ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.027— 2022

Российская система качества

ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ

Потребительские испытания

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество) и Всероссийским научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ВНИИКП — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2022 г. № 406-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ

Потребительские испытания

Russian system of quality. Bitter chocolate. Consumer testing

Дата введения — 2022—08—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на горький шоколад, реализуемый в розничной торговле, (далее — шоколад) и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия шоколада.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 31682 Изделия кондитерские. Методы определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ 31721 Шоколад. Общие технические условия

ГОСТ 31723 Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 702.0.001 Российская система качества. Система стандартов. Общие положения

ГОСТ Р 54052 Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения шоколада, шоколадных изделий, полуфабрикатов производства шоколада, какао и глазури

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

Издание официальное

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 31721 и ГОСТ Р 702.0.001, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **горький шоколад:** Кондитерское изделие, получаемое на основе какао-продуктов с добавлением сахара или без него, в составе которого не менее 60 % общего сухого остатка какао-продуктов и не менее 34 % масла какао.

4 Требования к шоколаду, определяемые при проведении потребительских испытаний

4.1 Шоколад должен соответствовать требованиям [1], [2] и ГОСТ 31721.

4.2 По органолептическим показателям шоколад дополнительно к требованиям по 4.1 должен соответствовать опережающим требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Лицевая поверхность, с четким равномерно отпечатанным рисунком или без него. Не допускаются потертости, сколы, царапины и пузырьки
Форма	Соответствующая используемому оборудованию для всех видов шоколада

4.3 По физико-химическим показателям качества шоколад дополнительно к требованиям по 4.1 должен соответствовать опережающим требованиям таблицы 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Горький шоколад	Горький шоколад с крупными добавлениями	Горький шоколад с тонкоизмельченными добавлениями
Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее	60		
Массовая доля масла какао, %, не менее	34		
Массовая доля крупных добавлений, %, не более	—	40	—
Массовая доля тонкоизмельченных добавлений, %, не более	—	—	20
Массовая доля теобромина, мг/100 г*, не менее: - шоколад с содержанием общего сухого остатка какао от 60 % до 70 % - шоколад с содержанием общего сухого остатка какао более 70 %	400 600		
Степень измельчения, %, не менее: - шоколад обыкновенный - шоколад десертный	96,0 98,0		
Пестициды	Не допускаются*		
* В пределах количественного обнаружения.			

5 Методы испытаний

5.1 Потребительские испытания шоколада проводят на основе общих принципов по ГОСТ Р 54941.

5.2 Отбор проб по ГОСТ Р 58185.

5.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897.

Форму, внешний вид, консистенцию и структуру горького шоколада определяют при температуре (18 ± 3) °С.

5.4 Определение массовой доли общего сухого остатка — по ГОСТ 31682.

5.5 Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао — по ГОСТ 31723.

5.6 Определение массовой доли крупных и тонкоизмельченных добавлений — по ГОСТ 5897.

5.7 Определение массовой доли теобромина — по [3].

5.8 Определение степени измельчения — по ГОСТ Р 54052.

5.9 Определение содержания пестицидов — см. [4].

5.10 Физико-химические показатели шоколада с крупными добавлениями определяют в шоколадной массе без этих добавлений.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[3]	Р 4.1.1672-03	Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище
[4]	ДИН ЕН 15662:2018	Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS

УДК 663.915:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: горький шоколад, потребительские испытания, методы испытаний

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 30.05.2022. Подписано в печать 07.06.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru