ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1207-2012

ГЛАЗУРЬ ЖИРОВАЯ И МАССА ЖИРОВАЯ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

Общие технические условия

ГЛАЗУРА ТЛУШЧАВАЯ І МАСА ТЛУШЧАВАЯ ДЛЯ ФАРМАВАННЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.31(083.74)(476) МКС 67.180.10 КП 03

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

ОКП РБ 15.84.22.900, 15.84.23.900

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 12 октября 2012 г. № 64

3 ВЗАМЕН СТБ 1207-2000

© Госстандарт, 2013

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ГЛАЗУРЬ ЖИРОВАЯ И МАССА ЖИРОВАЯ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ
Общие технические условия

ГЛАЗУРА ТЛУШЧАВАЯ І МАСА ТЛУШЧАВАЯ ДЛЯ ФАРМАВАННЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fatty glaze and fatty mass for formation
General specification

Дата введения 2013-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жировую глазурь (далее – глазурь), предназначенную для промышленной переработки с целью покрытия (глазирования) кондитерских изделий и других пищевых продуктов, а также для реализации, и жировую массу для формования (далее – масса для формования), предназначенную для промышленной переработки с целью изготовления (формования) кондитерских изделий.

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 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 2010/004/BY Фасованные товары в упаковке. Требования к количеству товара и маркировке

СТБ 993-95 Поставка товаров для экспорта. Основные положения

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 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. 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 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

СТБ 1744-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

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

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

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

Издание официальное

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 800 × 1200 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 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 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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 замененными (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 по ГОСТ 17481, СТБ 1744, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 жировая глазурь: Тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из жиров специального назначения (кондитерских жиров) и/или растительных масел и/или их фракций, смесей, сахара или заменителей сахара, с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов и/или продуктов переработки молока, заменителей молочного жира, добавлений, вкусовых и/или ароматических веществ, пищевых добавок, предназначенная для покрытия (глазирования) кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

3.2 жировая масса для формования; МЖФ: Тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из жиров специального назначения (кондитерских жиров) и/или растительных масел и/или их фракций, смесей, сахара и/или заменителей сахара, с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов и/или продуктов переработки молока, заменителей молочного жира, добавлений, вкусовых и/или ароматических веществ, пищевых добавок, предназначенная для изготовления (формования) кондитерских изделий (конфет с начинками, сладких плиток и др.).

3.3 заменитель сахара; сахарозаменитель: Пищевое вещество, не являющееся сахарозой, обладающее близким к ней по интенсивности сладким вкусом, которое выполняет технологические функции сахара при изготовлении кондитерских изделий, а также придает им сладкий вкус.

Примечание – В настоящем стандарте в понятие «заменитель сахара» включены пищевые добавки, обладающие указанными свойствами и используемые в качестве наполнителей.

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

3.5 диабетическая жировая глазурь [масса для формования]: Глазурь [масса для формования], изготовленная с использованием заменителей сахара, разрешенных для диабетического питания, предназначенная для покрытия (глазирования) кондитерских изделий и других пищевых продуктов [изготовления кондитерских изделий] для питания больных сахарным диабетом.

4 Общие технические требования

4.1 Глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением рецептур, технологических инструкций, санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству фасованной глазури, содержащейся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по ТР 2010/004/BY, СТБ 8019.

4.2 В зависимости от компонентного состава глазурь, массу для формования подразделяют на виды, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид глазури и массы для формования	Характеристика
Какаосодержащая	Глазурь и масса для формования, изготовленные с применением какао-продуктов, без добавления молочных продуктов или с их добавлением в количестве менее 10,0 %
Какаосодержащая молочная	Глазурь и масса для формования, изготовленные с применением какао-продуктов, с добавлением молочных продуктов в количестве не менее 10,0 %
Белая	Глазурь и масса для формования, изготовленные без применения какао-порошка, какао тертого, с добавлением молочных продуктов и/или продуктов переработки молока
Цветная	Глазурь и масса для формования, изготовленные без применения какао-порошка, какао тертого, с добавлением молочных продуктов и/или продуктов переработки молока, пищевых красителей, и/или натуральных овощных, фруктовых, в том числе ягодных, порошков, и/или других пищевых ингредиентов, придающих окраску
Диабетическая	Глазурь и масса для формования, изготовленные с использованием ксилита, сорбита, изомальта, фруктозы и других заменителей сахара, разрешенных для диабетического питания

4.2.1 Глазурь и масса для формования могут быть изготовлены с тонкоизмельченными и/или крупными добавлениями. В качестве тонкоизмельченных добавлений используют сухие молочные продукты, сухую молочную сыворотку, тертые орехи или арахис, молотый кофе и др. В качестве крупных добавлений используют дробленые или целые орехи, арахис, кокосовую стружку, цукаты, изюм, продукты экструзионной технологии, вафельную крошку и др.

4.2.2 Правила формирования наименований глазури и массы для формования изложены в приложении А. Глазурь и масса для формования, 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.

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим показателям глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Блоки, стружка, крошка, плитки, капли (дробсы) и другой вид в соответствии с рецептурой. В глазури и массе для формования с крупными добавлениями – наличие орехов, цукатов, изюма и т. п.
Цвет глазури и массы для формования (включая диабетическую): – какаосодержащей, какаосодержащей молочной – белой – цветной	 Коричневый различных оттенков От белого до кремового Свойственный применяемым пищевым красителям и/или пищевым ингредиентам, придающим окраску. Допускаются вкрапления частиц сырья, придающего окраску
Консистенция при температуре: – до 23 °С – свыше 45 °С	 Твердая Текучая
Вкус и запах	Свойственные конкретному виду глазури и массы для формования, без посторонних привкуса и запаха

4.3.2 По физико-химическим показателям глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	1,5
Массовая доля жира, %, не менее: – глазури – массы для формования	 30 25
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в глазури и массе для формования, кроме диабетических, %, не более	65
Степень измельчения, %, не менее	90
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,2
Примечания 1 Отклонение массовой доли жира, общего сахара (в пересчете на сахарозу) от конкретного значения, установленного в рецептуре, – ±3,0 %. 2 Отклонение массовой доли влаги от конкретного значения, установленного в рецептуре, плюс 0,5 %, в сторону уменьшения не ограничивается. 3 Степень измельчения не определяется в диабетических глазури и массе для формования.	

4.3.3 Диабетические глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям ТР ТС 027 [1)]. Дополнительные физико-химические показатели для диабетических глазури и массы для формования указаны в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Значение
Массовая доля заменителей сахара, %, не более	65,0
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу), %, не более	9,0
Примечания 1 Отклонение массовой доли заменителей сахара 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 %.	

4.3.4 Конкретные наименования глазури и массы для формования, характеристики органолептических и значения физико-химических показателей для каждого наименования глазури и массы для формования, расход сырья, пищевая ценность 100 г продукта, сроки годности, а также для диабетических глазури и массы для формования – содержание заменителя сахара в 100 г продукта и суточная норма потребления заменителя сахара должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

4.3.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в глазури и массе для формования не должно превышать допустимые уровни, указанные в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Допустимый уровень, мг/кг
Токсичные элементы: – свинец – мышьяк – кадмий – ртуть	 1,0 1,0 0,5 0,1
Микотоксины: – афлатоксин	 0,005

[1)] С даты введения.

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Допустимый уровень, мг/кг
Пестициды: – ГХЦГ (α-, β-, γ-изомеры) – ДДТ и его метаболиты	 0,005 0,005

4.3.6 По микробиологическим показателям глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Наименование показателя	Глазурь и масса для формования	
	какаосодержащая, какаосодержащая молочная, белая, цветная	диабетическая
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	$5 \cdot 10^4$	$5 \cdot 10^3$
Масса продукта, г, в которой не допускаются: – БГКП (колиформы) – патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода Salmonella	 0,1 25	 0,1 25
Дрожжи КОЕ/г, не более	50	50
Плесени КОЕ/г, не более	100	50

4.3.7 Содержание пищевых добавок в глазури и массе для формования должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029 [1)], [1] и [2].

4.3.8 Содержание радионуклидов в глазури и массе для формования не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные [3].

4.3.9 При поставке на экспорт требования к показателям качества и безопасности, упаковке, маркировке, условиям хранения допускается устанавливать в контракте на поставку с учетом требований СТБ 993.

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Для изготовления глазури и массы для формования применяют следующие виды сырья и полуфабрикатов:

– растительные масла, в том числе рафинированные, фракционированные и модифицированные (гидрогенизированные, переэтерифицированные);

– жиры специального назначения (кондитерские жиры);

– молочные продукты и продукты переработки молока: сухое молоко, сухие сливки, молочный жир, масло из коровьего молока, сухую сыворотку, молочно-сывороточный, сывороточно-молочный и/или сывороточный концентрат, сухую пахту, йогуртовый порошок и др.;

– заменители молочного жира;

– заменители какао-масла;

– сахар, сахарную пудру;

– заменители сахара: фруктозу, декстрозу, ксилит, сорбит, изомальт и др.;

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

– какаовеллу;

– пищевые ароматизаторы, эфирные масла, экстракты;

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

– этиловый ректификованный спирт не ниже высшей очистки;

– ликеро-водочные и винодельческие изделия;

– пищевую соль;

– кофе и продукты его переработки;

– порошки, сухие соки: фруктовые, в том числе ягодные, овощные;

– арахис и орехи (фундук, миндаль, кешью, грецкий орех и др.) и продукты их переработки;

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

[1)] С даты введения.

– кокосовую стружку;

– продукты экструзионной технологии: рисовые шарики, кукурузные хлопья, воздушный рис, взорванные крупы и др.;

– мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты: печенье, вафельную, бисквитную крошку и др.;

– пищевые добавки: кислоту лимонную, эмульгаторы (лецитин, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициновых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот и др.), красители пищевые и др.

Сырье и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям ТНПА и/или быть разрешенными к применению в установленном порядке.

Допускается применение другого сырья, соответствующего требованиям ТНПА и/или разрешенного к применению в установленном порядке.

Конкретный перечень сырья с указанием ТНПА (и/или документов, подтверждающих соответствие установленным требованиям) должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование глазури или массы для формования, утвержденной в установленном порядке.

4.4.2 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления глазури и массы для формования, должно соответствовать ТР ТС 021 [1)], [1], [3].

Пищевые добавки и их применение – в соответствии с ТР ТС 029 [1)], [1], [2].

4.4.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 [1)], [1], [3].

4.5 Упаковка

4.5.1 Глазурь изготавливают фасованной номинальной массой не более 1,0 кг и весовой (упакованной непосредственно в транспортную упаковку). Массу для формования изготавливают весовой.

4.5.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованной глазури – в соответствии с ТР 2010/004/BY, СТБ 8019. Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

4.5.3 Фасованную глазурь упаковывают в стаканчики, корректы, коробки, пакеты из полимерных материалов и другие виды потребительской упаковки, применение которых разрешено в установленном порядке для фасования пищевых продуктов.

4.5.4 Фасованную глазурь, изготовленную в виде плиток, завертывают или упаковывают в бумагу, фольгу, пергамент, подпергамент, полимерные материалы, коробки из картона или полимерных материалов с корректом или без него.

Глазурь, изготовленная в виде плиток, может быть также упакована в воздухонепроницаемые полимерные материалы методом термосваривания, такая глазурь считается завернутой.

4.5.5 Глазурь в потребительской упаковке укладывают массой нетто не более 10 кг в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512.

Завернутую глазурь, изготовленную в виде плиток, укладывают в транспортную упаковку:

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

– коробки по ГОСТ 12301 или пачки из картона массой нетто не более 3 кг;

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

4.5.6 Весовую глазурь и массу для формования упаковывают массой нетто не более 20 кг в транспортную упаковку:

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

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

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

4.5.7 Ящики для упаковывания весовой глазури и массы для формования должны быть изнутри выстланы пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

В качестве выстилающего материала допускается применять пакеты из этих же материалов или мешки-вкладыши по ГОСТ 19360. Мешки-вкладыши изготавливают из пленки или рукавов пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337, из других материалов, применение которых разрешено в установленном порядке.

Выстилающий материал должен покрывать всю продукцию.

4.5.8 Весовую незавернутую глазурь, изготовленную в виде плиток, упаковывают в ящики с перестилкой рядов пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой, целлофаном, полиэтиленовой пленкой. Этими же материалами выстилают ящики таким образом, чтобы закрыть верхний ряд плиток глазури.

[1)] С даты введения.

4.5.9 Ящики из гофрированного картона, ведра, коробки, бочонки с продукцией могут формироваться в блок-пакеты или блок-поддоны с последующим обандероливанием термоусадочной пленкой по ГОСТ 25951.

4.5.10 При упаковывании, транспортировании и хранении глазури и массы для формования применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570 и другим ТНПА.

4.5.11 Упаковочные, вспомогательные материалы, потребительская и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям ТР ТС 005, ТНПА и/или быть разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

4.5.12 Упаковка должна быть прочной, чистой, сухой, без постороннего запаха и обеспечивать сохранность, качество и безопасность глазури и массы для формования в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

4.5.13 Потребительскую и транспортную упаковку укупоривают любым способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность глазури в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

4.5.14 Допускается использовать иные виды и типы потребительской, транспортной и групповой упаковки, упаковочных и вспомогательных материалов, соответствующих требованиям ТР ТС 005, ТНПА, [1], применение которых разрешено в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка – в соответствии с требованиями ТР ТС 022 [1)], СТБ 1100.

4.6.2 На каждую единицу потребительской упаковки с глазурью должна быть нанесена следующая информация:

– наименование глазури;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– номинальная масса;
– состав глазури;
– пищевая ценность 100 г глазури;
– дата изготовления (день, месяц, год);
– срок годности;
– условия хранения;
– сведения о подтверждении соответствия (при наличии);
– штриховой идентификационный код;
– номер укладчика или смены (при наличии);
– обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом;
– рекомендации по применению;
– обозначение настоящего стандарта.

Допускается включать в маркировку иную дополнительную информацию, не противоречащую требованиям законодательства Республики Беларусь.

4.6.3 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», с указанием диапазона температур в соответствии с 7.4, а также знака «Хрупкое. Осторожно» на транспортную упаковку с глазурью, изготовленной в виде плиток.

4.6.4 На каждую единицу транспортной упаковки с глазурью или массой для формования должна быть нанесена следующая информация:

– наименование глазури или массы для формования;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– состав глазури или массы для формования;
– пищевая ценность 100 г глазури или массы для формования;
– масса нетто и брутто;
– количество упаковочных единиц (для транспортной упаковки с фасованной глазурью) и номинальная масса упаковочной единицы (для фасованной глазури с одинаковой номинальной массой);
– номер укладчика или смены (при наличии);
– дата изготовления (день, месяц, год);
– срок годности;

[1)] С даты введения.

– условия хранения;
– сведения о подтверждении соответствия (при наличии);
– обозначение рецептуры (кроме транспортной упаковки с фасованной глазурью);
– обозначение настоящего стандарта.

4.6.5 При маркировке диабетических глазури и массы для формования в соответствии с требованиями ТР ТС 022 [1)], СТБ 1100 дополнительно указывают:
– содержание (расчетное) в 100 г глазури или массы для формования: заменителей сахара, общего сахара (в пересчете на сахарозу);
– суточную норму потребления заменителей сахара в соответствии с [1];
– надпись «Диабетический продукт».

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

4.6.7 Номер укладчика или смены указывают в виде буквы или цифры при нанесении маркировки рядом с датой изготовления, или указывают на листке-вкладыше, помещенном внутрь потребительской или транспортной упаковки, или проставляют штемпелем с наружной стороны упаковки.

4.6.8 При включении в состав глазури и массы для формования сырья, полученного из (или с использованием) генетически модифицированных источников (организмов) (далее – ГМИ, ГМО), в маркировке указывают информацию об их наличии в соответствии с требованиями ТР ТС 022 [1)], СТБ 1100.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

5.2 Партией считают определенное количество продукции одного вида и наименования, одной даты изготовления, изготовленной на одном и том же технологическом оборудовании в одинаковых условиях и оформленной одним документом о качестве и безопасности, с учетом следующих дополнений для фасованной глазури: имеющей один и тот же вид и тип упаковки (для фасованной глазури с одинаковой номинальной массой – одно и то же значение номинальной массы) и способ упаковывания.

Планы и процедуры выборочного контроля – в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 с приемлемым уровнем качества (AQL), равным 2,5 %.

Партия фасованной глазури с одинаковой номинальной массой по показателям «номинальная масса» и «среднее содержимое партии» принимается при одновременном выполнении следующих условий:
– среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанной в маркировке;
– количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.5.2) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в ГОСТ 5904 (таблица 2а);
– не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.5.2.

5.3 Каждая партия глазури и массы для формования должна быть проверена изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности.

В удостоверении качества и безопасности должно быть указано:
– номер удостоверения качества и безопасности и дата его выдачи;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование глазури и массы для формования;
– дата изготовления;
– срок годности;
– количество упаковочных единиц и номинальная масса упаковочной единицы (для фасованной глазури);
– количество единиц транспортной упаковки;
– масса партии;
– номер партии (при наличии);
– обозначение настоящего стандарта;

[1)] С даты введения.

– подтверждение о соответствии глазури или массы для формования требованиям настоящего стандарта;

– информация о подтверждении соответствия (при наличии).

Удостоверение качества и безопасности по усмотрению изготовителя может быть дополнено иной информацией, не противоречащей требованиям законодательства Республики Беларусь.

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

5.4 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (массы фасованной глазури), среднего содержимого партии (для фасованной глазури с одинаковой номинальной массой), состояния упаковки и качества ее маркировки осуществляют в каждой партии глазури и массы для формования.

5.5 Массовую долю влаги, общего сахара (в пересчете на сахарозу), жира, степень измельчения (кроме диабетических глазури и массы для формования) контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 мес, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

5.6 Массовую долю заменителей сахара, общего сахара (в пересчете на сахарозу) в диабетических глазури и массе для формования контролируют в каждой партии.

5.7 Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, контролируют периодически, но не реже одного раза в 6 мес, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

5.8 Контроль содержания патогенных микроорганизмов – сальмонелл, токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, а также ГМИ, ГМО при наличии их в сырье осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

5.9 Микробиологические показатели (кроме бактерий рода Salmonella) контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 мес, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

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

6 Отбор проб и методы контроля

6.1 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 глазури или массы для формования 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 глазури объединенная проба составляет не менее 500 г. Подготовка проб – по ГОСТ 5904 (пункты 2.18 – 2.20, 3.1).

6.2 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 30518, ГОСТ 30519.

6.3 Отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929.

6.4 Определение органолептических показателей

6.4.1 Определение внешнего вида и цвета глазури и массы для формования проводят визуально.

6.4.2 Определение консистенции

6.4.2.1 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 $см^3$.

6.4.2.2 Проведение испытаний

Определение консистенции при температуре до 23 °С

Определяют путем разрезания пробы 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.

Определение консистенции при температуре свыше 45 °С

Часть объединенной пробы глазури или массы для формования массой 30 – 50 г помещают в стеклянный стакан, который ставят в термостат и выдерживают около 30 мин при температуре 46 °С – 47 °С. О консистенции судят по вытеканию глазури при наклоне стакана.

6.4.3 Определение вкуса и запаха

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

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

6.6 Массовую долю общего сахара (в пересчете на сахарозу) в диабетических глазури и массы для формования, изготовленных с фруктозой, определяют расчетным путем: из массовой доли общего сахара (в пересчете на сахарозу), определенной по ГОСТ 5903, вычитают массовую долю фруктозы, которую определяют по [4].

6.7 Массовую долю заменителей сахара, кроме фруктозы, сорбита и ксилита контролируют на стадии производства весовым методом [1)].

Взвешивание производят на весах лабораторных 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 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.

6.8 Определение массовой доли ксилита, сорбита – по ГОСТ 25268.

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

6.10 Определение ГМИ, ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, [5].

6.11 Состояние упаковки и качество ее маркировки определяют визуально путем осмотра каждой единицы упаковки, отобранной по ГОСТ 5904 (пункт 1.3 – для контроля транспортной упаковки, пункт 1.5а – для контроля потребительской упаковки).

6.12 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

6.13 Содержание пестицидов определяют по [6].

6.14 Содержание радионуклидов определяют по методикам, утвержденным в установленном порядке, согласно [7].

6.15 Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711 и методам, утвержденным в установленном порядке.

6.16 Определение массы фасованной глазури и среднего содержимого партии

6.16.1 Действительную массу фасованной глазури определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 5.1, как разность массы брутто и массы упаковки и/или упаковочного материала с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 4.5.2.

Действительная масса фасованной глазури с одинаковой номинальной массой определяется на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов *d* в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 7.

[1)] До разработки аналитических методов определения.

Таблица 7

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов *d*, г, не более
Менее 10	0,1
От 10 до 50, не включая 50	0,2
От 50 до 150, не включая 150	0,5
От 150 до 500, не включая 500	1,0
От 500 до 2 500, не включая 2 500	2,0
От 2 500 до 10 000, не включая 10 000	5,0
От 10 000 и более	10,0

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Отрицательное отклонение сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.5.2 и определяют количество бракованных упаковочных единиц.

6.16.2 На основании полученных результатов измерений действительной массы фасованной глазури с одинаковой номинальной массой каждой упаковочной единицы выборки рассчитывают среднеарифметическое (среднее содержимое партии) и сравнивают полученное значение со значением номинальной массы.

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

6.16.3 Действительная масса весовой глазури, массы для формования, упаковываемой в транспортную упаковку, определяется на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

6.17 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.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Глазурь и массу для формования транспортируют всеми видами крытых транспортных средств в соответствии с правилами перевозки пищевых грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

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

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

7.3 Транспортирование глазури и массы для формования в пакетированном виде – по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663. При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 3 м.

7.4 Глазурь и масса для формования должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха (18 ± 5) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Глазурь и масса для формования при хранении должны быть предохранены от атмосферных осадков и воздействия прямых солнечных лучей.

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

При хранении глазури и массы для формования в ящиках из гофрированного картона поддоны с ящиками штабелируют высотой не более 2 м. Между штабелями и стеной оставляют проход не менее 0,7 м.

7.5 Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

7.6 Срок годности глазури и массы для формования, считая с даты изготовления, при соблюдении условий хранения, указанных в 7.4:

– глазури и массы для формования без добавлений и с добавлениями (кроме овощных и фруктовых, в том числе ягодных, порошков) – 3 мес;

– глазури и массы для формования с добавлениями в виде овощных и фруктовых, в том числе ягодных, порошков – 2 мес.

7.7 Срок годности глазури и массы для формования может быть изменен изготовителем на основании [8] и должен быть внесен в установленном порядке в рецептуру изготовителя.

8 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

Правила формирования наименований глазури и массы для формования

А.1 В наименовании глазури и массы для формования указывают вид в зависимости от компонентного состава согласно 4.2. Наименование может быть дополнено фантазийным (придуманным) наименованием.

Примеры
1 Глазурь жировая какаосодержащая «Альфа».
2 Жировая глазурь какаосодержащая молочная.
3 Цветная жировая глазурь «Абрикосовая».
4 Масса жировая для формования белая «Премиум».
5 Жировая масса для формования какаосодержащая № 1.

А.2 Допускается не указывать в наименовании глазури и массы для формования вид «Какаосодержащая».

Примеры
1 Глазурь жировая «Альфа».
2 Масса жировая для формования молочная.

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

Примеры
1 Глазурь жировая белая с йогуртом.
2 Жировая глазурь молочная кофейная.
3 Масса жировая для формования какаосодержащая с молоком.
4 Масса жировая для формования с какаовеллой.
3 Жировая глазурь цветная «Особая» со свекольным соком.

А.4 В наименовании цветной глазури и массы для формования взамен вида может быть указана цветовая характеристика.

Примеры
1 Глазурь жировая зеленая «Киви».
2 Масса жировая для формования розовая.
3 Жировая масса для формования желтая с бета-каротином.
4 Жировая глазурь коричневая с кэробом.

А.5 В наименовании диабетической глазури и массы для формования рекомендуется указывать вид используемого заменителя сахара.

Примеры
1 Жировая глазурь белая диабетическая на сорбите.
2 Глазурь диабетическая какаосодержащая «Люкс» с ксилитом.
3 Масса жировая для формования молочная диабетическая с фруктозой.

А.6 Приведенные в настоящем приложении примеры касаются гипотетических продуктов и только иллюстрируют правила формирования наименований глазури и массы для формования.

Библиография

[1] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[2] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28.11.2002 № 94

[3] 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 26.04.1999 № 16

[4] МВИ. МН 4475-2012 Определение содержания сахаров (глюкоза, фруктоза, сахароза, лактоза, мальтоза и мальтодекстрин) в специализированных продуктах питания, биологически активных и пищевых добавках
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 19.11.2012
Свидетельство об аттестации РУП «БелГИМ» № 740/2012 от 06.11.2012

[5] 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

[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] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн. : БелГИМ

[8] 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 *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 07.12.2012. Подписано в печать 11.01.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,09 Уч.- изд. л. 1,15 Тираж 7 экз. Заказ 19

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru