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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 24901— 2023

ПЕЧЕНЬЕ

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 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 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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 сентября 2023 г. № 829-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 24901—2023 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2025 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 24901—2014

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 3
5 Технические требования 3
5.1 Характеристики 3
5.2 Требования к сырью 6
5.3 Маркировка 6
5.4 Упаковка 6
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Рекомендуемые сроки годности и условия хранения печенья 9
Библиография 10

Поправка к ГОСТ 24901—2023 Печенье. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 12 2025 г.)

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

ПЕЧЕНЬЕ

Общие технические условия

Biscuits. General specifications

Дата введения — 2025—01—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на печенье, в том числе обогащенное, представляющее собой мучное кондитерское изделие, предназначенное для реализации и (или) промышленной переработки.

Настоящий стандарт не распространяется на сдобное печенье типа пирожных, специализированную пищевую продукцию, предназначенную для питания детей раннего возраста от нуля до трех лет.

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 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 и методы отбора проб

ГОСТ 10114 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости

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

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэрбных микроорганизмов

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

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. 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 афлатоксинов B_1 и M_1

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 31902 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 32689.1 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения

ГОСТ 32689.2 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 32689.3 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов

ГОСТ 32751 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34552 Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 34757 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

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 **мучное кондитерское изделие:** Кондитерское изделие на основе муки и (или) других продуктов переработки зерна с добавлением или без добавления других компонентов (пищевых ингредиентов), представляющее собой выпеченную пищевую продукцию или пищевую продукцию, содержащую в своем составе выпеченный полуфабрикат.

Примечания

1 Мучные кондитерские изделия могут быть глазированные (полностью или частично покрытые шоколадом или глазурью), неглазированные, с начинкой, без начинки, прослоенные отделочными полуфабрикатами, с отделкой поверхностей.

2 Сдобное печенье может быть изготовлено без использования муки и (или) других продуктов переработки зерна. Например, печенье, изготовленное с использованием тонкоизмельченных продуктов переработки орехов и (или) арахиса.

3.2 **печенье:** Мучное кондитерское изделие с массовой долей влаги не более 16 %.

3.3 **сахарное печенье:** Печенье, изготовленное из пластичного теста, на основе муки и (или) других продуктов переработки зерна в количестве не менее 25 %, преимущественно с хрупкой, равномерной пористой структурой с массовой долей общего сахара (в пересчете на сахарозу) не более 35 %, массовой долей жира не более 30 %, массовой долей влаги не более 10 %.

3.4 **затяжное печенье:** Печенье, изготовленное из упруго-эластичного теста, на основе муки и (или) других продуктов переработки зерна в количестве не менее 25 %, со сквозными проколами на поверхности или без них, сухой, слоистой структуры, массовой долей общего сахара в пересчете на сахарозу не более 20 %, массовой долей жира не более 30 %, массовой долей влаги не более 11 %.

3.5 **сдобное печенье:** Печенье, изготовленное из пластичного или сбитого, или жидкого теста, с массовой долей влаги не более 16 %, массовой долей общего сахара в пересчете на сахарозу не более 45 %, массовой долей жира не более 40 %.

3.6 **овсяное печенье:** Печенье, изготовленное на основе пшеничной муки с добавлением овсяной муки и (или) овсяных хлопьев в количестве не менее 10 %, с массовой допей влаги не более 12 %, массовой долей общего сахара в пересчете на сахарозу не более 40 %, массовой долей жира не более 25 %.

4 Классификация

4.1 Печенье подразделяют на следующие виды:
- сахарное печенье;
- сдобное печенье;
- овсяное печенье;
- затяжное печенье.

4.2 Печенье по 4.1 может быть изготовлено глазированным (полностью или частично покрытое шоколадом или глазурью), с добавлениями, с начинкой, с отделкой поверхности (посыпка, декор, глянец, помада, помадная глазурь и др.), переслоенным отделочными полуфабрикатами (в том числе, печенье переслоенное начинкой типа «сэндвич» — два или более печений, соединенные между собой слоем начинки) или в их комбинациях.

Примечание — К добавлениям относятся целые, дробленые, перетертые орехи и (или) арахис, семена масличных культур, мак, сухофрукты, цукаты, изюм, кусочки карамели, шоколада или глазури, продукты экструзионной технологии, отруби, овсяные хлопья и другие компоненты (пищевые ингредиенты).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Печенье должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и (или) другим документам изготовителя с соблюдением требований [1] (в том числе, для специализированной пищевой продукции для питания детей дошкольного возраста от трех до шести лет, детей школьного возраста от шести лет и старше), [2] (для специализированной пищевой продукции, за исключением продукции, предназначенной для питания детей дошкольного возраста от трех до шести лет, детей школьного возраста от шести лет и старше) и технических регламентов Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции, и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика печенья			
	сахарного	сдобного	овсяного	затяжного
Вкус и запах	Свойственные для конкретного вида печенья с учетом используемых компонентов (пищевых ингредиентов), без постороннего привкуса и запаха			
Форма	Разнообразная, в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя			

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика печенья			
	сахарного	сдобного	овсяного	затяжного
Внешний вид	Поверхность гладкая или шероховатая, с рисунком или без него	Поверхность гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами или без них	Поверхность шероховатая с извилистыми трещинами или без них	Поверхность гладкая или шероховатая со сквозными проколами на поверхности или без них. Для печенья с начинкой со следами прокола(ов) в месте введения начинки
	Поверхность не подгорелая, без вмятин и повреждений края. Нижняя поверхность ровная, возможно наличие следов от сетки печей или от шва ленты. Цвет — в соответствии с документами изготовителя. Допускается более темный цвет выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, нижней поверхности печенья, а также темно-окрашенные следы от сетки печей или трафаретов. Для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной, цельнозерновой или кукурузной муки, и (или) пшеничных отрубей, и (или) хлопьев злаковых культур, и (или) кристаллического сахара, и (или) добавлений допускаются трещины, неровная поверхность, а также вкрапления частиц используемых компонентов (пищевых ингредиентов).			
Внешний вид	Поверхность глазированного или частично глазированного печенья или печенья с отделкой — в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя. Допускается матовая поверхность или поседение поверхности для печенья, глазированного или частично глазированного шоколадной или кондитерской глазурью с содержанием молочных продуктов, а также для печенья, глазированного или частично глазированного шоколадом. Поверхность глазированного или частично глазированного печенья не должна быть липкой. Для глазированного или частично глазированного печенья допускается наличие мелких единичных оголенных участков, не портящих внешний вид продукта. Для всех видов печенья допускаются изделия с вкраплением крошек не более 1 шт. в упаковочной единице и не более 4 % к массе в весовом печенье. Для сахарного и затяжного печенья допускаются изделия с нечетким рисунком и (или) с небольшими вздутиями не более 1 шт. в упаковочной единице и не более 5 % к массе в весовом печенье. Для всех видов печенья допускаются углубления в виде раковин площадью не более 20 мм^2. Для всех видов печенья, изготовляемого на поточных линиях со стальной сплошной лентой (противнем), допускается наличие раковин на нижней поверхности печенья без ограничения. Для всех видов печенья допускаются: а) изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) и (или) изделия с незначительной деформацией и (или) с нечетким рисунком: - не более 2 шт. в упаковочной единице с массой одного печенья более 10 г; - не более 5 шт. в упаковочной единице с массой одного печенья менее 10 г; - не более 4 % к массе в весовом печенье и (или) количеством шт. в килограмме более 100; б) изделия надломанные: - не более 2 шт. в упаковочной единице массой до 400 г; - не более 3 шт. в упаковочной единице массой более 400 г; - не более 5 % (не более 3 % для сдобного печенья) к массе в весовом печенье. Печенье, содержащее более 5 % надломанного, относят к лому			
Вид в изломе	Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса	Пропеченное печенье без следов непромеса	Пропеченное, с разрыхленной структурой, без пустот и следов непромеса	Пропеченное печенье со слоистой структурой без пустот и следов непромеса
	В печенье, переслоенном начинкой — два или более печений, соединенные между собой слоем начинки.			

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика печенья			
	сахарного	сдобного	овсяного	затяжного
	В печенье с начинкой, расположенной на поверхности, углубление на лицевой стороне печенья должно быть заполнено начинкой, или начинка должна располагаться на поверхности в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя. В печенье с начинкой, расположенной внутри изделия, допускается незначительное вытекание начинки на поверхность изделия. В печенье с начинкой допускается неравномерное распределение начинки по толщине, наличие небольших пустот. Допускаются незначительное уплотнение структуры и увеличение влажности печенья в местах, граничащих с начинкой. Начинка однородной консистенции, с наличием крупных добавлений при их использовании, допускаются включения в виде крошки печенья. Зараженность вредителями не допускается			

5.1.3 По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для печенья			
	сахарного	сдобного	овсяного	затяжного
Массовая доля влаги, %, не более	10	16	12	11
Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, %, не более	35	45,0	40	20
Массовая доля жира, %, не более	30	40,0	25	30
Щелочность, град, не более	2,0			
Намокаемость для печенья толщиной 13 мм и менее, %, не менее	150	110	—	130
Намокаемость для печенья толщиной более 13 мм, %, не менее	135			
Массовая доля сернистой кислоты и солей сернистой кислоты по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы, мг/кг, не более	50,0			
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %, %, не более	0,1			

Примечания

1 Физико-химические показатели печенья (за исключением массовой доли золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %) определяют без учета добавлений, глазури и (или) шоколада (для глазированного печенья), начинки, отделки. При затруднительном разделении на составные части физико-химические показатели печенья допускается определять вместе с добавлениями, покрытием, начинкой, отделкой или на стадии производства в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя.

2 Намокаемость не определяют:

- для глазированного печенья;
- печенья с добавлениями;
- печенья с начинкой;
- печенья, изготовленного без добавления сахаров (моно- и дисахаридов);
- печенья, изготовленного с добавлением подсластителей;
- печенья с отделкой поверхности;
- печенья для диабетического питания.

Намокаемость печенья, изготовленного с применением поверхностно-активных веществ (ПАВ) — не менее 110 %.

Окончание таблицы 2

Намокаемость затяжного печенья с массовой долей жира более 15 % и сахара до 5 % — не менее 110 %.

Намокаемость в сдобном печенье определяют только для формуемого на ротационных машинах.

3 Массовую долю общего сахара в пересчете на сахарозу не определяют в печенье, изготовленном без добавления сахаров (моно- и дисахаридов).

4 Сернистую кислоту и соли сернистой кислоты по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы определяют в печенье, изготовленном с добавлением диоксида серы и (или) солей, и (или) сульфитированного пюре, и (или) сухих фруктов.

5.1.4 Допустимые отклонения по физико-химическим показателям допускается указывать в рецептурах и (или) других документах изготовителя.

5.1.5 Конкретное наименование печенья, включая придуманное наименование, характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, расход компонентов (пищевых ингредиентов), пищевая ценность, срок годности для каждого наименования печенья должны быть указаны в рецептуре и (или) других документах изготовителя.

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

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

5.1.8 Требования к наборам печенья допускается устанавливать в рецептурах и (или) других документах изготовителя.

5.2 Требования к сырью

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

5.2.2 Компоненты (пищевые ингредиенты) и технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям безопасности, указанным в [1], [2] (для специализированной пищевой продукции, за исключением продукции, предназначенной для питания детей дошкольного возраста от трех до шести лет, детей школьного возраста от шести лет и старше) и (или) в 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], [2] (для специализированной пищевой продукции, за исключением продукции, предназначенной для питания детей дошкольного возраста от трех до шести лет, детей школьного возраста от шести лет и старше) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка печенья должна соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 В наименовании печенья допускается не указывать вид печенья.

5.3.3 Маркировка транспортной упаковки по усмотрению изготовителя может быть дополнена графическими обозначениями (графическими знаками), принятыми для маркировки транспортной упаковки грузов по ГОСТ 34757.

5.3.4 Печенье, отправляемое в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы и упаковка, используемые для упаковывания печенья, должны соответствовать требованиям [5] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории госу-

дарства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукции при ее транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 В зависимости от способа упаковывания печенье изготавливают:

- упакованным — помещенным в потребительскую упаковку и транспортную упаковку;
- весовым — помещенным непосредственно в транспортную упаковку.

Весовое и упакованное печенье изготавливают незавернутым или завернутым в обертку (обертночный упаковочный материал из бумаги, фольги, пленки и др., в который помещается продукция и полностью в него завертывается).

Примечание — Обертка может быть потребительской упаковкой, при этом она должна отвечать требованиям, предъявляемым к потребительской упаковке.

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

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы печенья 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 и (или) нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности осуществляют в соответствии с порядком и периодичностью, установленными 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.

Форму, внешний вид, цвет, вид в изломе, вкус и запах, определяют при температуре окружающей среды (18 ± 5) °С.

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

7.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

7.5 Определение намокаемости — по ГОСТ 10114.

7.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.7 Определение массовой доли общего сахара в пересчете на сахарозу — по ГОСТ 5903.

7.8 Определение щелочности — по ГОСТ 5898.

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

7.10 Определение массовой доли сернистой кислоты (диоксид серы) и солей сернистой кислоты по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы — по ГОСТ 26811 и ГОСТ 34552.

7.11 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.

7.12 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 34140 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*.

---

* В Российской Федерации действует М 04-32—2004 «Методика выполнения измерений массовой доли афлатоксинов B_1 в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья, комбикормах и сырье для их производства методом ВЭЖХ с использованием анализатора жидкости «Флюорат-02» в качестве флуориметрического детектора».

7.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3.

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

7.15 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 33536.

7.16 Физико-химические показатели печенья (за исключением массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %) определяют без учета глазури и (или) шоколада (для глазированного печенья), добавлений, начинки, отделки поверхности.

При проведении производственного контроля изготовителем для определения физико-химических показателей печенья (за исключением массовой доли золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %) допускается применять измерительные приборы в соответствии с инструкцией к измерительным приборам.

При затруднительном разделении на составные части физико-химические показатели печенья допускается определять вместе с добавлениями, глазурью и (или) шоколадом (для глазированного печенья), начинкой, отделкой или на стадии производства в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя.

7.17 Допускается проведение испытаний по нормативным правовым актам, документам по стандартизации и другим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Печенье следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями.

Печенье не должно подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

Хранить и транспортировать печенье совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом, не допускается.

8.2 Печенье транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями [1] и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем и (или) действующих на определенном виде транспорта.

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

При необходимости изготовителем могут быть установлены условия транспортирования печенья в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.4 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования печенья устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и упаковки и указывает в рецептуре и (или) в других документах изготовителя. Сроки годности наборов печенья изготовитель устанавливает по печенью, имеющему наименьший срок годности.

8.5 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения печенья приведены в приложении А.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения печенья

А.1 Рекомендуемые условия хранения печенья: температура от 5 °С до 23 °С и относительная влажность воздуха не более 75 %.

А.2 Рекомендуемые сроки годности печенья при соблюдении условий хранения, указанных в А.1, с даты изготовления, приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Срок годности	Вид печенья	Способ упаковывания
10 месяцев	Глазированное: сахарное, затяжное, сдобное	Завернутое в обертку весовое, упакованное в потребительскую упаковку
9 месяцев	Сахарное, затяжное, сдобное	Завернутое в обертку весовое, упакованное в потребительскую упаковку
6 месяцев	Сахарное, затяжное, сдобное	Незавернутое в обертку весовое
6 месяцев	Овсяное	Завернутое в обертку весовое, упакованное в потребительскую упаковку
4 месяца	Овсяное	Незавернутое в обертку весовое

А.3 Изготовитель вправе установить иные сроки годности и условия хранения печенья, отличные от указанных в А.2.

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 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.681:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: печенье, сдобное, затяжное, овсяное, сахарное, печенье с начинкой, глазированное, неглазированное, частично глазированное, с добавлениями, без добавлений, без начинки

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

Сдано в набор 14.09.2023. Подписано в печать 20.09.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,58.

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

Поправка к ГОСТ 24901—2023 Печенье. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Азербайджан	AZ	Азстандарт

(ИУС № 12 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru