ГОСТ 15810—96

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Техническим комитетом по стандартизации «Кондитерские изделия» ТК 149 (Научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 9 от 12 апреля 1996 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 13 мая 1997 г. № 170 межгосударственный стандарт ГОСТ 15810—96 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1998 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 15810—80

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Январь 2008 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1997
© Стандартинформ, 2008

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ

Общие технические условия

Gingerbread confectionery. General specifications.

Дата введения 1998—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на все виды пряничных изделий, вырабатываемых машинным и ручным способами.

Требования к пряничным изделиям, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.5, 3.2.6, 3.3.1, 3.5.1, 4.2, 3.3.2, 3.4.10.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5899—85 Изделия кондитерские. Методы определения жира

ГОСТ 5900—73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения золы и ферропримесей

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904—82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 7247—2006 Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий

ГОСТ 14031—68 Вафли. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

Издание официальное

ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27543—87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

3 Технические требования

3.1 Пряничные изделия изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением действующих санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от способа приготовления пряничные изделия делятся на:
- заварные — с заваркой муки;
- сырцовые — без заварки муки.

В зависимости от содержания начинки пряничные изделия делятся на:
пряники без начинки;
пряники с начинкой;
коврижки с начинкой или без начинки.

В зависимости от вида поверхности пряничные изделия делятся на:
глазированные;
неглазированные.

3.2.2 Толщина пряничных изделий должна быть в миллиметрах, не менее:
18 — для пряников без начинки;
14 — для пряников типа «Детские», «Вяземские», «Тульские», фигурных и приготовленных на искусственном меде с применением ржаной муки;
20 — для пряников типа заварной коврижки;
30 — для коврижек в каждом слое.

3.2.3 По органолептическим показателям пряничные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма, поверхность, цвет, вкус и запах	Свойственные данному наименованию изделия с учетом вкусовых добавок, без посторонних запаха и привкуса
Вид в изломе	Пропеченное изделие без следов непромеса, с равномерной пористостью

3.2.4 По физико-химическим показателям пряничные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %	В соответствии с утвержденными рецептурами
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %:	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре, с предельным отклонением в сторону уменьшения не более:
для пряничных изделий, вырабатываемых с использованием обрезков от тортов и пирожных	10,0 %
для остальных	2,0 %
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %:	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с предельным отклонением в сторону уменьшения не более:
для пряничных изделий, вырабатываемых с использованием обрезков от тортов и пирожных	5,0 %
для остальных	1,0 %

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Щелочность, градусы, не более	2,0
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1

Примечания

1 В пряниках типа «Сувенир» физико-химические показатели определяют в пряничном полуфабрикате.

2 Щелочность в пряничных изделиях с начинкой не определяют.

3.2.5 По микробиологическим показателям пряничные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для пряничных изделий	
	без начинки	с начинкой
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$2,5\times10^3$	$5,0\times10^3$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 1 г продукта, не более	1,0	0,1
Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5,0\times10$	
Микроскопические (плесневые) грибы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5,0\times10$	

Примечание — Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта, не допускаются.

3.2.6 Содержание токсичных элементов в пряничных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора [1]*.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления пряничных изделий, должно соответствовать требованиям нормативной документации, медико-биологическим требованиям [1]*.

3.3.2 Ароматизирующие и красящие вещества, применяемые для изготовления пряничных изделий, должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4 Упаковка

3.4.1 Пряничные изделия изготовляют фасованными и весовыми.

3.4.2 Пряничные изделия фасуют в коробки из коробочного картона по нормативно-технической документации, пачки из коробочного картона или бумагу для упаковки продуктов по ГОСТ 7247 на автоматах, пакеты из целлофана по ГОСТ 7730 или полимерных пленок, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, массой нетто до 1 кг.

3.4.3 У коробок дно и верхний ряд выстилают материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4.4 Коробки, пакеты и пачки с пряничными изделиями укладывают в ящики из древесины по ГОСТ 10131, многооборотные ящики по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 15 кг, ящики из плетеного шпона по нормативным документам массой нетто не более 9 кг.

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованные пряничные изделия в хлебные лотки в один ряд и металлическую тару-оборудование по ГОСТ 24831 или по другой нормативно-технической документации, а коробки с пряничными изделиями — в два слоя оберточной бумаги с перевязыванием шпагатом массой нетто не более 10 кг.

3.4.5 Весовые пряничные изделия укладывают рядами на ребро или насыпью, штучные укладывают рядами в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 12 кг, ящики из древесины по ГОСТ 10131, многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто до 20 кг, ящики из плетеного шпона по действующим нормативным документам массой нетто до 9 кг.

Ящики внутри выстилают материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий. Этими же материалами перестилают ряды изделий.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать весовые пряничные изделия, за исключением пряничных изделий с начинкой и пряников типа «Детские», которые укладывают рядами, насыпью в ящики-лотки по ГОСТ 11354 или другим нормативным документам, ящики из полимерных материалов, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, массой нетто не более 15 кг.

3.4.6 Свободные промежутки в ящиках, оставшиеся после укладки фасованных и весовых пряничных изделий, заполняют бумагой.

3.4.7 Допускается упаковывать фасованные и весовые пряничные изделия в возвратную тару. При этом тара должна быть чистой и перед укладыванием продукции ее выстилают со всех сторон материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4.8 При отгрузке водным или смешанным транспортом, при перевозках, связанных с перегрузками, а также при перевозке мелкими партиями пряничные изделия должны быть упакованы в дощатые или фанерные ящики.

3.4.9 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и обеспечивающих сохранность продукции при транспортировании и хранении.

3.4.10 Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы пряничных изделий составляют в процентах не более, при фасовании:

минус 5,0			до	200 г	включ.;	
минус 4,0	св.	200	»	300 г	»	;
минус 3,0	»	300	»	500 г	»	;
минус 2,0	»	500	»	1000 г	»	.

При упаковывании весовых пряничных изделий в ящики отклонения массы нетто в процентах допускаются:

минус 0,5 при ручном упаковывании;

минус 1,0 при машинном упаковывании.

Примечание — Отклонение массы нетто по верхнему пределу ограничивается.

3.5 Маркировка

3.5.1 На коробки, пачки, пакеты наносят маркировку, содержащую:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

состав:

массу нетто;

информацию о сертификации*;

дату выработки;

срок хранения и условия хранения;

срок годности*;

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;

обозначение настоящего стандарта.

Допускается маркировку на пачках и пакетах из целлофана и полимерных материалов заменять ярлыком с маркировкой, изготовленной типографским способом.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

3.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги». На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто;

количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованных пряничных изделий);

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

3.5.3 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

3.5.4 Номер укладчика или смены указывают на ярлыке, вложенном внутрь или наклеенном на коробки, пакеты, пачки и ящики, или проставляют штампом номер с наружной стороны тары.

4 Приемка

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

5 Методы анализа

5.1 Отбор проб — по ГОСТ 5904.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

5.2 Методы анализа — по ГОСТ 5897 — ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

5.3 Определение содержания микроорганизмов

5.3.1 Отбор и подготовку проб для определения микробиологических показателей — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5.3.2 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

5.3.3 Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 14031, ГОСТ 26670.

5.3.4 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Пряничные изделия транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

6.2 Пряничные изделия должны храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6.3 Сроки хранения пряничных изделий при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают, в сутках, не более:

20 — для сырцовых неглазированных (кроме мятных) пряников и коврижек;

10 — для сырцовых и заварных пряников типа мятных в летнее время;

15 — для сырцовых и заварных пряников типа мятных в зимнее время;

20 — для сырцовых глазированных пряников и коврижек;

20 — для заварных пряников в летнее время;

30 — для заварных пряников в зимнее время;

20 — для заварных коврижек;

15 — для коврижек, содержащих более 11 % жира.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] МБТ № 5061—89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

УДК 664.667:006.354 МКС 67.060 Н42 ОКП 91 3300

Ключевые слова: изделия кондитерские пряничные, технические требования, требования к сырью, упаковка, маркировка, приемка, методы анализа, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Ю. Митрофанова*
Компьютерная верстка *Т.Ф. Кузнецовой*

Подписано в печать 26.02.2008. Формат 60 x 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,75. Тираж 159 экз. Зак. 184.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru