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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34073—
2017**

КАКАОВЕЛЛА МОЛОТАЯ

Технические условия

Издание официальное

Зарегистри
№ 13370
30 июня 20

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 Госстандартом Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 30 июня 2017 г. №100-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
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.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КАКАОВЕЛЛА МОЛОТАЯ
Технические условия

Milled Cocoa-Shells
Specifications

Дата введения -

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молотую какаовеллу, получаемую измельчением оболочки обжаренных какао-бобов (какаовеллы) и предназначенную для изготовления кондитерских изделий и другой пищевой продукции.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 2226—2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 4403—91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 6613—86 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 9570—2016 * Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—2013 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ CEN/TS 15568—2015 Пищевые продукты. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Отбор 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

* На территории Республики Беларусь действует ГОСТ 9570—84.

Издание официальное

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 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 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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 В1 и М1

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 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 32615—2014 (ISO 2451:1973) Какао-бобы. Технические условия

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

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

ГОСТ 33757—2016 Поддоны плоские деревянные. Технические условия

ГОСТ 33781—2016 Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

Если ссылочные стандарты заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться действующими взамен стандартами. Если ссылочные стандарты 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 по ГОСТ 17481.

4 Технические требования

4.1 Молотая какаовелла (далее — какаовелла) должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям с учетом требований, установленных в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям какаовелла должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошок
Цвет	Коричневый различных оттенков. Допускается красно-коричневый оттенок
Вкус и запах	Свойственные какаовелле, без посторонних привкуса и запаха

4.2.2 По физико-химическим показателям какаовелла должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Степень измельчения — остаток на сите № 23 из шелковой ткани по ГОСТ 4403 или на сите № 0315 из проволочной сетки по ГОСТ 6613, %, не более	10,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,3
Массовая доля металломагнитной примеси (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3{,}0 \times 10^{-4}$

4.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов в какаовелле не должно превышать допустимые уровни, установленные для какао-продуктов в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Содержание радионуклидов в какаовелле не должно превышать допустимые уровни, установленные в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.5 По микробиологическим показателям какаовелла должна соответствовать требованиям [1], установленным для какао-порошка, и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для производства какаовеллы применяют какао-бобы, соответствующие требованиям ГОСТ 32615.

4.3.2 По показателям безопасности какао-бобы должны соответствовать требованиям [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Упаковка

4.4.1 Какаовеллу упаковывают массой нетто не более 25,0 кг в транспортную упаковку:

- ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512;
- коробки из картона, бумаги, материалов комбинированных по ГОСТ 33781;
- мешки по ГОСТ 2226, ГОСТ 30090.

4.4.2 Внутрь транспортной упаковки в качестве выстилающего материала должны быть вложены пакеты из пергамента, подпергамента, парафинированной бумаги, целлофана, пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354 или мешки-вкладыши по ГОСТ 19360. Мешки-вкладыши могут быть изготовлены из пленки или рукавов пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337. Выстилающий материал должен покрывать всю продукцию.

4.4.3 Ящики из гофрированного картона, коробки, мешки с продукцией могут быть сформированы в блок-пакеты или блок-поддоны с обтяжкой термоусадочной пленкой.

4.4.4 При упаковывании, транспортировании и хранении какаовеллы применяют поддоны по ГОСТ 9570, ГОСТ 33757.

4.4.5 Для упаковывания какаовеллы применяют упаковку, укупорочные средства, соответствующие требованиям [2] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Упаковка и укупорочные средства должны быть прочными, чистыми, сухими,

без постороннего запаха и обеспечивать сохранность, качество и безопасность продукции в процессе упаковывания, транспортирования и хранения.

4.4.6 Допускается использование других типов упаковки, укупорочных средств, соответствующих требованиям [2] 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.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка какаовеллы — в соответствии с требованиями [3] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 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 7.5.

4.5.3 В маркировке какаовеллы, полученной из (или с использованием) генетически модифицированных организмов (далее — ГМО), указывают информацию об их наличии.

4.5.4 Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г какаовеллы приведены в приложении А.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту. Приемку какаовеллы производят партиями.

5.2 Партией считают определенное количество какаовеллы, одной даты изготовления, однородной по показателям качества и безопасности, изготовленной на одном и том же технологическом оборудовании, одинаково упакованной, одновременно представленной для контроля.

5.3 Какаовелла 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;
- массу партии или количество единиц транспортной упаковки и массу нетто какаовеллы в единице транспортной упаковки;
- тип упаковки;
- условия хранения;
- подтверждение о соответствии какаовеллы требованиям настоящего стандарта;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии).

5.4 Контроль органолептических показателей, состояния упаковки и качества маркировки, осуществляют в каждой партии.

5.5 Массовые доли влаги, металломагнитной примеси (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, степень измельчения контролируют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим качество и безопасность продукции.

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

5.6 Контроль микробиологических показателей, содержания ГМО, токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт, и гарантирующим безопасность продукции.

6 Методы контроля

6.1 Отбора и подготовка проб — по ГОСТ 5904.

6.2 Отбор и подготовка 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. 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 ГОСТ CEN/TS 15568, [4] или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [5] или по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Определение органолептических показателей какаовеллы

6.3.1 Определение внешнего вида и цвета проводят визуально при отборе точечных проб и составлении объединенной пробы, рассматривая какаовеллу при естественном или достаточном искусственном освещении.

6.3.2 Вкус и запах какаовеллы определяют по ГОСТ 5897 (пункт 2.2.3).

6.4 Определение физико-химических показателей — по ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5902.

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

6.5 Контроль ГМО — по ГОСТ ИСО 21569–ГОСТ ИСО 21571, [6], [7].

6.6 Состояние упаковки и правильность маркировки контролируют визуально путем осмотра каждой единицы упаковки, отобранной в выборку по ГОСТ 5904.

6.7 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.

6.8 Определение остаточных количеств пестицидов — по [8].

6.9 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.10 Контроль массы нетто

6.10.1 Массу нетто определяют как разность массы брутто и массы упаковки на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

6.10.2 Рекомендуемая дискретность весов *d* в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 4. Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Таблица 4

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов *d*, не более, г
От 2 500 до 10 000, не включая 10 000	5,0
От 10 000 до 15 000, не включая 15 000	10,0
От 15 000 и более	20,0

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

6.12 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.

7 Транспортирование и хранение

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

Какаовелла при транспортировании и хранении должна быть предохранена от атмосферных осадков и воздействия прямых солнечных лучей.

7.2 Какаовеллу 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 какаовеллу совместно с грузами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Какаовеллу хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями.

7.4 При штабельном хранении транспортную упаковку с какаовеллой укладывают на поддоны и устанавливают в штабели высотой не более 2 м. Между штабелями и стеной оставляют проход не менее 0,7 м. Расстояние между штабелями и источниками тепла, водопроводными и канализационными трубами должно быть не менее 1 м.

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

Рекомендуемые условия хранения и срок годности какаовеллы приведены в приложении Б.

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

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие какаовеллы требованиям настоящего стандарта при соблюдении требований к транспортированию и хранению.

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г какаовеллы

А.1 Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г какаовеллы приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал
Какаовелла (при влажности 6,0 %)	14,5	2,6	13,9	578/138

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности какаовеллы

Б.1 Рекомендуемые условия хранения какаовеллы: температура воздуха — не выше 23 °С, относительная влажность воздуха — не более 75 %.

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

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[4] 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.

[5] 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.

[6] 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

[7] 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

[8] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены МЗ СССР, 1980 г.

УДК 663.911.13(083.74)(476) МКС 67.140.30
Ключевые слова: какаовелла, технические условия
ОКП РБ 10.82.30.000

gost.e-ecolog.ru