МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
6502—
2014**

ХАЛВА

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
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2014 г. № 1659-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6502—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6502—94

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

Содержание

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХАЛВА

Общие технические условия

Halva. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на халву, представляющую собой сахаристое кондитерское изделие (далее — продукт).

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

ГОСТ 1770 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 4328 Реактивы. Натрия гидроокись. Технические условия

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 6709 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 9147 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

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 25336 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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

Издание официальное

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 28498 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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 **халва:** Сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) семян масличных культур с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25 %.

4 Классификация

4.1 В зависимости от применяемых ядер орехов, арахиса или семян масличных культур халву подразделяют на следующие виды:

- кунжутная (тахинная);
- арахисовая;
- ореховая;
- подсолнечная;
- комбинированная (при одновременном использовании двух или более видов жиросодержащего растительного сырья).

4.2 В зависимости от технологии производства и рецептуры халву подразделяют:

- на глазированную;
- неглазированную;
- с добавлениями (дробленых орехов, изюма, цукатов и др. пищевых ингредиентов);
- без добавлений.

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
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию халвы, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Для арахисовой и кунжутной халвы — от кремового до желтовато-сероватого, для ореховой — светло-желтый, для подсолнечной — серый, для комбинированной халвы — в зависимости от применяемых масличных семян или орехов, для халвы всех видов с введением какао-продуктов — однотонный, от светло-коричневого до коричневого
Консистенция	Легко режущаяся, слегка крошащаяся
Структура	Волокнисто-слоистая или тонковолокнистая. Для арахисовой и ореховой халвы неярко выраженная волокнисто-слоистая структура. Для халвы, обработанной в вакууме, пористая
Поверхность	Не липкая. Для глазированной халвы ровная или волнистая, без поседения и повреждений
Посторонние примеси	Не допускаются. В подсолнечной халве допускается незначительное количество видимых точечных включений лузги
Примечания 1 Для халвы, приготовленной с использованием солодкового корня в качестве пенообразователя, допускается запах и едва заметный вкус лакрицы, более темный цвет и более плотная консистенция, чем для халвы с экстрактом мыльного корня. 2 При наличии разногласий в оценке качества подсолнечной халвы по включениям лузги определение этого показателя проводят по значению сухого остатка лузги с содержанием не более 0,8 % по массе. 3 Для халвы с добавлениями, а также халвы, фасованной методом выпрессовывания допускается более плотная консистенция.	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	20,0
Массовая доля жира, % :	
- для тахинной (кунжутной) и подсолнечной халвы	28,0—34,0
- арахисовой, ореховой и комбинированной халвы	25,0—34,0
- халвы «Наслаждение»	38,0—40,0
Массовая доля общей золы в халве всех видов, кроме подсолнечной, %, не более	1,9
Массовая доля общей золы в подсолнечной халве, %, не более	2,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %, %, не более	0,1

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля глазури, %	В соответствии с рецептурами
Примечание — Контроль массовой доли влаги, редуцирующих веществ и жира в глазированной халве осуществляют без учета глазури.	

5.1.4 Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, остаточное количество пестицидов 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 не должны превышать норм, установленных 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 и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Продукт упаковывают в потребительскую упаковку или упаковывают в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

5.4.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка 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 по 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 — по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897.

7.2.1 Цвет, консистенцию, структуру, поверхность халвы определяют визуально и тактильно при температуре (18 ± 3) °С.

7.3 Определение массовой доли лузги в подсолнечной халве

7.3.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы

Весы лабораторные 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Термометр жидкостный стеклянный с ценой деления не более 1 °С по ГОСТ 28498.

Стаканчики для взвешивания СН-45/13 или СВ-19/9 по ГОСТ 25336.

Мерный цилиндр по ГОСТ 1770 номинальной вместимостью 500 см^3.

Колба Кн-1-1000-45/40 по ГОСТ 25336.

Стаканы В-1-50ТС, В-1-600ТС или В-1-1000ТС по ГОСТ 25336.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Часы бытовые.

Скальпель.

Чашка фарфоровая по ГОСТ 9147.

Баня водяная.

Шкаф сушильный, максимальный нагрев сушильной камеры 150 °С.

Шкаф сушильный электрический с контактным или техническим терморегулятором.

Натрия гидроокись по ГОСТ 4328, х. ч., ч. д. а., раствор массовой долей 2 %.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам, а также посуды и реактивов, по качеству не хуже вышеуказанных.

7.3.2 Проведение измерений

10 г подсолнечной халвы взвешивают с погрешностью не более 0,01 г и помещают в коническую колбу вместимостью 1000 см^3, приливают 200 см^3 раствора гидроокиси натрия, нагревают до кипения и кипятят 15 мин. Нагревание следует проводить осторожно во избежание сильного вспенивания.

После кипячения содержимое колбы доливают дистиллированной водой, дают осадку отстояться, и жидкость осторожно сливают в стакан, избегая переноса лузги.

В колбу с лузгой наливают около 400 см^3 воды, нагретой до температуры 50 °С — 80 °С, и все содержимое выливают в другой стакан.

Если в первом стакане на дне будет обнаружена лузга, то сливают жидкость с осадка до уровня лузги и оставшуюся лузгу переносят во второй стакан. Затем воду из второго стакана осторожно сливают до уровня лузги. Лузгу промывают не менее пяти раз, используя каждый раз около 500 см^3 теплой воды, и сливая жидкость. После этого лузгу переносят в фарфоровую чашку, смывая ее водой. Оставшиеся в лузге частицы ядра по возможности удаляют из чашки скальпелем. Затем почти всю воду выпаривают на водяной бане, остаток переносят в сухую взвешенную бюксу и сушат в течение 1 ч в сушильном шкафу при температуре 120 °С — 130 °С. После сушки бюксу с высушенным остатком охлаждают и взвешивают. Результат взвешивания записывают до третьего десятичного знака.

При обработке щелочью экстрактивные вещества лузги переходят в раствор и выход лузги, как установлено экспериментально, составляет в среднем 60 %. С учетом этой поправки количество лузги в подсолнечной халве X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m \cdot 100}{10 \cdot 0{,}6} = 16{,}7 \cdot m, \qquad (1)$$

где m — масса лузги в бюксе после сушки, г;

16,7 — коэффициент поправки выхода лузги, %.

Результат определения вычисляют с точностью до второго десятичного знака. Окончательный результат округляют до первого десятичного знака.

7.4 Определение влаги и сухих веществ — по ГОСТ 5900.

7.5 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 5901.

7.6 Определение редуцирующих веществ — по ГОСТ 5903.

7.7 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.8 Массовую долю глазури определяют расчетным методом в соответствии с рецептурой.

7.9 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.

7.10 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

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

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

7.13 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 условиями перевозок, установленными изготовителем и требованиями [1].

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 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»

[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: халва, кунжутная (тахинная), арахисовая, ореховая, подсолнечная, комбинированная, глазированная, неглазированная, с добавлениями, без добавлений

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 19 11.2019. Подписано в печать 12.12.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.
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.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru