ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2375-2014

ДРАЖЕ

Общие технические условия

ДРАЖЭ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.144-911.6(083.74)(476) МКС 67.180.10 КП 03

Ключевые слова: драже, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.84.23.800; 15.84.22.900

Предисловие

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

1 РАЗРАБОТАН 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 14 октября 2014 г. № 47

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 4
6 Правила приемки 12
7 Методы контроля 14
8 Транспортирование и хранение 15
9 Гарантии изготовителя 16
Библиография 17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ДРАЖЕ
Общие технические условия

ДРАЖЭ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Dragee
General specifications

Дата введения 2015-05-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на драже, предназначенное 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 015/2011 О безопасности зерна

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 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

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

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

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

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

СТБ 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 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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

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

СТБ EN 12822-2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина Е методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Измерение количества альфа-, бета-, гамма- и дельта-токоферолов

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

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

Издание официальное
★

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 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

ГОСТ 7047-55 Витамины A, C, D, B_1, B_2 и PP. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия

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

ГОСТ 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 13479-82 Банки картонные и комбинированные. 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 16711-84 Основа парафинированной бумаги. Технические условия

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

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

ГОСТ 21444-75 Бумага мелованная. Технические условия

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

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

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

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

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

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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

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

ГОСТ 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные среды. Технические условия

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

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 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

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

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

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

3.1 поливочный сироп: Сироп на основе сахара и патоки с массовой долей влаги 22 % – 28 %, применяемый при дражировании в процессе получения оболочки.

Примечание – Взамен патоки могут быть использованы мальтозный, глюкозный и другие сиропы.

3.2 кондир: Сироп на основе сахара с массовой долей влаги 29 % – 35 %, применяемый при глянцевании драже, а также в процессе дражирования для образования на поверхности изделий тонкой корочки закристаллизовавшегося сахара.

4 Классификация

4.1 В зависимости от вида корпуса драже подразделяют на:

– ликерное;

– желейное;

– желейно-фруктовое, желейно-овощное;

– помадное;

– ирисное;

– сахарное (без отделяемого от оболочки корпуса), в том числе нонпарель;

– карамельное;
– карамельное мягкое;
– ядровое;
– марципановое;
– с корпусом пралине или типа пралине;
– халвичное;
– с шоколадным корпусом;
– с корпусом из кондитерской, жировой массы для формования или глазури;
– грильяжное;
– зерновое;
– сбивное;
– фруктовое, овощное.

4.2 В зависимости от назначения драже по 4.1 изготавливают:

– для питания всех категорий населения, в том числе обогащенным (витаминами, и (или) минеральными веществами, и (или) пищевыми волокнами);

– специализированным (для диетического профилактического питания, в том числе диабетического профилактического питания; для питания спортсменов).

5 Общие технические требования

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

5.2 Драже изготавливают со следующими основными видами оболочки и обработки поверхности (или их сочетанием):

а) сахарная оболочка, получаемая при дражировании корпуса сахарной пудрой с применением поливочного сиропа, с добавлением или без добавления какао-порошка, сухого молока, крахмала, фруктовых, овощных порошков или соков, экстрактов и др., пищевых красителей, ароматизаторов, с последующим глянцеванием поверхности специальными воско-жировыми составами или обсыпкой (кристаллическим сахаром, какао-порошком, кокосовой стружкой и др.).

Примечания

1 Нонпарель допускается изготавливать без глянцевания поверхности.

2 Сахарную оболочку драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы изготавливают без применения поливочного сиропа, глянцевания;

б) шоколадная оболочка, получаемая при дражировании корпуса одним или несколькими слоями шоколадной глазури или шоколадной массы, с последующим глянцеванием поверхности специальным глянцующим составом или обсыпкой;

в) оболочка из кондитерской глазури или кондитерской массы для формования, жировой глазури или жировой массы для формования, получаемая при дражировании корпуса одним или несколькими слоями глазури или массы для формования, с последующим глянцеванием поверхности специальным глянцующим составом или обсыпкой;

г) покрытие из нонпарели, получаемое при накатывании нонпарели на корпус драже;

д) хрустящая корочка, образующаяся на поверхности драже в процессе дражирования в результате кристаллизации сахарозы кондира.

Драже с шоколадным корпусом, а также с корпусом из кондитерской и жировой глазури, кондитерской и жировой массы для формования изготавливают с видами оболочки и обработки поверхности по 5.2, кроме перечислений б) и в).

5.3 При формировании наименований драже может быть указан вид корпуса.

Примеры

1 Драже сахарное «Холодок».

2 Драже карамельное «Светофор».

В наименованиях желейно-фруктового и фруктового драже при указании вида корпуса, изготовленного с применением только ягодного сырья, может быть использовано слово «ягодное».

Примеры

1 Драже желейно-ягодное «Малинка».

2 Драже ягодное «Клубника в шоколадной глазури».

Не допускается применение слова «шоколадное», словосочетаний «в шоколаде», «в шоколадной глазури» или аналогичных по смыслу в наименованиях драже с корпусом или с оболочкой из кондитерской глазури или кондитерской массы для формования, жировой глазури или жировой массы для формования.

5.4 Характеристики

5.4.1 По органолептическим показателям драже должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Свойственный конкретному наименованию драже. Для глянцованного драже поверхность гладкая, блестящая. Для глянцованного драже с сахарной накаткой и корпусом из изюма поверхность бугристая, блестящая. Для драже с сахарной накаткой и корпусом из кукурузных палочек и других продуктов экструзионной технологии допускается бугристая поверхность. Для драже с корпусом из ядер кешью и другими корпусами подобной изогнутой конфигурации допускаются небольшие раковины с вогнутой стороны. Покрытие из нонпарели должно быть равномерным и сплошным, нонпарель – глянцованной. Размер нонпарели, применяемой для покрытия драже, должен быть не более 1,5 мм. Обсыпка мелкокристаллическим сахаром должна быть равномерной. Шоколадная оболочка, а также оболочки из кондитерской и жировой глазури (или массы для формования) не должны иметь повреждения. Допускаются незначительные повреждения при фасовании на упаковочных автоматах. Шоколадная оболочка и оболочка из кондитерской глазури (или массы для формования) не должны иметь признаки поседения
Вкус и запах	Свойственные конкретному виду драже с учетом используемого сырья, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	В соответствии с утвержденной рецептурой драже окрашивают в один или несколько цветов или изготавливают неокрашенным. Окраска – равномерная, без пятен. Может быть предусмотрена пятнистая окраска драже в соответствии с утвержденной рецептурой
	Для драже с корпусами из ядер кешью и другими корпусами подобной изогнутой конфигурации допускается неравномерная окраска с вогнутой стороны. Драже с покрытием из нонпарели может иметь одноцветную или разноцветную окраску нонпарели
Форма	Округлая, овальная, продолговатая, плоская и другая, соответствующая конкретному наименованию. Для драже с корпусами из цукатов, заспиртованных и сушеных фруктов, а также с желейными, желейно-фруктовыми, желейно-овощными, ликерными, зерновыми, ореховыми и арахисовыми корпусами допускается неправильная форма
Массовая доля слипшихся и деформированных изделий, %, не более	2,0

Примечания

1 В драже с использованием крахмала, фруктовых или овощных порошков, подсолнечной или соевой муки допускается наличие частиц соответствующего сырья.

2 В драже, изготовленном с использованием ягодных припасов и пюре, допускается наличие семян применяемых ягод.

3 В драже с морской капустой допускается наличие частиц порошка морской капусты и слегка солоноватый привкус.

4 В драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы допускается не более 3,0 % массовой доли сахарной пудры (включая обсыпку при ее использовании), отделившейся от сахарной оболочки.

5.4.2 По физико-химическим показателям драже должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Вид драже	Массовая доля влаги драже, %	Массовая доля редуцирующих веществ (кроме драже с добавлением глюкозы), %, не более		Кислотность (для драже с введением кислоты), градусы, не менее	Массовая доля начинки в корпусе «карамель с начинкой», %, не менее
		в корпусе	в драже		
Ликерное	5,0 – 9,0	–	3,0	–	–
Желейное, желейно-фруктовое, желейно-овощное	5,0 – 9,0	28,0	16,0	4,0	–
Помадное, ирисное	3,0 – 7,0	14,0	9,0	1,5	–
Сахарное	0,34 – 5,5	–	4,0	4,0	–
Грильяжное	1,0 – 6,0	–	–	–	–
Карамельное	1,0 – 6,0	32,0	23,0	3,0	14,0
Карамельное мягкое	4,0 – 7,0	32,0	23,0	1,0	14,0
Халвичное	Не более 4,0	20,0	–	–	–
С шоколадным корпусом; с корпусом из кондитерской, жировой глазури (или массы для формования)	1,0 – 4,0	–	–	–	–
Сахарное, изготовленное с добавлением:		–			–
– концентрированных соков	0,34 – 5,5	–	10,0	4,0	–
– фруктовых, овощных порошков	6,0 – 9,0	–	17,0	4,0	–
– фруктовых подварок или пектина	0,34 – 5,5	–	8,0	4,0	–
Ядровое	1,0 – 4,0	–	–	–	–
Марципановое	2,0 – 4,0	16,0	10,0	–	–
С корпусом пралине или типа пралине	2,0 – 4,0	–	–	–	–
Сбивное	5,0 – 9,0	4,0	–	–	–
Зерновое	1,0 – 3,0	–	4,0	1,5	–
Фруктовое, овощное:		–			–
– с корпусами из цукатов; бланшированных, уваренных в сиропе или заспиртованных фруктов, овощей	6,0 – 21,0	–	–	–	–
– с корпусами из сушеных фруктов, овощей	4,0 – 8,0	–	32,0	4,0	–
– «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы	Не более 45,0	–	–	–	–

Примечание – Массовую долю редуцирующих веществ не нормируют в драже для диабетического профилактического питания, а также в драже со следующими видами оболочки: шоколадной, из кондитерской глазури, жировой глазури, кондитерской массы для формования, жировой массы для формования.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение для драже
Массовая доля редуцирующих веществ в драже с добавлением глюкозы, %, не более	47,0
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в драже для диабетического профилактического питания, %, не более	5,0
Массовая доля ксилита, сорбита, изомальта в драже для диабетического профилактического питания, %	В соответствии с рецептурой с учетом допускаемых отклонений (±3,0 %)
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1

5.4.3 Массовая доля влаги драже – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, в интервале значений согласно 5.4.2, с учетом допускаемых отклонений, установленных в рецептуре.

5.4.4 Массовая доля шоколадной глазури или шоколадной массы в драже с шоколадной оболочкой, массовая доля кондитерской, жировой глазури (или массы для формования) в драже с оболочкой из кондитерской, жировой глазури (или массы для формования) – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, с учетом допускаемых отклонений (±2,0 %).

Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в пересчете на сухое вещество в драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы – в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, с учетом допускаемого отклонения минус 3,0 %, требования к допускаемому отклонению в сторону увеличения устанавливает изготовитель и указывает в рецептуре.

5.4.5 В драже с сахарной оболочкой допускается отклонение в соотношении корпуса и оболочки (±5,0 %).

5.4.6 Драже специализированное (для питания спортсменов, диетического профилактического питания, в том числе диабетического профилактического питания) должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 027, [1] – [4] и настоящего стандарта.

Драже, обогащенное витаминами, и (или) минеральными веществами, и (или) пищевыми волокнами (далее – обогащенное драже), должно содержать согласно [1] – [4]:

– витаминов и (или) минеральных веществ – не менее 15 % и не более 50 % средней суточной потребности в пересчете на 100 г (или в пересчете на 100 ккал энергетической ценности драже с энергетической ценностью 350 ккал и более);

– пищевых волокон – не менее 3 г на 100 г драже.

5.4.7 Конкретные наименования драже, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевая ценность 100 г драже (включая содержание витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон – для обогащенного драже), срок годности для каждого наименования драже должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.4.8 По микробиологическим показателям драже должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, [3], [4].

5.4.9 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в драже не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3], [4].

5.4.10 Содержание радионуклидов в драже не должно превышать допустимые уровни, установленные в [5].

5.4.11 Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства вносят в драже в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [6], [7].

5.5 Требования к сырью

5.5.1 Для изготовления драже применяют следующие виды сырья:

– сахар;

– крахмальную патоку;

– фруктовые пюре: яблочное, сливовое, абрикосовое, клубничное, клюквенное, рябиновое, черничное, из цитрусовых;

– овощные пюре: морковное, тыквенное, кабачковое, свекольное;

– фруктовые, овощные соки (в том числе сухие, концентрированные), порошки, подварки, припасы, варенье;

– свежие ягоды клюквы;

– фрукты, овощи сушеные, вяленые, сублимированные (в том числе сублимированные гранулы – криспи), заспиртованные, бланшированные, а также цукаты из них;

– орехи: фундук, миндаль, кешью, грецкий орех и продукты их переработки;

– арахис;

– семена масличных культур: кунжут, подсолнечник, сою и продукты их переработки;

– продукты экструзионной технологии из зернового сырья: взорванные крупы, рисовые, кукурузные шарики, хлопья;

– вафельную крошку;

– шоколадную глазурь и шоколадную массу;

– кондитерскую глазурь и кондитерскую массу для формования;

– жировую глазурь и жировую массу для формования;

– халву, ирис;

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

– какаовеллу;

– масложировую продукцию: жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители какао-масла, заменители молочного жира, спреды сливочно-растительные, растительные и растительно-сливочные;

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

– студнеобразующее сырье, включая пищевые добавки: агар, агароид, фурцелларан (агар из фурцеллярии), пектин, желатин, крахмал, в том числе модифицированный;

– пенообразующее сырье: яичный, молочный белок;

– пищевые ароматизаторы, экстракты, эфирные пищевые масла;

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

– пищевые добавки: подсластители (сорбит, ксилит, изомальт), пищевые красители, регуляторы кислотности (лимонную кислоту, молочную кислоту, цитрат натрия, лактат натрия), эмульгаторы (лецитин, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рицинновых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот);

– молочные продукты и продукты переработки молока;

– этиловый ректификованный спирт из пищевого сырья (не ниже высшей очистки);

– ликеро-водочные и винодельческие изделия;

– пищевую йодированную соль;

– натуральный кофе и продукты его переработки;

– кокосовую стружку;

– нонпарель.

Допускается применение аналогичного сырья, соответствующего требованиям ТНПА, разрешенного к применению для изготовления пищевых продуктов.

Для глянцевания поверхности драже применяют, как правило, тальк в сочетании со специальными составами для глянцевания (глянцами), при изготовлении которых используют:

– воски и воскоподобные вещества: пищевой воск (пчелиный, карнаубский, спермацетовый, пальмовый), вощину, пищевой парафин, пищевой церезин;

– пищевой стеарин;

– растительные масла и их фракции;

– пищевое вазелиновое масло;

– крахмал, в том числе модифицированный;

– пищевой декстрин.

Могут быть использованы другие ингредиенты, а также готовые пищевые глянцы, глазирователи, глянцеватели, защитные покрытия.

5.5.2 Для изготовления драже для диабетического профилактического питания взамен сахара применяют ксилит, сорбит, изомальт.

5.5.3 Для изготовления обогащенного драже применяют витамины, минеральные вещества, поливитаминные комплексы, витаминные или витаминно-минеральные премиксы (смеси), пищевые волокна в соответствии с требованиями [1] – [3], [8], рекомендациями Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

Формы биологически активных веществ, используемых для обогащения драже, – в соответствии с [2], [3], [8],

5.5.4 Характеристика основных видов кондитерских масс и полуфабрикатов, применяемых для изготовления корпусов драже, приведена в таблице 4.

Таблица 4

Наименование корпуса драже	Характеристика кондитерских масс, полуфабрикатов, продуктов, применяемых для изготовления корпуса драже
Ликерный	Ликерная масса жидкой, сиропообразной консистенции, изготовленная путем уваривания сахарного сиропа, с применением или без применения спиртосодержащих компонентов, молочных продуктов
Желейный	Желейная масса студнеобразной консистенции, изготовленная путем уваривания водного раствора студнеобразующего сырья, сахара и патоки
Желейно-фруктовый, желейно-овощной	Желейно-фруктовая, желейно-овощная масса студнеобразной консистенции, изготовленная путем уваривания фруктового и/или овощного пюре с сахаром, студнеобразующим сырьем, патокой (или без нее)
Помадный	Помадная масса мелкокристаллической структуры, изготавливаемая путем сбивания уваренного сахаро-паточного (или сахаро-паточно-молочного, сахаро-паточно-фруктового) сиропа
Ирисный	Ирис или ирисная масса
Сахарный	Крупные кристаллы сахара размером около 1 мм
Карамельный	Карамель леденцовая или карамельная масса аморфной структуры, получаемая увариванием карамельного сиропа. Карамель с начинкой, состоящая из оболочки из карамельной массы и начинки
Карамельный мягкий	Карамель с начинкой повышенной влажности (28 % – 35 %) и мягкой оболочкой
Ядровый	Обжаренные или подсушенные целые ядра (или половинки) орехов, арахиса, семена подсолнечника или других культур, очищенные от посторонних примесей
Марципановый	Тонкоизмельченная однородная пластичная вязкая масса из тертых подсушенных ядер орехов (или арахиса) и сахара (или сиропа)
Пралине (или типа пралине)	Тонкоизмельченная масса из тертых обжаренных ядер орехов (масса типа пралине – из тертых обжаренных семян арахиса или других бобовых культур, семян злаковых и масличных культур) и сахара с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов, жира
Халвичный	Халва – подсолнечная, тахинная (кунжутная), арахисовая и др.
Шоколадный	Шоколад, шоколадная масса или шоколадная глазурь
Из кондитерской, жировой глазури (или массы для формования)	Кондитерская, жировая глазурь (или масса для формования)
Грильяжный	Карамельная масса с добавлением дробленых орехов, семян арахиса или других бобовых культур, а также семян злаковых, масличных культур
Зерновой	Продукты экструзионной технологии (кукурузные палочки, рисовые шарики и т. п.), взорванные зерна кукурузы, риса и другие полуфабрикаты (или пищевые продукты) на основе зернового сырья
Сбивной	Сбивная масса пенообразной структуры, изготовленная путем сбивания сахарного или сахаро-паточного сиропа с пенообразующим сырьем, с применением или без применения студнеобразующего сырья, жира, фруктового, овощного и другого сырья
Фруктовый, овощной	Цукаты фруктовые, овощные целые или резаные. Свежие ягоды клюквы. Сушеные фрукты, овощи, промытые и очищенные от посторонних примесей и плодоножек, затем просушенные. Заспиртованные фрукты, освобожденные от спирта, спиртово-сахарного раствора или сиропа. Бланшированные фрукты, овощи (натуральные фрукты, овощи, прошедшие кратковременную тепловую обработку кипящей водой или паром). Уваренные в сиропе фрукты, овощи с влажностью не более 30,0 % и массовой долей общего сахара в пересчете на сухие вещества не менее 75,0 %

5.5.5 Сырье, применяемое для изготовления драже, должно соответствовать требованиям 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 драже, утвержденной в установленном порядке.

5.5.6 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления драже, должно соответствовать требованиям ТР ТС 015, ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [3], [4]. Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства и их применение – в соответствии с ТР ТС 029, [6], [7].

5.5.6 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [5].

5.6 Упаковка

5.6.1 Драже изготавливают незавернутым или завернутым, весовым (упакованным непосредственно в транспортную упаковку) или фасованным номинальным количеством не более 600 г, а также фасованным в виде смесей и наборов номинальным количеством не более 1000 г.

Драже для питания спортсменов, диетического профилактического питания и диабетического профилактического питания изготавливают фасованным номинальным количеством не более 300 г.

5.6.2 Фасованное драже изготавливают с одинаковым и различным номинальным количеством.

Требования к количеству фасованного драже, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества:

– для фасованного драже с одинаковым номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление а)];

– для фасованного драже с различным номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление в)].

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

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

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

Драже, обогащенное витаминами, рекомендуется упаковывать в светонепроницаемую упаковку.

5.6.4 Для завертывания драже применяют бумагу этикеточную по ГОСТ 7625, бумагу мелованную по ГОСТ 21444, бумагу-основу для парафинирования по ГОСТ 16711, бумагу парафинированную по ГОСТ 9569, фольгу алюминиевую для упаковки пищевых продуктов по ГОСТ 745, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамент растительный по ГОСТ 1341, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, пленку поливинилхлоридную по ГОСТ 25250.

5.6.5 Фасованное незавернутое и завернутое драже упаковывают в металлическую, полимерную, картонную или комбинированную потребительскую упаковку (банки по ГОСТ 13479, коробки, стаканчики и банки по СТБ 1517, пакеты из бумаги, полимерных материалов).

Потребительскую упаковку с драже укладывают массой не более 10 кг в транспортную упаковку: ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301.

5.6.6 Весовое незавернутое и завернутое драже упаковывают массой не более 13 кг (драже ликерное, желейное, желейно-фруктовое, сбивное, с корпусами из цукатов и сушеных, уваренных в сиропе, заспиртованных, бланшированных фруктов – массой не более 10 кг) в транспортную упаковку – ящики ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301.

5.6.7 Весовое незавернутое драже упаковывают в ящики, выстилая дно пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой, оберточной 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.

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

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

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

5.6.10 Допускается использование других типов упаковки, упаковочных материалов, укупорочных средств, соответствующих требованиям ТР ТС 005 и ТНПА, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

5.7 Маркировка

5.7.1 Маркировка драже и способы ее доведения – в соответствии с ТР ТС 022, ТР ТС 027, СТБ 8019 и настоящим стандартом.

5.7.2 Маркировка завернутого весового драже должна содержать следующие сведения:

– наименование драже;

– наименование и местонахождение изготовителя.

Для завернутого фасованного драже данные сведения указываются по усмотрению изготовителя.

5.7.3 Маркировка потребительской упаковки с фасованным драже приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 8019, и должна содержать следующие сведения:

– наименование драже;

– состав драже;

– номинальное количество;

– дату изготовления (число, месяц, год);

– срок годности;

– условия хранения;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– показатели пищевой ценности в расчете на 100 г драже и (или) одну упаковочную единицу (для упаковочной единицы номинальным количеством менее 100 г);

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

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

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта;

– штриховой идентификационный код;

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

5.7.4 В маркировке наборов указывают наименования драже, входящего в состав набора.

Допускается в маркировке потребительской упаковки наборов драже в реквизите «Состав» указывать общий состав компонентов (без конкретизации по ассортименту) и средневзвешенную величину пищевой ценности.

5.7.5 Маркировка специализированного и обогащенного драже – в соответствии с ТР ТС 022, ТР ТС 027, [1], [2] и настоящим стандартом.

В маркировке потребительской упаковки драже для диабетического профилактического питания дополнительно указывают следующую информацию:

– надпись «Продукция диабетического профилактического питания»;

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

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

– надпись «Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие» [1)].

В маркировке пищевой ценности обогащенного драже дополнительно указывают:

– содержание биологически активного вещества, выраженное в миллиграммах (граммах, микрограммах), в 100 г драже или в одной упаковочной единице (для упаковочной единицы номинальным количеством менее 100 г) на конец срока годности;

– содержание биологически активного вещества, выраженное в процентах от рекомендуемой физиологической суточной потребности в 100 г драже или в одной упаковочной единице (для упаковочной единицы номинальным количеством менее 100 г).

[1)] Для драже, в состав которого входят подсластители-сахароспирты.

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

5.7.6 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 хранения в соответствии с 8.3.

5.7.7 Маркировка транспортной упаковки с фасованным драже должна содержать следующие сведения:

– наименование драже;

– количество упаковочных единиц и значение номинальной массы упаковочной единицы (для фасованного драже с одинаковым номинальным количеством);

– массу единицы транспортной упаковки (для фасованного драже с различным 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 местонахождение изготовителя.

5.7.8 Маркировка транспортной упаковки с весовым драже – по 5.7.3, за исключением штрихового идентификационного кода, при этом вместо номинального количества указывают количество драже в транспортной упаковке, а также указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены).

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

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

5.7.11 При нанесении маркировки сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены), указывают рядом с датой изготовления драже или на листке-вкладыше, помещенном внутрь упаковки, или проставляют штемпелем с наружной стороны упаковки.

5.7.12 Информация, указанная в 5.7.3 – 5.7.5, может быть размещена на листке-вкладыше, помещенном внутрь потребительской упаковки.

Информация, указываемая в маркировке транспортной упаковки с весовым драже по 5.7.3, дополнительно может быть размещена на листках-вкладышах, помещенных внутрь транспортной упаковки либо приложенных к ней, с целью представления потребителю при фасовании драже в местах реализации.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту. Приемку драже 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 представленной для контроля, имеющей один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, с учетом следующих дополнений для фасованной продукции: имеющей 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 фасованного драже с различным номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее 10 упаковочных единиц.

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

6.1.2 Партия фасованного драже с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса фасованного драже)» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.6.2).

6.2 Продукция при приемке изготовителем 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).

В удостоверении качества и безопасности должно быть указано:

– номер удостоверения качества и безопасности и дата его выдачи;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– наименование драже;

– объем партии:

а) для фасованной продукции – количество упаковочных единиц и номинальное количество в упаковочной единице;

б) для весовой продукции и фасованной продукции с различным номинальным количеством – масса партии (или количество единиц транспортной упаковки и количество (масса) продукции в единице транспортной упаковки);

– дата изготовления и срок годности;

– тип упаковки;

– условия хранения;

– подтверждение о соответствии драже требованиям настоящего стандарта;

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

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

– обозначение настоящего стандарта;

– информация о подтверждении соответствия (при необходимости).

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

Допускается оформление удостоверения качества и безопасности на несколько наименований и (или) партий драже, изготовленных в течение смены.

6.3 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (массы фасованного драже), среднего содержимого партии (для фасованного драже с одинаковым номинальным количеством), качества упаковывания и маркировки транспортной и потребительской упаковки, содержание пищевых добавок (кроме сорбиновой кислоты, общей сернистой кислоты, бензойной кислоты), ароматизаторов и технологических вспомогательных средств осуществляют в каждой партии драже или согласно схеме контроля изготовителя.

6.4 Массовую долю начинки в корпусе «карамель с начинкой», массовую долю влаги, кислотность, а также массовую долю общего сахара (в пересчете на сахарозу), в пересчете на сухое вещество в драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 мес.

Массовую долю редуцирующих веществ контролируют периодически, но не реже 2 раз в месяц, в карамельном драже и карамельном мягком драже (с начинкой повышенной влажности) – в каждой партии.

Массовую долю глазури (или массы для формования) в драже с шоколадной оболочкой, оболочкой из кондитерской и жировой глазури (или массы для формования), золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, а также массовую долю сахарной пудры (включая обсыпку при ее использовании), отделившейся от сахарной оболочки, в драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы контролируют периодически, но не реже одного раза в 6 мес.

В драже для диабетического профилактического питания массовую долю общего сахара (в пересчете на сахарозу), ксилита, сорбита, изомальта контролируют в каждой партии.

В обогащенном драже содержание витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон контролируют периодически, но не реже одного раза в 12 мес.

6.5 Контроль содержания ГМО при наличии их в сырье, токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов (сальмонелл) 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 Содержание бензойной кислоты, сорбиновой кислоты, общей сернистой кислоты в драже, изготовленном с применением фруктового, овощного сырья, консервированного соответственно бензойной кислотой или ее солями (бензоатами), сорбиновой кислотой или ее солями (сорбатами), диоксидом серы (сернистым ангидридом) или солями сернистой кислоты (сульфитами), контролируют периодически, но не реже одного раза в 12 мес.

6.8 Контроль содержания радионуклидов в драже 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 31747, ГОСТ 30519.

7.3 Отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929, [9], [10]. Отбор проб для контроля содержания ГМО – по [11].

7.4 Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия драже требованиям ТР ТС 021 отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [12], при условии соответствия их области распространения настоящему стандарту.

7.5 Определение органолептических показателей

7.5.1 Определение органолептических показателей проводят путем контроля объединенной пробы, отобранной по ГОСТ 5904.

7.5.2 Определение формы, цвета, внешнего вида драже проводят визуально. Вкус и запах драже определяют органолептически.

7.5.3 В драже «Клюква в сахарной пудре» с корпусом из свежих ягод клюквы массовую долю сахарной пудры (включая обсыпку при ее использовании), отделившейся от сахарной оболочки, контролируют по ГОСТ 5897.

7.6 Определение физико-химических показателей – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5898, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903.

7.7 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, пестицидов – по [13], микотоксинов – по ГОСТ 30711.

7.8 Содержание радионуклидов определяют по [10], [14]. Контроль ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, [15].

7.9 Определение бензойной кислоты, сорбиновой кислоты, общей сернистой кислоты – по ГОСТ 26181, ГОСТ 26811, ГОСТ 28467, ГОСТ 30669, ГОСТ 30670, определение сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии – по СТБ 1181.

7.10 Содержание ксилита, сорбита контролируют по ГОСТ 25268. Массовую долю изомальта определяют на стадии производства гравиметрическим (весовым) методом [1)].

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

– до 2,5 кг включ. – ±5,0 г;

– от 2,5 до 10,0 кг включ. – ±10,0 г;

– св. 10,0 кг – ±15,0 г.

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

7.11 Содержание минеральных веществ контролируют по [16], витаминов – по СТБ EN 12822, ГОСТ 7047, ГОСТ 24556, ГОСТ Р 52690, [17] – [24], пищевых волокон – по [25].

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

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

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

7.14 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованного драже с различным номинальным количеством)

Измерения массы фасованного драже должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества *T* согласно 5.6.2. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей 1/3*T*.

Содержимое упаковочной единицы (массу фасованного драже) 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 фасованного драже выборки определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.6.2 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 Содержание пищевых добавок (кроме сорбиновой кислоты, общей сернистой кислоты, бензойной кислоты), ароматизаторов, технологических вспомогательных средств контролируют на стадии производства гравиметрическим (весовым) методом при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4) [1)].

7.16 Массу весового драже, упаковываемого 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).

7.17 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 драже – в соответствии с требованиями ТР ТС 021 и настоящего стандарта.

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

При перевозке, погрузке и выгрузке драже должно быть предохранено от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

Транспортирование драже в пакетированном виде – по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663.

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

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

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

Драже при хранении не должно подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Не допускается хранение драже совместно с товарами, обладающими специфическим запахом.

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

8.5 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования драже изготовитель устанавливает в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептуре.

Срок годности драже для диабетического профилактического питания изготовитель устанавливает в соответствии со сроком годности, предусмотренным для соответствующего вида драже.

Срок годности обогащенного драже изготовитель устанавливает в соответствии со сроком годности, предусмотренным для соответствующего вида драже, с учетом гарантированного содержания биологически активных веществ на конец срока годности.

Срок годности наборов и смесей драже изготовитель устанавливает по драже с наименьшим сроком годности.

8.6 Рекомендуемые сроки годности драже с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения, указанных в 8.1 – 8.4:

– 25 сут – с корпусом из заспиртованных фруктов и оболочкой из шоколадной, кондитерской, жировой глазури (или массы для формования);

– 1,5 мес – ликерного, халвичного; с корпусом из жировой глазури (или массы для формования);

– 2 мес – желейного, желейно-фруктового, желейно-овощного, сбивного, ядрового (кроме ядрового с корпусом из миндаля), ирисного, марципанового, с корпусами из цукатов, сушеных, уваренных в сиропе фруктов;

– 3 мес – сахарного, помадного, карамельного, карамельного мягкого (с начинкой повышенной влажности), ядрового с корпусом из миндаля, зернового с фруктовыми, овощными порошками;

– 6 мес – с шоколадным корпусом, с корпусом из кондитерской глазури (или массы для формования).

8.7 Продление срока годности драже изготовитель осуществляет на основании [26] с внесением изменения в рецептуру согласно СТБ 1450.

9 Гарантии изготовителя

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

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 продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[4] 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

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

[6] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[7] 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

[8] 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

[9] 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.

[10] 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» ОАО «МНИПИ» 28 июня 2007 г.

[11] МУ 2.3.2.1917-2004 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.

[12] 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

[13] 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

[14] 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-020, РКГ-03
Утверждена Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 10 июня 1994 г.

[15] 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

[16] 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.

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

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

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

[20] 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.

[21] 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.

[22] 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.

[23] 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.

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

[25] 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.

[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 1 сентября 2010 г. № 119

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 11.11.2014. Подписано в печать 22.12.2014. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,67 Уч.-изд. л. 1,50 Тираж 2 экз. Заказ 1185

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