МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
15052—
2014**

КЕКСЫ

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. № 1660-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 15052—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 15052—96

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 2
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 5
Библиография 6

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЕКСЫ

Общие технические условия

Cakes. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кексы, 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 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 5898 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

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 15810 Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **кекс:** Мучное кондитерское изделие объемной формы на основе муки, сахара, жира и яйцепродуктов с крупными и (или) мелкими добавлениями (цукаты, орехи, изюм, шоколадная крошка и т. д.) или без них, с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, массовой долей сахара не менее 9 %, массовой долей жира не менее 5 %, массовой долей влаги не более 30 %.

4 Классификация

Кексы в зависимости от технологии производства и рецептуры вырабатывают:

- на дрожжах;
- химических разрыхлителях;
- без химических разрыхлителей и дрожжей.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Кексы должны быть изготовлены 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 кексы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Изделия со сдобным вкусом и характерным ароматом предусмотренных в составе кексов пищевых ингредиентов, добавок или ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Поверхность	Верхняя — выпуклая, с характерными трещинами, различными видами отделки или без нее, с наличием явно выраженной боковой поверхности. Поверхность кексов, отделанных сахарной пудрой, помадой, орехами и другими видами отделки, не должна иметь оголенных мест, вздутий. Не допускается намокания поверхности после обсыпки сахарной пудрой. При отделке поверхности глазурью не допускается ее липкости и поседения. Не допускается на нижней и боковой поверхностях наличие пустот, подгорелостей, разрывов и неровностей
Вид в изломе	Кексы без начинки — пропеченное изделие без комочков, следов непромеса, с равномерной пористостью, без пустот и закала. Кексы с начинкой могут иметь менее развитую пористость и более влажный мякиш в местах, соприкасающихся с начинкой. Внутри кексов с начинкой допускается наличие куполообразной полости, не превышающей двух объемов начинки. Не допускается вытекание начинки на поверхность кекса. Крупные добавления (дробленый орех, шоколадная крошка, кокосовая стружка, экструдированные крупы и т. д.) равномерно распределены по всему объему мякиша кексов.
Начинка	По цвету и консистенции однородная, равномерная, без крупинок (кроме семян фруктового сырья) и комочков.
Структура	Мягкая, связанная, разрыхленная, пористая, без пустот и уплотнений.
Форма	Правильная, с выпуклой верхней поверхностью. Нижняя и боковые поверхности ровные, без пустот и раковин.

5.1.3 По физико-химическим показателям кексы должны соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, в кексах, приготовленных:	
- на химических разрыхлителях и без химических разрыхлителей и дрожжей;	12,0–24,0
- на дрожжах	18,0–30,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе), %, в кексах, приготовленных:	
- на химических разрыхлителях;	13,0–25,0
- без химических разрыхлителей и дрожжей;	9,0–22,0
- на дрожжах	15,0–28,0
Массовая доля жира, %, в кексах, приготовленных:	
- на химических разрыхлителях и без химических разрыхлителей и дрожжей;	9,0–22,0
- на дрожжах	5,0–10,0
Плотность, г/см^3:	
- для изделий, массой не более 100 г, не более;	0,55
- для изделий, массой более 100 г, не более	0,65
Щелочность в кексах, приготовленных на химических разрыхлителях, в градусах, не более	2,0
Общая кислотность в кексах, приготовленных на дрожжах, в градусах, не более	2,5
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля начинки, %, не менее	15,0

Окончание таблицы 2

Примечания 1 Влажность и щелочность в кексе определяют в изделии, удалив крупные добавления (изюма, цукатов, орехов, арахиса и др.). 2 Массовую долю сахара, жира и кислотность в кексе определяют в мякише изделий, удалив крупные добавления.

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

5.1.5 Микробиологические показатели кексов 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 кексов, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям [1], [2], [3], [4] нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

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

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Кексы изготавливают массой нетто единичного изделия не более 1500 г и упаковывают по одному или несколько штук в потребительскую упаковку или в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

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

5.4.3 Масса нетто кекса в одной упаковочной единице должна соответствовать массе нетто, указанной 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 в программе производственного контроля, 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 Вкус и запах, форму, поверхность, вид в изломе и структуру кексов определяют органолептически 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 массовой долей 10 %, — по ГОСТ 5901.

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.6 Определение массовой доли общего сахара (по сахарозе) — по ГОСТ 5903.

7.7 Определение щелочности, общей кислотности — по ГОСТ 5898.

7.8 Определение плотности — по ГОСТ 15810.

7.9 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 5897.

7.10 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.

7.11 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.12 Определение дезоксиниваленола — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

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

8.2 Кексы следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемая температура хранения — (18 ± 3) °С, относительная влажность воздуха — не более 75 %.

Кексы не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света.

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

8.3 Срок годности и условия хранения кексов 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

Ключевые слова: кексы на дрожжах, химических разрыхлителях, без химических разрыхлителей и дрожжей

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

Сдано в набор 19 11.2019. Подписано в печать 09.12.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,85.
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 info@gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru