МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
6477—
2019**

КАРАМЕЛЬ

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИКП — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июля 2019 г. № 120-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 августа 2019 г. № 501-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6477—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6477—88

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, 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 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (обязательное) Характеристика начинок для карамели с начинками 8
Библиография 9

Поправка к ГОСТ 6477—2019 Карамель. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 8 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАРАМЕЛЬ

Общие технические условия

Caramel. General specifications

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на карамель, представляющую собой сахаристое кондитерское изделие.

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17481 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

ГОСТ 17527—2014 (ИСО 21067:2007) Упаковка. Термины и определения

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26811 Изделия кондитерские. Йодометрический метод определения массовой доли общей сернистой кислоты

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

Издание официальное

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

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 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 32751 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 33536 Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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 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 термины по ГОСТ 17481, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **карамель:** Сахаристое формованное кондитерское изделие из карамельной массы с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов.

3.2 **сахаристое кондитерское изделие:** Кондитерское изделие с содержанием сахаров и (или) подсластителей не менее 20 %.

3.3 **карамельный сироп:** Сахаропаточный сироп или сахаропаточно-инвертный или сахароинвертный сироп, или инвертный сироп, или сироп на основе подсластителей, и (или) их комбинаций.

3.4 **сахаропаточный сироп:** Сироп на основе сахарного сиропа и патоки.

3.5 **сахаропаточно-инвертный сироп:** Сироп на основе сахаропаточного и инвертного сиропа.

3.6 **сахароинвертный сироп:** Сироп на основе сахарного сиропа и инвертного сиропа.

3.7 **инвертный сироп:** Сироп, получаемый инверсией сахарозы сахарного сиропа.

3.8 **сироп на подсластителях:** Сироп на основе подсластителей (без сахара).

3.9 **карамельная масса:** Кондитерская масса, полученная увариванием карамельного сиропа, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, в которой массовая доля влаги составляет не более 4 %.

3.10 **мягкая карамельная масса:** Вязкая карамельная масса на основе карамельного сиропа с добавлением или без молока и (или) продуктов его переработки, жиров растительного происхождения и других пищевых ингредиентов, влажностью не более 15 %.

3.11 **тянутая карамельная масса:** Карамельная масса непрозрачная, насыщенная воздухом в процессе ее специальной обработки (вытягивания).

3.12 **нетянутая карамельная масса:** Карамельная масса прозрачная или непрозрачная (при добавлении молочных продуктов), стеклообразная, не подвергаемая специальной обработке (вытягиванию).

3.13 **карамельная масса с жилками, полосками:** Карамельная масса с жилками, полосками различной окраски, получаемая в результате специальной технологической обработки тянутой, нетянутой, окрашенной и неокрашенной карамельных масс в различных сочетаниях.

3.14 **леденцовая карамель:** Карамель, полученная увариванием карамельного сиропа, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, различной формы и конфигурации (фигурная) или в виде пучка тонких полых трубок (соломки), с массовой долей влаги не более 4,0 %.

3.15 **начинка:** Кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия.

3.16 **карамель с начинкой:** Карамель, состоящая из оболочки, изготовленной из тянутой или нетянутой карамельной массы, и начинки, массовая доля которой составляет не менее 15 %.

3.17 **мягкая карамель:** Карамель, изготовленная из мягкой карамельной массы или карамель с начинкой повышенной влажности от 29 % до 35 %, глазированная глазурью.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии производства и рецептуры карамель подразделяют:
- на леденцовую;
- с начинкой;
- мягкую.

4.2 Карамель в зависимости от количества начинок и их расположений изготовляют:
- с одной начинкой;
- с двумя или более начинками;
- с начинкой, переслоенной карамельной массой (в складку).

4.3 Карамель в зависимости от способа обработки карамельной массы изготовляют:
- из нетянутой карамельной массы;
- из тянутой карамельной массы;
- из карамельной массы с жилками, полосками.

4.4 Карамель в зависимости от способа защитной обработки поверхности подразделяют:
- на глянцованную;
- дражированную;
- обсыпную;
- глазированную (полностью или частично покрытую) шоколадной, кондитерской, жировой или другими видами глазури, шоколадной массой.

4.5 Карамель изготовляют со следующими начинками:
- фруктовой, ягодной, овощной, фруктово-ягодной, фруктово-овощной, ягодно- овощной;
- ликерной;
- медовой;
- помадной;
- молочной;
- марципановой;
- жировой, в том числе масляно-сахарной (прохладительной);
- сбивной;
- кремово-сбивной;
- ореховой (в том числе пралине);
- шоколадно-ореховой (в том числе пралине);
- желейной;
- из злаковых, бобовых и масличных культур (в том числе пралине, халвичной).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Карамель должна быть изготовлена 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 карамель должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Соответствующие данному наименованию, ясно выраженные с учетом используемого сырья и ароматизаторов
Цвет	В соответствии с утвержденной рецептурой карамель окрашивают в один или несколько цветов или изготавливают неокрашенной. Карамель, окрашенная в один цвет, должна иметь равномерную окраску, а окрашенная в несколько цветов — окраску в соответствии с утвержденной рецептурой
Внешний вид	Поверхность обсыпной карамели покрывают равномерным слоем кристаллического сахара и (или) какао-порошка, нонпарели, ореховой крупки, другими видами обсыпки. Поверхность сухая, без трещин и вкраплений. Карамель, отформованная на штампующих машинах, должна иметь гладкую или с четким рисунком поверхность. Не допускаются открытые швы и следы начинки на поверхности карамели. Карамель, изготовленная на формующе-заверточных и ротационно-формующих машинах, с начинками, переслоенными карамельной массой, может иметь неясный рисунок, небольшие трещины и сколы краев; карамель с начинкой — незакрытое карамельной оболочкой место среза. Открытая (незавернутая) карамель не должна слипаться в комки. Глазированная карамель должна иметь ровную или волнистую поверхность без подтеков и трещин. Для глазированной карамели допускается незначительная потертость поверхности при изготовлении на поточно-механизированных линиях. Допускается незначительное просвечивание корпуса с донышка карамели. В карамели с использованием порошков морской капусты, фруктово-ягодных, овощных допускаются включение частиц порошка. В завернутой карамели этикетка и подвертка не должны прилипать к поверхности изделия
Форма	Соответствующая данному виду изделия, без деформации перекоса шва. Для карамели, изготовленной на формующе-заверточных машинах, допускается небольшая деформация и неровный срез
Примечание — Допускается не более 3 % к массе партии готовой продукции полузавернутой и деформированной карамели.	

5.1.3 По физико-химическим показателям карамель должна соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Влажность карамельной массы (полуфабриката), %, не более	3,0
кроме:	
карамельной массы с добавлением сгущенного молока с сахаром и карамельной массы для карамели с начинкой, переслоенной карамельной массой, %, не более	3,5
карамельной массы для карамели, вырабатываемой на формующе-заверточных и ротационно-формующих машинах, и леденцовой фигурной карамели, %, не более	4,0
мягкой карамельной массы, %, не более	15,0
Массовая доля редуцирующих веществ в карамельной массе, %, не более:	
в неподкисленной	20,0
в подкисленной:	
до 0,6 % включ.	22,0

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
с введением кислоты более 0,6 % и при работе на установках без вакуумного уваривания	23,0
с введением кислоты более 1 %	29,0
изготовляемой с лактозой	32,0
Кислотность подкисляемой карамели в пересчете на лимонную кислоту, градусы, не менее:	
леденцовой:	
с введением кислоты до 0,6 % включ.	7,1
с введением кислоты до 1,0 % включ.	10,0
с введением кислоты до 1,5 % включ.	16,0
с введением кислоты до 2,0 % включ.	26,0
карамели неглазированной с фруктовой, ягодной, овощной, фруктово-ягодной, фруктово-овощной, ягодно-овощной и помадными начинками:	
с введением кислоты до 0,4 % включ.	3,0
с введением кислоты до 0,8 % включ.	6,0
с введением кислоты до 1,0 % включ.	9,0
карамели с жировой (в том числе, масляно-сахарной) начинкой	7,1
Массовая доля начинки в карамели, %, не менее:	
в завернутой карамели с помадной, марципановой, жировой, ореховой, шоколадно-ореховой начинками и начинками из зерновых, бобовых и масличных культур, с содержанием штук в 1 кг:	
до 120 включ.	33,0
от 121 до 160 включ.	31,0
от 161 до 190 включ.	30,0
более 191	25,0
в карамели с двойными начинками и переслоенными карамельной массой, с содержанием штук в 1 кг:	
до 120 включ.	32,0
от 121 до 160 включ.	30,0
от 161 до 190 включ.	29,0
более 191	25,0
в завернутой карамели с начинками, кроме перечисленных выше, с содержанием штук в 1 кг:	
до 100 включ.	33,0
от 101 до 120 включ.	31,0
от 121 до 150 включ.	29,0
от 151 до 200 включ.	28,0
более 201	23,0
в завернутой карамели, изготовленной на ротационных карамелеформующих машинах, с содержанием штук в 1 кг:	
до 100 включ.	27,0
от 101 до 120 включ.	26,0
от 121 до 150 включ.	25,0
от 151 до 200 включ.	22,0
более 201	17,0
в карамели, глазированной шоколадной, кондитерской и жировой глазурью	21,0
Массовая доля начинки, %, не менее:	
в мягкой карамели, глазированной глазурью	23,0
в карамели открытой с содержанием штук в 1 кг:	
до 220 включ.	25,0
более 221	20,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
в завернутой карамели, изготовленной способом поштучного формования	22,0
Массовая доля глазури, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с предельным отклонением 2,0 %
Массовая доля сахара, отделившегося от оболочки, или другого отделочного материала в открытой карамели со специальной защитной обработкой, %, не более	2,0
Массовая доля общей сернистой кислоты в карамели с использованием фруктового, ягодного, овощного сырья, консервированного диоксидом серы (сернистым ангидридом) или солями сернистой кислоты (сульфитами), %, не более	0,01
Массовая доля золы, не растворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,2

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

5.1.5 Микробиологические показатели карамели 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, пищевые добавки и технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления карамели, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]—[6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Применение ароматизаторов, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка карамели в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Верх» (для наборов и коробочного ассортимента), «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Пределы температуры».

5.3.3 Карамель, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Карамель изготавливают открытой (незавернутой) и завернутой.

5.4.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания карамели, должны соответствовать требованиям [8] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его транспортировании, хранении и реализации.

5.4.3 Масса нетто карамели в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

В массу нетто весовой и упакованной завернутой карамели (кроме штучной) включается первичная упаковка (обертка, фольга, подвертка).

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто в одной упаковочной единице от номинальной массы — по ГОСТ 8.579 или нормативному документу, или нормативным правовым актам, действующим 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 нормативных правовых актов, действующих на территории 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 Форму, поверхность, цвет, вкус и запах определяют при температуре (18 ± 5) °С.

7.2.2 Метод определения массы нетто, с учетом 3.4.11 ГОСТ 17527—2014, в упаковочной единице — по ГОСТ 5897.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

7.4 Определение массовой доли общего сахара по сахарозе — по ГОСТ 5903.

7.5 Определение кислотности и щелочности — по ГОСТ 5898.

7.6 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %, — по ГОСТ 5901.

7.7 Определение массовой доли общей сернистой кислоты — по ГОСТ 26811.

7.8 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.

7.9 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

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

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

7.12 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 33536.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Карамель следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов.

Карамель не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

Не допускается хранить и транспортировать карамель совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом, в соответствии с требованиями [1].

8.3 Срок годности и условия хранения карамели устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Приложение А
(обязательное)

Характеристика начинок для карамели с начинками

Таблица А.1

Наименование начинки	Характеристика
Фруктовая, ягодная, овощная, фруктово-ягодная, фруктово-овощная; ягодно-овощная	Масса однородная, получаемая увариванием протертого фруктового и/или ягодного, и/или овощного сырья с сахаром, патокой, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Ликерная	Масса жидкая или частично закристаллизованная, получаемая увариванием сахаропаточного сиропа с использованием спиртосодержащих компонентов, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Медовая	Масса жидкая или частично закристаллизованная, получаемая увариванием сахаропаточного сиропа с использованием натурального меда с добавлением или без добавлений других пищевых ингредиентов
Помадная	Масса однородная мелкокристаллическая, получаемая путем взбивания уваренного сахаропаточного сиропа с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Молочная	Масса мелкокристаллическая или вязко-тягучая, получаемая увариванием сахаропаточного сиропа, с использованием молока, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Марципановая	Масса пластичная из сырых (необжаренных) растертых ядер орехов (не менее 20 %), смешанных с сахаром и (или) горячим сиропом) с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Жировая (в том числе масляно-сахарная) (прохладительная)	Однородная пластичная вязкая масса, получаемая смешиванием сахарной пудры с кондитерским жиром или кокосовым маслом (для прохладительной начинки), с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Сбивная	Масса пенообразная, получаемая путем взбивания уваренного сахаропаточного сиропа с пенообразователем, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Кремово-сбивная	Масса пенообразная, получаемая взбиванием уваренного сахаропаточно-агарового сиропа с пенообразователем, с добавлением жиров растительного или животного происхождения, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Ореховая Типа пралине	Масса пластичная, получаемая смешиванием сахара с массой тертых обжаренных ядер орехов, жира, с добавлением или без добавления обжаренных семян злаковых, бобовых, других пищевых ингредиентов Масса пластичная, получаемая смешиванием сахара с массой тертых обжаренных семян злаковых или бобовых, или взорванных круп, жира, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Шоколадно-ореховая (в том числе пралине)	Масса пластичная, получаемая смешиванием сахара с массой тертых обжаренных ядер орехов, масла какао и (или) его эквивалентов, какао-продуктов, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Желейная	Масса студнеобразная, получаемая увариванием сахаропаточного сиропа с применением студнеобразователя, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Из злаковых, бобовых и масличных культур	Масса пластичная, получаемая из муки или крупки из злаковых, бобовых и масличных культур, с добавлением сахара, жира, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011	О безопасности зерна
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
[7]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[8]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.144:006.354 МКС 67.180.10

Ключевые слова: карамель, леденцовая, с начинками, неглазированная, глазированная

БЗ 8—2019/88

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 19.08.2019. Подписано в печать 11.09.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,60.
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

Поправка к ГОСТ 6477—2019 Карамель. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 8 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru