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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34974— 2023

РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

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 ПОДГОТОВЛЕН 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 28 июля 2023 г. № 163-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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 сентября 2023 г. № 830-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34974—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2024 г. с правом досрочного применения

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51561—2000*

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 сентября 2023 г. № 830-ст ГОСТ Р 51561—2000 отменен с 1 сентября 2024 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 2
5.1 Характеристики 2
5.2 Требования к сырью 4
5.3 Маркировка 4
5.4 Упаковка 4
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Рекомендуемый срок годности и условия хранения жевательной резинки 6
Библиография 7

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

РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ

Общие технические условия

Chewing gum. General specifications

Дата введения — 2024—09—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жевательную резинку, представляющую собой сахаристое кондитерское изделие (далее — жевательная резинка), предназначенную для реализации и (или) промышленной переработки.

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 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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 афлотоксинов B_1 и M_1

Издание официальное

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 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 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **жевательная резинка:** Сахаристое кондитерское изделие, предназначенное для жевания, изготовленное с применением резиновой основы, которая не подлежит проглатыванию, с добавлением или без добавления других компонентов (пищевых ингредиентов).

3.2 **резиновая основа:** Нерастворимые в воде исходные вещества, используемые для производства жевательной резинки, в том числе на основе полимеров.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии производства и способа формования жевательную резинку подразделяют следующим образом:

- с начинкой;
- без начинки;
- дражированная;
- недражированная.

4.2 Жевательная резинка может быть изготовлена любой формы и в любой комбинации, указанной в 4.1, в том числе надувной, в порошке, гранулированной, жидкой, пастообразной, желеобразной, гелеобразной, сладкой ватой и т. д.

4.3 В зависимости от назначения жевательную резинку изготавливают:

- для всех категорий населения, включая жевательную резинку с отличительными признаками и (или) обогащенную [витаминами и (или) витаминоподобными веществами, и (или) минеральными веществами, и (или) пребиотиками, и (или) пробиотиками, и (или) другими биологически активными веществами];
- для диетического профилактического питания, для питания спортсменов (далее — специализированная жевательная резинка).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Жевательная резинка должна быть изготовлена в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и (или) другим документам изготовителя с соблюдением требований [1] [в том числе для жевательной резинки с отличительными признаками и (или) обогащенной жевательной резинки], [2] (для специализированной жевательной резинки) и технических регламентов Евразийского

экономического союза на отдельные виды пищевой продукции, и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Обогащение жевательной резинки витаминами и (или) витаминоподобными веществами, и (или) минеральными веществами, и (или) пребиотиками, и (или) пробиотиками, и (или) другими биологически активными веществами должно осуществляться в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям жевательная резинка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные конкретному наименованию жевательной резинки, с учетом используемых компонентов (пищевых ингредиентов), без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Различный, в соответствии с рецептурой жевательной резинки и (или) другими документами изготовителя, с учетом используемых компонентов (пищевых ингредиентов)
Форма	Различная, в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя
Консистенция (текстура)	После жевания растягивающаяся, пластичная, не прилипающая к зубам
Поверхность	Разнообразная, в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя. Следы начинки на поверхности жевательной резинки — с учетом допускаемых отклонений, установленных документами изготовителя

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, в соответствии с рецептурой без учета начинки, %, не более	В соответствии с конкретными значениями, установленными в рецептуре и (или) других документах изготовителя
Массовая доля резиновой основы, %, не менее	10
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	15,0

5.1.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в жевательной резинке [в том числе для жевательной резинки с отличительными признаками и (или) обогащенной жевательной резинки] не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в специализированной жевательной резинке не должно превышать норм, установленных в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.6 Микробиологические показатели жевательной резинки [в том числе для жевательной резинки с отличительными признаками и (или) обогащенной жевательной резинки] должны соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.7 Микробиологические показатели специализированной жевательной резинки должны соответствовать требованиям, установленным в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Перечень компонентов (пищевых ингредиентов) и технологических вспомогательных средств, применяемых при производстве жевательной резинки, должен быть указан в рецептурах и (или) других документах изготовителя.

5.2.2 Компоненты (пищевые ингредиенты), применяемые для изготовления жевательной резинки, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям безопасности, указанным в [1]—[5] и (или) в других технических регламентах Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств — в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка жевательной резинки в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Маркировка специализированной жевательной резинки в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям [6], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Жевательную резинку изготавливают:

- завернутой или незавернутой;
- фасованной, весовой или штучной;
- в потребительской или транспортной упаковке;
- в их комбинациях.

5.4.2 Упаковочные материалы и упаковка, используемые для упаковывания жевательной резинки, должны соответствовать требованиям [7] и (или) [2], и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукции при ее транспортировании, хранении и реализации.

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

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто в одной упаковочной единице от номинальной массы — по ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904 или нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, показателей безопасности, веществ для обогащения [витаминов и (или) витаминоподобных веществ, и (или) минеральных веществ, и (или) пребиотиков, и (или) пробиотиков, и (или) других биологических активных веществ] осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований [1] и (или) 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, консистенцию (текстуру) определяют при температуре (18 ± 3) °С.

7.3 Метод определения массы нетто в упаковочной единице — по ГОСТ 5897.

7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

7.5 Массовую долю резиновой основы контролируют по закладке и (или) рецептуре.

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

7.7 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.

7.8 Определение афлатоксина B_1 и M_1 — по ГОСТ 30711.

7.9 Определение пестицидов — по нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.12 Определение витаминов и (или) витаминоподобных веществ, и (или) минеральных веществ, и (или) пребиотиков, и (или) пробиотиков, и (или) других биологически активных веществ — в соответствии с нормативными правовыми актами и (или) документами по стандартизации и (или) другими документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Допускается проведение испытаний по иным нормативным правовым актам и (или) документам по стандартизации и (или) другим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

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

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

Жевательная резинка не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

8.3 Срок годности и условия хранения жевательной резинки устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.4 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения жевательной резинки приведены в приложении А.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемый срок годности и условия хранения жевательной резинки

А.1 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

А.2 Срок годности и условия хранения для жевательной резинки должны быть указаны в рецептуре и (или) других документах изготовителя.

А.3 Рекомендуемые условия хранения и срок годности жевательной резинки, считая от даты изготовления:

- для жевательной резинки без сахара: 24 месяца при температуре от 0 °С до 25 °С;
- для жевательной резинки с сахаром: 24 месяца при температуре (18 ± 3) °С.

А.4 Изготовитель вправе установить иной срок годности и условия хранения жевательной резинки, отличные от указанных в А.3, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[7]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.144:006.354 МКС 67.180.10

Ключевые слова: жевательная резинка, технические требования, требования к сырью, упаковка, маркировка, приемка, методы анализа, транспортирование, хранение

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

Сдано в набор 14.09.2023. Подписано в печать 18.09.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,18.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
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