МКС 67.180.10

к СТБ 1202-2014 Глазурь шоколадная и шоколадная масса. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Подраздел 5.5.7	Маркировка транспортной упаковки с весовой шоколадной глазурью и шоколадной массой – по 5.5.2, при этом вместо номинального количества указывают количество (массу) шоколадной глазури и шоколадной массы в транспортной упаковке, а также указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены).	Маркировка транспортной упаковки с весовой шоколадной глазурью и шоколадной массой – по 5.5.2, при этом вместо номинального количества указывают количество (массу) шоколадной глазури и шоколадной массы в транспортной упаковке, а также указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены), рекомендации по использованию указывают для шоколадной глазури, предназначенной для реализации в розничной торговле.

(ИУ ТНПА № 9-2014)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1202-2014

ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ И ШОКОЛАДНАЯ МАССА

Общие технические условия

ГЛАЗУРА ШАКАЛАДНАЯ І ШАКАЛАДНАЯ МАСА

Агульныя тэхнічныя ўмовы

(CODEX STAN 87-1981, Rev. 1 – 2003, NEQ)
(Directive 2000/36/EC, NEQ)

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 663.918.4:006.354 (083.74)(476) МКС 67.180.10 КП 03 NEQ

Ключевые слова: шоколадная глазурь, шоколадная масса, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.84.21

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 апреля 2014 г. № 19

3 Настоящий стандарт соответствует международным документам CODEX STAN 87-1981, Rev. 1 – 2003 Codex standard for chocolate and chocolate products (Стандарт кодекса на шоколад и шоколадные изделия) и Directive 2000/36/EC of the European parliament and of the Council of 23 June 2000 relating to cocoa and chocolate products intended for human consumption (Директива ЕС 2000/36/EC от 23 июня 2000 г., касающаяся продуктов из какао и шоколада, предназначенных для потребления в пищу) в части установления классификации шоколадной глазури и шоколадной массы в зависимости от компонентного состава, требований к компонентному составу шоколадной глазури и шоколадной массы, а также требований к эквивалентам какао-масла и их использованию при изготовлении шоколадной глазури и шоколадной массы, требований к маркировке содержания какао-продуктов и наличия эквивалентов какао-масла.

Международный документ Directive 2000/36/EC разработан Парламентом и Советом Европейского союза. Международный документ CODEX STAN 87-1981, Rev. 1 – 2003 разработан Комиссией Кодекс Алиментариус.

Перевод с английского языка (en).

Степень соответствия – неэквивалентная (NEQ)

4 ВЗАМЕН СТБ 1202-2000

© Госстандарт, 2014

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 6
6 Правила приемки 12
7 Методы контроля 13
8 Транспортирование и хранение 16
9 Гарантии изготовителя 16
Приложение А (обязательное) Правила формирования наименований шоколадной глазури и шоколадной массы 17
Приложение Б (обязательное) Требования к эквивалентам какао-масла 18
Приложение В (обязательное) Правила маркировки общего содержания какао-продуктов и молочных продуктов в шоколадной глазури и шоколадной массе 19
Библиография 20

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ И ШОКОЛАДНАЯ МАССА
Общие технические условия

ШАКАЛАДНАЯ ГЛАЗУРА І ШАКАЛАДНАЯ МАСА
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Chocolate glaze and chocolate mass
General specifications

Дата введения 2014-12-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на шоколадную глазурь, предназначенную для промышленной переработки с целью глазирования, декорирования кондитерских изделий и других пищевых продуктов, а также для реализации в розничной торговле и в сети организаций общественного питания (далее – реализация), и шоколадную массу, предназначенную для промышленной переработки с целью изготовления кондитерских изделий (шоколада, шоколадных конфет с начинками и др.).

Настоящий стандарт может быть также применен в отношении шоколадной глазури и шоколадной массы, поставляемых на экспорт.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

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

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

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1450-2010 Технологическая документация. Рецептура. Общие требования к разработке

СТБ 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

СТБ П EN 1528-1-1996/2012 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 1. Общие положения

СТБ П EN 1528-2-1996/2012 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 2. Экстракция жира, пестицидов и ПХБ и определение содержания жира

СТБ П EN 1528-3-1996/2012 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 3. Методы очистки

СТБ П EN 1528-4-1996/2012 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 4. Определение, методы подтверждения, прочие положения

Издание официальное

СТБ 2211-2011 Шоколад. Общие технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

СТБ ISO 23275-1-2009 Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов какао-масла

СТБ ISO 23275-2-2009 Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты какао-масла в какао-масле и шоколаде. Часть 2. Количественное определение эквивалентов какао-масла

СТБ ISO 24276-2012 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

СТБ ГОСТ Р 53122-2012 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях

СТБ ГОСТ Р 53156-2012 Изделия кондитерские. Метод определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

СТБ ГОСТ Р 53164-2012 Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

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

ГОСТ 5899-85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

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

ГОСТ 5901-87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5902-80 Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия

ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800х1200 мм. Технические условия

ГОСТ 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 9570-84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12301-2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16337-77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 17481-72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25268-82 Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита

ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26653-90 Подготовка генеральных грузов к транспортированию. Общие требования

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27543-87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31681-2012 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 023, ТР ТС 027, ТР ТС 029, ТР ТС 033, ГОСТ 17481 (в части, не противоречащей техническим регламентам), а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 шоколадная масса [глазурь]: Тонкоизмельченная масса, изготовленная из какао-продуктов, сахара и (или) пищевых веществ, заменяющих сахар, с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов, предназначенная для изготовления шоколада, шоколадных конфет и других кондитерских изделий [для покрытия (глазирования) и/или декорирования кондитерских изделий и других пищевых продуктов], с содержанием (в пересчете на сухие вещества): какао-масла – не менее 33 % в горькой (черной), не менее 26,0 % в десертной, не менее 20,0 % в темной и белой, не менее 18,0 % в сладкой и десертной молочной шоколадной массе [не менее 31 % в обыкновенной и десертной шоколадной глазури]; какао-масла и молочного жира (суммарно) – не менее 25 % в молочной и молочной семейной шоколадной массе [не менее 31 % в молочной шоколадной глазури]; обезжиренного сухого остатка какао – не менее 14,0 % в обыкновенной, не менее 12,0 % в сладкой, не менее 2,5 % в молочной и молочной семейной шоколадной массе [не менее 2,5 % в обыкновенной, молочной и не менее 16,0 % в десертной шоколадной глазури].

3.2 эквивалент какао-масла; ЭКМ (Cocoa Butter Equivalent, CBE): Жировой продукт с массовой долей жира не менее 99,0 %, являющийся нелауриновым растительным жиром, нуждающийся в темперировании, обладающий совместимостью с какао-маслом в любых соотношениях, имеющий близкие с какао-маслом физико-химические свойства и состав жирных кислот, изготавливаемый из натуральных, рафинированных растительных масел и/или их фракций.

3.3 улучшитель какао-масла; УКМ (Cocoa Butter Improver, CBI): Эквивалент какао-масла, имеющий более высокое содержание 2-олеодистеарина (SOS [1)] триглицерида), чем натуральное какао-масло.

3.4 добавления: Тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты или продукты, которые вводятся в шоколадную глазурь или шоколадную массу с целью придания ей определенных вкусовых свойств.

4 Классификация

4.1 В зависимости от компонентного состава и технологии изготовления шоколадную глазурь и шоколадную массу подразделяют на виды, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Продукция	Вид шоколадной глазури/массы	Характеристика
Шоколадная глазурь	Обыкновенная	Шоколадная глазурь с содержанием (в пересчете на сухие вещества): общего сухого остатка какао не менее 35,0 %, в том числе какао-масла не менее 31,0 % и обезжиренного сухого остатка какао не менее 2,5 %
	Молочная	Шоколадная глазурь, изготовленная с добавлением молочных продуктов, с содержанием (в пересчете на сухие вещества): общего сухого остатка какао не менее 25,0 %, в том числе обезжиренного сухого остатка какао не менее 2,5 %, сухих веществ молока не менее 14,0 %, в том числе молочного жира не менее 3,5 %, и общим содержанием какао-масла и молочного жира не менее 31 %
	Белая	Шоколадная глазурь, изготовленная без добавления какао тертого и какао-порошка, с добавлением молочных продуктов, с содержанием (в пересчете на сухие вещества): какао-масла не менее 25,0 % и сухих веществ молока не менее 14,0 %, в том числе молочного жира не менее 3,5 %

[1)] O – олеиновая кислота, S – стеариновая кислота.

Окончание таблицы 1

Продукция	Вид шоколадной глазури/массы	Характеристика
	Десертная	Шоколадная глазурь со степенью измельчения не менее 96,0 %, с содержанием (в пересчете на сухие вещества): обезжиренного сухого остатка какао не менее 16,0 % и какао-масла не менее 31,0 %
Шоколадная масса	Горькая (черная)	Шоколадная масса с содержанием общего сухого остатка какао (в пересчете на сухие вещества) не менее 55,0 %, в том числе какао-масла не менее 33,0 %
	Темная	Шоколадная масса с содержанием общего сухого остатка какао (в пересчете на сухие вещества) не менее 40,0 %, в том числе какао-масла не менее 20,0 %
Шоколадная масса	Обыкновенная	Шоколадная масса с содержанием общего сухого остатка какао (в пересчете на сухие вещества) не менее 35,0 %, в том числе какао-масла не менее 18,0 % и обезжиренного сухого остатка какао не менее 14,0 %
	Сладкая	Шоколадная масса с содержанием общего сухого остатка какао (в пересчете на сухие вещества) не менее 30,0 %, в том числе какао-масла не менее 18,0 % и обезжиренного сухого остатка какао не менее 12,0 %
	Молочная	Шоколадная масса, изготовленная с добавлением молочных продуктов, с содержанием (в пересчете на сухие вещества): общего сухого остатка какао не менее 25,0 %, в том числе обезжиренного сухого остатка какао не менее 2,5 %, сухих веществ молока не менее 12,0 %, и общим содержанием какао-масла и молочного жира не менее 25 %
	Молочная семейная	Шоколадная масса, изготовленная с добавлением молочных продуктов, с содержанием (в пересчете на сухие вещества): общего сухого остатка какао не менее 20,0 %, в том числе не менее 2,5 % обезжиренного сухого остатка какао, сухих веществ молока не менее 20,0 %, и общим содержанием какао-масла и молочного жира не менее 25 %
	Белая	Шоколадная масса, изготовленная без добавления какао тертого и/или какао-порошка, с добавлением молочных продуктов, с содержанием (в пересчете на сухие вещества): какао-масла не менее 20,0 % и сухих веществ молока не менее 14,0 %, в том числе молочного жира не менее 3,5 %
	Десертная	Шоколадная масса различных видов со степенью измельчения не менее 97,0 %, для шоколадной массы с крупными добавлениями – не менее 96,0 %
Шоколадная глазурь и масса	Диабетического профилактического питания	Шоколадная глазурь и шоколадная масса различных видов с содержанием общего сахара в пересчете на сахарозу не более 5,0 %, предназначенная для диабетического профилактического питания

4.2 Десертную шоколадную массу изготавливают различных видов (горькой, темной, молочной и др.). Десертная шоколадная масса (за исключением десертной белой и десертной молочной) должна содержать (в пересчете на сухие вещества) не менее 43,0 % общего сухого остатка какао, в том числе какао-масла – не менее 26,0 %. Десертная молочная шоколадная масса должна содержать (в пересчете на сухие вещества) не менее 30,0 % общего сухого остатка какао и не менее 18,0 % сухих веществ молока, в том числе молочного жира – не менее 4,5 %.

4.3 Шоколадная глазурь и шоколадная масса могут быть изготовлены с тонкоизмельченными и/или с крупными добавлениями в количестве не более 40 % от веса готового продукта.

В качестве тонкоизмельченных добавлений используют сухие молочные продукты (молоко, сливки и др.), сухие продукты переработки молока (молочную сыворотку, йогуртовый порошок и др.), тертые орехи, арахис, молотый кофе и др. или их сочетания.

В качестве крупных добавлений используют цукаты, изюм, продукты экструдированных круп, орехи и арахис (целые, половинки или дробленые), кокосовую стружку и др. или их сочетания.

4.4 Правила формирования наименований шоколадной глазури и шоколадной массы изложены в приложении А. Шоколадная глазурь и шоколадная масса, поступающие по импорту, могут иметь наименования, соответствующие международным, региональным и национальным стандартам и техническим регламентам, если это не противоречит государственным стандартам и законодательным актам Республики Беларусь.

5 Общие технические требования

5.1 Шоколадная глазурь и шоколадная масса должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, ТР ТС 021 и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением ТР ТС 021, санитарных правил, норм и гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке. Шоколадная глазурь и шоколадная масса, предназначенные для диабетического профилактического питания должны также соответствовать требованиям ТР ТС 027.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям шоколадная глазурь и шоколадная масса должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные конкретному виду шоколадной глазури и шоколадной массы, с учетом используемого сырья, без посторонних привкуса и запаха
Внешний вид	Блоки, плитки, стружка, капли (дробсы), крошка и другой вид – в соответствии с рецептурой. В шоколадной глазури и шоколадной массе с крупными добавлениями – видимые включения орехов, цукатов, изюма и т. п. Допускается поседение снаружи и внутри, за исключением фасованной шоколадной глазури
Консистенция при температуре: – до 21 °С – 30 °С – 35 °С – свыше 35 °С	 Твердая Пластичная, вязкая или текучая Текучая
Цвет	Коричневый различных оттенков, за исключением белой шоколадной глазури и белой шоколадной массы. Для белой шоколадной глазури и белой шоколадной массы – от белого до кремового или свойственный применяемым пищевым ингредиентам, придающим окраску. Допускаются вкрапления частиц сырья, придающего окраску
Примечание – Незначительные дефекты, не портящие внешнего вида фасованной шоколадной глазури, такие как крошка, пузырьки, пятна, царапины, сколы, проникновение крупных добавлений на поверхность, не являются браковочным признаком.	

5.2.2 По физико-химическим показателям шоколадная глазурь и шоколадная масса (включая шоколадную глазурь и шоколадную массу диабетического профилактического питания) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

5.2.3 Физико-химические показатели конкретного вида десертной шоколадной массы устанавливают на основании таблицы 3 для соответствующего вида шоколадной массы с учетом требований, изложенных в 4.2 и 5.2.5.

Таблица 3

Наименование показателя	Значения для шоколадной глазури (кроме десертной) и шоколадной массы							десертной шоколадной глазури
	горькой	темной	обыкновенной	сладкой	молочной	молочной семейной	белой	
Массовая доля какао-масла в пересчете на сухие вещества, %, не менее								
– для шоколадной глазури	–	–	31,0	–	–	–	25,0	31,0
– для шоколадной массы	33,0	20,0	18,0	18,0	–	–	20,0	–
Массовая доля обезжиренного сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества, %, не менее								
– для шоколадной глазури	–	–	2,5	–	2,5	–	–	16,0
– для шоколадной массы	–	–	14,0	12,0	2,5	2,5	–	–
Массовая доля общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества, %, не менее								
– для шоколадной глазури	–	–	35,0	–	25,0	–	–	–
– для шоколадной массы	55,0	40,0	35,0	30,0	25,0	20,0	–	–
Массовая доля сухих веществ молока (сухих обезжиренных веществ молока и молочного жира) в пересчете на сухие вещества, %, не менее								
– для шоколадной глазури	–	–	–	–	14,0	–	14,0	–
– для шоколадной массы	–	–	–	–	12,0	20,0	14,0	–
Массовая доля молочного жира в пересчете на сухие вещества, %, не менее								
– для шоколадной глазури	–	–	–	–	3,5	–	3,5	–
– для шоколадной массы	–	–	–	–	2,5	5,0	3,5	–
Массовая доля жира (какао-масла и молочного жира) в пересчете на сухие вещества, %, не менее								
– для шоколадной глазури	–	–	–	–	31,0	–	–	–
– для шоколадной массы	–	–	–	–	25,0	25,0	–	–
Степень измельчения, %, не менее								
– шоколадной глазури				92,0				96,0
– шоколадной массы				92,0				–
– десертной шоколадной массы				97,0				–
– десертной шоколадной массы с крупными добавлениями				96,0				–
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более				0,1				

Примечания

1 Степень измельчения шоколадной глазури и шоколадной массы диабетического профилактического питания не определяется.

2 В шоколадной глазури и шоколадной массе с тонкоизмельченными добавлениями орехов, арахиса не определяются массовые доли какао-масла, жира (какао-масла и молочного жира) в пересчете на сухие вещества.

5.2.4 Дополнительные физико-химические показатели для шоколадной глазури и шоколадной массы диабетического профилактического питания указаны в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Значение для шоколадной глазури и шоколадной массы
Массовая доля подсластителей, %, не более	65,0
Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, %, не более	5,0
Примечания 1 Отклонение массовой доли подсластителей от конкретного значения, установленного в рецептуре, – ±3,0 %. 2 Отклонение массовой доли общего сахара (в пересчете на сахарозу) от конкретного значения, установленного в рецептуре, – минус 3,0 %, плюс 2,0 %.	

5.2.5 Массовые доли общего сахара (в пересчете на сахарозу) в пересчете на сухие вещества (кроме шоколадной глазури и шоколадной массы диабетического профилактического питания) и общего жира в пересчете на сухие вещества – в соответствии с конкретными значениями, установленными в рецептуре, с учетом допускаемых отклонений ±2,0 %.

Массовые доли общего сухого остатка какао, обезжиренного сухого остатка какао, какао-масла, жира (какао-масла и молочного жира), сухих веществ молока (сухих обезжиренных веществ молока и молочного жира) в пересчете на сухие вещества – в соответствии с конкретными значениями, установленными в рецептуре, с учетом допускаемых отклонений ±2,0 %, но не менее установленных в 5.2.2.

Массовая доля молочного жира в пересчете на сухие вещества – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, с учетом допускаемых отклонений ±1,0 %, но не менее установленной в 5.2.2.

Массовая доля влаги – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, с учетом допускаемого отклонения плюс 0,5 %, в сторону уменьшения не ограничивается.

5.2.6 Массовая доля эквивалентов и (или) улучшителей какао-масла в шоколадной глазури и шоколадной массе (без учета крупных и тонкоизмельченных добавлений (за исключением молочных продуктов в молочной шоколадной глазури и шоколадной массе), пищевых добавок) не должна превышать 5,0 %.

5.2.7 Конкретные наименования шоколадной глазури и шоколадной массы, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевая ценность 100 г шоколадной глазури и шоколадной массы, срок годности, содержание подсластителей и общего сахара в пересчете на сахарозу в 100 г шоколадной глазури и шоколадной массы диабетического профилактического питания должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.2.8 По микробиологическим показателям шоколадная глазурь и шоколадная масса должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1].

5.2.9 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в шоколадной глазури и шоколадной массе не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [1]. Содержание радионуклидов в шоколадной глазури и шоколадной массе не должно превышать допустимые уровни, установленные в [2].

5.2.10 Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства вносят в шоколадную глазурь и шоколадную массу в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [3].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, применяемое для изготовления шоколадной глазури и шоколадной массы, должно соответствовать требованиям ТНПА и/или быть разрешенным к применению для изготовления пищевой продукции.

Конкретный перечень сырья с указанием ТНПА и/или документов, подтверждающих качество и безопасность, должен быть приведен в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

5.3.2 Для изготовления шоколадной глазури и шоколадной массы применяют следующие виды сырья:

– какао-продукты: какао тертое, какао-масло, какао-порошок;

– сахар, сахарную пудру;

– сухие молочные продукты: сухое молоко, сухие сливки, молочный жир;

– сухие продукты переработки молока: сухую молочную сыворотку, йогуртовый порошок и др.;

– пищевые ароматизаторы, за исключением имитирующих вкус и аромат шоколада, натуральных молока и сливок, молочного жира;

– пряности и специи: корицу, мускатный орех, имбирь, кардамон, перец и др.;

– сухие экстракты (лимонника, цикория, зеленого чая, гибискуса и др.);

– пищевые эфирные масла (апельсина, лимона, мяты и др.);

– пищевую йодированную соль;

– фруктозу;

– этиловый ректификованный спирт не ниже высшей очистки;

– ликеро-водочные и винодельческие изделия;

– сухие соки, порошки: фруктовые, ягодные, овощные, медовые;

– фрукты (включая ягоды), овощи сушеные, вяленые, сублимированные (в том числе сублимированные гранулы – криспи), цукаты из них;

– кофе, чай и продукты их переработки;

– ядра арахиса и продукты их переработки;

– ядра орехов фундука, миндаля, кешью и др. и продукты их переработки;

– какао-крупку;

– семена масличных культур: кунжут, подсолнечник, мак и др.;

– продукты экструзионной технологии;

– вафельную, бисквитную крошку;

– пищевые добавки: подсластители (ксилит, сорбит, изомальт и др.), эмульгаторы (лецитин, фосфатидные концентраты, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот и др.), регуляторы кислотности (кислоту лимонную, кислоту молочную и др.).

5.3.3 Допускается при изготовлении шоколадной глазури и шоколадной массы использовать, не изменяя установленные в 5.2.2 минимальные значения содержания какао-масла и общего сухого остатка какао, эквиваленты и (или) улучшители какао-масла.

Требования к эквивалентам какао-масла изложены в приложении Б.

Применение растительных жиров, отличных от какао-масла, за исключением эквивалентов и (или) улучшителей какао-масла, не допускается.

Не допускается применение животных жиров и препаратов из них, за исключением полученных из молока и/или продуктов его переработки.

5.3.4 Для изготовления шоколадной глазури и шоколадной массы диабетического профилактического питания применяют ксилит, сорбит, изомальт, другие подсластители и (или) пищевое сырье, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) для диабетического профилактического питания.

5.3.5 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления шоколадной глазури и шоколадной массы, должно соответствовать ТР ТС 021, [1], пищевые добавки и их применение – ТР ТС 029, [3].

5.3.6 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [2].

5.4 Упаковка

5.4.1 Шоколадную глазурь изготавливают весовой (упакованной непосредственно в транспортную упаковку) и фасованной номинальным количеством не более 1,0 кг. Шоколадную массу изготавливают весовой. Фасованную шоколадную глазурь изготавливают с одинаковым и различным номинальным количеством.

Требования к количеству фасованной шоколадной глазури, содержащейся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

5.4.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества:

– для фасованной шоколадной глазури с одинаковым номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 (пункт 5.2, перечисление а);

– для фасованной шоколадной глазури с различным номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 (пункт 5.2, перечисление в).

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества устанавливает изготовитель.

5.4.3 Фасованную шоколадную глазурь упаковывают в стаканчики, коробки по СТБ 1517, пакеты из полимерных материалов и другие типы потребительской упаковки, применение которых разрешено для упаковывания пищевой продукции.

5.4.4 Шоколадную глазурь в потребительской упаковке укладывают массой не более 10 кг в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512.

5.4.5 Фасованную шоколадную глазурь, изготовленную в виде плиток, упаковывают в бумагу, фольгу, пергамент, подпергамент, полимерные материалы и укладывают в транспортную упаковку:

– ящики по ГОСТ 13512 массой нетто не более 6 кг;

– коробки по ГОСТ 12301 массой нетто не более 3 кг;

– коробки по ГОСТ 12301 с последующей упаковкой в ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 массой нетто не более 10 кг.

5.4.6 Весовую шоколадную глазурь и шоколадную массу упаковывают массой не более 20 кг в транспортную упаковку:

– ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512;

– коробки из картона, бумаги, комбинированных материалов – по ГОСТ 12301;

– коробки, ведра, бочонки из полимерных материалов – по СТБ 1517.

5.4.7 Ящики для упаковывания весовой шоколадной глазури и шоколадной массы выстилают изнутри выстилающим материалом: пергаментом по ГОСТ 1341, или подпергаментом по ГОСТ 1760, или бумагой парафинированной по ГОСТ 9569, или целлофаном, или пленкой полиэтиленовой по ГОСТ 10354. Выстилающий материал должен покрывать всю продукцию.

В качестве выстилающего материала допускается применять пакеты из этих же материалов или мешки-вкладыши по ГОСТ 19360. Мешки-вкладыши могут изготавливаться из пленки или рукавов пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337.

При упаковывании весовой шоколадной глазури и шоколадной массы в транспортную упаковку в виде блоков (монолитом) выстилающий материал должен впоследствии без затруднений отделяться от продукции при извлечении ее из упаковки.

5.4.8 Ящики из гофрированного картона, коробки могут формироваться в блок-пакеты или блок-поддоны с обтяжкой термоусадочной пленкой.

При упаковке, транспортировании и хранении шоколадной глазури и шоколадной массы применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570.

5.4.9 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и укупорочные средства, применяемые для упаковывания шоколадной глазури и шоколадной массы, должны быть разрешены для упаковывания пищевой продукции и соответствовать требованиям ТР ТС 005 и ТНПА.

Упаковка, упаковочные материалы и укупорочные средства, применяемые для упаковывания шоколадной глазури и шоколадной массы, должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукции в процессе упаковывания, транспортирования, хранения и реализации.

5.4.10 Допускается использование других типов упаковки, упаковочных материалов, укупорочных средств, соответствующих требованиям ТР ТС 005 и ТНПА, разрешенных для упаковывания пищевой продукции.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка – в соответствии с ТР ТС 022.

Правила маркировки общего содержания какао-продуктов и молочных продуктов изложены в приложении В.

5.5.2 Маркировка потребительской упаковки с фасованной шоколадной глазурью должна содержать следующие сведения:

– наименование шоколадной глазури;

– состав шоколадной глазури;

– номинальное количество;

– дату изготовления (число, месяц, год);

– срок годности;

– условия хранения;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– пищевую ценность 100 г шоколадной глазури;

– общее содержание какао-продуктов (для белой шоколадной глазури – содержание какао-масла);

– общее содержание молочных продуктов в белой и молочной шоколадной глазури (по усмотрению изготовителя);

– сведения о наличии компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (далее – ГМО);

– обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом;

– рекомендации по использованию;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

– обозначение настоящего стандарта.

5.5.3 В маркировке потребительской упаковки с шоколадной глазурью диабетического профилактического питания дополнительно указывают:

– содержание (расчетное) в 100 г продукта: подсластителей и общего сахара в пересчете на сахарозу;

– верхний допустимый уровень потребления подсластителей (для ксилита и сорбита – 40 г в сутки. При использовании иных подсластителей указывают верхний допустимый уровень их потребления (при наличии) в соответствии с рекомендациями Минздрава);

– надпись «Продукция диабетического профилактического питания».

5.5.4 Маркировка шоколадной глазури в потребительской упаковке, площадь большей стороны которой не превышает 10 $см^2$, – согласно ТР ТС 022 (статья 4, часть 4.12, пункт 4), при этом обязательным является нанесение на потребительскую упаковку сведений об общем содержании какао-продуктов и наличии эквивалентов и (или) улучшителей какао-масла.

Недостающая информация размещается на листках-вкладышах, помещенных внутрь транспортной упаковки либо прилагаемых к ней, с целью представления потребителю в местах реализации.

5.5.5 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Хрупкое. Осторожно», «Пределы температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 8.3.

5.5.6 Маркировка транспортной упаковки с фасованной шоколадной глазурью должна содержать следующие сведения:

– наименование шоколадной глазури;

– массу единицы транспортной упаковки (для фасованной шоколадной глазури с различным номинальным количеством);

– количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для фасованной шоколадной глазури с одинаковым номинальным количеством);

– дату изготовления (число, месяц, год);

– срок годности;

– условия хранения;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены);

– наименование и местонахождение изготовителя;

– сведения о подтверждении соответствия (при наличии);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта.

5.5.7 Маркировка транспортной упаковки с весовой шоколадной глазурью и шоколадной массой – по 5.5.2, при этом вместо номинального количества указывают количество (массу) шоколадной глазури и шоколадной массы в транспортной упаковке, а также указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены).

5.5.8 При маркировке шоколадной глазури и шоколадной массы с крупными добавлениями реквизит «Состав» рекомендуется формировать таким образом, чтобы дать ясное представление о том, какие компоненты входят в состав глазури/массы, а какие в состав добавлений.

5.5.9 В маркировке шоколадной глазури и шоколадной массы, содержащих в своем составе эквиваленты и (или) улучшители какао-масла, должна быть приведена информация об этом.

Данная информация должна быть размещена рядом с реквизитом «Состав» и изложена четко различаемым шрифтом, контрастно выделяющимся на любом фоне.

Примеры

1 Шоколадная масса содержит не более 5 % эквивалентов какао-масла в дополнение к какао-маслу.

2 Содержит не более 5 % эквивалентов какао-масла.

3 Содержит не более 5 % эквивалентов какао-масла в дополнение к какао-маслу.

4 Шоколадная глазурь содержит не более 5 % эквивалентов какао-масла.

5 Содержит не более 5 % улучшителей какао-масла в дополнение к какао-маслу.

5.5.10 При маркировке пищевой ценности шоколадной глазури и шоколадной массы показатели пищевой ценности определяют расчетным путем на основании рецептуры и справочных данных о составе используемого сырья.

5.5.11 Транспортную упаковку маркируют путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской или наклеивания этикетки с нанесенной информацией.

5.5.12 Номер или обозначение партии, смены (при наличии) указывают в виде буквы или цифры при нанесении маркировки рядом с датой изготовления или указывают на листке-вкладыше, помещенном в упаковку, или проставляют штемпелем с наружной стороны упаковки.

5.5.13 Указание в маркировке сведений о наличии в шоколадной глазури и шоколадной массе компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО) – согласно ТР ТС 022 (статья 4, часть 4.11).

5.5.14 Допускается включать в маркировку дополнительную информацию, не противоречащую требованиям ТР ТС 022 и законодательства Республики Беларусь.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904, СТБ 8035 и настоящему стандарту. Приемку шоколадной глазури и шоколадной массы производят партиями.

Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одной даты изготовления, изготовленное одним изготовителем на одном и том же технологическом оборудовании, одновременно представленное для контроля, имеющее один и тот же тип упаковки и способ упаковывания с учетом следующих дополнений для фасованной шоколадной глазури: имеющее одинаковое значение номинального количества для фасованной шоколадной глазури с одинаковым номинальным количеством или различные значения номинального количества для фасованной шоколадной глазури с различным номинальным количеством.

Планы и процедуры выборочного контроля – в соответствии с ГОСТ 5904, СТБ 8035.

Для контроля содержимого упаковочной единицы фасованной шоколадной глазури с различным номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее 10 упаковочных единиц.

6.1.1 Правила приемки партии фасованной глазури с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованной шоколадной глазури)» и «среднее содержимое партии» – по СТБ 8035.

6.1.2 Партия фасованной шоколадной глазури с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса фасованной шоколадной глазури)» принимается при выполнении следующего условия:

– не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества согласно 5.4.2).

6.2 Каждая партия шоколадной глазури и шоколадной массы при приемке должна быть проверена изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности). Форму удостоверения качества и безопасности разрабатывает и утверждает изготовитель. Удостоверение качества и безопасности должно содержать следующие реквизиты:

– номер удостоверения качества и безопасности и дату его выдачи;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– наименование шоколадной глазури и шоколадной массы;

– дату изготовления и срок годности;

– объем партии:

а) количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для фасованной шоколадной глазури);

б) массу партии (для фасованной шоколадной глазури с различным номинальным количеством и для весовой шоколадной глазури и шоколадной массы);

– тип упаковки;

– условия хранения;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (для весовой шоколадной глазури и шоколадной массы);

– сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (например, номер или обозначение партии, смены);

– подтверждение о соответствии шоколадной глазури и шоколадной массы требованиям настоящего стандарта;

– информацию о подтверждении соответствия (при необходимости);

– обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица (с указанием должности, фамилии).

6.3 Контроль органолептических показателей, содержания пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, содержимого упаковочной единицы (массы фасованной шоколадной глазури), среднего содержимого партии (для фасованной шоколадной глазури с одинаковым номинальным количеством), состояния упаковки и качества ее маркировки осуществляют в каждой партии.

6.4 Массовые доли общего сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества, какао-масла в пересчете на сухие вещества, обезжиренного сухого остатка какао в пересчете на сухие вещества, молочного жира, жира (какао-масла и молочного жира) в пересчете на сухие вещества, сухих веществ молока (сухих обезжиренных веществ молока и молочного жира) в пересчете на сухие вещества, наличие и количественное содержание эквивалентов какао-масла контролируют периодически, но не реже одного раза в 12 мес.

6.5 Массовые доли влаги, общего жира, общего сахара (в пересчете на сахарозу), степень измельчения (кроме шоколадной глазури и шоколадной массы диабетического профилактического питания) контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 мес.

6.6 Контроль массовой доли подсластителей (ксилита, сорбита, изомальта и др.) и массовой доли общего сахара (в пересчете на сахарозу) в шоколадной глазури и шоколадной массе диабетического профилактического питания осуществляют в каждой контролируемой партии.

6.7 Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, контролируют периодически, но не реже одного раза в 6 мес.

6.8 Контроль содержания ГМО (при наличии их в сырье), токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим безопасность продукции.

6.9 Микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов) изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в 3 мес.

6.10 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 5904 с учетом следующего дополнения: для контроля органолептических и физико-химических показателей из каждой единицы транспортной упаковки в выборке, отобранной в соответствии с ГОСТ 5904 (пункт 1.5), из разных мест отбирают (из блоков вырезают ножом) точечные пробы массой не менее 100 г. Отобранные точечные пробы шоколадной глазури или шоколадной массы расплавляют в емкости, помещенной в водяную баню при температуре 60 °С – 80 °С, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 500 г. Для фасованной шоколадной глазури объединенная проба составляет не менее 500 г. Подготовка проб – по ГОСТ 5904 (пункты 2.18 – 2.20, 3.1).

7.2 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543. Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30519, ГОСТ 31747.

Отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности: по СТБ 1036 – для контроля содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, по СТБ 1053 – для контроля содержания радионуклидов. Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Отбор проб для контроля содержания ГМО в продукции – по [4].

7.3 Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия шоколадной глазури и шоколадной массы на соответствие требованиям ТР ТС 021 отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [5].

7.4 Определение органолептических показателей шоколадной массы и шоколадной глазури

7.4.1 Определение органолептических показателей (вкус, запах, цвет и внешний вид) проводят по ГОСТ 5897 путем контроля объединенной пробы.

7.4.2 Определение вкуса и запаха

Вкус и запах определяют органолептически по ГОСТ 5897. При определении вкуса количество шоколадной глазури и шоколадной массы должно быть достаточным для распределения его по всей полости рта.

Определение цвета, внешнего вида, в том числе поседения и поражения вредителями хлебных запасов, проводят визуально.

7.4.3 Определение консистенции

7.4.3.1 Аппаратура и материалы

Термостат электрический суховоздушный с диапазоном температур 0 °С – 150 °С и погрешностью регулирования температуры ±1 °С.

Термометр жидкостный стеклянный по ГОСТ 28498, с ценой деления 1 °С, позволяющий измерять температуру в интервале 10 °С – 50 °С.

Стакан стеклянный термостойкий по ГОСТ 25336 типа В или Н, вместимостью 100 – 200 $см^3$.

7.4.3.2 Проведение испытаний

а) Определение консистенции при температуре до 21 °С

Определяют путем разрезания пробы, выдержанной в термостате около 30 мин при температуре 20 °С – 21 °С, в нескольких местах с помощью ланцета или ножа. При этом просматривают состояние и поверхность среза. О консистенции судят по прилагаемому усилию при разрезании, изменению или сохранению структуры.

б) Определение консистенции при температуре 30 °С – 35 °С

Часть объединенной пробы массой 30 – 50 г помещают в стеклянный стакан, который ставят в термостат и выдерживают около 30 мин при температуре 30 °С – 35 °С. О консистенции судят по изменению структуры или вытеканию шоколадной массы и шоколадной глазури при наклоне стакана.

в) Определение консистенции при температуре свыше 35 °С

Часть объединенной пробы массой 30 – 50 г помещают в стеклянный стакан, который ставят в термостат и выдерживают около 30 мин при температуре 35 °С – 36 °С. О консистенции судят по вытеканию шоколадной массы и шоколадной глазури при наклоне стакана.

7.5 Определение физико-химических показателей – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5902, ГОСТ 5903.

Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка молока – по ГОСТ 31681, массовой доли молочного жира – по СТБ ГОСТ Р 53122, массовой доли сухого обезжиренного остатка какао – по СТБ ГОСТ Р 53164, массовой доли общего сухого остатка какао – по СТБ ГОСТ Р 53156.

7.6 Определение массовой доли какао-масла в пересчете на сухие вещества в шоколадной глазури и шоколадной массе без добавления молочных продуктов, массовой доли жира (какао-масла и молочного жира) в пересчете на сухие вещества в молочной шоколадной глазури, в молочной и семейной молочной шоколадной массе – по ГОСТ 5899.

Определение массовой доли какао-масла в пересчете на сухие вещества в шоколадной глазури и шоколадной массе с добавлением молочных продуктов проводят по ГОСТ 5899 и СТБ ГОСТ Р 53122.

Массовую долю какао-масла в пересчете на сухие вещества X, %, вычисляют по формуле

$$X = M_1 - M_2, \quad (1)$$

где M_1 – массовая доля жира, определенная по ГОСТ 5899, %;

M_2 – массовая доля молочного жира, определенная по СТБ ГОСТ Р 53122, %.

7.7 Контроль наличия и количественного содержания эквивалентов какао-масла в шоколадной глазури и шоколадной массе осуществляют по СТБ ISO 23275-1, СТБ ISO 23275-2.

7.8 Физико-химические показатели шоколадной глазури и шоколадной массы с крупными добавлениями определяют без учета крупных добавлений, а в случае затруднительного разделения на составные части – на стадии производства до введения крупных добавлений.

7.9 Определение массовой доли ксилита, сорбита – по ГОСТ 25268. Массовую долю изомальта и других подсластителей, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств определяют на стадии производства гравиметрическим (весовым) методом [1)].

[1)] При отсутствии ТНПА на методы контроля или методов, утвержденных в установленном порядке.

Взвешивание производят на весах по ГОСТ 24104, среднего класса точности, с ценой деления 5,0 г, с наибольшим пределом взвешивания до 50,0 кг, с наименьшим пределом взвешивания 100,0 г, с допускаемой погрешностью взвешивания для интервала взвешивания:

– до 2,5 кг включ. – ±5,0 г;

– от 2,5 кг до 10,0 кг включ. – ±10,0 г;

– св. 10,0 кг – ±15,0 г.

Допускается применение других весов по ТНПА с метрологическими характеристиками, не уступающими указанным.

7.10 Содержание пестицидов определяют по СТБ П EN 1528-1, СТБ П EN 1528-2, СТБ П EN 1528-3, СТБ П EN 1528-4, [6].

7.11 Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711.

7.12 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [7] – [9].

7.13 Содержание радионуклидов определяют по [10], [11].

7.14 Контроль ГМИ – по СТБ ISO 24276, СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [12], [13].

7.15 Контроль состояния транспортной упаковки и качества ее маркировки проводят визуально путем осмотра каждой единицы транспортной упаковки, отобранной по ГОСТ 5904 (пункт 1.3).

Контроль состояния потребительской упаковки и качества ее маркировки проводят визуально путем осмотра каждой единицы потребительской упаковки, отобранной по ГОСТ 5904 (пункт 1.5а) для контроля содержимого упаковочной единицы (массы фасованной шоколадной глазури).

7.16 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованной шоколадной глазури) и среднего содержимого партии фасованной шоколадной глазури с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8035.

7.17 Определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованной шоколадной глазури с различным номинальным количеством)

Измерения массы фасованной шоколадной глазури должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T согласно 5.4.2. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей 1/3 T.

Содержимое упаковочной единицы (масса фасованной шоколадной глазури) определяют на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле

$$m_i = m_{\text{бр } i} - m_{\text{упак } i}, \qquad (2)$$

где $m_{\text{бр } i}$ – значение массы i-й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г;

$m_{\text{упак } i}$ – значение массы упаковки i-й упаковочной единицы, г.

Для каждой упаковочной единицы фасованной шоколадной глазури определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.2 и определяют наличие браковочных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.1.2.

7.18 Массу весовой шоколадной глазури и весовой шоколадной массы, упаковываемых в транспортную упаковку, определяют на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле (2).

7.19 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

7.20 Средства измерений и испытаний, используемые при выполнении измерений (испытаний), должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение шоколадной глазури и шоколадной массы осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021.

Шоколадную глазурь и шоколадную массу транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки пищевой продукции, действующими на соответствующем виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке шоколадная глазурь и шоколадная масса должны быть предохранены от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

Транспортирование шоколадной глазури и шоколадной массы в пакетированном виде – по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663.

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

8.2 Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые вещества, грузы с резким запахом, а также транспортировать шоколадную глазурь и шоколадную массу совместно с грузами, обладающими специфическим запахом.

8.3 Шоколадная глазурь и шоколадная масса должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Шоколадная глазурь и шоколадная масса при хранении не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Не допускается хранение шоколадной глазури и шоколадной массы совместно с товарами, обладающими специфическим запахом.

8.4 При хранении шоколадной глазури и шоколадной массы в ящиках из гофрированного картона поддоны с ящиками штабелируют высотой не более 2 м на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1 м от источников тепла, водопроводных и канализационных труб.

8.5 Изготовителем могут быть установлены иные условия транспортирования и хранения шоколадной глазури и шоколадной массы, которые должны соответствовать требованиям ТР ТС 021.

8.6 Изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения для конкретного наименования шоколадной глазури и шоколадной массы в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре.

8.7 Рекомендуемые сроки годности шоколадной глазури и шоколадной массы с даты изготовления, при соблюдении условий транспортирования и хранения, указанных в 8.1 – 8.4:

– 8 мес – горькой, темной, обыкновенной, сладкой, молочной, семейной молочной; с добавлением молочных продуктов;

– 6 мес – с добавлениями (кроме молочных продуктов) – горькой, темной, обыкновенной, сладкой, молочной, семейной молочной; с добавлением молочных продуктов;

– 1 мес – белой.

8.8 Продление срока годности шоколадной глазури и шоколадной массы изготовитель осуществляет на основании [14] с внесением изменения в рецептуру согласно СТБ 1450.

9 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

Правила формирования наименований шоколадной глазури и шоколадной массы

А.1 Наименование шоколадной массы и шоколадной глазури формируют с указанием вида согласно 4.1. Наименование может быть дополнено фантазийным (придуманным) наименованием, цифровым обозначением, символом.

Примеры
1 Глазурь шоколадная обыкновенная.
2 Молочная шоколадная глазурь М-1.
3 Десертная шоколадная глазурь.
4 Масса шоколадная темная.
5 Шоколадная масса десертная горькая «Премиум».

А.2 Допускается не указывать в наименовании шоколадной глазури и шоколадной массы вид «Обыкновенная».

Примеры
1 Глазурь шоколадная.
2 Масса шоколадная «Особая +».
3 Шоколадная глазурь.

А.3 В наименовании шоколадной глазури и шоколадной массы с добавлениями рекомендуется указывать вид добавлений.

Примеры
1 Шоколадная масса белая с клубникой.
2 Глазурь шоколадная молочная «Кофейная».
3 Масса шоколадная темная с молоком.
4 Шоколадная масса с тертым арахисом.
5 Белая шоколадная глазурь с йогуртом.

Если вид добавлений не указывают, то в наименовании шоколадной глазури и шоколадной массы указывают на их наличие.

Пример – Темная шоколадная масса с добавлениями.

А.4 В наименовании шоколадной глазури и шоколадной массы диабетического профилактического питания рекомендуется указывать вид используемого подсластителя.

Примеры
1 Шоколадная масса диабетического питания темная на сорбите.
2 Глазурь шоколадная диабетического питания с ксилитом.
3 Шоколадная глазурь диабетического питания «Люкс» с изомальтом.

А.5 Приведенные в настоящем приложении примеры касаются гипотетических продуктов и только иллюстрируют правила формирования наименований.

Приложение Б
(обязательное)

Требования к эквивалентам какао-масла

Б.1 Эквиваленты какао-масла, используемые при изготовлении шоколадной глазури и шоколадной массы, должны быть растительными жирами, сходными с какао-маслом по составу жирных кислот, должны содержать не менее 64 % массовой доли симметричных, мононенасыщенных триглицеридов типа POP, POS и SOS [1)], не более 1 % массовой доли лауриновой кислоты, не более 2 % массовой доли трансизомеров жирных кислот.

Б.2 Эквиваленты какао-масла, используемые при изготовлении шоколадной глазури и шоколадной массы, должны смешиваться с какао-маслом в любом соотношении и быть сходными с ним по физическим свойствам (точка плавления, точка кристаллизации, скорость плавления, необходимость стадии темперирования).

Б.3 Эквиваленты какао-масла, используемые при изготовлении шоколадной глазури и шоколадной массы, изготавливают только методами рафинирования и/или фракционирования, которые исключают ферментативное изменение структуры триглицеридов.

Б.4 В таблице Б.1 указаны растительные жиры (масла), используемые для изготовления эквивалентов какао-масла, и растения, из которых их можно получить.

Таблица Б.1

Общепринятые наименования растительных жиров (масел)	Латинские наименования растений, из которых можно получить растительные жиры (масла)
1 Иллипе, борнео или тенгкаванг	*Shorea spp.*
2 Пальмовое масло	*Elaeis guineensis, Elaeis oleifera*
3 Сал	*Shorea robusta*
4 Ши	*Vitellaria paradoxa (Butyrospermum parkii)*
5 Кокум	*Garcinia indica*
6 Масло из ядер косточек манго	*Mangifera indica*

[1)] P – пальмитиновая кислота, O – олеиновая кислота, S – стеариновая кислота.

Приложение В
(обязательное)

Правила маркировки общего содержания какао-продуктов и молочных продуктов в шоколадной глазури и шоколадной массе

В.1 При маркировке общего содержания какао-продуктов и молочных продуктов рекомендуется учитывать допускаемые отрицательные отклонения согласно 5.2.5.

В.2 Общее содержание какао-продуктов в шоколадной глазури и шоколадной массе указывают согласно рецептуре как массовую долю какао-продуктов в натуральном выражении и выражают в процентах.

Примеры

1 Содержание какао-продуктов – не менее 52 %.

2 Минимальное содержание какао-продуктов – 52 %.

3 Содержание какао-продуктов – 52 %.

4 Какао-продукты – 52 %.

5 Какао – 52 %.

6 Какао – не менее 52 %.

В.3 В маркировке молочной, семейной молочной шоколадной массы и молочной шоколадной глазури по усмотрению изготовителя может быть дополнительно указано общее содержание молочных продуктов как массовая доля молочных продуктов в натуральном выражении и выражено в процентах.

Примеры

1 Содержание какао-продуктов – не менее 32 %. Содержание молочных продуктов – не менее 18 %.

2 Минимальное содержание какао-продуктов – 32 %. Минимальное содержание молочных продуктов – 18 %.

3 Какао-продукты – 32 %. Молочные продукты – 18 %.

4 Какао – 32 %. Молочные продукты – 18 %.

5 Какао – не менее 32 %. Молочные продукты – не менее 18 %.

В.4 В маркировке белой шоколадной глазури и белой шоколадной массы указывают содержание какао-масла как массовую долю какао-масла в натуральном выражении и выражают в процентах.

Дополнительно по усмотрению изготовителя может быть указано общее содержание молочных продуктов.

Примеры

1 Содержание какао-масла – не менее 30 %. Содержание молочных продуктов – не менее 18 %.

2 Минимальное содержание какао-масла – 30 %.

3 Какао-масло – 30 %.

4 Какао-масло – не менее 30 %, молочные продукты – не менее 20 %.

В.5 Общее содержание какао-продуктов и молочных продуктов в шоколадной глазури и шоколадной массе с крупными добавлениями указывают без учета крупных добавлений.

Дополнительно по усмотрению изготовителя может быть указано общее содержание какао-продуктов и молочных продуктов в шоколадной глазури и шоколадной массе с учетом добавлений.

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам». Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[2] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам».
Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[4] МУ 2.3.2.1917-04 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 июля 2004 г.

[5] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[6] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28.01.1980 № 2142-80

[7] МВИ.МН 2170-2004 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции
Утверждена БелГИМ 27.12.2004

[8] МВИ.МН 2297-2010 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов
Утверждена БелГИМ 02.04.2010

[9] МВИ.МН 3699-2010 МВИ массовой доли свинца и кадмия в пищевой продукции и сельскохозяйственном сырье методом атомной абсорбции с электротермической атомизацией
Утверждена БелГИМ 30.12.2010

[10] МУК 2.6.1.971-01 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[11] МУК 2.6.1.1194-03 Радиационный контроль Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 февраля 2003 г.

[12] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.11.2007 № 80

[13] МУК 4.2.2305-07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.11.2007 № 80

[14] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 10.06.2014. Подписано в печать 21.07.2014. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,90 Уч.-изд. л. 1,70 Тираж 2 экз. Заказ 816

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru