ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34080— 2017

ПАСТЫ ДЕСЕРТНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 13141
30 марта 2017 г.

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Государственным комитетом по стандартизации Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 30 марта 2017 г. №97-П)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПАСТЫ ДЕСЕРТНЫЕ
Общие технические условия

Dessert pastes
General specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на десертные пасты, предназначенные для реализации в розничной торговле, в сети организаций общественного питания (далее — реализация), а также для промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

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

ГОСТ 8.579—2002 [1)] Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ OIML R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ EN 1528-1—2014 Продукты пищевые с большим содержанием жиров. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 1. Общие положения

ГОСТ EN 1528-2—2014 Продукты пищевые с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 2. Экстракция жира, пестицидов и ПХБ и определение содержания жира

ГОСТ EN 1528-3—2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 3. Методы очистки

ГОСТ EN 1528-4—2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 4. Определение, методы подтверждения, прочие положения

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 5900—2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901—2014 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 9570—84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

[1)] В Республике Беларусь действует СТБ 8019-2002.

Издание официальное

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

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 EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ CEN/TS 15568—2015 [1)] Пищевые продукты. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Стратегии отбора проб

ГОСТ 16337—77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

ГОСТ 31902—2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

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

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

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

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

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

[1)] Не действует на территории Республики Беларусь.

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

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 применены термины, установленные в ГОСТ 17481, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **десертная паста:** Кондитерское изделие, обладающее пластичной мажущейся консистенцией, изготовленное из сахара или подсластителя, пищевой масложировой продукции с добавлением или без добавления молочной продукции, и (или) какао-продуктов, и (или) орехов, и (или) других пищевых ингредиентов, массовая доля жира в котором составляет не более 45,0 %.

3.2 **шоколадная десертная паста:** Десертная паста, в которой массовая доля какао-продуктов составляет не менее 12,0 %, в том числе массовая доля масла какао не менее 5,0 %.

3.3 **молочная десертная паста:** Десертная паста, в которой массовая доля молочных продуктов составляет не менее 10,0 %, в том числе массовая доля молочного жира не менее 2,5 %.

3.4 **ореховая [арахисовая] десертная паста:** Десертная паста, в которой массовая доля тертых ядер орехов [арахиса] составляет не менее 5,0 %.

3.5 **молочно-шоколадная десертная паста;** шоколадно-молочная десертная паста: Десертная паста, в которой массовая доля какао-продуктов составляет не менее 12,0 %, в том числе массовая доля масла какао не менее 5,0 %, а массовая доля молочных продуктов составляет не менее 10,0 %, в том числе массовая доля молочного жира не менее 2,5 %.

3.6 **молочно-ореховая [молочно-арахисовая] десертная паста;** *орехово-молочная [арахисово-молочная] десертная паста*: Десертная паста, в которой массовая доля молочных продуктов составляет не менее 10 %, в том числе массовая доля молочного жира не менее 2,5 %, а массовая доля тертых ядер орехов [ядер арахиса] составляет не менее 5,0 %.

3.7 **шоколадно-ореховая [шоколадно-арахисовая] десертная паста;** *орехово-шоколадная [арахисово-шоколадная] десертная паста*: Десертная паста, в которой массовая доля какао-продуктов составляет не менее 12,0 %, в том числе массовая доля масла какао не менее 5,0 %, а массовая доля тертых ядер орехов [ядер арахиса] составляет не менее 5,0 %.

4 Классификация

4.1 В зависимости от компонентного состава десертные пасты (далее — паста) подразделяют на следующие виды:

- шоколадную;
- молочную;
- ореховую;
- арахисовую;
- молочно-шоколадную;
- молочно-ореховую;
- молочно-арахисовую;
- шоколадно-ореховую;
- шоколадно-арахисовую;
- без какао-продуктов, и (или) молочных продуктов, и (или) орехов (арахиса) или с их добавлением в количествах, не превышающих указанные в 3.2–3.4.

4.2 Паста может быть изготовлена с тонкоизмельченными и (или) с крупными добавлениями.

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

В качестве крупных добавлений используют цукаты, сушеные фрукты, продукты экструдированных круп, орехи и арахис, кокосовую стружку и др. или их сочетания.

5 Технические требования

5.1 Паста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептуре на конкретное наименование пасты с учетом требований, установленных в [1], и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям паста должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные конкретному наименованию пасты, с учетом используемого сырья, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Пластичная, мажущаяся
Структура	Однородная. Для пасты с крупными добавлениями – неоднородная, с включениями добавлений
Цвет	Свойственный конкретному наименованию пасты, с учетом используемого сырья, равномерный

5.2.2 По физико-химическим показателям паста должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	2,0
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу), %	30,0–70,0
Массовая доля жира, %, не более	45,0
Степень измельчения, %, не менее	75,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1

5.2.3 Массовая доля влаги — в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, с учетом допускаемого отклонения плюс 1,0 % в сторону уменьшения не ограничивается.

Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) — в соответствии с расчетным значением по рецептуре, с учетом допускаемого отклонения минус 3,0 %.

Массовая доля жира — в соответствии с расчетным значением по рецептуре, с учетом допускаемого отклонения минус 3,0 %.

Требования к положительным отклонениям массовой доли общего сахара (в пересчете на сахарозу), массовой доли жира устанавливает изготовитель и указывает в рецептуре.

5.2.4 Конкретное наименование пасты, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, пищевая ценность 100 г пасты, срок годности должны быть указаны в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

5.2.5 Правила формирования наименований пасты изложены в приложении А.

5.2.6 По микробиологическим показателям паста должна соответствовать требованиям [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в пасте не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.8 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в пасту в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в [2] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам

5.3.1 Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, применяемые для изготовления пасты, должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и (или) быть разрешены для изготовления пищевой продукции. Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов с указанием нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование пасты, утвержденной в установленном порядке.

5.3.2 Для изготовления пасты применяют следующие виды сырья, пищевых добавок, ароматизаторов:

- сахар, сахарную пудру;
- пищевую масложировую продукцию;
- какао-продукты: какао тертое, масло какао, какао-порошок;
- молочную продукцию;
- ядра орехов, арахис и продукты их переработки;
- ароматизаторы, эфирные масла, экстракты;
- шоколадную, кондитерскую и жировую глазурь;
- пряности и специи;
- фрукты, овощи сушеные, вяленые, сублимированные (в том числе сублимированные гранулы — криспи), цукаты;
- кокосовую стружку;
- пищевую соль;
- кофе, чай и продукты их переработки;
- пищевые добавки: пищевые красители, подсластители, регуляторы кислотности (лимонную кислоту и др.), эмульгаторы (лецитин, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот);
- продукты экструзионной технологии: кукурузные хлопья, воздушный рис, взорванные крупы;
- соки, порошки — фруктовые, овощные;
- этиловый ректификованный спирт не ниже высшей очистки.

Допускается применение другого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов при выполнении требований, установленных в 5.3.1.

5.3.3 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления пасты, должно соответствовать требованиям [1], [3]–[6] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Пищевые добавки, ароматизаторы и их применение — в соответствии с требованиями [2] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Пасту изготавливают упакованной в потребительскую упаковку (в том числе сочетанием нескольких видов) и весовой (помещенной непосредственно в транспортную упаковку). Упакованную в потребительскую упаковку пасту изготавливают с одинаковым номинальным количеством.

5.4.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для упакованной в потребительскую упаковку пасты — в соответствии с ГОСТ 8.579 и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

5.4.3 Для упаковывания пасты применяют потребительскую упаковку: стаканчики, коробки, тубы из полимерных материалов, стеклянные банки.

Потребительскую упаковку с пастой укладывают массой нетто не более 10 кг в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512.

5.4.4 Весовую пасту помещают массой нетто не более 20 кг в транспортную упаковку: ведра, бочонки из полимерных материалов, ящики из гофрированного картона с мешком-вкладышем из полимерных материалов по ГОСТ 19360 или изготовленным из пленки или рукавов пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337.

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

5.4.5 Потребительскую и транспортную упаковку укупоривают или закрывают любым способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность пасты в процессе транспортирования, хранения и реализации.

5.4.6 При упаковке, транспортировании и хранении пасты применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570.

5.4.7 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны соответствовать требованиям [7] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Упаковка и укупорочные средства, применяемые для упаковывания, должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и обеспечивать сохранность, качество и безопасность пасты в процессе упаковывания, транспортирования, хранения и реализации.

5.4.8 Допускается использование других способов упаковывания, типов упаковки и укупорочных средств, соответствующих требованиям [7] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и упаковочных материалов, разрешенных для упаковывания пищевой продукции и соответствующих требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка — в соответствии с требованиями [8] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки — с учетом требований ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Пределы температуры», с указанием диапазона температур в соответствии с 8.7.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904 и (или) нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и настоящему стандарту. Приемку пасты производят партиями.

Партией считают определенное количество пасты одного вида и наименования, одной даты изготовления, изготовленной на одном и том же технологическом оборудовании, одинаково упакованной, одновременно представленной для контроля, имеющей одинаковое значение номинального количества (для упакованной пасты).

6.2 От каждой партии упакованной пасты для контроля содержимого упаковочной единицы (массы упакованной пасты) и среднего содержимого партии отбирают случайную выборку. Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии (количество упаковочных единиц) N, шт.	Объем выборки n, шт.	Приемочное число c	Браковочное число d
От 2 до 15 включ.	2	0	1
« 16 « 50 «	3	0	1
« 51 « 150 «	5	0	1
« 151 « 500 «	8	0	1
« 501 « 3200 «	13	1	2
« 3201 « 35 000 «	20	1	2
« 35 001 « 50 000 «	32	2	3
Свыше 50 000	50	3	4

Партия упакованной пасты по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованной пасты)» и «среднее содержимое партии» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества, указанного в маркировке;

б) количество бракованных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допустимых отрицательных отклонений согласно 5.4.2) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в таблице 3;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допустимых отрицательных отклонений согласно 5.4.2.

6.3 Допускается осуществлять выборку для определения содержимого упаковочной единицы (массы упакованной пасты) и среднего содержимого партии в соответствии с планом выборочного контроля, установленным изготовителем (упаковщиком) с учетом требований ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества AQL = 2,5 %).

План выборочного контроля, построенный на основе ГОСТ ISO 2859-1, должен быть указан в документе изготовителя (упаковщика), устанавливающем порядок проведения технического измерительного контроля упакованной в потребительскую упаковку пасты.

6.4 Паста при приемке изготовителем должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена товаросопроводительной документацией, подтверждающей данное соответствие и обеспечивающей прослеживаемость продукции. Товаросопроводительная документация должна содержать следующие основные реквизиты:

- наименование, номер и дату выдачи товаросопроводительной документации;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование продукции;
- дату изготовления и срок годности;
- объем партии:

а) количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для упакованной пасты), также может быть указано количество единиц транспортной упаковки;

б) массу партии или количество единиц транспортной упаковки и количество (массу нетто) продукции в единице транспортной упаковки (для весовой пасты);

- тип упаковки;
- условия хранения;
- подтверждение соответствия пасты требованиям настоящего стандарта;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пасты (например, номер или обозначение партии, смены).

6.5 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (массы упакованной пасты), соблюдение требований к партии, в том числе к среднему содержимому партии (для упакованной пасты), состояния упаковки и правильности маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль количества (массы нетто) пасты в транспортной упаковке осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем.

6.6 Массовые доли влаги, жира, общего сахара (в пересчете на сахарозу), золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, степень измельчения, количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим качество и безопасность продукции.

6.7 Контроль содержания ГМО, токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, радионуклидов, микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Отбор проб для определения токсичных элементов — по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, минерализация проб — по ГОСТ 26929.

Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей — по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904, ГОСТ 32751. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543, методы культивирования микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

Отбор проб для контроля содержания ГМО — по [9], ГОСТ CEN/TS 15568 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [10] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение органолептических показателей пасты

7.3.1 Определение органолептических показателей (вкус и запах, консистенция, структура, цвет) проводят по ГОСТ 5897 путем контроля объединенной пробы или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.3.2 Вкус и запах определяют органолептически. При определении вкуса количество пасты должно быть достаточным для распределения ее по всей полости рта.

Определение цвета, структуры проводят визуально.

Консистенцию определяют при температуре (18 ± 3) °С разрезанием в двух местах упаковочной единицы или мгновенной пробы весовой пасты. О консистенции судят по пластичности и намазываемости пасты.

7.4 Определение физико-химических показателей — по ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5902, ГОСТ 5903, ГОСТ 31902.

7.5 Физико-химические показатели пасты с крупными добавлениями определяют без учета крупных добавлений. В случае затруднительного отделения крупных добавлений допускается определять физико-химические показатели до введения крупных добавлений на стадии производства или с учетом крупных добавлений, о чем указывают в рецептуре.

7.6 Содержание пестицидов определяют по ГОСТ EN 1528-1–ГОСТ EN 1528-4, [11].

7.7 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411, ГОСТ 33412, микотоксинов — по ГОСТ 30711.

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

7.9 Содержание радионуклидов определяют по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.10 Контроль генетически модифицированных составляющих (компонентов) осуществляют по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [11], [12].

7.11 Состояние упаковки и правильность маркировки определяют визуально путем осмотра каждой единицы упаковки, отобранной по ГОСТ 5904 (пункт 1.3 — для транспортной упаковки, пункт 1.5а — для потребительской упаковки) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованной пасты) и среднего содержимого партии

7.12.1 Содержимое упаковочной единицы (массу упакованной пасты) определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.2, с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.2.

7.12.2 Измерительное оборудование

Масса упакованной пасты определяется на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов *d* в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 4.

Таблица 4

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов *d*, не более, г
Менее 10	0,1
От 10 до 50, не включ. 50	0,2
« 50 « 150, « 150	0,5
« 150 « 500, « 500	1,0
« 500 « 2500, « 2500	2,0
« 2500 « 10 000, « 10 000	5,0

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

7.12.3 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованной пасты)

Массу упакованной пасты M_i, г, определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку, 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 (массы брутто), г;

$M_i^{\text{упак}}$ — значение массы упаковки i-й упаковочной единицы, г.

7.12.4 Определение среднего содержимого партии упакованной пасты

На основании определенных по 7.12.3 значений массы упакованной пасты рассчитывают среднеарифметическое значение M_d (среднее содержимое партии) по формуле

$$M_d = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} M_i, \quad (2)$$

где M_i — значение массы упакованной пасты i-й упаковочной единицы, г;

n — объем выборки согласно 6.2.

Полученные значения сравнивают с номинальным количеством и проверяют соблюдение критерия приемки партии по 6.2, перечисление а).

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с порядком, установленным изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми у изготовителя правилами.

7.12.5 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества

Для партии упакованной пасты рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $X_{\text{доп}}$, г, и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $T_{\text{ниж}}$, г, по формулам:

$$X_{\text{доп}} = K_{\text{ном}} - T, \quad (3)$$

$$T_{\text{ниж}} = K_{\text{ном}} - 2T, \quad (4)$$

где $K_{\text{ном}}$ — номинальное количество упакованной пасты, г;

T — предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.2, г.

Полученные по 7.12.3 значения массы упакованной пасты каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с $X_{\text{доп}}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого $X_{\text{доп}}$).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в таблице 3, а также определяют наличие бракованных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $T_{\text{ниж}}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии, указанных в 6.2, перечисления б), в).

7.12.6 Массу нетто весовой пасты, упаковываемой в транспортную упаковку, определяют на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле (1).

7.13 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающим сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

7.14 Средства измерений и испытаний, используемые при выполнении измерений (испытаний), должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт, в области обеспечения единства измерений.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение пасты – в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

При транспортировании и хранении паста должна быть предохранена от атмосферных осадков и воздействия прямых солнечных лучей.

8.2 Пасту транспортируют транспортными средствами в соответствии с правилами перевозки пищевой продукции, действующими на соответствующем виде транспорта. Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые вещества, грузы с резким запахом, а также транспортировать пасту совместно с грузами, обладающими специфическим запахом.

8.3 Пасту хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях.

Не допускается хранение пасты совместно с продукцией, обладающей специфическим запахом.

8.4 При штабельном хранении транспортную упаковку с пастой укладывают на поддоны и устанавливают в штабели высотой не более 2 м. Между штабелями и стеной оставляют проход не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

8.5 Срок годности и условия хранения для пасты устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в технологической документации, утвержденной в установленном порядке.

8.6 Условия транспортирования и хранения пасты, установленные изготовителем, должны соответствовать требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.7 Рекомендуемые условия хранения и срок годности пасты приведены в приложении Б.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие пасты требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Правила формирования наименований пасты

А.1 В наименовании пасты указывают ее вид в зависимости от компонентного состава в соответствии с 4.1. Наименование пасты может быть дополнено придуманным наименованием, включая символы, цифры, сведения о вкусовых особенностях.

Примеры

1 Паста десертная шоколадная.
2 Паста десертная «Шоколадная карусель» молочно-шоколадная.
3 Паста десертная шоколадно-молочная ШМ-1.
4 Паста десертная шоколадно-ореховая «Вкусняшка».
5 Паста десертная ореховая «Nutti».
6 Десертная паста Молочная.
7 Паста десертная молочно-ореховая «Молочная река».
8 Паста десертная «Nutti&Milk» орехово-молочная.
9 Десертная паста Молочно-арахисовая вкус пломбира.
10 Паста десертная арахисово-молочная.
11 Паста десертная арахисово-шоколадная.

А.2 В наименовании пасты с добавлениями рекомендуется указывать вид добавлений.

Примеры

1 Паста десертная молочная с кофе.
2 Паста десертная шоколадно-ореховая «Лакомка с воздушным рисом».
3 Десертная паста ореховая с изюмом.

А.3 Наименование пасты, изготовленной без какао-продуктов, и (или) молочных продуктов, и (или) орехов (арахиса), рекомендуется дополнить придуманным наименованием и (или) сведениями о других применяемых добавлениях и (или) вкусовых особенностях пасты.

Примеры

1 Паста десертная «Мишкино лакомство».
2 Десертная паста кокосовая.
3 Паста десертная «Калейдоскоп» с цукатами.
4 Десертная паста Аромат ванили.
5 Паста десертная со вкусом вареной сгущенки.

А.4 В наименовании пасты, изготовленной с добавлением какао-продуктов, и (или) молочных продуктов, и (или) орехов (арахиса) в количествах, не превышающих указанные в 3.2–3.4, эти компоненты могут быть указаны как добавления.

Примеры

1 Паста десертная с какао и молоком.
2 Десертная паста «Антошка» с какао, молоком и арахисом.
3 Паста десертная «Лукошко» с какао и лесным орехом.
4 Десертная паста шоколадная с молоком.
5 Паста десертная молочная с какао.

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

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности пасты

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

Б.2 Рекомендуемый срок годности пасты, считая с даты изготовления, при соблюдении условий хранения, указанных в Б.1, составляет 6 мес.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

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

[3] ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна

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

[5] ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

[6] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

[7] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[8] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

[9] 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.

[10] 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 от 20 февраля 2003 г.

[11] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое № 2142-80
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г.

[12] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

[13] МУК 4.2.2305-07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

УДК 664.143-026.752(083.74)(476) МКС 67.180.10
Ключевые слова: пасты десертные, общие технические условия
ОКП РБ 10.89.19.340

gost.e-ecolog.ru