МКС 67.180.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 2361-2014

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАНДЫТАРСКІЯ ПАСЦІЛЬНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31.07.2017 № 63

Дата введения 2018-03-01

Библиографические данные. Заменить коды ОКП РБ: «15.84.22.600, 15.84.23.652» на «10.82.22.600, 10.82.23.650».

Раздел 2. Заменить ссылки: «ГОСТ 5900-73» на «ГОСТ 5900-2014», «ГОСТ 5901-87» на «ГОСТ 5901-2014», «ГОСТ 26811-86 Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты» на «ГОСТ 26811-2014 Изделия кондитерские. Йодометрический метод определения массовой доли общей сернистой кислоты»;

исключить ссылки и их наименования: «ГОСТ 30518-97, ГОСТ 30519-97»;

дополнить ссылками:

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

СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования

СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования

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

СТБ 1207-2012 Глазурь жировая и масса жировая для формования. Общие технические условия

СТБ 2212-2011 Глазурь кондитерская и масса кондитерская для формования. Общие технические условия

СТБ 2394-2014 Изделия кондитерские. Методы контроля

СТБ 2397-2015 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

СТБ П 2399-2015 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения

СТБ EN 14546-2015 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов после сухого озоления

СТБ EN 15763-2015 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца в пищевой продукции методом масс-спектрометрии с индуктивно связанной плазмой (ИСП-МС) после минерализации под давлением

ГОСТ 490-2006 Добавки пищевые. Кислота молочная Е270. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5194-91 Патока крахмальная. Технические условия

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ EN 14131-2015 Продукция пищевая. Определение фолата методом микробиологических испытаний

ГОСТ EN 14663-2014 Продукция пищевая. Определение витамина В6 (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

ГОСТ 16280-2002 Агар пищевой. Технические условия

ГОСТ 16599-71 Ванилин. Технические условия

ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 31227-2013 Добавки пищевые. Натрия цитраты Е331. Общие технические условия

ГОСТ 31642-2012 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325. Технические условия

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983-2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

gost.e-ecolog.ru

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32745-2014 Добавки пищевые. Красители триарилметановые. Технические условия

ГОСТ 32751-2014 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33411-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции».

Раздел 3. После ссылки «ТР ТС 033» дополнить ссылкой: «СТБ П 2399».

Пункт 4.1. Первый абзац. Исключить слово: «кондитерские».

Пункт 4.2. После слова «многослойными» дополнить словами: «или комбинированными»; после слова «начинками» дополнить словами: «, с добавлениями (в том числе с крупными добавлениями)»;

дополнить абзацем:

«В качестве крупных добавлений могут быть использованы кусочки мармелада, цукаты, желейные шарики и др.».

Пункт 5.2. Заменить слова: «фасованных» на «упакованных», «фасованного» на «упакованного».

Пункт 5.3.1. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Структура» после слова «изделия,» дополнить словом: «пенообразная,»; после слова «мелкопористая» дополнить словами: «, с наличием крупных добавлений при их использовании»;

для показателя «Поверхность». Первый абзац. После слова: «сиропа,» дополнить «с возможным наличием крупных добавлений при их использовании,»;

третий абзац. Заменить слова: «шоколадной и кондитерской» на «шоколадной, кондитерской» (2 раза);

примечание 4. После слова «многослойных» дополнить словами: «или комбинированных».

Пункт 5.3.3. Первый абзац. После слова «многослойных» дополнить словами: «или комбинированных»;

таблицу 3 изложить в новой редакции:

«**Таблица 3**

Наименование показателя	Значение для начинок, слоев				
	кремовых	молочных, помадных	фруктовых	желейно-фруктовых	желейных
Массовая доля влаги, %	Не более 23,0 для начинок Не более 19,0 для слоев		9,0–23,0	15,0–23,0	
Массовая доля редуцирующих веществ слоев, %, не более:					
– молочных, помадных	–	14,0	–	–	–
– фруктовых	–	–	28,0	–	–
– желейно-фруктовых и желейных на основе:					
– пектина	–	–	–	28,0	28,0
– других студнеобразующих основ	–	–	–	25,0	20,0».

Пункт 5.3.4. Первый абзац. После слов «пастильных изделий» дополнить словами: «, массовая доля влаги корпуса глазированных пастильных изделий».

Пункты 5.3.5 и 5.3.6 изложить в новой редакции:

«**5.3.5** Пастильные изделия специализированные (для диетического профилактического питания, питания спортсменов) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 027, [1]–[5] и настоящего стандарта.

Пастильные изделия, обогащенные витаминами, и (или) минеральными веществами, и (или) пищевыми волокнами, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1]–[5] и настоящего стандарта. Конкретные наименования и формы витаминов и минеральных веществ, пищевых волокон, применяемых для обогащения, и их содержание устанавливают в соответствии с [1]–[3] и указывают в рецептуре.

5.3.6 Конкретное наименование пастильного изделия, в том числе придуманное название, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, пищевая ценность 100 г продукта (включая количество витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон, других биологически активных компонентов при их внесении), срок годности должны быть указаны в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 5.3.7. Заменить ссылку: «[3]» на «[4], [5].» (2 раза).

Пункт 5.3.8. Заменить ссылку: «[4]» на «[6]».

Пункт 5.3.9. Заменить ссылку: «[5]» на «[7], [8]».

Подраздел 5.4 изложить в новой редакции:

«5.4 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам

5.4.1 Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы должны соответствовать требованиям ТНПА, в соответствии с которыми они изготовлены, и (или) быть разрешенными в установленном порядке для изготовления пищевой продукции, а также должны соответствовать требованиям технических регламентов, которые на них распространяются.

Конкретный перечень сырья (включая используемое для изготовления начинок, слоев, для обсыпки, отделки, в качестве добавлений), пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование пастильных изделий, утвержденной в установленном порядке.

5.4.2 Для изготовления пастильных изделий применяют следующие основное сырье, пищевые добавки и ароматизаторы:

– сахар белый, сахарную пудру по ГОСТ 33222;

– патоку крахмальную по ГОСТ 5194;

– фруктовые желирующие пюре, овощные желирующие пюре с массовой долей растворимых сухих веществ в соответствии с [9];

– пенообразующее сырье: яичный белок по ГОСТ 30363, молочный белок, сывороточный белок;

– студнеобразующее сырье, включая пищевые добавки (желирующие агенты, загустители, стабилизаторы): пектин по ГОСТ 29186, агар по ГОСТ 16280, желатин по ГОСТ 11293, агароид, желирующий крахмал, каррагинан, фурцелларан, а для заварной пастилы – фруктовую мармеладную массу с идентификационными характеристиками по СТБ П 2399;

– пищевые добавки: регуляторы кислотности (лимонную кислоту по ГОСТ 908, молочную кислоту по ГОСТ 490, цитрат натрия по ГОСТ 31227, натрий молочнокислый (лактат натрия) по ГОСТ 31642), красители по ГОСТ 32745;

– ванилин по ГОСТ 16599,

– ароматизаторы, в том числе вкусоароматические вещества и вкусоароматические препараты по документам, подтверждающим качество и безопасность.

Для глазирования пастильных изделий применяют глазури: шоколадную по СТБ 1202, кондитерскую по СТБ 2212, жировую по СТБ 1207.

Допускается применение вышеперечисленного и аналогичного отечественного сырья по другим ТНПА и сырья зарубежного производства с показателями качества, не уступающими установленным в вышеуказанных ТНПА и (или) в настоящем стандарте, разрешенного к применению в пищевой промышленности.

5.4.3 Сырье, пищевые добавки и ароматизаторы для изготовления начинок, слоев, фруктовой мармеладной массы (для заварной пастилы) и сырье, используемое для обсыпки, отделки, в качестве добавлений, применяют при условии выполнения требований, установленных в 5.4.1.

5.4.4 Для изготовления обогащенных пастильных изделий применяют витамины, минеральные вещества, поливитаминные комплексы, витаминные или витаминно-минеральные премиксы (смеси), пищевые волокна, другие биологически активные вещества в соответствии с требованиями [1]–[5].

5.4.5 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления пастильных изделий, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, [4], [5], пищевые добавки, ароматизаторы и их применение – требованиям ТР ТС 029, [7], [8].

5.4.6 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [6].».

Пункт 5.5.1. Первый и третий абзацы. Заменить слово: «фасованными» на «упакованными» (4 раза);

второй абзац. Заменить слово: «фасованной» на «упакованной».

Пункт 5.5.2. Первый абзац. Заменить слово: «Фасованные» на «Упакованные»;

третий и четвертый абзацы. Заменить слово: «фасованных» на «упакованных» (2 раза);

пятый абзац. После слова «изготовитель» дополнить словами: «и указывает в технологической документации».

Пункт 5.5.3. Второй абзац. Заменить слово: «Фасованную» на «Упакованную».

Пункты 5.5.4, 6.1.1, 6.1.2, 6.3, 7.13, 7.14. Заменить слово: «фасованных» на «упакованных» (14 раз).

Пункт 5.5.5. Первый абзац. После ссылки «ТР ТС 005» дополнить ссылками: «, [10], [11]».

Пункт 5.6.1. После ссылки «ТР ТС 027» дополнить словами: «(для специализированных пастильных изделий), СТБ 1100,».

Пункт 5.6.2. Первый абзац. Заменить слово: «фасованными» на «упакованными»;

седьмой абзац. После слова «хранения» дополнить словами: «(температура воздуха, относительная влажность воздуха)»;

одиннадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;»;

шестнадцатый абзац. Заменить слова: «кондитерской и жировой» на «кондитерской, жировой».

Пункт 5.6.3. Второй абзац дополнить словами: «В маркировке потребительской упаковки пастильных изделий, предназначенных для питания спортсменов, дополнительно приводят информацию: рекомендуемые дозировки, условия и длительность применения продукции, а в дополнение к сведениям о пищевой и энергетической ценности указывают долю от физиологической потребности.».

Пункт 5.6.6. Первый абзац. Заменить слово: «фасованными» на «упакованными»;

третий и четвертый абзацы. Заменить слово: «фасованных» на «упакованных» (2 раза);

седьмой абзац. После слова «хранения» дополнить словами: «(температура воздуха, относительная влажность воздуха)»;

девятый абзац изложить в новой редакции:

«– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза»;

десятый абзац. Заменить слова: «место нахождения» на «местонахождение».

Пункт 5.6.7 изложить в новой редакции:

«**5.6.7** Маркировка транспортной упаковки с весовыми пастильными изделиями – по 5.6.2, 5.6.3, при этом:

– вместо номинального количества указывают количество (массу нетто) продукции в транспортной упаковке;

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

– нанесение штрихового идентификационного кода не является обязательным.».

Пункт 6.1. Первый абзац. Заменить слово: «фасованной» на «упакованной» (3 раза);

первый и второй абзацы. После ссылки «ГОСТ 5904» дополнить ссылкой: «, СТБ 2397» (2 раза);

третий абзац. Заменить слово: «фасованных» на «упакованных».

Пункт 6.2. Первый и второй абзацы изложить в новой редакции:

«**6.2** Пастильные изделия при приемке должны быть проверены изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлены товаросопроводительной документацией, подтверждающей данное соответствие и обеспечивающей прослеживаемость продукции. Товаросопроводительная документация должна содержать следующие основные реквизиты:

– наименование, номер и дату выдачи товаросопроводительной документации;»;

десятый абзац. После слова «хранения» дополнить словами: «(температура воздуха, относительная влажность воздуха);»;

одиннадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (для весовых пастильных изделий);»;

четырнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– знаки систем добровольной сертификации (при наличии и необходимости);»;

шестнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«Товаросопроводительная документация может быть оформлена на несколько наименований и (или) партий пастильных изделий, изготовленных в течение смены.».

Пункт 6.4. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**6.4** Физико-химические показатели, указанные в 5.3.2 и 5.3.3, контролируют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим качество продукции.».

Пункт 7.1. После ссылки «ГОСТ 5904» дополнить ссылкой: «, СТБ 2397».

Пункт 7.2. Заменить ссылки: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904, ГОСТ 32751»; «ГОСТ 30518» на «ГОСТ 31747»;

после ссылки «ГОСТ 30519» дополнить ссылкой: «, ГОСТ 31659».

Пункт 7.3 изложить в новой редакции:

«**7.3** Отбор и подготовка проб для определения содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов – по СТБ 1036, радионуклидов – по СТБ 1053, [12], [13]. Отбор и подготовка проб для контроля ГМО – по [14]. Минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия пастильных изделий требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 027 (для специализированных пастильных изделий) отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [15], [16].».

Пункты 7.4.1, 7.5, 7.16. После ссылки «ГОСТ 5897» дополнить ссылкой: «, СТБ 2394» (3 раза).

Пункт 7.7. После слова «многослойных» дополнить словами: «или комбинированных» (2 раза).

Пункт 7.8. После ссылки «ГОСТ 30538» дополнить ссылками: «, СТБ EN 14546, СТБ EN 15763»; после слов «определяют по» дополнить ссылкой: «ГОСТ 31983,»; заменить ссылку: «[10]» на «[17]».

Пункт 7.10. Заменить ссылки: «[11], [12]» на «ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [18], [19]».

Пункт 7.11. Заменить ссылки: «[13], [14]» на «[20], [21]».

Пункт 7.12. После ссылки «ГОСТ 7047» дополнить ссылкой: «ГОСТ EN 14131, ГОСТ EN 14663»; заменить ссылки: «[15]–[24]» на «[22]–[31]»; «[25]» на «[32]».

Разделы 8 и 9 изложить в новой редакции:

«8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение пастильных изделий осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 027 (для специализированных пастильных изделий) и настоящего стандарта.

8.2 Транспортирование пастильных изделий осуществляют транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пастильных изделий, установленными изготовителем.

8.3 При перевозке, погрузке и выгрузке пастильные изделия должны быть предохранены от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

8.4 Транспортирование пастильных изделий в пакетированном виде – по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663. При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 2,0 м.

8.5 При штабельном хранении транспортную упаковку с пастильными изделиями укладывают на поддоны и устанавливают в штабели высотой не более 2,0 м на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1,0 м от источников тепла, водопроводных и канализационных труб.

8.6 Изготовитель устанавливает срок годности (с учетом требований [33]) и условия хранения для конкретного наименования пастильных изделий в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и упаковки и указывает в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

8.7 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности пастильных изделий изложены в приложении А.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие пастильных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении требований к транспортированию и хранению.».

Стандарт дополнить приложением А:

«Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности пастильных изделий

А.1 Рекомендуемые условия хранения пастильных изделий: температура воздуха (18 ± 3) °С, относительная влажность воздуха не более 75 %.

А.2 Рекомендуемые сроки годности пастильных изделий [за исключением пастильных изделий с начинками и многослойных или комбинированных (с кремовыми, молочными, помадными, фруктовыми, желейно-фруктовыми, желейными начинками и слоями)] с даты изготовления при соблюдении условий хранения, указанных в А.1, составляют:

– для пастилы –1 мес;

– для весового зефира – 72 сут;

– для упакованного зефира – 3 мес;

– для весового и упакованного зефира, глазированного шоколадной, кондитерской какаосодержащей глазурью, – 4 мес.

А.3 Срок годности обогащенных пастильных изделий изготовителю рекомендуется устанавливать в соответствии со сроком годности, предусмотренным для соответствующего вида пастильного изделия, с учетом гарантированного содержания обогащающего компонента на конец срока годности.

А.4 Срок годности наборов и смесей пастильных изделий устанавливает изготовитель по пастильным изделиям с наименьшим сроком годности.».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к обогащенным пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66

[2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66

[3] Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180

[4] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[5] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[6] 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

[7] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[8] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[9] ГОСТ 32742-2014 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные, консервированные асептическим способом. Технические условия

[10] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[11] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

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

[13] 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.

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

[15] 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

[16] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2012 г. № 191

[17] 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 января 1980 г. № 2142-80

[18] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрами РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03
Утверждена Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 10 июня 1994 г.

[19] МВИ. МН 1823-2007 Методика измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов ^{137}Cs, ^{40}K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды; удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности ^{137}Cs, ^{40}K, ^{226}Ra, ^{232}Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ1320
Утверждена УП «Атомтех» 28 июня 2007 г.

[20] 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 ноября 2007 г. № 80

[21] 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 ноября 2007 г. № 80

[22] МВИ. МН 1792-2002 Методика выполнения измерений концентраций элементов в жидких пробах на спектрометре ARL 3410+
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 10 сентября 2002 г.

[23] МВИ. МН 2052-2004 Методика определения витамина В1 (тиамина) в продуктах питания
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 27 октября 2004 г.

[24] МВИ. МН 2146-2004 Методика определения фолиевой кислоты в обогащенных продуктах питания
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 25 ноября 2004 г.

[25] МВИ. МН 2147-2004 Методика определения витамина В2 (рибофлавина) в продуктах питания
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 27 октября 2004 г.

[26] МВИ. МН 3320-2010 Определение содержания витамина В6 в кондитерских изделиях и пищевых концентратах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 5 марта 2010 г.

[27] МВИ. МН 3624-2010 Определение содержания витамина В5 в кондитерских изделиях методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 5 ноября 2010 г.

[28] МВИ. МН 3756-2011 Определение содержания витамина В1 (тиамина гидрохлорида) в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 24 марта 2011 г.

[29] МВИ. МН 3927-2011 Определение витамина В2 (рибофлавина) в пищевых продуктах. Методика выполнения измерений
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 14 июня 2011 г.

[30] МВИ. МН 3972-2011 Определение содержания витамина В2 (рибофлавина) в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 21 июля 2011 г.

[31] МВИ. МН 3239-2009 Определение β-каротина в специализированных продуктах питания
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 3 ноября 2009 г.

[32] МВИ. МН 4197-2012 Методика выполнения измерений по определению содержания пищевых волокон в продуктах детского питания
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 11 января 2012 г.

[33] 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 1 сентября 2010 г. № 119».

(ИУ ТНПА № 7-2017)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2361-2014

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАНДЫТАРСКІЯ ПАСЦІЛЬНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 664.144(083.74)(476) МКС 67.180.10 КП 03

Ключевые слова: изделия кондитерские пастильные, зефир, пастила, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.84.22.600, 15.84.23.652

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

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 22 мая 2014 г. № 23

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© 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 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 10
8 Транспортирование и хранение 12
9 Гарантии изготовителя 13
Библиография 14

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАНДЫТАРСКІЯ ПАСЦІЛЬНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruit pastilles confectionery products
General specifications

Дата введения 2015-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пастильные кондитерские изделия (далее – пастильные изделия), предназначенные для реализации.

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 1181-99 Продукты переработки плодов и овощей. Методики определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии спектрофотометрическим и хроматографическим методами

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

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

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

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

ГОСТ 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 7047-55 Витамины А, С, D, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия

ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800 × 1200 мм. Технические условия

Издание официальное

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 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

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

ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов B_1 и B_2

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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 26811-86 Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты

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 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

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.

ГОСТ Р 52690-2006 Продукты пищевые. Вольтамперометрический метод определения массовой концентрации витамина С

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).

4 Классификация

4.1 В зависимости от компонентного состава, плотности и технологии изготовления пастильные кондитерские изделия подразделяют на зефир, пастилу, заварную пастилу.

Зефир и пастилу изготавливают с применением в качестве студнеобразующей основы (далее – на основе) пектина, агара, агароида, фурцелларана, каррагинана, желатина, желирующего крахмала или их сочетаний.

Заварную пастилу изготавливают на основе фруктовой мармеладной массы [1)].

4.2 В зависимости от компонентного состава и технологии изготовления пастильные изделия могут быть изготовлены многослойными (в том числе с кремовыми, молочными, помадными, фруктовыми, желейно-фруктовыми, желейными слоями), с начинками, глазированными (в том числе частично глазированными), с обсыпкой или другой отделкой поверхности.

4.3 В зависимости от назначения пастильные изделия по 4.1, 4.2 также могут быть изготовлены специализированными (для диетического профилактического питания, для питания спортсменов) и обогащенными (витаминами, и (или) минеральными веществами, и (или) пищевыми волокнами).

5 Общие технические требования

5.1 Пастильные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм, правил и гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Требования к количеству фасованных пастильных изделий, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

5.3 Характеристики

5.3.1 По органолептическим показателям пастильные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика		
	зефира	пастилы	заварной пастилы
Вкус и запах	Свойственные конкретному виду пастильного изделия с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида		
Консистенция	Мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Слегка затяжистая для пастильных изделий на основе пектина, а также для пастильных изделий с добавлениями, обуславливающими затяжистую консистенцию. Затяжистая для пастильных изделий на основе желатина и желирующего крахмала		Мягкая, слегка затяжистая

[1)] Настоящий стандарт не устанавливает требования к мармеладу.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика		
	зефира	пастилы	заварной пастилы
Структура	Свойственная конкретному виду пастильного изделия, равномерная, мелкопористая		
Цвет	Свойственный конкретному виду пастильного изделия, равномерный. Допускается сероватый оттенок для пастильных изделий, изготовленных на основе пектина, фурцелларана, желирующего крахмала		
Форма	Круглая, овальная, продолговатая, шарообразная или другая форма в соответствии с утвержденной рецептурой, правильная, без деформации	В виде брусков прямоугольного сечения или пластов (в том числе многослойных), рулетов или другой формы в соответствии с утвержденной рецептурой. Форма пастилы в виде брусков – правильная, без деформации, искривления граней и ребер	
Поверхность	Рифленая или ровная, сухая, с тонкокристаллической корочкой, без грубого затвердевания на гранях и выделения сиропа, с обсыпкой сахарной пудрой, вафельной крошкой, кокосовой стружкой, какао-порошком, другими видами сырья или глазированная (частично глазированная), в том числе с обсыпкой. Поверхность глазированных пастильных изделий полностью покрыта слоем глазури, частично глазированных пастильных изделий – частично покрыта глазурью в соответствии с утвержденной рецептурой. Глазированные (частично глазированные) пастильные изделия должны иметь ровную или волнистую поверхность глазури. Пастильные изделия, глазированные (частично глазированные) шоколадной и кондитерской глазурью, – блестящую ровную или волнистую поверхность глазури, без поседения. Допускается матовая поверхность при использовании шоколадной и кондитерской глазури с содержанием молочных продуктов (или продуктов переработки молока), а также жировой глазури. Поверхность пастильных изделий, глазированных (частично глазированных) глазурью с крупными добавлениями (в виде дробленых ядер орехов, арахиса, вафельной крошки, кокосовой стружки и др.) или с их использованием в процессе глазирования, – неровная, бугристая. Допускается незначительное просвечивание корпуса на донышке глазированных изделий, а также частично глазированных пастильных изделий в случае покрытия донышка глазурью		

Примечания
1 Допускается наличие семян ягод в пастильных изделиях, изготовленных с применением ягодных припасов и пюре.
2 Допускается наличие в упаковочной единице не более 4 % (по счету) незначительно деформированных пастильных изделий.
3 Допускается при механизированном способе резки пастилы наличие на ее поверхности отпечатков рабочих органов формующе-режущих механизмов (пуансонов).
4 Характеристики показателей «вкус и запах», «консистенция», «структура», «цвет» начинок и слоев (кремовых, молочных, помадных, фруктовых, желейно-фруктовых, желейных) для пастильных изделий с начинками и многослойных – в соответствии с рецептурой.

5.3.2 По физико-химическим показателям пастильные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значения для		
	зефира	пастилы	заварной пастилы
Массовая доля влаги пастильных изделий [1], %	13,0 – 22,0		
Массовая доля влаги корпуса глазированных пастильных изделий, %	13,0 – 23,0		

[1] В рецептурах глазированных пастильных изделий указывают расчетное значение показателя.

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значения для		
	зефира	пастилы	заварной пастилы
Плотность, г/см^3, не более, для пастильных изделий на основе:			
– желирующего крахмала	0,7	0,9	–
– других студнеобразующих основ	0,6	0,7	0,9
Общая кислотность, градусы титруемой кислотности, не менее:			
– для зефира на основе:			
– желатина	3,0	–	–
– агара, фурцелларана	0,5	–	–
– других студнеобразующих основ	5,0	–	–
– для пастилы на основе:			
– агара, фурцелларана	–	0,5	–
– других студнеобразующих основ	–	5,0	6,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %:			
– для зефира на основе желатина	10,0 – 25,0	–	–
– для зефира и пастилы на основе:			
– желирующего крахмала	10,0 – 25,0	10,0 – 25,0	–
– других студнеобразующих основ	7,0 – 14,0	7,0 – 14,0	–
– для заварной пастилы	–	–	10,0 – 20,0
Массовая доля редуцирующих веществ для зефира на основе пектина, изготовленного ускоренным способом на комплексных механизированных (автоматизированных) линиях, %	7,0 – 18,0	–	–
Массовая доля глазури в глазированных пастильных изделиях, %	5,0 – 50,0		
Массовая доля начинки в пастильных изделиях с начинкой, %	15,0 – 50,0		
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,05		
Примечание – Массовая доля редуцирующих веществ для зефира, изготовленного с использованием ферментных препаратов, – не более 40,0 %.			

5.3.3 Физико-химические показатели начинок и слоев для пастильных изделий с начинками и многослойных пастильных изделий (с кремовыми, молочными, помадными, фруктовыми, желейно-фруктовыми, желейными начинками и слоями) указаны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение для начинок и слоев				
	кремовых	молочных, помадных	фруктовых	желейно-фруктовых	желейных
Массовая доля влаги, %	Не более 19,0	Не более 16,0	9,0 – 23,0	15,0 – 23,0	
Массовая доля редуцирующих веществ начинок и слоев, %, не более:					
– молочных, помадных	–	14,0	–	–	–
– фруктовых	–	–	28,0	–	–
– желейно-фруктовых и желейных на основе:					
– пектина	–	–	–	28,0	28,0
– других студнеобразующих основ	–	–	–	25,0	20,0

5.3.4 Массовая доля влаги пастильных изделий – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, в интервале значений, установленных в 5.3.2, с учетом допускаемых отклонений минус 1,0 %, плюс 3,0 %.

Массовая доля влаги слоя или начинки в многослойных пастильных изделиях или пастильных изделиях с начинкой – в соответствии с конкретными значениями, установленными в рецептуре, в интервалах значений, установленных в 5.3.3, с учетом допускаемых отклонений, установленных в рецептуре.

Массовая доля начинки в пастильных изделиях с начинкой – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, в интервале значений, установленных в 5.3.2, с учетом допускаемых отклонений, установленных в рецептуре.

Массовая доля глазури в глазированных пастильных изделиях – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, в интервале значений, установленных в 5.3.2, с учетом допускаемого отклонения минус 2,0 %.

Требования к допускаемым отклонениям массовой доли глазури в глазированных пастильных изделиях в сторону увеличения устанавливает изготовитель и указывает в рецептуре.

5.3.5 Пастильные изделия специализированные (для диетического профилактического питания, питания спортсменов), должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 027, [1] – [3] и настоящего стандарта.

Пастильные изделия, обогащенные витаминами, и (или) минеральными веществами, и (или) пищевыми волокнами, должны содержать:

– витаминов и (или) минеральных веществ – не менее 15 % и не более 50 % средней суточной потребности согласно [1], [2] в пересчете на 100 г (или в пересчете на 100 ккал энергетической ценности пастильных изделий с энергетической ценностью 350 ккал и более);

– пищевых волокон – не менее 3 г в пересчете на 100 г пастильных изделий.

5.3.6 Конкретные наименования пастильных изделий, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевая ценность 100 г пастильных изделий (включая количество витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон, других биологически активных компонентов при их внесении), срок годности для каждого наименования пастильных изделий должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.3.7 По микробиологическим показателям пастильные изделия должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [3].

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в пастильных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].

5.3.8 Содержание радионуклидов в пастильных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [4] для прочих продуктов питания.

5.3.9 Массовая доля общей сернистой кислоты в пастильных изделиях, изготовленных с применением фруктового, овощного сырья, консервированного диоксидом серы (сернистым ангидридом) или солями сернистой кислоты (сульфитами), – не более 0,01 %.

Содержание сорбиновой и бензойной кислот (по отдельности или в комбинации) в пастильных изделиях, изготовленных с применением фруктового, овощного сырья, консервированного соответственно бензойной кислотой (или ее солями бензоатами), сорбиновой кислотой (или ее солями сорбатами), – в соответствии с требованиями ТР ТС 029, [5], установленными для сахаристых кондитерских изделий.

5.4 Требования к сырью

5.4.1 Для изготовления пастильных изделий применяют следующие виды сырья:

– сахар, сахарную пудру;

– крахмальную патоку;

– фруктовые пюре: яблочное, сливовое, абрикосовое, рябиновое, клубничное, клюквенное, черничное и др.;

– овощные пюре: тыквенное, морковное и др.;

– фруктовые и овощные подварки, припасы;

– пенообразующее сырье: яичный белок, молочный белок и др., а также продукты их переработки;

– студнеобразующее сырье, включая пищевые добавки (желирующие агенты, загустители, стабилизаторы): агар, агароид, пектин, желатин, желирующий крахмал, каррагинан, фурцелларан, а также фруктовую мармеладную массу при изготовлении заварной пастилы;

– пищевые ароматизаторы;

– пищевые экстракты из растительного сырья;

– пищевые эфирные масла;

– пищевые добавки: красители, регуляторы кислотности (лимонную кислоту, молочную кислоту, цитрат натрия, лактат натрия), ферментные препараты, подсластители и др.

В качестве добавлений, а также для обсыпки поверхности при изготовлении пастильных изделий используют следующие виды сырья и полуфабрикатов:

– соки (натуральные, сухие, концентрированные): фруктовые, ягодные, овощные;
– порошки, криспи (сублимированные гранулы): фруктовые, ягодные, овощные;
– фрукты, овощи: сушеные, вяленые, сублимированные, цукаты из них;
– какао-порошок;
– кофе и продукты его переработки;
– порошок из стручков рожкового дерева (кэроб);
– арахис, орехи: фундук, миндаль, кешью и др.;
– кокосовую стружку;
– семена масличных культур: кунжут, подсолнечник, мак и др.;
– молочные продукты и продукты переработки молока;
– мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты: крошку печенья, вафельную крошку и др.

Для изготовления обогащенных пастильных изделий применяют витамины, минеральные вещества, поливитаминные комплексы, витаминные или витаминно-минеральные премиксы (смеси), пищевые волокна, другие биологически активные вещества в соответствии с [1], [2].

Для глазирования пастильных изделий применяют шоколадную, кондитерскую, жировую глазурь.

5.4.2 Сырье, применяемое для изготовления пастильных изделий, должно соответствовать требованиям распространяющихся на него технических регламентов, ТНПА, быть разрешенным к применению для изготовления пищевых продуктов. Конкретный перечень сырья с указанием ТНПА и (или) документов, подтверждающих качество и безопасность, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование пастильных изделий, утвержденной в установленном порядке.

5.4.3 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления пастильных изделий, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, [3], пищевые добавки и их применение – в соответствии с ТР ТС 029, [5].

5.4.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [4].

5.5 Упаковка

5.5.1 Зефир и пастилу изготавливают незавернутыми и завернутыми, весовыми (помещенными непосредственно в транспортную упаковку), фасованными, в том числе штучными (фасованными по 1 единице), номинальным количеством не более 1000 г, фасованными в виде смесей и наборов номинальным количеством не более 2000 г.

Заварную пастилу изготавливают незавернутой и завернутой, весовой, фасованной номинальным количеством не более 500 г.

Обогащенные пастильные изделия рекомендуется изготавливать фасованными.

5.5.2 Фасованные пастильные изделия изготавливают с одинаковым или различным номинальным количеством.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества:

– для фасованных пастильных изделий с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление а)];
– для фасованных пастильных изделий с различным номинальным количеством – по СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление в)].

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

5.5.3 Для упаковывания, завертывания зефира и пастилы применяют следующие упаковочные материалы и потребительскую упаковку: этикеточную и писчую бумагу, полимерные материалы, пакеты, пачки, коробки из картона или полимерных материалов с корректором или без него.

Фасованную заварную пастилу упаковывают в коробки из картона или полимерных материалов с корректором или без него.

Обогащенные пастильные изделия рекомендуется упаковывать в светонепроницаемую упаковку.

Потребительскую упаковку закрывают любым способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность пастильных изделий.

5.5.4 Дно коробок и поверхность фасованных в них пастильных изделий застилают оберточной бумагой или пергаментом, подпергаментом, парафинированной бумагой, полимерными материалами. Дно коробок не застилают, если пастильные изделия предварительно уложены в капсюли или корректсы из бумаги или полимерных материалов.

5.5.5 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и укупорочные средства, применяемые для упаковывания пастильных изделий, должны быть разрешены для упаковывания пищевых продуктов и соответствовать требованиям ТР ТС 005 и ТНПА.

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

5.5.6 Упакованные в потребительскую упаковку или завернутые пастильные изделия укладывают массой нетто не более 10,0 кг в транспортную упаковку: ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301.

5.5.7 Весовые зефир и пастилу упаковывают массой нетто не более 6,0 кг в транспортную упаковку: ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301 – и укладывают высотой не более чем в четыре ряда – зефир (кроме глазированного) и не более чем в шесть рядов – пастилу и глазированный зефир.

Весовую заварную пастилу упаковывают в ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301 массой нетто не более 7,0 кг.

5.5.8 Весовые пастильные изделия упаковывают в ящики с перестилкой рядов пергаментом или подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой, целлофаном, пленкой полиэтиленовой по ГОСТ 10354. Этими же материалами выстилают ящики таким образом, чтобы закрыть всю продукцию.

В качестве выстилающего материала допускается применять мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 или изготовленные из пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена по ГОСТ 16337. Выстилающий материал должен покрывать всю продукцию.

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

При упаковке, транспортировании и хранении пастильных изделий применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570 и другим ТНПА.

5.5.10 Допускается использование других типов упаковки, упаковочных и вспомогательных материалов по ТНПА и (или) разрешенных к применению для упаковывания пищевых продуктов.

5.6 Маркировка

5.6.1 Маркировка пастильных изделий и способы ее доведения – в соответствии с ТР ТС 022, ТР ТС 027, СТБ 8019 и настоящим стандартом.

5.6.2 Маркировка потребительской упаковки с фасованными пастильными изделиями должна содержать следующие сведения:

– наименование пастильных изделий;

– состав пастильных изделий;

– значение номинального количества;

– дату изготовления (число, месяц, год);

– срок годности;

– условия хранения;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– показатели пищевой ценности в расчете на 100 г и (или) одну единицу пастильных изделий (с обязательным указанием ее массы);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

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

– обозначение настоящего стандарта;

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

– штриховой идентификационный код.

В маркировке наборов дополнительно указывают наименование каждого вида изделий.

В наименованиях пастильных изделий, глазированных кондитерской и жировой глазурью, не допускается применение словосочетаний «в шоколадной глазури», «в шоколаде» или аналогичных по смыслу.

5.6.3 В маркировке пищевой ценности обогащенных пастильных изделий дополнительно указывают (в расчете на 100 г продукта и (или) одну единицу пастильных изделий с обязательным указанием ее массы) содержание биологически активных веществ на конец срока годности и долю (в процентах) от рекомендуемой суточной потребности в биологически активных веществах.

Могут быть дополнительно указаны величины, отражающие рекомендуемую суточную потребность в биологически активных веществах.

5.6.4 Допускается включать в маркировку дополнительную информацию, не противоречащую требованиям ТР ТС 022.

5.6.5 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 8.4.

5.6.6 Маркировка транспортной упаковки с фасованными пастильными изделиями должна содержать следующие сведения:

– наименование пастильных изделий;

– массу единицы транспортной упаковки (для фасованных пастильных изделий с различным номинальным количеством);

– количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для фасованных пастильных изделий с одинаковым номинальным количеством);

– дату изготовления (число, месяц, год);

– срок годности;

– условия хранения;

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

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

– наименование и место нахождения изготовителя.

5.6.7 Маркировка транспортной упаковки с весовыми пастильными изделиями – по 5.6.2, за исключением штрихового идентификационного кода, при этом вместо значения номинального количества указывают значение количества пастильных изделий в транспортной упаковке, а также указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены).

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

5.6.9 Номер или обозначение партии, смены (при наличии) указывают при нанесении маркировки рядом с датой изготовления пастильных изделий, или указывают на листке-вкладыше, помещенном внутрь упаковки, или проставляют штемпелем с наружной стороны упаковки.

5.6.10 Указание в маркировке сведений о наличии в пастильных изделиях компонентов, полученных с применением ГМО, – согласно ТР ТС 022 (статья 4, часть 4.11).

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904, СТБ 8035 и настоящему стандарту. Приемку пастильных изделий производят партиями. Партией при приемке изготовителем считают определенное количество продукции одной даты изготовления, одного вида и наименования, изготовленной на одном и том же технологическом оборудовании, одновременно представленное для контроля, оформленное одним документом о качестве и безопасности, имеющее один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, с учетом следующих дополнений для фасованной продукции: имеющее одинаковое значение номинального количества для фасованной продукции с одинаковым номинальным количеством или различные значения номинального количества для фасованной продукции с различным номинальным количеством.

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

Для контроля содержимого упаковочной единицы фасованных пастильных изделий с различным номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее 10 упаковочных единиц.

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

6.1.2 Партия фасованных пастильных изделий с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных пастильных изделий)» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц

(у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.5.2).

6.2 Каждая партия пастильных изделий 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 место нахождения изготовителя;

– наименование пастильных изделий;

– дату изготовления и срок годности;

– объем партии:

– массу партии (для фасованных пастильных изделий с различным номинальным количеством и весовых);

– количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для фасованных пастильных изделий с одинаковым номинальным количеством);

– 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 пастильных изделий требованиям настоящего стандарта;

– информацию о подтверждении соответствия (при необходимости);

– обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности заверяют подписью ответственного лица (с указанием должности и фамилии).

6.3 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (массы фасованных пастильных изделий), среднего содержимого партии (для фасованных пастильных изделий с одинаковой номинальным количеством), содержимого упаковочной единицы фасованных пастильных изделий с различным номинальным количеством, качества упаковывания и маркировки транспортной и потребительской упаковки осуществляют в каждой партии или согласно схеме контроля изготовителя.

6.4 Массовую долю влаги, массовую долю редуцирующих веществ, плотность, общую кислотность, массовую долю влаги корпуса и массовую долю глазури в глазированных пастильных изделиях, массовую долю начинки в пастильных изделиях с начинкой, физико-химические показатели начинок и слоев (при изготовлении многослойных пастильных изделий и пастильных изделий с начинкой) контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 мес.

Массовые доли общей сернистой кислоты, бензойной кислоты, сорбиновой кислоты, золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон контролируют периодически, но не реже одного раза в 12 мес.

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

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

6.7 Контроль содержания радионуклидов в пастильных изделиях осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 5904.

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 30518, ГОСТ 30519.

7.3 Отбор проб для определения показателей безопасности (содержание микотоксинов, пестицидов, токсичных элементов) – по ГОСТ 5904 с учетом следующего дополнения: масса объединенной пробы должна составлять не менее 1000 г. Объединенная проба одновременно является средней пробой, предназначенной для анализа.

Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Отбор проб для определения радиоактивного загрязнения продукции – по [6], [7]. Отбор проб для контроля содержания ГМО в продукции – по [8].

Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия пастильных изделий требованиям ТР ТС 021 отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [9], при условии соответствия их области распространения настоящему стандарту.

7.4 Определение органолептических показателей

7.4.1 Определение органолептических показателей проводят по ГОСТ 5897 путем контроля объединенной пробы.

7.4.2 Определение формы, цвета, структуры пастильных изделий, наличия незначительно деформированных изделий проводят визуально, консистенции – тактильно, поверхности – визуально и тактильно. Вкус и запах пастильных изделий определяют органолептически.

7.5 Определение физико-химических показателей – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5898, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5902. Определение массовой доли редуцирующих веществ – по ГОСТ 5903.

7.6 Физико-химические показатели пастильных изделий с крупными добавлениями, с обсыпкой, глазированных (в том числе с использованием крупных добавлений, обсыпки) определяют без учета крупных добавлений, глазури, обсыпки, за исключением массовой доли глазури и золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %.

Физико-химические показатели пастильных изделий, обсыпанных сахарной пудрой, какао-порошком или другой обсыпкой, которую затруднительно полностью отделить от корпуса изделия, определяют с учетом обсыпки.

7.7 Физико-химические показатели пастильных изделий с начинками и многослойных (с кремовыми, молочными, помадными, фруктовыми, желейно-фруктовыми, желейными начинками и слоями) контролируют в составных частях, за исключением массовой доли глазури, общей сернистой кислоты, бензойной кислоты, сорбиновой кислоты и золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %.

Массовую долю влаги пастильных изделий с начинками и многослойных, формуемых на механизированных линиях, допускается определять в целом изделии без разделения на составные части.

7.8 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538. Содержание пестицидов определяют по [10], микотоксинов – по ГОСТ 30711.

7.9 Содержание общей сернистой кислоты определяют по ГОСТ 26811, сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181, бензойной кислоты – по ГОСТ 28467. Содержание бензойной и сорбиновой кислот при их совместном присутствии – по СТБ 1181.

7.10 Содержание радионуклидов определяют по [11], [12].

7.11 Обнаружение, идентификация и количественное определение ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, [13], [14].

7.12 Содержание витаминов, минеральных веществ определяют по ГОСТ 7047, ГОСТ 24556, ГОСТ 25999, ГОСТ Р 52690, [15] – [24]. Содержание пищевых волокон определяют по [25].

7.13 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных пастильных изделий) и среднего содержимого партии фасованных пастильных изделий с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8035.

7.14 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных пастильных изделий с различным номинальным количеством)

Измерения массы фасованных пастильных изделий должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T согласно 5.5.2. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей $1/3T$.

Содержимое упаковочной единицы (массу фасованных пастильных изделий) M_i, г, определяют на весах по СТБ ЕН 45501 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле

$$M_i = M_i^{\text{брутто}} - M_i^{\text{упак}}, \quad (1)$$

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

$M_i^{\text{упак}}$ – значение массы упаковки и/или упаковочного материала, г.

Для каждой упаковочной единицы фасованных пастильных изделий выборки определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.5.2 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.1.2.

7.15 Массу нетто весовых пастильных изделий, 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 (1).

7.16 Качество упаковывания и маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют по ГОСТ 5897.

7.17 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.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение пастильных изделий осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021 и настоящего стандарта.

8.2 Пастильные изделия транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки пищевой продукции, действующими на соответствующем виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке пастильные изделия должны быть предохранены от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

Транспортирование пастильных изделий 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.

8.3 Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые вещества, грузы с резким запахом, а также транспортировать пастильные изделия совместно с грузами, обладающими специфическим запахом.

8.4 Пастильные изделия 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 %.

Пастильные изделия при хранении не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Не допускается хранение пастильных изделий совместно с товарами, обладающими специфическим запахом.

8.5 При хранении пастильных изделий 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.

8.6 Изготовителем могут быть установлены иные условия транспортирования и хранения пастильных изделий, которые должны соответствовать требованиям ТР ТС 021.

8.7 Сроки годности и условия хранения для конкретного наименования пастильных изделий устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре.

Срок годности обогащенных пастильных изделий для диетического профилактического питания и питания спортсменов устанавливает изготовитель в соответствии со сроком годности, предусмотренным для соответствующего вида пастильного изделия с учетом гарантированного содержания биологически активного вещества на конец срока годности.

Срок годности наборов и смесей пастильных изделий устанавливает изготовитель по пастильным изделиям с наименьшим сроком годности.

8.8 Рекомендуемые сроки годности пастильных изделий [за исключением пастильных изделий с начинками и многослойных (с кремовыми, молочными, помадными, фруктовыми, желейно-фруктовыми, желейными начинками и слоями)] с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения, указанных в 8.1 – 8.5:

– 1 мес – пастила;

– 72 сут – весовой зефир;
– 3 мес – фасованный зефир;
– 4 мес – весовой и фасованный зефир, глазированный шоколадной и кондитерской какаосодержащей глазурью.

8.9 Продление срока годности пастильных изделий изготовитель осуществляет на основании [26] с внесением изменения в рецептуру согласно СТБ 1450.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие пастильных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к обогащенным пищевым продуктам»
Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.07.2013 № 66

[2] Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20.11.2012 № 180

[3] 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

[4] 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

[5] 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 декабря 2012 г. № 195

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

[7] 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.

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

[9] 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

[10] Методические указания
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

[11] Методика выполнения измерений
МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрами РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03
Утверждена Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 10.06.1994

[12] МВИ.МН 1823-2007 Методика измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов ^{137}Cs, ^{40}K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды; удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности ^{137}Cs, ^{40}K, ^{226}Ra, ^{232}Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ1320
Утверждена УП «Атомтех» 28.06.2007

[13] 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

[14] 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

[15] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 1792-2002 Методика выполнения измерений концентраций элементов в жидких пробах на спектрометре ARL 3410+
Утверждена Минздравом РБ 10.09.2002

[16] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 2052-2004 Методика определения витамина В1 (тиамина) в продуктах питания
Утверждена Минздравом РБ 27.10.2004

[17] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 2146-2004 Методика определения фолиевой кислоты в обогащенных продуктах питания
Утверждена Минздравом РБ 25.11.2004

[18] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 2147-2004 Методика определения витамина В2 (рибофлавина) в продуктах питания
Утверждена Минздравом РБ 27.10.2004

[19] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 3320-2010 Определение содержания витамина В6 в кондитерских изделиях и пищевых концентратах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 05.03.2010

[20] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 3624-2010 Определение содержания витамина В5 в кондитерских изделиях методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 05.11.2010

[21] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 3756-2011 Определение содержания витамина В1 (тиамина гидрохлорида) в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 24.03.2011

[22] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 3927-2011 Определение витамина В2 (рибофлавина) в пищевых продуктах. Методика выполнения измерений
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 14.06.2011

[23] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 3972-2011 Определение содержания витамина В2 (рибофлавина) в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 21.07.2011

[24] Методика выполнения измерений
МВИ.МН 3239-2009 Определение β-каротина в специализированных продуктах питания
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 03.11.2009

[25] Методика выполнения измерений
МВИ. МН 4197-2012 Методика выполнения измерений по определению содержания пищевых волокон в продуктах детского питания
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 11.01.2012

[26] 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 24.07.2014. Подписано в печать 15.09.2014. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,44 Уч.-изд. л. 1,40 Тираж 2 экз. Заказ 918

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