ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2421-2015

ПАСТЫ ДЕСЕРТНЫЕ

Общие технические условия

ПАСТЫ ДЭСЕРТНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.143-026.562(083.74)(476) МКС 67.040 КП 03

Ключевые слова: паста десертная, паста десертная шоколадная, паста десертная молочная, паста десертная ореховая, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 10.82.22.700; 10.82.22.900; 10.82.23.900

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

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 августа 2015 г. № 38

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2016

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПАСТЫ ДЕСЕРТНЫЕ
Общие технические условия

ПАСТЫ ДЭСЕРТНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Dessert pastes
General specifications

Дата введения 2016-03-01

1 Область применения

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

2 Нормативные ссылки

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

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

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

СТБ 2394-2014 Изделия кондитерские. Методы контроля

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

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 ISO 24276-2012 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Общие требования и определения

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

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

Издание официальное

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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. Метод выявления и подсчета количества 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 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 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 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26653-90 Подготовка генеральных грузов к транспортированию. Общие требования

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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

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

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

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

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

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

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

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 024, ТР ТС 029, ТР ТС 033, СТБ 1100, ГОСТ 17481, а также следующие термины с соответствующими определениями:

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

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

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

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

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

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

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

4 Классификация

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

– шоколадную;
– молочную;
– ореховую;
– арахисовую;
– молочно-шоколадную (шоколадно-молочную);
– молочно-ореховую (орехово-молочную);
– молочно-арахисовую (арахисово-молочную);
– шоколадно-ореховую (орехово-шоколадную);

– шоколадно-арахисовую (арахисово-шоколадную);

– без какао-продуктов, и (или) молочных продуктов, и (или) орехов (арахиса) или с их добавлением в количествах, не превышающих указанные в 3.2–3.4.

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

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

В качестве крупных добавлений используют цукаты, изюм, продукты экструдированных круп, орехи и арахис (целые, половинки или дробленые), кокосовую стружку и другие или их сочетания.

5 Общие технические требования

5.1 Паста должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологической инструкции и рецептуре на конкретное наименование пасты (далее – рецептура) с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные конкретному наименованию пасты, с учетом используемого сырья, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Пластичная, вязкая, мажущаяся
Структура	Однородная. Для пасты с крупными добавлениями – в массе распределены крупные добавления
Цвет	Свойственный конкретному наименованию пасты, с учетом используемого сырья, равномерный

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	2,0
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу), %	30,0 – 70,0
Массовая доля жира, %, не более	45,0
Степень измельчения, %, не менее	75,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Примечание – Значения физико-химических показателей с учетом допускаемых отклонений должны соответствовать границам диапазонов, установленных в настоящем стандарте.	

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

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

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

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

5.2.6 Конкретное наименование пасты, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, ароматизаторов, пищевых добавок, пищевая цен-

ность 100 г пасты, срок годности должны быть указаны в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

5.2.7 Правила формирования наименований пасты изложены в приложении А.

5.2.8 По микробиологическим показателям паста должна соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1], [2].

5.2.9 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в пасте не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [1], [2].

5.2.10 Содержание радионуклидов в пасте не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].

5.2.11 Паста подлежит контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов) в соответствии с перечнем продовольственного сырья и пищевых продуктов, приведенным в [4].

5.2.12 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в пасту в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].

5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам

5.3.1 Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, применяемые для изготовления пасты, должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению в пищевой промышленности. Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование пасты, утвержденной в установленном порядке.

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

– сахар, сахарную пудру;

– пищевую масложировую продукцию: масла растительные, масла (жиры) переэтерифицированные рафинированные дезодорированные, жиры специального назначения, в том числе жиры кулинарные, кондитерские, хлебопекарные, заменители молочного жира, заменители масла какао и другие;

– молочную продукцию: сухие продукты переработки молока (сухое молоко, сухие сливки, сухую молочную сыворотку, йогуртовый порошок), молочный жир, масло из коровьего молока и другие;

– шоколадную, кондитерскую и жировую глазурь;

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

– ядра арахиса и продукты их переработки;

– ядра орехов фундука, миндаля, кешью и других и продукты их переработки;

– ароматизаторы, эфирные масла, экстракты;

– пряности и специи;

– этиловый ректификованный спирт не ниже высшей очистки;

– изделия ликеро-водочные и винодельческие;

– фрукты, овощи сушеные, вяленые, сублимированные (в том числе сублимированные гранулы – криспи), цукаты;

– соки, порошки: фруктовые, овощные;

– кокосовую стружку;

– натуральный кофе, чай и продукты их переработки;

– продукты экструзионной технологии: кукурузные хлопья, воздушный рис, взорванные крупы;

– пищевую йодированную соль;

– какаовеллу;

– соевую муку;

– порошок из стручков рожкового дерева (кэроб);

– пищевые добавки: пищевые красители, подсластители, регуляторы кислотности (лимонную кислоту и другие), эмульгаторы (лецитин, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот).

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

5.3.3 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления пасты, должно соответствовать требованиям ТР ТС 015, ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [1], [2], пищевые добавки, ароматизаторы и их применение – в соответствии с требованиями ТР ТС 029, [5], [6].

5.3.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].

5.4 Упаковка

5.4.1 Пасту изготавливают упакованной (в том числе сочетанием нескольких видов) номинальным количеством не более 1,0 кг и весовой (помещенной непосредственно в транспортную упаковку). Упакованную пасту изготавливают с одинаковым и различным номинальным количеством.

Требования к количеству упакованной пасты, содержащейся в упаковочных единицах, и к партии упакованного товара – по СТБ 8019.

5.4.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для упакованной пасты – в соответствии с СТБ 8019 (пункт 5.2).

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

5.4.3 Упаковка, укупорочные средства, используемые при упаковывании пасты, должны обеспечивать ее сохранность, качество и безопасность в течение срока годности и соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [7], [8].

5.4.4 В качестве потребительской упаковки для упакованной пасты применяют стаканчики, коробки, тубы из полимерных материалов, стеклянные банки.

5.4.5 Потребительскую упаковку с пастой укладывают массой нетто не более 10,0 кг в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512.

5.4.6 Весовую пасту помещают массой нетто не более 20,0 кг в транспортную упаковку – ведра, бочонки из полимерных материалов по СТБ 1517, ящики из гофрированного картона с мешком-вкладышем из полимерных материалов по ГОСТ 19360 или изготовленным из пленки или рукавов пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337.

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

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

5.4.9 При упаковывании, транспортировании и хранении пасты применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570.

5.4.10 Допускается использование других типов упаковки, укупорочных средств, соответствующих требованиям ТР ТС 005, ТНПА, [7], [8], и упаковочных материалов, соответствующих требованиям ТНПА, [7], [8], разрешенных для упаковывания пищевой продукции.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка и способы ее доведения – в соответствии с ТР ТС 022, СТБ 1100, СТБ 8019 и настоящим стандартом.

5.5.2 Маркировка потребительской упаковки с упакованной пастой должна содержать следующие сведения:

– наименование пасты;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество пасты;

– состав пасты;

– пищевую ценность 100 г пасты;

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

– дату изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

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

– обозначение настоящего стандарта;

– штриховой идентификационный код.

5.5.3 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Хрупкое. Осторожно», «Пределы температуры», с указанием диапазона температур в соответствии с 8.3 или 8.4.

5.5.4 Маркировка транспортной упаковки с упакованной пастой должна содержать следующие сведения:

– наименование пасты;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке и номинальное количество в упаковочной единице (для упакованной пасты с одинаковым номинальным количеством);

– массу нетто и массу брутто единицы транспортной упаковки (для упакованной пасты с различным номинальным количеством);

– дату изготовления (число, месяц, год);

– срок годности;

– условия хранения;

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

– обозначение настоящего стандарта.

5.5.5 Маркировка транспортной упаковки с весовой пастой – по **5.5.2**, за исключением штрихового идентификационного кода, при этом указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены).

5.5.6 При маркировке пищевой ценности пасты значения показателей пищевой ценности определяют расчетным путем по методике, приведенной в [9].

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

5.5.8 Сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены), указывают в виде цифр и (или) букв при нанесении маркировки рядом с датой изготовления, или указывают на листке-вкладыше, помещенном в транспортную упаковку, или проставляют штемпелем с наружной стороны упаковки.

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

5.5.10 Допускается включать в маркировку дополнительную информацию, не противоречащую требованиям ТР ТС 022, законодательства Республики Беларусь, Евразийского экономического союза.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по СТБ 2397, СТБ 8035 и настоящему стандарту. Приемку пасты производят партиями.

6.1.1 Партией считают определенное количество пасты одного вида и наименования, одной даты изготовления, изготовленной на одном и том же технологическом оборудовании, одновременно представленное для контроля, имеющее один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, с учетом следующих дополнений: одинаковое значение номинального количества для упакованной пасты с одинаковым номинальным количеством или различные значения номинального количества для упакованной пасты с различным номинальным количеством.

Планы и процедуры выборочного контроля – в соответствии с СТБ 2397, СТБ 8035.

6.1.2 Для контроля содержимого упаковочной единицы упакованной пасты с различным номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее 10 упаковочных единиц.

6.1.3 Правила приемки партии упакованной пасты с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованной пасты)» и «среднее содержимое партии» – по СТБ 8035.

6.1.4 Партия упакованной пасты с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса упакованной пасты)» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений от номинального количества согласно 5.4.2).

6.2 Паста при приемке изготовителем должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности. Форму удостоверения качества и безопасности разрабатывает и утверждает изготовитель.

Удостоверение качества и безопасности должно содержать следующие реквизиты:

– номер и дату выдачи удостоверения качества и безопасности;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– наименование пасты;

– дату изготовления и срок годности;

– объем партии:

– количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для упакованной пасты с одинаковым номинальным количеством), количество единиц транспортной упаковки;

– количество (массу нетто) в транспортной упаковке (для упакованной пасты с различным номинальным количеством и весовой);

– тип упаковки;

– условия хранения;

– подтверждение о соответствии пасты требованиям настоящего стандарта;

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

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

Удостоверение качества и безопасности может быть дополнено иной информацией, не противоречащей требованиям законодательства Республики Беларусь и Евразийского экономического союза.

Удостоверение качества и безопасности должно быть подписано ответственным лицом (с указанием должности, фамилии).

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

6.3 Приобретателю пасты предоставляют заверенную изготовителем копию удостоверения качества и безопасности, а объем поставки указывают в товаросопроводительной документации.

При одновременной поставке приобретателю более одного наименования пасты (и (или) более одной партии пасты одного наименования) допускается изготовителю оформлять один документ, удостоверяющий качество и безопасность всех наименований (или партий) поставляемой пасты и обеспечивающий прослеживаемость пасты.

Форму, содержание и наименование документа, удостоверяющего качество и безопасность пасты, разрабатывает и утверждает изготовитель.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность пасты, должен быть подписан ответственным лицом (с указанием должности и фамилии).

6.4 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (массы упакованной пасты), соблюдения требований к партии, в том числе к среднему содержимому партии (для упакованной пасты с одинаковым номинальным количеством), состояния упаковки и качества ее маркировки осуществляют в каждой партии.

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

6.5 Массовые доли влаги, количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов, жира, общего сахара (в пересчете на сахарозу) контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 мес, степень измельчения контролируют не реже одного раза в 6 мес.

Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, контролируют периодически, но не реже одного раза в 6 мес.

6.6 Контроль содержания ГМО, токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим безопасность продукции.

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

6.8 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим безопасность продукции.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 2397 и настоящему стандарту.

7.2 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543. Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30519, ГОСТ 31747.

Отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929.

Отбор проб для контроля содержания ГМО в продукции – по [10].

7.3 Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия пасты требованиям ТР ТС 021 отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [11] при условии соответствия их области распространения настоящему стандарту.

7.4 Определение органолептических показателей пасты – по ГОСТ 5897, СТБ 2394.

7.5 Определение физико-химических показателей – по ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5902, ГОСТ 5903, ГОСТ 31902.

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

7.7 Содержание пестицидов определяют по [12].

7.8 Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711.

7.9 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [13] – [15].

7.10 Содержание радионуклидов определяют по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [16], [17].

7.11 Контроль генетически модифицированных составляющих (компонентов) осуществляют:

– документально (при наличии оформленных в установленном порядке доказательств об отсутствии (наличии) генетически модифицированных составляющих (компонентов) в используемом сырье, включенном в [4]);

– аналитически (при невозможности проведения контроля документально) по СТБ ISO 24276, СТБ ГОСТ 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [18], [19].

7.12 Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально путем осмотра каждой единицы упаковки, отобранной по СТБ 2397.

7.13 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованной пасты) и соблюдение требований к партии, в том числе к среднему содержимому партии (для упакованной пасты с одинаковым номинальным количеством), – по СТБ 8035.

7.14 Определение содержимого упаковочной единицы (масса упакованной пасты с различным номинальным количеством)

7.15 Измерения массы упакованной пасты должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества Т согласно 5.4.2. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей 1/3 Т.

7.16 Содержимое упаковочной единицы (масса упакованной пасты) определяют на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов – по СТБ 8035 (п. 5.3.1, таблица 4). Массу упакованной пасты m_i, г (кг), вычисляют по формуле

$$m_i = m_{бр\ i} - m_{упак\ i}, \quad (1)$$

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

$m_{упак\ i}$ – значение массы упаковки i-й упаковочной единицы, г.

7.17 Для каждой упаковочной единицы упакованной пасты определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.2 и определяют наличие браковочных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.1.2.

7.18 Массу нетто определяют на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле (1).

7.19 Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют на стадии производства [1)] гравиметрическим (весовым) методом при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4).

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

7.20 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.

7.21 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 пасты осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021 и настоящего стандарта.

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

При перевозке, погрузке и выгрузке паста должна быть предохранена от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

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

При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 2,0 м.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые вещества, грузы с резким запахом, а также транспортировать пасту совместно с продукцией, обладающей специфическим запахом.

8.3 Пасту хранят 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 %.

Паста при хранении не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

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

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

8.4 Изготовителем могут быть установлены иные условия транспортирования и хранения пасты, которые должны соответствовать требованиям ТР ТС 021.

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

8.6 Рекомендуемый срок годности пасты с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования, указанных в 8.1 – 8.3, составляет 6 мес.

9 Гарантии изготовителя

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

Приложение А
(обязательное)

Правила формирования наименований пасты

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

Примеры:

10 Паста десертная шоколадная.

11 Паста десертная «Шоколадная карусель» молочно-шоколадная.

12 Паста десертная шоколадно-молочная ШМ-1.

13 Паста десертная шоколадно-ореховая «Вкусняшка».

14 Паста десертная ореховая Nutti.

15 Десертная паста молочная.

16 Паста десертная молочно-ореховая «Молочная река».

17 Паста десертная Nutti&Milk орехово-молочная.

18 Десертная паста молочно-арахисовая со вкусом пломбира.

19 Паста десертная арахисово-молочная.

20 Паста десертная арахисово-шоколадная.

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

Примеры:

21 Паста десертная молочная с кофе.

22 Паста десертная шоколадно-ореховая «Лакомка с воздушным рисом».

23 Десертная паста ореховая с изюмом.

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

Примеры:

24 Паста десертная «Мишкино лакомство».

25 Десертная паста кокосовая.

26 Паста десертная «Калейдоскоп» с цукатами.

27 Десертная паста Аромат ванили.

28 Паста десертная со вкусом вареной сгущенки.

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

Примеры:

29 Паста десертная с какао и молоком.

30 Десертная паста «Антошка» с какао, молоком и арахисом.

31 Паста десертная «Лукошко» с какао и лесным орехом.

32 Десертная паста шоколадная с молоком.

33 Паста десертная молочная с какао.

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

Библиография

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

[2] 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

[3] Гигиенический норматив
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

[4] Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь от 8 июня 2005 г. №12/26 «Об утверждении перечня продовольственного сырья и пищевых продуктов, подлежащих контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов)»

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

[6] 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

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

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

[9] Показатели пищевой и энергетической ценности некоторых групп кондитерских изделий и методика их расчета. – М. : ВНИИКП, 1990

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

[11] 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

[12] 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

[13] МВИ.МН 2170-2004 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции
Утверждена БелГИМ 27 декабря 2004 г.

[14] МВИ.МН 2297-2010 Сырье и продукты пищевые. Методика определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов
Утверждена БелГИМ 2 апреля 2010 г.

[15] МВИ.МН 3699-2010 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевой продукции и сельскохозяйственном сырье методом атомной абсорбции с электротермической атомизацией
Утверждена БелГИМ 30 декабря 2010 г.

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

[17] 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.

[18] 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

[19] 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

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 12.02.2015. Подписано в печать 27.02.2016. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,86 Уч.-изд. л. 1,03 Тираж 2 экз. Заказ 515

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