МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
7060—
2020**

ДРАЖЕ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2022**

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 Научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)

2 ВНЕСЕН Государственным комитетом по стандартизации Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июня 2020 г. № 131-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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2022 г. № 1035-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 7060—2020 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 10 октября 2022 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 7060—79

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»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022



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 11
7 Методы контроля 13
8 Транспортирование и хранение 16
9 Гарантии изготовителя 16
Библиография 17

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ДРАЖЕ

Технические условия

Dragee. Specifications

Дата введения 2022—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на драже и устанавливает требования к нему.

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 при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ OIML R 76-1 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ ISO 2859-1 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

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

ГОСТ 5898 Изделия кондитерские. Метод 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—2019 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9570 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

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 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26653 Подготовка генеральных грузов к транспортированию. Общие требования

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 33757 Поддоны плоские деревянные. Технические условия

Издание официальное

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

3.1 **драже:** Кондитерское изделие различной формы с оболочкой, получаемой дражированием.

3.2 **студнеобразователь:** Пищевой ингредиент, используемый в производстве кондитерских изделий для формирования студнеобразной консистенции кондитерских масс, а также для стабилизации пенообразной структуры кондитерских масс.

Примечание — К студнеобразователям относятся: пищевые добавки (желирующие агенты, загустители, стабилизаторы), желатин, крахмал, а также другое пищевое сырье, обладающее указанными свойствами.

3.3 **кондир:** Сироп на основе сахара с массовой долей влаги 29 %—35 %, применяемый при глянцевании драже, а также в процессе дражирования для образования на поверхности изделий тонкой корочки закристаллизовавшегося сахара.

3.4 **поливочный сироп:** Сироп на основе сахара с добавлением или без добавления патоки с массовой долей влаги 18 %—43 %, применяемый при дражировании в процессе получения оболочки драже.

Примечание — Взамен патоки могут быть использованы мальтозный, глюкозный и другие сиропы.

4 Классификация

4.1 В зависимости от корпуса драже подразделяют на следующие виды:

- ликерное;
- желейное;
- желейно-фруктовое;
- желейно-фруктово-овощное;
- желейно-овощное;
- желейно-овощефруктовое;
- помадное;
- ирисное;
- сахарное, в том числе нонпарель;
- карамельное, в том числе «карамель с начинкой»;
- карамельное мягкое, в том числе «карамель с начинкой»;
- ядровое;
- марципановое;
- с корпусом пралине или типа пралине;
- халвичное;
- с шоколадным корпусом;
- с корпусом из кондитерской, жировой массы для формования или глазури;
- грильяжное;
- зерновое;
- сбивное;
- фруктовое, овощное.

Примечание — Для целей настоящего стандарта к фруктам относятся сочные съедобные плоды культурных и дикорастущих плодовых растений (в том числе ягоды).

4.2 Драже изготавливают:

- для питания всех категорий населения;
- для диетического профилактического питания (далее — специализированное драже): для диабетического профилактического питания; для питания спортсменов;
- обогащенным (витаминами, и (или) витаминоподобными веществами, и (или) минеральными веществами, и (или) пищевыми волокнами, и (или) полифруктозанами, и (или) пребиотиками, и (или) другими биологически активными компонентами).

5 Технические требования

5.1 Драже должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований, установленных в [1], [2] (для специализированного драже) и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.2 Драже изготавливают со следующими основными видами оболочки и обработки поверхности (или их сочетанием):

а) сахарная оболочка, получаемая при дражировании корпуса сахарной пудрой с применением поливочного сиропа и (или) подсластителями, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, с последующим глянцеванием поверхности или без глянцевания поверхности, с обсыпкой или без.

Примечания

1 Нонпарель допускается изготавливать без глянцевания поверхности.

2 Сахарную оболочку драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы изготавливают без применения поливочного сиропа, глянцевания;

б) шоколадная оболочка, получаемая при дражировании корпуса одним или несколькими слоями шоколадной глазури или шоколадной массы, с последующим глянцеванием поверхности или без глянцевания поверхности, с обсыпкой или без;

в) оболочка из кондитерской глазури или кондитерской массы для формования, жировой глазури или жировой массы для формования, получаемая при дражировании корпуса одним или несколькими слоями глазури или массы для формования, с последующим глянцеванием поверхности или без глянцевания поверхности, с обсыпкой или без;

г) покрытие из нонпарели, получаемое при накатывании нонпарели на корпус драже;

д) хрустящая корочка, образующаяся на поверхности драже в процессе дражирования в результате кристаллизации сахарозы кондира.

5.3 Характеристики

5.3.1 По органолептическим показателям драже должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика или значение
Внешний вид:	
- форма	Правильная и (или) неправильная — округлая, овальная, продолговатая, плоская и другая, соответствующая конкретному наименованию драже.
- поверхность	Для глянцованного драже — гладкая, блестящая. Для глянцованного драже с сахарной оболочкой и ядровым (зерновым, фруктовым, овощным) корпусом — блестящая, допускается неровная, бугристая поверхность. Для драже с сахарной оболочкой и ядровым (зерновым, фруктовым, овощным) корпусом допускается бугристая поверхность.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика или значение
- поверхность	Для драже с корпусом из ядер кешью и другими корпусами подобной изогнутой конфигурации допускаются небольшие раковины с вогнутой стороны. Покрытие из нонпарели должно быть равномерным и сплошным, нонпарель — глянцованной. Размер нонпарели, применяемой для покрытия драже, должен быть не более 1,5 мм. Обсыпка мелкокристаллическим сахаром должна быть равномерной. Шоколадная оболочка, а также оболочки из кондитерской и жировой глазури (или массы для формования) не должны иметь повреждений. Допускаются незначительные повреждения при упаковывании на упаковочных автоматах. Шоколадная оболочка и оболочка из кондитерской глазури (или массы для формования) не должны иметь признаков поседения
Цвет	В соответствии с рецептурой драже окрашивают в один или несколько цветов или изготавливают неокрашенным. Цвет при окрашивании — равномерный, без пятен. Допускается неравномерная окраска драже в соответствии с рецептурой (пятнистая, с нанесением изображения(ий) и (или) символа(ов) и т. п). Для драже с корпусами из ядер кешью и другими корпусами подобной изогнутой конфигурации допускается неравномерное окрашивание с вогнутой стороны. Для драже с покрытием из нонпарели — одноцветный или разноцветный в зависимости от цвета нонпарели
Вкус и запах	Свойственные конкретному виду драже с учетом используемого сырья, без посторонних привкуса и запаха
Массовая доля слипшегося и (или) деформированного драже, %	В соответствии с технической документацией изготовителя с учетом допускаемых отклонений, установленных в ней
Массовая доля сахарной пудры (включая обсыпку при ее использовании), отделившейся от сахарной оболочки, в драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы, %, не более	3,0
Примечания 1 В драже, изготовленном с использованием крахмала, порошков из фруктов и (или) овощей, подсолнечной, соевой муки, концентратов, изолятов, гидролизатов соевого белка, допускается наличие частиц соответствующего сырья. 2 В драже, изготовленном с использованием ягодных припасов и (или) подварок, пюре, варенья, допускается наличие семян применяемых ягод. 3 В драже, изготовленном с использованием морской капусты, допускается наличие частиц порошка морской капусты и слегка солоноватый привкус.	

5.3.2 По физико-химическим показателям драже должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Вид драже	Массовая доля влаги драже, %	Массовая доля редуцирующих веществ (кроме драже с добавлением глюкозы), %, не более		Кислотность (для драже с введением кислоты), градусы, не менее	Массовая доля начинки в корпусе «карамель с начинкой», %, не менее
		в корпусе	в драже		
Ликерное	5,0—9,0	—	3,0	—	—
Желейное, желейно-фруктовое, желейно-фруктово-овощное, желейно-овощное, желейно-овощефруктовое	5,0—9,0	28,0	16,0	4,0	—
Помадное, ирисное	3,0—7,0	14,0	9,0	1,5	—
Сахарное	0,34—5,50	—	4,0	4,0	—
Грильяжное	1,0—6,0	—	—	—	—
Карамельное	1,0—6,0	32,0	23,0	3,0	14,0
Карамельное мягкое	4,0—7,0	32,0	23,0	1,0	14,0
Халвичное	Не более 4,0	20,0	—	—	—
С шоколадным корпусом; с корпусом из кондитерской, жировой глазури (или массы для формования)	1,0—4,0	—	—	—	—
Сахарное, изготовленное с добавлением:		—			—
- концентрированных соков;	0,34—5,50	—	10,0	4,0	—
- порошков из фруктов и (или) овощей;	6,0—9,0	—	17,0	4,0	—
- фруктовых подварок или пектина	0,34—5,50	—	8,0	4,0	—
Ядровое	1,0—4,0	—	—	—	—
Марципановое	2,0—4,0	16,0	10,0	—	—
С корпусом пралине или типа пралине	2,0—4,0	—	—	—	—
Сбивное	5,0—9,0	4,0	—	—	—
Зерновое	1,0–4,0	—	4,0	1,5	—
Фруктовое, овощное:		—			—
- с корпусами из цукатов; бланшированных, уваренных в сиропе или заспиртованных фруктов, овощей;	6,0—21,0	—	—	—	—
- с корпусами из сушеных фруктов, овощей;	4,0—8,0	—	32,0	4,0	—
- «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы	Не более 45,0	—	—	—	—

Примечания

1 Массовую долю редуцирующих веществ не нормируют в драже для диабетического профилактического питания и драже без добавления сахара, а также в драже со следующими видами оболочки: шоколадной, из кондитерской глазури, жировой глазури, кондитерской массы для формования, жировой массы для формования.

2 Конкретное значение массовой доли влаги драже с учетом вышеуказанных интервалов и допускаемые отклонения от данного значения устанавливают в технической документации изготовителя.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение для драже
Массовая доля редуцирующих веществ в драже с добавлением глюкозы, %, не более	47,0
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в драже для диабетического профилактического питания и драже без добавления сахара, %, не более	5,0
Массовая доля подсластителя в драже для диабетического профилактического питания и драже без добавления сахара, %	В соответствии с технической документацией изготовителя с учетом допускаемых отклонений, установленных в ней, не превышающих максимальные уровни, установленные в [4]
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля шоколадной глазури или шоколадной массы в драже с шоколадной оболочкой, %	В соответствии с технической документацией изготовителя с учетом допускаемых отклонений, установленных в ней
Массовая доля кондитерской, жировой глазури (или массы для формования) в драже с оболочкой из кондитерской, жировой глазури (или массы для формования), %	В соответствии с технической документацией изготовителя с учетом допускаемых отклонений, установленных в ней
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в пересчете на сухое вещество в драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы, %	В соответствии с рецептурой с учетом допускаемого отклонения минус 3,0 % *
* Требования к допускаемому отклонению в сторону увеличения устанавливает изготовитель и указывает в технической документации изготовителя.	

5.3.3 Характеристики органолептических и значения физико-химических показателей для конкретных наименований драже должны быть указаны в технической документации изготовителя.

5.3.4 Содержание биологически активных компонентов в обогащенном драже должно быть установлено в рецептурах с учетом требований, установленных в [1], [3] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.5 По показателям безопасности драже должно соответствовать требованиям, установленным в [1], [2] (для специализированного драже) и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.3.6 Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства вносят в драже в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в [4] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в части содержания в драже пищевых добавок, биологически активных веществ в составе ароматизаторов и неудаляемых остатков технологических вспомогательных средств (далее — содержание пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств), при этом суммарное содержание в драже пищевых добавок из всех источников поступления не должно превышать максимально допустимые уровни, установленные в данных документах.

5.4 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам

5.4.1 Для изготовления драже применяют сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства отечественного или зарубежного производства по документам, в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы, и (или) документам, обеспечивающим прослеживаемость и удостоверяющим их качество и безопасность (далее — документы изготовителя), разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой про-

дукции с учетом требований законодательства, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.2 Для изготовления драже применяют:

- ароматизаторы, в том числе экстракты, эфирные масла;
- белый сахар (кристаллический сахар, сахарную пудру);
- биологически активные компоненты (витамины, витаминоподобные вещества, минеральные вещества, пищевые волокна, полифруктозаны, в том числе инулин, олигофруктозу, пребиотики и др.);
- вафельную крошку;
- глицерин моностеарат;
- глюкозный, глюкозно-фруктозный, фруктозно-глюкозный, мальтозный сиропы;
- студнеобразователи, в том числе агар, агароид, фурцелларан (агар из фурцеллярии), гуммиарабик, каррагинан, пектин, желатин;
- жировую глазурь и жировую массу для формования;
- ирис;
- какаовеллу;
- какао-продукты, в том числе какао-порошок, какао тертое, какао-масло, какао-крупку;
- кокосовую стружку, крупку;
- комплексные пищевые добавки, в том числе содержащие ароматизатор(ы);
- кондитерскую глазурь и кондитерскую массу для формования;
- концентраты, изоляты, гидролизаты соевого белка и другие источники растительного белка;
- коричневый сахар;
- крахмалы;
- крахмальную патоку;
- кэроб;
- ликеро-водочные и винодельческие изделия;
- мальтозу;
- масложировую продукцию: жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители какао-масла, эквиваленты какао-масла, заменители молочного жира, растительные жиры и масла рафинированные и дезодорированные, в том числе модифицированные (фракционированные, гидрогенизированные, переэтерифицированные);
- молочную продукцию;
- муку, в том числе подсолнечную, соевую;
- натуральный кофе и продукты его переработки;
- натуральный мед;
- нонпарель;
- орехи, ядра арахиса и продукты их переработки;
- пенообразующее сырье: яичный, молочный белок;
- питьевую воду;
- пищевую соль;
- пищевые добавки, в том числе красители, регуляторы кислотности, эмульгаторы, загустители, стабилизаторы, желирующие агенты, консерванты, антиокислители;
- подсластители (сорбит, ксилит, изомальт, лактит, мальтит, эритрит) и сиропы на их основе;
- порошки (подварки, припасы, варенье, пюре) из фруктов и (или) овощей;
- порошок, крупку из морской капусты;
- продукты переработки зерна;
- продукты переработки фруктов и овощей, в том числе фрукты, овощи сушеные, вяленые, сублимированные (в том числе сублимированные гранулы — криспи), заспиртованные, бланшированные, а также цукаты из них;
- продукты экструзионной технологии из зернового сырья: взорванные крупы, шарики, хлопья;
- пряности (специи);
- свежие ягоды клюквы;
- семена бобовых, злаковых, масличных культур и продукты их переработки;
- семена тыквы;
- соки из фруктов и (или) овощей, в том числе сухие и концентрированные;
- стевиолгликозиды, экстракты стевии, стевию, порошок листьев и сироп из них;
- сухие экстракты лимонника, цикория, зеленого чая, гибискуса и др.;

- технологические вспомогательные средства;
- фруктозу;
- халву;
- шоколадную глазурь, в том числе в виде дробсов, и шоколадную массу;
- шоколад;
- этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья (не ниже высшей очистки);
- янтарный сахарный мед (искусственный мед).

Допускается использование другого сырья, соответствующего требованиям, установленным в 5.4.1 настоящего стандарта.

5.4.3 Для глянцевания поверхности драже применяют, как правило, тальк в сочетании со специальными глянцующими составами (глянцами), при изготовлении которых используют: воски и воскоподобные вещества (пчелиный, карнаубский, спермацетовый, пальмовый воск, вощину, парафин, церезин), растительные масла и их фракции, вазелиновое масло, крахмалы, в том числе модифицированные, декстрины и другие пищевые ингредиенты.

Допускается использование для глянцевания готовых пищевых глянцев, глазирователей, глянцевателей, защитных покрытий.

5.4.4 При изготовлении обогащенного драже применяют формы биологически активных компонентов в соответствии с требованиями, установленными в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.5 Характеристика основных видов кондитерских масс, полуфабрикатов, другой пищевой продукции, применяемых для изготовления корпусов драже, приведена в таблице 4.

Таблица 4

Наименование корпуса драже	Характеристика кондитерских масс, полуфабрикатов, другой пищевой продукции, применяемых для изготовления корпуса драже
Ликерный	Ликерная масса жидкой, сиропообразной консистенции, изготовленная путем уваривания сахарного сиропа, с применением или без применения спиртосодержащих компонентов, молочной продукции
Желейный	Желейная масса гелеобразной консистенции, изготовленная путем уваривания водного раствора студнеобразователя, сахара и патоки
Желейно-фруктовый, желейно-фруктово-овощной, желейно-овощной, желейно-овощефруктовый	Желейно-фруктовая, желейно-фруктово-овощная, желейно-овощная, желейно-овощефруктовая масса гелеобразной консистенции, изготовленная путем уваривания пюре из фруктов и (или) овощей с сахаром, студнеобразователем, патокой (или без нее)
Помадный	Помадная масса мелкокристаллической структуры, изготавливаемая путем сбивания уваренного сахаро-паточного (или сахаро-паточно-молочного, сахаро-паточно-фруктового) сиропа
Ирисный	Ирис или ирисная масса
Сахарный	Масса мелкокристаллической структуры, изготавливаемая путем уваривания сахарного, или сахаро-паточного (или сахаро-паточно-молочного, сахаро-паточно-фруктового) сиропа, или сиропа на основе подсластителей, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов
Карамельный	Карамель леденцовая или карамельная масса аморфной структуры, получаемая увариванием карамельного сиропа. Карамель с начинкой, состоящая из оболочки из карамельной массы и начинки
Карамельный мягкий	Карамель с начинкой повышенной влажности (28 %—35 %) и мягкой оболочкой
Ядровый	Обжаренные или подсушенные целые ядра (или половинки) орехов, арахиса, семена подсолнечника или других культур, очищенные от посторонних примесей

Окончание таблицы 4

Наименование корпуса драже	Характеристика кондитерских масс, полуфабрикатов, другой пищевой продукции, применяемых для изготовления корпуса драже
Марципановый	Тонкоизмельченная однородная пластичная вязкая масса из тертых подсушенных ядер орехов (или арахиса) и сахара (или сиропа)
Пралине (или типа пралине)	Тонкоизмельченная масса из тертых обжаренных ядер орехов (масса типа пралине — из тертых обжаренных семян арахиса или других бобовых культур, семян злаковых и масличных культур) и сахара с применением или без применения какао-продуктов, молочной продукции, растительных жиров
Халвичный	Халва — подсолнечная, тахинная (кунжутная), арахисовая и др.
Шоколадный	Шоколад, шоколадная масса или шоколадная глазурь
Из кондитерской и жировой глазури (или массы для формования)	Кондитерская и жировая глазурь (или масса для формования)
Грильяжный	Карамельная масса с добавлением дробленых орехов, семян арахиса или других бобовых культур, а также семян злаковых и масличных культур
Зерновой	Продукты экструзионной технологии (кукурузные палочки, рисовые шарики и т. п.), взорванные зерна кукурузы, риса и другие полуфабрикаты (или готовая пищевая продукция) на основе зернового сырья с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов
Сбивной	Сбивная масса пенообразной структуры, изготовленная путем сбивания сахарного или сахаро-паточного сиропа с пенообразующим сырьем, с применением или без применения студнеобразователя, жира, фруктового, овощного и другого сырья
Фруктовый, овощной	Цукаты фруктовые, овощные целые или резаные. Свежие ягоды клюквы. Сушеные фрукты, овощи, промытые и очищенные от посторонних примесей и плодоножек, затем просушенные. Заспиртованные фрукты, освобожденные от спирта, спиртово-сахарного раствора или сиропа. Бланшированные фрукты, овощи (свежие фрукты, овощи, прошедшие кратковременную тепловую обработку кипящей водой или паром). Уваренные в сиропе фрукты, овощи с влажностью не более 30,0 % и массовой долей общего сахара в пересчете на сухие вещества не менее 75,0 %

5.4.6 Конкретный перечень применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, ссылки на документы изготовителя, и (или) сведения об изготовителе, и (или) показатели качества приводят в технической документации изготовителя.

5.4.7 По показателям безопасности сырье, используемое при изготовлении драже, должно соответствовать требованиям, установленным в [1], [4]—[8] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.4.8 Безопасность пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, используемых при изготовлении драже, и их применение должны соответствовать требованиям, установленным в [4] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны соответствовать требованиям, установленным в [9] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, документах изготовителя, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность драже в течение срока годности.

Упаковывание специализированного драже осуществляют с учетом требований, установленных в [2] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Драже, предназначенное для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают в соответствии с ГОСТ 15846.

5.5.2 Драже, за исключением специализированного, изготавливают весовым (помещенным непосредственно в транспортную упаковку) или упакованным в потребительскую упаковку номинальным количеством не более 1 000 г.

Драже может выпускаться в потребительской упаковке номинальным количеством не более 1 000 г в виде смесей или наборов.

Специализированное драже изготавливают упакованным номинальным количеством не более 300 г.

5.5.3 Упакованное драже изготавливают с одинаковым и различным номинальным количеством.

В каждой упаковочной единице отрицательное отклонение ее содержимого (массы драже в потребительской упаковке) от номинального количества не должно превышать предел допускаемых отрицательных отклонений, установленный в ГОСТ 8.579.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы (массы драже в потребительской упаковке) от номинального количества не ограничиваются.

5.5.4 Партия драже в потребительской упаковке должна соответствовать требованиям, установленным в ГОСТ 8.579.

5.5.5 Драже изготавливают незавернутым или завернутым.

Для завертывания драже применяют бумажные упаковочные материалы (в том числе бумагу этикеточную, мелованную, парафинированную, бумагу-основу для парафинирования, подпергамент, пергамент растительный), фольгу алюминиевую для упаковки пищевой продукции, подпергамент, пергамент растительный, пленку целлюлозную, поливинилхлоридную по документам изготовителя.

Примечание — Упаковочный материал, используемый для завертывания, включается в массу нетто завернутых драже.

5.5.6 Незавернутое или завернутое драже упаковывают в металлическую, полимерную, бумажную, картонную или комбинированную потребительскую упаковку по документам изготовителя.

Драже, обогащенное витаминами, рекомендуется упаковывать в светонепроницаемую упаковку.

Потребительскую упаковку с драже укладывают массой нетто не более 17 кг в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона или коробки из картона по документам изготовителя.

5.5.7 Весовое незавернутое и завернутое драже упаковывают массой нетто не более 20 кг (драже ликерное, желейное, желейно-фруктовое, желейно-фруктово-овощное, желейно-овощное, желейно-овощефруктовое, сбивное, с корпусами из цукатов и сушеных, уваренных в сиропе, заспиртованных, бланшированных фруктов — массой нетто не более 15 кг) в транспортную упаковку, указанную в 5.5.6.

5.5.8 Весовое незавернутое драже упаковывают в транспортную упаковку, выстланную внутри упаковочным материалом (бумажным, полимерным или комбинированным по документам изготовителя) так, чтобы материал закрывал всю продукцию.

В качестве выстилающего материала допускается применять мешки-вкладыши по документам изготовителя.

5.5.9 Потребительскую и транспортную упаковку укупоривают (закрывают) любым способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность драже в процессе транспортирования, хранения и реализации.

5.5.10 Транспортная упаковка может формироваться в блок-пакеты или блок-поддоны с обтяжкой термоусадочной пленкой.

При упаковывании, транспортировании и хранении драже применяют поддоны по ГОСТ 33757, ГОСТ 9570 и другим документам изготовителя.

5.5.11 Допускается использование других типов и видов упаковки, упаковочных материалов, укупорочных средств, не уступающих по качеству и безопасности вышеуказанным требованиям.

5.6 Маркировка

5.6.1 Драже в части его маркировки должно соответствовать требованиям, установленным в настоящем стандарте, [3] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Транспортная маркировка драже — по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Хрупкое. Осторожно».

Маркировку драже, предназначенного для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют с учетом требований, установленных в ГОСТ 15846.

5.6.2 Маркировка потребительской упаковки драже должна содержать:

- наименование драже, которое может включать вид драже;
- состав драже;
- количество драже;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- показатели пищевой ценности, приведенные в рецептуре;
- другие сведения, предусмотренные [3] и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

В маркировке наборов (смесей) указывают наименование каждого драже, входящего в состав набора (смеси), или наименование набора (смеси) (при наличии).

5.6.3 Маркировка транспортной упаковки, в которую помещены потребительские упаковки драже, должна содержать:

- наименование драже, которое может включать вид драже;
- количество драже в потребительской упаковке;
- количество упаковочных единиц;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- другие сведения, предусмотренные [3] и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

В маркировке наборов (смесей) указывают наименование каждого драже, входящего в состав набора (смеси), или наименование набора (смеси) (при наличии).

5.6.4 Маркировка транспортной упаковки, в которую помещено весовое драже, должна содержать:

- наименование драже, которое может включать вид драже;
- состав драже;
- количество драже;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- показатели пищевой ценности, приведенные в рецептуре;
- другие сведения, предусмотренные [3] и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.6.5 По усмотрению изготовителя завернутого драже (весового или в потребительской упаковке) на упаковочный материал, используемый для завертывания, может быть нанесена информация о драже, например его наименование, которое может включать вид драже, наименование и место нахождения изготовителя и т. д.

5.6.6 Допускается включать в маркировку дополнительные сведения, предусмотренные [3], а также другую информацию, не противоречащую требованиям законодательства, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

5.6.7 При маркировке обогащенного и специализированного драже необходимо учесть дополнительные требования к маркировке такой пищевой продукции, установленные в [2], [3] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

6.1.1 Драже принимают партиями. Под партией понимают определенное количество драже одного наименования (или нескольких наименований для наборов (смесей)), одной даты изготовления, одинаково упакованного, имеющего одно и то же значение номинального количества (для драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством), изготовленного одним изготовителем, сопровождаемого товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость драже (далее — товаросопроводительная документация).

6.1.2 Для контроля содержимого упаковочной единицы (массы драже в потребительской упаковке), соблюдения требований к партии драже в потребительской упаковке, а также проверки соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества проводят выборочный контроль с использованием нормального одноступенчатого плана контроля со специальным уровнем контроля S-3 в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1. Отбор упаковочных единиц в выборку проводят методом случайного отбора. Объем выборки *n* в зависимости от объема партии *N*, а также приемочные *c* и браковочные *d* числа указаны в таблице 5.

Таблица 5

Объем партии (количество упаковочных единиц) *N*, шт.	Объем выборки (количество упаковочных единиц) *n*, шт.	Приемочное число *c*	Браковочное число *d*
До 50 включ.	3	0	1
От 51 до 150 включ.	5	0	1
От 151 до 500 включ.	8	0	1
От 501 до 3 200 включ.	13	1	2
От 3 201 до 35 000 включ.	20	1	2
От 35 001 до 500 000 включ.	32	2	3
От 500 001 > выше	50	3	4

Решение о переходе с нормального контроля на ослабленный или усиленный и обратно принимает изготовитель с учетом требований, установленных в ГОСТ ISO 2859-1.

Для драже в потребительской упаковке с различным номинальным количеством допускается не использовать план контроля по таблице 5, а установить меньший объем выборки (например, не более 10 упаковочных единиц).

6.1.3 Партия драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса драже в потребительской упаковке)» и «среднее содержимое партии» принимают при одновременном выполнении следующих условий:

- среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества, указанного в маркировке;
- количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений, приведенный в ГОСТ 8.579) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в таблице 5;
- не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений, приведенного в ГОСТ 8.579.

6.1.4 Партия драже в потребительской упаковке с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса драже в потребительской упаковке)» принимается при выполнении следующего условия:

- не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений, приведенный в ГОСТ 8.579).

6.2 Драже при приемке должно быть проверено изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлено документом о качестве, в котором должна быть указана следующая информация:

- номер документа и дата его выдачи;

- наименование и место нахождения изготовителя;
- наименование драже, которое может включать вид драже;
- количество драже в партии;
- количество драже в потребительской упаковке и количество упаковочных единиц — для драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- тип и вид упаковки;
- подтверждение о соответствии драже требованиям настоящего стандарта;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии);
- обозначение настоящего стандарта;
- другие сведения, предусмотренные для товаросопроводительной документации пищевой продукции [1] и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Для наборов (смесей) указывают наименование каждого драже, входящего в состав набора (смеси) или наименование набора (смеси) (при наличии).

Допускается указывать в документе о качестве другую информацию, не противоречащую требованиям законодательства, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, содержания биологически активных компонентов в обогащенном драже, показателей безопасности драже, содержания пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом законодательства, действующего на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и гарантирующим качество и безопасность драже.

6.4 Контроль качества упаковывания и маркировки транспортной и потребительской упаковки, массы нетто (массы драже в транспортной упаковке), содержимого упаковочной единицы (массы драже в потребительской упаковке), соблюдения требований к партии драже в потребительской упаковке, а также проверку соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества осуществляют в каждой партии драже.

6.5 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовку проб драже для контроля показателей, за исключением установленных в 7.2, осуществляют по ГОСТ 5904 с уточнением содержания пищевых добавок, ароматизаторов, а также содержания биологически активных компонентов в обогащенном драже, контролируют в объединенной пробе, составленной для контроля органолептических и физико-химических показателей.

7.2 Отбор и подготовку проб драже для определения микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, генетически модифицированных организмов (далее — ГМО) осуществляют по документам, включенным в [10], [11], и (или) нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897 посредством органов чувств (обоняния, осязания, зрения). Размеры определяют штангенциркулем по ГОСТ 166.

7.4 Массовую долю сахарной пудры (включая обсыпку при ее использовании), отделившейся от сахарной оболочки, в драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы контролируют по ГОСТ 5897.

7.5 Массовую долю слипшегося и (или) деформированного драже M, %, определяют по формуле

$$M = \frac{n}{N} \cdot 100, \quad (1)$$

где n — масса слипшегося и (или) деформированного драже в объединенной пробе, г;

100 — коэффициент пересчета %;

N — масса объединенной пробы, г.

7.6 Определение физико-химических показателей — по ГОСТ 5897, ГОСТ 5898, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903.

7.7 Определение содержания биологически активных компонентов осуществляют по документам, включенным в [10], [11], и (или) нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.8 Контроль содержания пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств осуществляют по документам, включенным в [12], и (или) нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а при отсутствии документов на методы контроля — по закладке (в соответствии с рецептурой) на стадии производства гравиметрическим (весовым) методом на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, прошедших метрологический контроль в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

7.9 Контроль микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, ГМО осуществляют по документам, включенным в [10], [11], и (или) нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

7.10 Качество упаковывания и маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют по ГОСТ 5897 визуально.

7.11 Определение содержимого упаковочной единицы (массы драже в потребительской упаковке)

7.11.1 Сущность метода

Метод основан на определении содержимого упаковочной единицы (массы драже в потребительской упаковке) по разности между массой брутто и массой потребительской упаковки и (или) упаковочного материала.

7.11.2 Аппаратура

Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, прошедшие метрологический контроль в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая цена поверочного деления e, равная дискретности весов d, в зависимости от требуемого диапазона взвешивания (для драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством) — в соответствии с таблицей 6.

Таблица 6

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления e и дискретность весов d, г, не более
Менее 10	0,1
От 10 до 50, не включая 50	0,2
От 50 до 150, не включая 150	0,5
От 150 до 500, не включая 500	1,0
От 500 до 2 500, не включая 2 500	2,0
От 2 500 до 10 000, не включая 10 000	5,0
От 10 000 до 15 000, не включая 15 000	10,0
От 15 000 и более	20,0

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Измерения содержимого упаковочной единицы (массы драже в потребительской упаковке) должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T, установленного в ГОСТ 8.579. В обоснованных случаях допускается проводить измерения с погрешностью, не превышающей $1/3T$.

7.11.3 Проведение контроля

Контролю подвергают каждую упаковочную единицу в выборке, отобранной по таблице 5.

Взвешивают упаковочную единицу на весах с учетом требований 7.11.2 и получают значение массы брутто. Затем освобождают упаковочную единицу от содержимого и взвешивают ее.

При выполнении измерений должны быть соблюдены следующие условия:

- температура окружающего воздуха — (20 ± 5) °С;
- относительная влажность окружающего воздуха при температуре (20 ± 5) °С — от 30 % до 80 %.

7.11.4 Обработка результатов

Содержимое упаковочной единицы (массы драже в потребительской упаковке) m_i, г (кг), вычисляют по формуле

$$m_i = m_{брi} - m_{упi}, \quad (2)$$

где $m_{брi}$ — значение массы i-й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г (кг);

$m_{упi}$ — значение массы i-й потребительской упаковки и (или) упаковочного материала, г (кг).

7.12 Проверка соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества

Для партии драже в потребительской упаковке с одинаковым или различным номинальным количеством вычисляют минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$ по формуле (3), а для партии драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством дополнительно вычисляют значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$ по формуле (4)

$$x_{доп} = K_{ном} - T, \quad (3)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2T, \quad (4)$$

где $K_{ном}$ — номинальное количество драже в потребительской упаковке, г (кг);

T — предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, установленный в ГОСТ 8.579.

Значение содержимого каждой упаковочной единицы выборки, вычисленное по формуле (2), сравнивают с:

- $x_{доп}$ и $t_{ниж}$ — для партии драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством;
- $x_{доп}$ — для партии драже в потребительской упаковке с различным номинальным количеством.

Упаковочную единицу, содержимое которой меньше $x_{доп}$, считают бракованной.

Партию драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством считают бракованной, если:

- число бракованных упаковочных единиц равно или превышает значение браковочного числа плана контроля, указанного в таблице 5;
- в партии имеется в наличии хотя бы одна упаковочная единица, содержимое которой меньше значения $t_{ниж}$.

Партию драже в потребительской упаковке с различным номинальным количеством считают бракованной, если в партии имеется в наличии хотя бы одна упаковочная единица, содержимое которой меньше значения $x_{доп}$.

7.13 Определение среднего содержимого партии драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством

На основании вычисленных по формуле (2) значений содержимого упаковочной единицы (массы драже в потребительской упаковке) вычисляют среднее (среднеарифметическое) содержимое партии $\bar{m}_д$ по формуле

$$\bar{m}_д = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} m_i, \quad (5)$$

где m_i — значение содержимого i-й упаковочной единицы, г (кг);

n — объем выборки, указанный в таблице 5.

Партию драже в потребительской упаковке с одинаковым номинальным количеством считают бракованной, если вычисленное значение среднего содержимого партии меньше номинального количества драже, указанного в маркировке.

Контроль среднего содержимого партии драже в потребительской упаковке на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

7.14 Определение массы нетто (массы драже в транспортной упаковке)

Массу нетто (массу драже в транспортной упаковке) определяют в единицах транспортной упаковки, отобранных в соответствии с ГОСТ 5904—2019 (таблица 1), как разность массы брутто и массы упаковки на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, прошедших метрологический контроль в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Условия транспортирования и хранения драже устанавливаются изготовителем с учетом требований, установленных в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

8.2 Транспортирование и хранение драже, предназначенного для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют по ГОСТ 15846.

8.3 Транспортирование драже должно осуществляться в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, в транспортных средствах, обеспечивающих поддержание температурного режима, соответствующего условиям хранения, установленным изготовителем.

8.4 При погрузке, транспортировании, выгрузке и хранении драже должно быть предохранено от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

8.5 Транспортирование драже в пакетированном виде — по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663 и другим нормативным правовым актам на способы и средства пакетирования, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 2 м.

8.6 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования драже изготовитель устанавливает в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и указывает в технической документации изготовителя.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие драже требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[2] ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания

[3] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

[4] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[5] ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

[6] ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

[7] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

[8] ТР ЕАЭС 040/2016 О безопасности рыбы и рыбной продукции

[9] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[10] Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.
Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 г. № 236

[11] Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012), и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.
Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 16 октября 2018 г. № 168

[12] Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.
Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 7 февраля 2018 г. № 21

УДК 664.143:006.354 МКС 67.180.10

Ключевые слова: драже, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

Редактор *В.Н. Шмельков*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.10.2022. Подписано в печать 17.10.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,51.

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