МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 6478— 2014

ИРИС

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, 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

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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 ноября 2014 г. № 1593-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6478—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6478—89

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2015, 2019

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИРИС

Общие технические условия

Toffee.
General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ирис, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие.

Требования, обеспечивающие безопасность ириса, 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 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

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

ГОСТ 5903 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

Издание официальное

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

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

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

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

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

ГОСТ 31902 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 32751 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 **ирис:** Сахаристое кондитерское изделие из ирисной массы, имеющее разнообразную форму, с массовой долей влаги не более 10 %, массовой долей жира не менее 3 %.

Примечания

1 Ирис может быть с добавлениями (тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты, которые вводят в ирисную массу с целью придания определенных вкусовых свойств).

2 В качестве тонкоизмельченных добавлений используют сухие молочные продукты (молоко, сливки, молочная сыворотка, йогуртовый порошок и др.), тертые ядра орехов, арахиса, молотый кофе и др.

3 В качестве крупных добавлений используют целые, половинки или дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, кокосовую стружку, вафельную стружку, какао-крупку и др.

3.2 **ирисная масса:** Кондитерская масса, полученная увариванием сахаро-паточно-молочного или сахаро-паточно-фруктового сиропа с добавлением жира (и/или) другого сырья (и/или) пищевых добавок (и/или) ароматизаторов.

4 Классификация

4.1 В зависимости от способа изготовления ирисной массы ирис подразделяют:

- на литой, изготовленный из ирисной массы аморфной структуры;
- тираженный, изготовленный из частично закристаллизованной ирисной массы.

4.2 В зависимости от технологии производства и рецептуры ирис изготавливают:

- с начинкой;
- без начинки;
- глазированный;
- неглазированный;
- с добавлениями;
- без добавлений.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Ирис изготавливают 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 ирис должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика ириса	
	литого	тиражированного
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого. В глазированном ирисе — в соответствии с цветом глазури	
Вкус и запах	Ярко выраженные, характерные для данного наименования ириса, без постороннего привкуса и запаха	
Структура	Аморфная	Мелкокристаллическая, с равномерным распределением кристаллов сахара по всей массе
	Добавления должны быть равномерно распределены в массе ириса	
Консистенция	Твердая	От мягкой до твердой
Поверхность	Сухая, с четким рифлением. В глазированном ирисе — лицевая поверхность ровная, блестящая	
Форма	Разнообразная	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для ириса	
	литого	тиражированного
Массовая доля влаги, %, не более	9,0	10,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	22,0	
Массовая доля жира, %, не менее	3,0	
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, не более	0,1	
Массовая доля начинки, %	В соответствии с рецептурой	
Примечания 1 Массовую долю жира в глазированном ирисе определяют без глазури. 2 Физико-химические показатели ириса с начинкой и/или добавлениями определяют в ирисной массе до введения добавлений.		

5.1.4 Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, пестицидов в ирисе не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Микробиологические показатели ириса 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 ириса, 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 ириса в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Ирис изготавливают фасованным и упаковывают по одной или несколько штук в потребительскую упаковку или весовым и упаковывают в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

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

5.4.3 Масса нетто ириса 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 в соответствии с требованиями, установленными нормативными документами, действующими 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 — по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897.

7.2.1 Цвет, вкус и запах, структуру, консистенцию, поверхность, форму ириса определяют при температуре (18 ± 3) °С.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

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

7.5 Определение массовой доли редуцирующих веществ — по ГОСТ 5903.

7.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.7 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.

7.8 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

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

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

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

7.12 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 5897.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Ирис транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями [1] и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем.

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

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

8.3 Срок годности и условия хранения ириса устанавливает изготовитель.

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 664.149:006.354 МКС 67.180.10

Ключевые слова: ирисная масса, ирис, литой, тираженный, с добавлениями, без добавлений, с начинкой, без начинки, глазированный, частично глазированный, неглазированный

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 25.11.2019. Подписано в печать 03.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93 Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru