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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34071— 2017

КАКАО ТЕРТОЕ

Технические условия

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 13133
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
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.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАКАО ТЕРТОЕ
Технические условия

Cocoa mass
Specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на какао тертое, предназначенное для изготовления шоколада, шоколадной массы, шоколадной глазури, кондитерских изделий и полуфабрикатов и другой пищевой продукции, получения масла какао и какао-жмыха.

2 Нормативные ссылки

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

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 жира. 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 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 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

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

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

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

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 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27543—87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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

ГОСТ 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 31933—2012 Масла растительные. Методы определения кислотного числа

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. 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 по ГОСТ 17481, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **какао тертое:** Какао-продукт, получаемый путем измельчения (растирания) ядер ферментированных, высушенных, обжаренных какао-бобов или какао-крупки, с массовой долей масла какао 47,0 процентов и более и суммарной массовой долей оболочки какао-бобов (какаовеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов в пересчете на обезжиренные сухие вещества 5,0 процентов и менее.

4 Технические требования

4.1 Какао тертое должно 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 какао тертое должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Тонкоизмельченный однородный продукт в виде блоков, плиток, стружки, крошки или другой вид в соответствии с технологической документацией
Цвет: - в расплавленном состоянии - в застывшем состоянии	 Темно-коричневый Коричневый различных оттенков, допускается поседение
Вкус и запах	Горьковато-терпкий вкус, свойственный какао тертому, с запахом какао, без посторонних привкуса и запаха. Допускается кисловатый привкус
Консистенция при температуре: - до 23 °С - 23 °С – 40 °С - свыше 40 °С	 Твердая От твердой до пластичной, вязкой Текучая

4.2.2 По физико-химическим показателям какао тертое должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	3,0
Массовая доля жира (масла какао), %, не менее	47
Степень измельчения, %, не менее	90,0
Массовая доля оболочки (какаовеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов в пересчете на обезжиренные сухие вещества [1)], %, не более	5,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение
Кислотное число, мг КОН/г, не более, или кислотность в пересчете на олеиновую кислоту, %, не более	4,0 2,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты, с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Наличие эквивалентов масла какао в жире (масле какао), выделенном из продукта	Не допускается
[1)] Контроль показателя осуществляется с даты введения метода контроля.	

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

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

4.2.5 По микробиологическим показателям какао тертое должно соответствовать требованиям [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления какао тертого применяют какао-крупку, полученную из какао-бобов, соответствующих 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 Какао тертое 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 12301;
- коробки, ведра, бочонки из полимерных материалов.

4.4.2 Ящики для упаковывания какао тертого должны быть выстланы изнутри пергаментом или подпергаментом, парафинированной бумагой, целлофаном, пленкой полиэтиленовой по ГОСТ 10354.

В качестве выстилающего материала разрешается применять пакеты из этих же материалов 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, ведра, коробки, бочонки с продукцией могут быть сформированы в блок-пакеты или блок-поддоны с обтяжкой термоусадочной пленкой.

4.4.4 При упаковывании, транспортировании и хранении какао тертого применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570.

4.4.5 Для упаковывания какао тертого 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 какао тертого в процессе упаковывания, транспортирования, хранения и реализации.

4.4.6 Допускается превышение массы нетто какао тертого в транспортной упаковке при механизированном выполнении транспортных, складских и погрузочно-разгрузочных работ.

4.4.7 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 — 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 При изготовлении какао тертого, полученного из (или с использованием) генетически модифицированных организмов (далее — ГМО), в маркировке указывают информацию об их наличии.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

5.2 Приемку какао тертого производят партиями. Партией считают определенное количество какао тертого одной даты изготовления, однородного по показателям качества и безопасности, изготовленного на одном и том же технологическом оборудовании, одинаково упакованного, одновременно представленного для контроля.

5.3 Какао тертое при приемке изготовителем должно быть проверено на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлено 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 какао тертого в единице транспортной упаковки;
- тип упаковки;
- условия хранения;
- подтверждение о соответствии какао тертого требованиям настоящего стандарта;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию какао тертого (например, номер или обозначение партии).

5.4 Контроль органолептических показателей (за исключением консистенции), состояния упаковки и правильности маркировки осуществляют в каждой партии.

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

5.5 Контроль физико-химических показателей, консистенции осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим качество и безопасность продукции.

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

6 Методы контроля

6.1 Методы отбора и подготовки проб — по ГОСТ 5904, с учетом следующего дополнения: из каждой единицы транспортной упаковки в выборке из разных мест отбирают (из блоков вырезают ножом) точечные пробы массой не менее 100 г. Отобранные точечные пробы какао тертого расплавляют в емкости, помещенной в водяную баню при температуре 60 °С – 80 °С, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 600 г.

6.2 Объединенную пробу какао тертого разливают в металлические, фарфоровые или полимерные формы и охлаждают в бытовом холодильнике до застывания.

Застывшее какао тертое извлекают из форм, делят на две равные части, помещают в чистые, сухие стеклянные банки, закрывают плотными крышками, опечатывают или пломбируют.

Допускается для упаковывания объединенной пробы применять пакеты или емкости из полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.

На каждую часть объединенной пробы наклеивают этикетку, в которой указывают:

- номер пробы;
- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- дату изготовления;
- дату и место отбора пробы;

- номер (при наличии) и объем партии какао тертого;
- массу пробы;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- фамилии, должности и подписи лиц, отобравших пробы.

Одну часть объединенной пробы какао тертого, используемую для определения органолептических и физико-химических показателей, направляют в лабораторию и сопровождают актом отбора проб с указанием:

- наименования и местонахождения изготовителя;
- наименования продукции;
- обозначения настоящего стандарта;
- номера и объема партии какао тертого;
- номера (при наличии) и массы пробы;
- срока и условий хранения;
- даты изготовления и даты отбора пробы;
- цели отбора пробы;
- фамилий, должностей и подписей лиц, отобравших пробы.

Вторая часть объединенной пробы, опломбированная и заверенная подписями лиц, отобравших пробу, и печатью, хранится в производственной лаборатории в условиях, обеспечивающих ее неприкосновенность, до окончания установленного изготовителем срока годности партии какао тертого, от которой она отбиралась.

Вторая часть объединенной пробы является контрольной и используется для повторных испытаний в случае возникновения разногласий в оценке качества какао тертого. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

6.3 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. 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 [4], ГОСТ CEN/TS 15568 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.4 Определение органолептических показателей какао тертого

6.4.1 Определение органолептических показателей какао тертого — по ГОСТ 5897 и настоящему стандарту.

6.4.2 Определение внешнего вида какао тертого проводят визуально при отборе точечных проб.

6.4.3 Определение цвета проводят визуально при естественном или достаточном искусственном освещении: в застывшем состоянии (при температуре какао тертого не выше 23 °С) путем осмотра среза объединенной пробы или среза точечных проб при составлении объединенной пробы, в расплавленном состоянии (при температуре какао тертого свыше 40 °С) — при составлении объединенной пробы.

6.4.4 Вкус и запах определяют органолептически при температуре какао тертого не выше 23 °С. При определении вкуса количество какао тертого должно быть достаточным для распределения его по всей полости рта.

6.4.5 Определение консистенции какао тертого

6.4.5.1 Аппаратура и материалы

Термостат электрический суховоздушный с диапазоном температур от 0 °С до 150 °С и допускаемой погрешностью регулирования температуры минус 1 °С – плюс 1 °С.

Термометр жидкостный стеклянный — по ГОСТ 28498, с ценой деления 1 °С, позволяющий измерять температуру в диапазоне от 10 °С до 50 °С.

Стакан стеклянный термостойкий по ГОСТ 25336, типа В или Н, вместимостью 100–200 $см^3$.

Ланцет или нож.

6.4.5.2 Проведение испытаний

Из объединенной пробы какао тертого отбирают лабораторную пробу массой 30–50 г, помещают в стеклянный стакан, который размещают в термостате и выдерживают около 40 мин при одной из заданных в 4.2.1 температур.

Для определения консистенции какао тертого в каждом температурном диапазоне используют свежеприготовленную лабораторную пробу.

Консистенцию какао тертого в диапазонах температур до 23 °С и 23 °С – 40 °С определяют путем разрезания пробы в нескольких местах с помощью ланцета или ножа. При этом просматривают состояние и поверхность среза. О консистенции судят по прилагаемому усилию при разрезании, изменению или сохранению консистенции.

О консистенции в температурном диапазоне свыше 40 °С судят по вытеканию какао тертого при наклоне стакана с лабораторной пробой.

6.5 Определение физико-химических показателей какао тертого

6.5.1 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

6.5.2 Определение массовой доли жира (масла какао) — по ГОСТ 31902, кислотного числа (или кислотности в пересчете на олеиновую кислоту) — по ГОСТ 31933, извлечение жира для определения кислотного числа по ГОСТ 31902.

6.5.3 Определение степени измельчения — по ГОСТ 5902.

6.5.4 Определение массовой доли золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, — по ГОСТ 5901.

6.5.5 Массовую долю оболочки (какаовеллы) и зародыша (ростка) какао-бобов в пересчете на обезжиренные сухие вещества контролируют по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт [1)].

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

6.7 Контроль ГМО — по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [6], [7].

6.8 Состояние транспортной упаковки и правильность маркировки определяют визуально путем осмотра каждой единицы упаковки, отобранной по ГОСТ 5904.

6.9 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.

6.10 Содержание остаточных количеств пестицидов определяют по ГОСТ EN 1528-1–ГОСТ EN 1528-4, [8] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Контроль наличия эквивалентов масла какао в жире (масле какао), выделенном из продукта, — по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Извлечение жира для контроля наличия эквивалентов масла какао — по ГОСТ 31902.

6.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.13 Контроль массы нетто

6.13.1 Масса нетто определяется 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.

6.13.2 Рекомендуемая дискретность весов *d* в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 3. Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Таблица 3

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов *d*, не более, г
От 2500 до 10 000, не включ. 10 000	5,0
« 10 000 « 15 000, « 15 000	10,0
« 15 000 и более	20,0

[1)] Контроль показателя осуществляется с даты введения метода контроля.

6.14 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке стандартам 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.

6.15 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 какао тертого — в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Какао тертое при транспортировании и хранении должно быть предохранено от атмосферных осадков и воздействия прямых солнечных лучей.

7.2 Какао тертое 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 какао тертое совместно с грузами, обладающими специфическим запахом.

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

7.4 При штабельном хранении транспортную упаковку с какао тертым 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 какао тертого 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 какао тертого приведены в приложении Б.

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

8 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(справочное)

Информационные (справочные) сведения о пищевой ценности 100 г какао тертого

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

Таблица А.1

Наименование продукции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал
Какао тертое (при влажности 2,2 %)	13,5	54,0	15,5	2550/610

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности какао тертого

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

Б.2 Рекомендуемый срок годности какао тертого, 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 005/2011 О безопасности упаковки

[3] ТР ТС 022/2011 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 от 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 от 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 663.918.21(083.74)(476) МКС 67.140
Ключевые слова: какао тертое, технические условия

gost.e-ecolog.ru