателя и норма			
	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля общего сахара (по сахарозе), %, не более	Массовая доля жира, %, не менее	Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более
Помадные и молочные корпуса и слои перед глазированием	19,0	—	—	—
Помадные и молочные конфеты и слои неглазированные	16,0	—	—	14,0
Фруктовые, желейные и желейно-фруктовые	32,0	—	—	60,0
Марципановые	16,0	75,0	—	—
Пралине	4,0	65,0	21,0	—
Типа пралине	4,0	65,0	—	—
Пралине с добавлением сырья и полуфабрикатов с высокой влажностью и заварное пралине	16,0	65,0	9,0	—
Типа пралине с добавлением сырья и полуфабрикатов с высокой влажностью и типа заварного пралине	16,0	65,0	—	—
Конфетные массы на основе кондитерского жира	5,0	—	—	—
Сбивные корпуса и слои	25,0	—	—	—
Кремовые корпуса и слои	19,0	—	—	—
Грильяжные корпуса	6,0	—	—	—
Фруктово-грильяжные корпуса	25,0	—	—	60,0
Корпуса из цукатов и сухофруктов	30,0	—	—	—
Корпуса из заспиртованных фруктов и ягод	45,0	—	—	—
Корпуса из взорванной крупы	7,0	—	—	—
Конфеты на основе шоколада-полуфабриката с цукатами, изюмом, вафлями, орехами и другими добавлениями	12,0	—	—	—
Начинки конфет, формуемых на шоколадно-формующем оборудовании:				
помадные	25,0	—	—	—
шоколадные	22,0	—	—	—
фруктовые и фруктово-желейные	41,0	—	—	—
пралине	4,0	—	—	—
кремовые	23,0	—	—	—

Примечания

1 В помадных корпусах конфет с добавлением препаратов, содержащих фермент инвертазу, массовая доля влаги должна быть не менее 11 %.

2 Для ликерных корпусов конфет массовая доля сухих веществ должна быть не менее 40 %.

1.1.6 Массовая доля влаги в корпусах, слоях, начинках и неглазированных конфетах должна быть в соответствии с рецептурами.

1.1.7 Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в корпусах, слоях, начинках и неглазированных конфетах из конфетной массы пралине, типа пралине и марципановых должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре и предельным отклонением от расчетного ±3,0 %.

1.1.8 Массовая доля жира в корпусах, слоях, начинках и неглазированных конфетах из

конфетной массы пралине должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре и предельным отклонением от расчетного ±3,0 %.

1.1.9 Массовая доля глазури в глазированных конфетах должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре и предельным отклонением от расчетного минус 2,0 %.

1.1.10 Массовая доля начинки в шоколадных конфетах типа «Ассорти» должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре, но не менее 20 % и предельным отклонением ±5,0 %.

1.1.11 Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10,0 %, в конфетах не должна быть более 0,1 %.

1.1.12 Массовая доля общей сернистой кислоты во фруктовых корпусах не должна быть более 0,01 %.

1.1.13 Содержание токсичных элементов, пестицидов и микотоксинов 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.

1.1.14 По микробиологическим показателям конфеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование конфет	Наименование и норма показателя			
	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные), не допускаются в массе продукта, г	Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более	Плесневые грибы, КОЕ в 1 г продукта, не более
Неглазированные:				
помадные, молочные, на основе кондитерского жира	$5{,}0 \times 10^4$	0,1	$5{,}0 \times 10$	$1{,}0 \times 10^2$
на основе пралине или типа пралине	$1{,}0 \times 10^3$	0,01	$5{,}0 \times 10$	$1{,}0 \times 10^2$
типа «Молочно-сливочная помадка»	$5{,}0 \times 10^3$	0,1	$5{,}0 \times 10$	$1{,}0 \times 10^2$
Глазированные жировой глазурью с корпусом помадным, помадно-молочным, фруктовым	$5{,}0 \times 10^3$	0,1	$5{,}0 \times 10$	$5{,}0 \times 10$
Глазированные шоколадной глазурью с корпусом:				
помадным	$1{,}0 \times 10^3$	1,0	—	$5{,}0 \times 10$
фруктовым	$5{,}0 \times 10^3$	0,1	$5{,}0 \times 10$	$5{,}0 \times 10$
молочным и сбивным	$5{,}0 \times 10^4$	0,1	—	$5{,}0 \times 10$
кремовым	$5{,}0 \times 10^4$	0,01	—	$1{,}0 \times 10^2$
ликерным, желейным	$1{,}0 \times 10^4$	0,1	$5{,}0 \times 10$	$5{,}0 \times 10$
марципановым	$5{,}0 \times 10^2$	1,0	—	$5{,}0 \times 10$
грильяжным	$5{,}0 \times 10^2$	1,0	—	—
на основе пралине или типа пралине	$5{,}0 \times 10^4$	0,01	$5{,}0 \times 10$	$1{,}0 \times 10^2$
на основе пралине между слоями вафель	$5{,}0 \times 10^4$	0,01	$5{,}0 \times 10$	$5{,}0 \times 10$
шоколадным типа «Ассорти» с начинкой	$5{,}0 \times 10^4$	0,1	$5{,}0 \times 10$	$1{,}0 \times 10^2$
на основе плодово-овощных мелкодисперсных компонентов	$5{,}0 \times 10^4$	0,1	$5{,}0 \times 10$	$5{,}0 \times 10$
Плоды, фрукты, ягоды, цукаты в шоколаде	$5{,}0 \times 10^3$	0,1	$5{,}0 \times 10$	$5{,}0 \times 10$

Примечания

1 В конфетах с кремовым корпусом не допускаются коагулазоположительные стафилококки в 0,01 г продукта.

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

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

1.2 Требования к сырью

1.2.1 Сырье, применяемое для изготовления 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, красящие, пенообразующие и поверхностно-активные вещества, ферменты, антиоксиданты и другие вещества, применяемые для изготовления конфет, должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3 Упаковка

1.3.1 Конфеты выпускают завернутыми, незавернутыми, штучными, весовыми и фасованными, в виде смесей и наборов.

1.3.2 Конфеты завертывают в этикетку, этикетку с подверткой, этикетку с фольгой и подверткой, этикетку с фольгой или фольгу.

При использовании этикеток, отпечатанных с применением анилиновых красителей, конфеты должны быть завернуты в этикетку с подверткой, этикетку с фольгой и подверткой, этикетку с фольгой.

При применении непарафинированных этикеток конфеты должны быть завернуты в этикетку с фольгой и подверткой или этикетку с фольгой.

1.3.3 Для этикеток и подвертки применяют: бумагу этикеточную по ГОСТ 7625, бумагу писчую по ГОСТ 18510, бумагу для печати офсетную по ГОСТ 9094, бумагу-основу для парафинирования по ГОСТ 16711, бумагу типа «каурекс», бумагу парафинированную по ГОСТ 9569, фольгу по ГОСТ 745, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамент по ГОСТ 1341, целлофан по ГОСТ 7730, полимерные и другие упаковочные материалы, применение которых разрешено органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3.4 Краски на этикетках должны быть прочными, не переходящими на поверхность конфет. Этикетка и подвертка из парафинированной бумаги не должны иметь постороннего запаха.

1.3.5 Этикетка и подвертка должны плотно облегать конфеты, но легко от них отделяться.

1.3.6 Завернутые конфеты выпускают весовыми или фасованными в коробки, пачки или пакеты (бумажные, целлофановые, из полимерных материалов и т.п.).

Незавернутые конфеты выпускают весовыми или фасованными в коробки. При фасовании в коробки незавернутые конфеты могут быть предварительно уложены в капсюли, филейчики или корректсы из полимерных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Наборы и смеси конфет должны быть плотно уложены в коробки. Не допускается наличие свободного пространства.

1.3.7 Дно коробок и поверхность фасованных в них незавернутых конфет застилают материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. При укладывании конфет в корректсы или капсюли дно коробки не застилают.

1.3.8 Для каждого наименования конфет этикетки, коробки должны быть художественно оформлены.

1.3.9 Конфеты весовые и фасованные упаковывают в дощатые и фанерные ящики по ГОСТ 10131, дощатые и фанерные многооборотные ящики по ГОСТ 11354 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13511, ГОСТ 13515.

После укладывания коробок, пачек, пакетов в транспортную тару свободные места в ней должны заполняться материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3.10 Завернутые весовые конфеты должны быть упакованы в ящики укладкой или насыпью.

Конфеты укрупненного размера (количество штук в 1 кг не менее 20) укладывают рядами.

Масса нетто завернутых конфет должна быть не более, в килограммах:

12 — в картонных ящиках;

15 — в дощатых или фанерных ящиках;

сбивные конфеты типа «Суфле» или ликерные укладывают в ящики рядами массой нетто не более, в килограммах:

6 — ликерные;

8 — сбивные.

Конфеты типа «Сливочная тянучка», «Малютка», «Золотой теленок» и другие, вырабатываемые

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

на формующе-заверточном оборудовании, упаковывают в ящики насыпью массой нетто не более 6 кг.

1.3.11 Дощатые ящики перед упаковыванием завернутых или фасованных конфет застилают бумагой, разрешенной к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3.12 Незавернутые конфеты (кроме конфет типа «Киевская помадка») укладывают в ящики рядами с перестилкой рядов материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора таким образом, чтобы края бумаги закрывали поверхность изделий.

Масса нетто незавернутых конфет в ящиках всех видов должна быть не более 10 кг.

Конфеты типа «Нежная помадка», «Фрукты в шоколаде», орехи и цукаты в шоколаде упаковывают в ящики насыпью массой нетто не более 5 кг, конфеты типа «Киевская помадка» — не более 8 кг.

Примечание — Конфеты типа «Сливочная тянучка» (в филейчиках), «Сливочная помадка с цукатом» (в капсюлях) укладывают в ящики не более чем в два ряда, конфеты «Театральная помадка» — не более чем в шесть рядов.

1.3.13 Для внутригородских перевозок допускается упаковывать фасованные и весовые завернутые конфеты в возвратные картонные ящики, фасованные конфеты также и в металлическую тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другой нормативно-технической документации, в ящики из полимерных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Коробки с фасованными конфетами упаковывают в два слоя оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или мешочной бумаги по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 массой нетто не более 12 кг.

По согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора допускается упаковывать конфеты типов «Киевская помадка» и «Фруктово-ягодный сахар» в ящики-лотки по ГОСТ 11354 с плотно закрывающимися крышками массой нетто не более 10 кг.

Ящики внутри со всех сторон выстилают материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарного надзора, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

1.3.14 Возвратные ящики должны быть чистыми и обеспечивать сохранность и качество упакованного продукта.

1.3.15 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.

1.3.16 Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы конфет составляют в процентах, не более:

минус 3,0 — для конфет и фигур из марципана;

минус 6,0 — от 10 шт. для конфет с крупными добавлениями;

минус 5,0 — от 20 штук конфет, изготовляемых на шоколадно-отливочном оборудовании и поточно-механизированных линиях;

минус 3,0 — для массы до 1000 г включ.;

минус 2,0 — для массы св. 1000 г;

формируемых способом отсадки и выпрессовывания:

минус 5,0 — для массы от 200 г до 600 г включ.

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

1.3.17 Упаковка и транспортирование конфет в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

1.4 Маркировка

1.4.1 Маркировка должна быть нанесена:

на этикетках:

наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование конфет;

на потребительской таре всех видов:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование конфет;

масса нетто, г;

дата выработки;

срок хранения;

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта в соответствии с приложением;

обозначение настоящего стандарта.

На упаковочной единице массой нетто до 100 г включительно должно быть указано:

наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;

наименование конфет;

масса нетто;

срок хранения.

Допускается маркировку на пакетах из целлофана или полимерных пленок заменять вложенным внутрь ярлыком с маркировкой, изготовленной типографским способом.

1.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно. Хрупкое», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто и брутто;

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

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

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

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

1.4.4 В коробки с конфетами массой нетто более 100 г и ящики вкладывают ярлык с номером укладки или смены или проставляют его штемпелем с наружной стороны тары.

2 ПРИЕМКА

2.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

2.2 Массовую долю влаги в шоколадных конфетах с начинками определяют только в начинке.

2.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и микробиологических показателей осуществляют 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 5899, ГОСТ 5901, ГОСТ 5900, ГОСТ 5897, ГОСТ 5903, ГОСТ 26811, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, ГОСТ 26927.

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

3.4 Физико-химические показатели в конфетах с начинками между слоями вафель, с комбинированными и ликерными корпусами определяют на стадиях производства; корпусами, обсыпанными вафельной крошкой или дробленым орехом, с добавлением дробленого ореха, карамельной и вафельной крошки и других крупных добавлений определяют в полуфабрикатах без добавлений.

3.5 Массовую долю глазури в конфетах, глазированных глазурью, с крупными добавлениями или обсыпкой, определяют вместе с добавлениями.

3.6 Массовую долю глазури в глазированных конфетах с корпусами из ликерных, молочных, фруктовых масс и слоев,глазированных помадной глазурью, и с корпусами из молочных масс, глазированных шоколадной глазурью, определяют в процессе производства.

3.7 Определение микроорганизмов

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

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

3.7.3 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 14031, ГОСТ 26670, коагулазоположительных стафилококков — по ГОСТ 10444.2.

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

4 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1 Конфеты 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 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663.

Не допускается перевозить конфеты железнодорожными вагонами без пакетирования груза.

4.2 Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С, относительной влажности воздуха не более 75 % и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить конфеты вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

4.3 Срок хранения и транспортирования конфет устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более:

глазированных шоколадной глазурью:

4 — для завернутых;

3 — с корпусами из масс пралине на основе кондитерского жира, из сбивных масс, с использованием экструдированных круп для завернутых;

2 — с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки — завернутых;

2 — для шоколадных конфет с начинками типа «Ассорти» для завернутых и (или) фасованных;

1 — с корпусами из молочных, шоколадно-кремовых, кремовых масс, с использованием муки из взорванных круп, шоколадных бутылочек с ликером и коньяком, завернутых и (или) фасованных;

1 — с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки, незавернутых или фасованных;

15 сут — с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом, ликерных и заспиртованных ягод и фруктов;

глазированных молочно-шоколадной, молочно-ореховой, миндально-шоколадной и жировой глазурью:

1,5 — для завернутых и (или) фасованных;

1,0 — для незавернутых;

глазированных помадной глазурью:

1,0 — для завернутых и (или) фасованных;

15 сут — с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом;

15 сут — для незавернутых;

глазированных сахарной глазурью:

15 сут — для завернутых и незавернутых;

неглазированных:

2 — с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из масс с использованием подсолнечной муки, экструдированных круп для завернутых и незавернутых;

1 — с корпусами из масс с использованием муки из экструдированных круп для завернутых и незавернутых;

для конфет с помадными корпусами:

1,5 — для завернутых;

25 сут — для незавернутых;

15 сут — для конфет и наборов конфет из помадных масс;

10 сут — для молочных конфет, формуемых прокаткой;

5 сут — для молочных конфет типа «тянучка», формуемых отливкой и изготовленных на формующе-заверточном оборудовании;

3 сут — для конфет из сливочной помады;

1 — для конфет марципановых, покрытых защитным слоем;

10 сут — для фигур марципановых без защитного слоя, фасованных в целлофан или полимерные пленки;

1,5 — для фигур марципановых на основе кондитерского жира с использованием пальмоядрового масла (твердого жира).

Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливают по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения.

4.4 Срок хранения завернутых и (или) фасованных конфет, глазированных шоколадной глазурью, предназначенных для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностям, 6 мес — с помадными и фруктовыми корпусами, а также с корпусами из масс пралине (при условии отгрузки их в период с августа по май).

4.5 Требования к показателям качества, художественному оформлению, упаковке, маркировке и срокам хранения конфет для экспорта допускается изменять в соответствии с договором между предприятием и внешнеэкономической организацией.

ПРИЛОЖЕНИЕ
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта

Таблица 4

Наименование конфет	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	граммы на 100 г			
Помадные конфеты и слои неглазированные	3,6	17,6	67,0	425
Фруктовые, желейные, желейно-фруктовые без добавления студнеобразователей	1,6	8,6	74,0	365
«Голубое озеро»	1,6	10,6	82,0	343
Марципановые «Белорусская картошка»	5,4	32,8	56,0	546
Конфеты с корпусом из массы пралине	4,8	34,7	57,6	549
«Пчелка»	7,2	32,0	52,0	472
«Театральные»	9,0	25,0	54,0	462
«Лесная песня»	12,0	30,0	43,0	471
Конфеты из масс на основе кондитерских жиров	3,3	30,5	62,0	523
Молочные корпуса неглазированные	2,7	4,3	82,0	358
Конфеты со сбивными корпусами	3,3	12,5	73,0	396
Конфеты с кремово-сбивными корпусами	2,8	24,6	57,0	446
«Наталка-Полтавка»	1,7	22,0	62,0	463
«Стрела»	2,4	23,0	83,0	458
Трюфели «Экстра»	5,0	41,0	40,0	555
«Космические»	5,0	29,0	49,0	489
«Жар-птица»	3,0	34,0	50,0	485
Грильяжные корпуса	5,0	27,0	62,0	503
Фруктово-грильяжные корпуса	4,0	23,0	52,0	502
Чернослив в шоколаде	4,0	17,0	54,0	385
«Слива в шоколаде»	3,0	14,0	59,0	408
«Десерт»	3,0	15,0	74,0	388
Корпуса из заспиртованных фруктов и ягод «Голубая даль»	2,0	10,0	48,0	317

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 745—2003	1.3.3	ГОСТ 13515—91	1.3.9
ГОСТ 1341—97	1.3.3	ГОСТ 14031—68	3.7.3
ГОСТ 1760—86	1.3.3	ГОСТ 14192—96	1.4.2
ГОСТ 2228—81	1.3.13	ГОСТ 15846—2002	1.3.17
ГОСТ 5897—90	3.2	ГОСТ 16711—84	1.3.3
ГОСТ 5899—85	3.2	ГОСТ 18251—87	1.3.13
ГОСТ 5900—73	3.2	ГОСТ 18510—87	1.3.3
ГОСТ 5901—87	3.2	ГОСТ 24597—81	4.1
ГОСТ 5903—89	3.2	ГОСТ 24831—81	1.3.13
ГОСТ 5904—82	2.1, 3.1	ГОСТ 26653—90	4.1
ГОСТ 7625—86	1.3.3	ГОСТ 26663—85	4.1
ГОСТ 7730—89	1.3.3	ГОСТ 26668—85	3.7.1
ГОСТ 8273—75	1.3.13	ГОСТ 26669—85	3.7.1
ГОСТ 9094—89	1.3.3	ГОСТ 26670—91	3.7.3
ГОСТ 9569—79	1.3.3	ГОСТ 26811—86	3.2
ГОСТ 10131—93	1.3.9	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.7.3	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 11354—93	1.3.9, 1.3.13	ГОСТ 26930-86 —	
ГОСТ 13511—2006	1.3.9	ГОСТ 26934-86	3.2
ГОСТ 13512—91	1.3.9	ГОСТ 27543—87	3.7.2

Редактор *Л.И. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 08.02.2008. Формат 60x84^1/$_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл.печ.л. 1,40.
Уч.-изд.л. 1,25. Тираж 98 экз. Зак. 99.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru