ГОСТ 18488—2000

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД

Общие технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН МТК 152 «Пищевые концентраты и ароматизаторы», Научно-исследовательским институтом пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (НИИПП и СПТ)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 17 от 22 июня 2000 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 8 мая 2001 г. № 201-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18488—2000 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2002 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 18488—73, кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД

Общие технические условия

Food concentrates of sweet dishes. General specifications

Дата введения 2002—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты сладких блюд и устанавливает общие технические условия при производстве, реализации и использовании.

Пищевые концентраты сладких блюд представляют собой смеси различных предварительно подготовленных продуктов и предназначены для быстрого приготовления готового блюда.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.3 (3.5), 4.2.5 и 4.2.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590-1—83, ИСО 7023—83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1—77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2—77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3—77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4—77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.5—77 Концентраты пищевые. Методы определения кислотности

ГОСТ 15113.6—77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 24370—80 Пакеты из бумаги и термосвариваемых материалов. Общие технические условия

ГОСТ 24508—80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

Издание официальное

3 Ассортимент

3.1 Концентраты сладких блюд вырабатывают следующих видов:
кисели, муссы, желе, кремы, пудинги.
Все виды в зависимости от применяемого сырья подразделяют на:
- концентраты сладких блюд на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков, (кисели, муссы, желе);
- концентраты сладких блюд без плодовых и ягодных экстрактов концентрированных соков (с вкусовыми и ароматическими добавками — кисели, муссы, желе);
- концентраты сладких блюд молочные (кисели и кремы желейные и заварные);
- концентраты сладких блюд без молочных компонентов (кремы и пудинги десертные).

3.2 Коды ОКП на данные виды продукции приведены в приложении А.

4 Общие технические требования

4.1 Концентраты пищевые сладких блюд вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 Внешний вид концентратов сладких блюд должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сладких блюд	Метод анализа
Внешний вид насыпных концентратов	Однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки	По ГОСТ 15113.3
Внешний вид брикетов	Целые, правильной формы	По ГОСТ 15113.3

4.2.2 Органолептические показатели готовых блюд из концентратов, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика сладких блюд							Метод анализа
	Кисели		Муссы на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них	Желе на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них	Кремы		Пудинги десертные	
	на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них	молочные			желейные с молочными компонентами или без них	заварные с молочными компонентами или без них		
Внешний вид	Свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом							По ГОСТ 15113.3
	Допускается опалесценция							
Цвет	Свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом							По ГОСТ 15113.3

Продолжение таблицы 2

Наименование показатели	Характеристика сладких блюд							Метод анализа
	Кисели		Муссы на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них	Желе на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них	Кремы		Пудинги десертные	
	на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них	молочные			желейные с молочными компонентами или без них	заварные с молочными компонентами или без них		
Вкус и запах	Свойственные соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом, без постороннего привкуса и запаха							По ГОСТ 15113.3
Консистенция	Вязкая, однородная без комочков		Пенообразная однородная	Желеобразная однородная, сохраняющая форму	Желеобразная однородная	Пюреобразная однородная	Пастообразная густая	По ГОСТ 15113.3

4.2.3 Физико-химические показатели пищевых концентратов сладких блюд должны соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
1 Массовая доля влаги, %, не более		По ГОСТ 15113.4
Кисели на плодовых или ягодных экстрактах с картофельным крахмалом и желе на желирующем крахмале:		
в брикетированном виде	9,5	
в насыпном виде:		
в двойных пакетах из бумаги массой нетто до 3 кг	9,5	
в остальных видах упаковки	7,0	
Кисели на плодовых или ягодных экстрактах с картофельным и кукурузным амилопектиновым крахмалом (50 % на 50 %):		
в брикетированном виде	8,5	
в насыпном виде	8,2	
Кисели без плодовых или ягодных экстрактов	7,0	
Кисели на концентрированных соках с картофельным или смеси картофельного с кукурузным амилопектиновым крахмалом (50 % на 50 %):		
в брикетированном виде	8,5	
в насыпном виде:		
в двойных пакетах и пачках из бумаги	8,5	
в остальных видах упаковки	7,0	
Кисели молочные и муссы	7,0	
Желе на агаре и желатине, кремы желейные и заварные	6,0	
Пудинги десертные:		
«Новинка»	7,5	
«Утренний»	7,0	
Остальные	6,0	

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
2 Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту), %, не менее		По ГОСТ 15113.5
Кисели на плодовых или ягодных экстрактах:		
брусничный, клюквенный, черносмородиновый	1,3	
остальные	1,0	
Кисели на концентрированных соках	0,8	
Кисели без плодовых или ягодных экстрактов	0,8	
Муссы:		
клюквенный	1,2	
брусничный и черносмородиновый	0,9	
остальные	0,5	
Желе на агаре и желатине:		
клюквенное и черносмородиновое	1,6	
остальные	1,3	
Желе на желирующем крахмале:		
клюквенное	1,6	
остальные	0,5	
3 Массовая доля металлических примесей (размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более:	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
4 Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	$1 \cdot 10^{-2}$	По ГОСТ 15113.2
5 Посторонние примеси (кроме металлических и минеральных), а также зараженность вредителями	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Примечания 1 Физико-химические показатели определяют в сухих концентратах. 2 Массовую долю посторонних минеральных примесей определяют при возникновении разногласий в оценке качества.		

4.2.4 Массовая доля сахарозы должна соответствовать нормам, установленным для каждого наименования концентрата в рецептуре, при этом допускаемые отклонения не должны превышать ± 1,0 %.

4.2.5 Плесень, видимая невооруженным глазом, не допускается.

4.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства.

4.3 Требования к сырью и вспомогательным материалам

4.3.1 Сырье, вспомогательные материалы, вкусовые добавки и пищевые красители, применяемые для изготовления концентратов сладких блюд, должны соответствовать требованиям нормативного документа и должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковывание пищевых концентратов сладких блюд — по ГОСТ 24508.

Сладкие блюда также фасуют в пакеты по ГОСТ 24370 из комбинированных термосвариваемых и многослойных полимерных материалов, обеспечивающих сохранность упакованного продукта.

По согласованию с потребителем допускается фасовать кисели в бумажные мешки по ГОСТ 2226 массой нетто до 20 кг.

4.4.2 Допускаемое отклонение массы нетто отдельных упаковочных единиц потребительской тары в сторону уменьшения при фасовании свыше 3,0 кг должно быть не более минус 0,2 %. Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

4.5 Маркировка

Маркирование пищевых концентратов сладких блюд — по ГОСТ 24508 со следующим дополнением.

На потребительскую тару наносят:

- срок годности (вместо срока хранения);
- информацию о сертификации.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

5.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

6 Методы анализа

6.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.2 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

6.3 Методы анализа — по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и указанным в 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3. Массовая доля сахарозы — по ГОСТ 15113.6.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и условия хранения пищевых концентратов сладких блюд — по ГОСТ 24508.

7.2 Срок годности пищевых концентратов сладких блюд со дня выработки в месяцах, не более:

6 — для киселей, муссов, желе, молочных киселей и пудингов десертных (шоколадные и кофейные);

4 — для остальных.

8 Гарантия изготовителя

8.1 Регулируется законодательством страны*.

* В Российской Федерации регулируется Законом «О защите прав потребителей».

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Коды ОКП

Наименование продукции	Коды ОКП
Кисели на плодово-ягодной основе	91 9511
Муссы	91 9512
Желе	91 9513
Пудинги десертные	91 9514
Кисель молочный	91 9531
Кремы желейные	91 9532
Кремы заварные	91 9533

МКС 67.060
67.180.10

Н33

ОКП 91 9510

Ключевые слова: пищевые концентраты, сладкие блюда, кисели плодово-ягодные, кисель молочный, желе, муссы, пудинги, кремы

gost.e-ecolog.ru