ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 72229— 2025

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ЧАК-ЧАК

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией Научно-информационный центр «Полярная инициатива» (АНО НИЦ «Полярная инициатива») совместно с Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 149 «Кондитерские изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 августа 2025 г. № 852-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ЧАК-ЧАК

Технические условия

Confectionery products. Chuck-chuck.
Specifications

Дата введения — 2026—01—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на чак-чак — мучное восточное изделие, предназначенное для реализации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

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 5903 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 7060 Драже. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

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 16599 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 16831 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16835 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

Издание официальное

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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 31784 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия

ГОСТ 31855 (ISO 6477:1988) Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ 31902 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 32188 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

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 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 33648 Жиры специального назначения. Общие технические условия

ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия

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

ГОСТ 34178 Спреды и смеси топленые. Общие технические условия

ГОСТ 34552 Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы

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

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия

ГОСТ Р 53041 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения

ГОСТ Р 53876 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 53897 Глазурь. Общие технические условия

ГОСТ Р 70337 Шоколад. Общие технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого

стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 53041, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **чак-чак:** Мучное восточное изделие, изготовленное из кусочков теста в виде палочек, обжаренных в кипящем растительном масле (жире) и склеенных медом или медово-сахарным сиропом.

4 Классификация

Чак-чак может быть изготовлен неглазированным, глазированным (полностью или частично покрытым шоколадом или глазурью) и (или) декорированным [сухофруктами и (или) орехами, и (или) драже, и (или) посыпкой и др.].

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Чак-чак должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и (или) другим документам изготовителя с соблюдением требований [1] и технических регламентов Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции.

5.1.2 По органолептическим показателям чак-чак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Поверхность неровная, покрытая медово-сахарным сиропом или медом, не подгорелая. Поверхность глазированного или частично глазированного чак-чака или чак-чака с отделкой — в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя. Допускается матовая поверхность или поседение поверхности для чак-чака, глазированного или частично глазированного шоколадной или кондитерской глазурью с содержанием молочных продуктов, а также для чак-чака, глазированного или частично глазированного шоколадом или жировой глазурью. Поверхность глазированного или частично глазированного чак-чака не должна быть липкой. Для глазированного или частично глазированного чак-чака допускается наличие мелких единичных оголенных участков, не портящих внешний вид продукта
Форма	В виде конуса, пирамиды, полусферы, состоящих из отдельных обжаренных в масле палочек из теста, размером не более 1 см в диаметре, не более 5,0 см в длину, равномерно залитых медом или медово-сахарным сиропом
Цвет	От светло-желтого, золотистого до светло-коричневого, равномерный, без подгорелости
Вид в изломе	Мелкопористые палочки, равномерно пропеченные, с отдельными вздутиями и небольшими пустотами внутри отдельных единиц
Вкус и запах	Свойственные для данного вида изделия, с выраженным ароматом и привкусом меда, без постороннего привкуса и запаха

5.1.3 По физико-химическим показателям чак-чак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	13,0
Массовая доля жира, %, не менее	30,0
Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, %, не более	30,0
Массовая доля золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10 %, не более	0,1
Массовая доля сернистой кислоты (диоксид серы) и соли по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы, мг/кг, не более	50,0

5.1.4 Микробиологические показатели чак-чак должны соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя		Значение показателя	
		неглазированный	глазированные
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		500	1×10^4
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50	
Плесени, КОЕ/г, не более		50	100
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	1,0	0,1
	Патогенные, в том числе сальмонеллы	25	

5.1.5 По содержанию токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов чак-чак должен соответствовать требованиям, установленным в [1] и таблице 4.

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)		Допустимый уровень его содержания, мг/кг, не более
Токсичные элементы	Свинец	0,5
	Мышьяк	0,3
	Кадмий	0,1
	Ртуть	0,02
Микотоксины	Афлатоксин B_1	0,005
	Дезоксиниваленол	0,7
Пестициды	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры)	0,2
	ДДТ и его метаболиты	0,02

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Компоненты (пищевые ингредиенты) и технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления чак-чака, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям безопасности, указанным в [1] и (или) в технических регламентах Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции или нормативных правовых актах.

5.2.2 Применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств — в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов.

5.2.3 При производстве чак-чака используют следующие виды сырья:

- мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574;
- меланж яичный по ГОСТ 30363;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- мед натуральный по ГОСТ 19792;
- соль пищевая по ГОСТ Р 51574;
- масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное по ГОСТ 1129;
- масло подсолнечное высокоолеиновое рафинированное дезодорированное по документам изготовителя, соответствующее требованиям, установленным в [1], [3];
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808;
- жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные по ГОСТ 33648;
- маргарин по ГОСТ 32188;
- спред по ГОСТ 34178;
- масло пальмовое рафинированное дезодорированное по документам изготовителя, соответствующее требованиям, установленным в [1], [3];
- фракция масла растительного: олеин пальмовый рафинированный дезодорированный по документам изготовителя, соответствующие требованиям, установленным в [1], [3];
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876;
- патока крахмальная по ГОСТ 33917;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- глазурь по ГОСТ Р 53897;
- шоколад по ГОСТ Р 70337;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- арахис по ГОСТ 31784;
- ядра кешью по ГОСТ 31855;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- драже по ГОСТ 7060;
- нонпарель по документам изготовителя, соответствующие требованиям, установленным в [1].

Допускается применение аналогичных видов сырья отечественного или импортного производства, не уступающие по качественным характеристикам вышеперечисленным и соответствующих требованиям [1] и (или) технических регламентов Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции.

Конкретный перечень компонентов (пищевых ингредиентов) и технологических вспомогательных средств, применяемых при производстве чак-чака, должен быть указан в рецептурах и (или) других документах изготовителя.

5.3 Маркировка

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

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

5.3.3 Чак-чак, отправляемый 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 чак-чака, должны соответствовать требованиям [5] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории

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

5.4.2 Масса чак-чака в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы чак-чака 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.

5.4.3 В зависимости от способа упаковывания чак-чак изготавливают:

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

Весовой и упакованный чак-чак изготавливают незавернутым или завернутым в обертку (оберточный упаковочный материал из бумаги, фольги, пленки и др., в который помещается штучная продукция и полностью в него завертывается).

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

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, 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 массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

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

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

7.8 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.

7.9 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.

7.10 Определение афлатоксина B_1, дезоксиваленола — по ГОСТ 30711, ГОСТ 34140, [6].

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

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

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

7.14 Физико-химические показатели чак-чака (за исключением массовой доли золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %) определяют без учета покрытия (глазури, шоколад и т. п.), декора поверхности.

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

В случае затруднительного разделения на составные части физико-химические показатели чак-чака допускается определять вместе с покрытием, декором поверхности или на стадии производства в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя.

7.15 Для контроля показателей качества и безопасности допускается применение других методик с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в разделе 7 и соответствующих требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения единства измерений.

8 Транспортирование и хранение

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

Срок годности и условия хранения чак-чака должны быть указаны в рецептуре и (или) других документах изготовителя.

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

8.2 Чак-чак следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями.

Чак-чак не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

Не допускается хранить и транспортировать чак-чак совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

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

8.4 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения чак-чака приведены в приложении А.

Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения чак-чака

А.1 Рекомендуемые условия хранения чак-чака: температура от 13 °С до 23 °С и относительная влажность воздуха не более 75 %.

А.2 Рекомендуемые сроки годности чак-чака при соблюдении условий хранения — 90 сут.

А.3 Изготовитель вправе установить иные сроки годности и условия хранения чак-чака, отличные от указанных в А.1 и А.2.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[6]	М 04-32-2004	Методика выполнения измерений массовой доли афлатоксинов В1 в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья, комбикормах и сырье для их производства методом ВЭЖХ с использованием анализатора жидкости «Флюорат-02» в качестве флуориметрического детектора

УДК 664.681.9:006.354 ОКС 67.060

Ключевые слова: чак-чак, мучные восточные сладости, технические требования, маркировка, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 11.08.2025. Подписано в печать 13.08.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12.

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