МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 14031— 2014

ВАФЛИ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ НИИКП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

За принятие 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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 ноября 2014 г. № 1594-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 14031—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 14031—68

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2015

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВАФЛИ

Общие технические условия

Wafers. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вафли и сдобные вафли с начинкой или без нее (далее — продукт), представляющие собой мучное кондитерское изделие.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4 и 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5900—73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5904—82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

Издание официальное

ГОСТ 27543—87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

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 B_1 и M_1

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **вафли:** Мучное кондитерское изделие выпеченное, с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях, толщиной не более 2 мм (с учетом граней), содержанием муки не менее 90 % и массовой долей влаги не более 5 %.

3.2 **сдобные вафли:** Мучное кондитерское изделие выпеченное, толщиной не более 20 мм (с учетом граней), на основе муки, сахара и жира, содержанием муки не менее 50 %, массовой долей влаги не более 20 %, массовой долей общего сахара не более 40 %, массовой долей жира не более 25 %.

Примечание — Разновидностью сдобных вафель являются мягкие «бисквитные» вафли, толщиной от 25 до 30 мм (с учетом граней), массовой долей влаги более 10 %, массовой долей общего сахара более 20 %.

3.3 **вафли (сдобные вафли) с начинкой:** Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, состоящее из вафель (сдобных вафель), прослоенных или заполненных начинкой(ами), массовая доля вафель в котором составляет не менее 20 % от массы кондитерского изделия

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии производства и рецептуры продукт изготавливают:
- плоской формы;
- объемной формы;
- с начинкой;
- без начинки;
- глазированные;
- частично глазированные;
- неглазированные;
- с отделкой поверхностей;
- без отделки поверхностей.

4.2 В зависимости от состава сырья начинки подразделяют:
- на жировые (тонкоизмельченная масса на основе сахара, жира с добавлением или без добавления злаковых и (или) бобовых культур, пищевых добавок, массовой долей жира не менее 18 %, степенью измельчения не менее 92 %);

- пралине (тонкоизмельченная кондитерская масса, состоящая из смеси сахара и перетертых обжаренных орехов, масла какао или его эквивалентов с добавлением другого сырья, пищевых добавок, массовой долей орехового жира не менее 10 % с учетом рецептурного содержания орехов);
- типа пралине (тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная из обжаренных орехов, семян злаковых, или ядер арахиса, или взорванных круп, сахара, жира, с добавлением другого сырья и пищевых добавок, массовой долей орехового жира не менее 5 % с учетом рецептурного содержания орехов);
- помадные (однородная мелкокристаллическая кондитерская масса на основе сахара и патоки с добавлением или без добавления другого сырья и пищевых добавок);
- фруктовые (кондитерская масса на основе фруктового (овощного, фруктово-овощного) сырья с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя, другого сырья и пищевых добавок, массовой долей фруктового сырья не менее 25 %).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Вкус и запах	Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов
Поверхность	Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури. Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.)
Форма	Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0 % вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки — до 10 % в партии ломаных вафель
Цвет	Цвет вафель от светло-желтого до светло- коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице
Строение в изломе (для вафель с начинкой)	Для плоских вафель — слоистое изделие, состоящее из чередующихся между собой слоев вафель и начинки(ок) (число слоев от трех и более). Вафли должны плотно соприкасаться с начинкой. Начинка должна быть распределена равномерно и не выступать за края продукта. Допускается до 4 % в партии неглазированных и частично глазированных вафель с начинками с неплотным прилеганием вафель к начинке. Допускается до 6 % вафель с начинками в партии со следами начинки на поверхности и незаполненными начинкой полостями. Для объемных вафель — изделие состоящее из двух вафельных полуфабрикатов (хотя бы один из которых имеет полую объемную форму) соединенных между собой с образованием полости(ей), заполненной(ых) начинкой. Начинка должна находиться внутри полости(ей). Не допускается выступание начинки за края изделия. При сжатии плоских вафель с начинкой пралине, типа пралине и жировой допускается незначительное выступление начинки за края изделия. Соотношение вафель и начинки — в соответствии с рецептурами

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Вкус и запах начинки	Для начинок пралине — сладкий с выраженным вкусом и ароматом используемого ореха, без постороннего привкуса и запаха. Для начинок типа пралине — сладкий с выраженным вкусом и ароматом используемого семян злаковых или бобовых культур, без постороннего привкуса и запаха. Для жировых начинок — сладкий со вкусом и ароматом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается ощущения салистости. Для помадных начинок — сладкий молочный со вкусом и ароматом используемых ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха. Для фруктовых начинок — сладкий, со вкусом и ароматом используемого фруктово-ягодного сырья, без постороннего привкуса и запаха
Цвет начинки	Однотонный, от белого до темно-коричневого, при применении красителя цвет начинки в соответствии с цветом красителя. Цвет фруктовой начинки зависит от цвета используемого фруктово-ягодного сырья
Консистенция начинки	Однородная, без крупинок и комочков. Крупные включения, предусмотренные рецептурой (дробленый орех, шоколадная крошка, кокосовая стружка, экструдированные крупы и т. д.) распределены в начинке равномерно. Допускаются включения в виде вафельной крошки, кусочков карамели, зерен от ягод (при добавлении фруктовых полуфабрикатов), масличных семян, дробленых орехов и др. Для начинок пралине, типа пралине и жировой — нежная, маслянистая, легко тающая во рту, мелкодисперсная, без ощутимых при разжевывании кристаллов сахарной пудры. Может быть плотной при использовании в плоских вафлях и пластичной сметанообразной при использовании в объемных вафлях. Для помадных начинок — твердая, мелкокристаллическая, без ощутимых при разжевывании кристаллов сахарной пудры. Для фруктовых начинок — вязкая, студнеобразная, с допустимыми вкраплениями семян, частичек ягод и фруктов
Масса единичного изделия, г, не более	150
Размер вафель, мм, не более: - длина вафель (в виде палочек, полосок, трубочек, рулетов и т. д.) - диаметр круглых вафель	 300 300

5.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для					
	вафель (сдобных вафель) с начинкой				вафель без начинки	сдобных вафель без начинки
	жировой	пралине и типа пралине	помадной	фруктовой		
Массовая доля влаги, %, не более	8,4			20,0	5,0	20,0
Щелочность в градусах, не более	—	—	—	—	1,0	2,0
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1					
Примечание — В глазированном продукте, в котором затруднено разделение на основные части, физико-химические показатели определяются с учетом глазури, а массовая доля глазури контролируется в процессе изготовления.						

5.1.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов в продукте не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Микробиологические показатели продукта должны соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления продукта, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям [1], [2], [3], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка продукта в потребительской упаковке должна соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Продукты, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Продукт упаковывают по одной или несколько штук в потребительскую упаковку массой нетто до 1000 г или упаковывают продукт в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

5.4.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

5.4.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579 или нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, показателей безопасности, ГМО осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 32751, подготовка проб для микробиологических анализов — ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей, массы единичного изделия и размера вафель — по ГОСТ 5897.

7.2.1 Вкус, запах, форму, поверхность, цвет, строение продукта в изломе, а также вкус, запах, цвет и консистенцию начинки определяют при температуре (18 ± 3) °С.

7.3 Определение влаги — по ГОСТ 5900.

7.4 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты — по ГОСТ 5901.

7.5 Определение щелочности — по ГОСТ 5898.

7.6 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.7 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение микотоксинов:

- афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711;
- дезоксиниваленола — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями [1] и условиями перевозок, установленными изготовителем.

8.2 Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.3 Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель в технической документации.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[3] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[4] ТР ТС 033/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[6] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.681:006.354 МКС 67.060 Н42

Ключевые слова: вафли, сдобные вафли, вафли с начинкой

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 11.03.2015. Подписано в печать 19.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,84. Тираж 72 экз. Зак. 1317.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru