к СТБ 2422-2015 Конфеты. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 4.2.4. Таблица 2. Примечание 1	В помадных корпусах, слоях, начинках конфет, изготовленных с добавлением препаратов, содержащих инвертазу, массовая доля влаги должна быть не менее 11,0 %.	В помадных корпусах конфет, изготовленных с добавлением препаратов, содержащих фермент инвертазу, массовая доля влаги должна быть не более 12,0 %.
Пункт 4.3.2. Двадцатый абзац	..., диоксид серы (сернистый ангидрид) или соли сернистой кислоты сульфиты), ...	–
Пункт 5.2. Девятый абзац	в транспортной упаковке	в партии

(ИУ ТНПА № 3-2017)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2422-2015

КОНФЕТЫ

Общие технические условия

ЦУКЕРКІ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

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

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

ОКП РБ 10.82.22; 10.82.23

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»)

ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

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

КОНФЕТЫ
Общие технические условия

ЦУКЕРКІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Sweets
General specifications

Дата введения 2016-03-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на конфеты, предназначенные для реализации.

2 Нормативные ссылки

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

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 015/2011 О безопасности зерна

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

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

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

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

СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

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

СТБ 1181-99 Продукты переработки плодов и овощей. Методики определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии спектрофотометрическим и хроматографическим методами

СТБ 2394-2014 Изделия кондитерские. Методы контроля

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

СТБ П 2399-2015 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения

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

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

Издание официальное

СТБ EN 12821-2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина D методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Определение холекальциферола (D3) или эргокальциферола (D2)

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

СТБ EN 12823-1-2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина A методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 1. Измерение количества полного транс-ретинола и 13-цис-ретинола

СТБ EN 12823-2-2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина A методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Определение содержания бета-каротина

СТБ EN 14122-2012 Продукты пищевые. Определение витамина B_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

СТБ EN 14152-2012 Продукты пищевые. Определение витамина B_2 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

СТБ EN 14164-2012 Продукты пищевые. Определение витамина B_6 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

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

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. 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 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия

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

ГОСТ 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

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 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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ EN 14663-2014 Продукция пищевая. Определение витамина B6 (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

ГОСТ EN 15086-2015 Продукция пищевая. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннита, сорбита и ксилита в пищевой продукции

ГОСТ 16337-77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 16711-84 Основа парафинированной бумаги. Технические условия

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

ГОСТ 18510-87 Бумага писчая. Технические условия

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

ГОСТ 21444-75 Бумага мелованная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 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 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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

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

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

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

ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов B_1 и B_2

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26811-2014 Изделия кондитерские. Йодометрический метод определения массовой доли общей сернистой кислоты

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

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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

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

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

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

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

ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

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

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30417-96 Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е

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

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

ГОСТ 30627.3-98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ Р 52690-2006 Продукты пищевые. Вольтамперометрический метод определения массовой концентрации витамина С

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

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

3 Термины и определения, классификация

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 015, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 029, ТР ТС 033, СТБ 1100, СТБ П 2399, ГОСТ 17481 (в части, не противоречащей техническим регламентам), а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1.1 батончик: Конфета, имеющая явно выраженную удлиненную форму, длина которой в 3 и более раз больше ширины (или наибольшего поперечного размера).

3.2 Классификация

3.2.1 В зависимости от технологии изготовления конфеты подразделяют на:

а) неглазированные – изготавливаемые без покрытия корпуса конфеты (далее – корпус) глазурью;

б) глазированные – изготавливаемые с покрытием корпуса (полностью или частично) глазурью;

в) с начинками или без начинки – изготавливаемые на шоколадоформующем оборудовании из шоколадной массы, кондитерской и жировой масс для формования;

г) на основе шоколадной массы, кондитерской и жировой масс для формования – в виде лепешек или различных фигур с введенными в массу цукатами, изюмом, вафлями, орехами, другими крупными добавлениями.

3.2.2 В зависимости от компонентного состава конфеты изготавливают с корпусами, слоями, начинками следующих видов:

– помадными (из сахарной, молочной, сливочной, фруктовой помады, помады крем-брюле);

– молочными, сливочными;

– из ирисной (тоффи) массы;

– из мягкой карамельной массы;

– ликерными;

– фруктовыми, в том числе ягодными (далее – фруктовые), овощными, желейными, желейно-фруктовыми, желейно-овощными;

– марципановыми;

– пралине, типа пралине;

– жировыми;

– сбивными (включая нугу);

– кремовыми на основе масла какао, кондитерских и растительных жиров, масла из коровьего молока;

– грильяжными, мягкими грильяжными и фруктово-грильяжными;

– с шоколадными начинками, состоящими из сахара, жира, какао-продуктов (не менее 14 %), с применением или без применения молочных продуктов, патоки;

– из натурального меда; медовыми, состоящими из уваренного сахаро-паточного сиропа с добавлением натурального меда;

– сиропными, состоящими из уваренного сахаро-паточного сиропа;

– из цукатов и сухофруктов;

– из заспиртованных фруктов, в том числе ягод (далее – фрукты);

– из экструдированных (взорванных) круп;

– из готовой винодельческой и ликеро-водочной продукции;

– с комбинированными корпусами (включая корпуса с начинками) или комбинированными начинками, состоящими из двух (и более) конфетных масс;

– с корпусами, состоящими из конфетных масс в сочетании с вафельными листами, фигурами (далее – вафли).

3.2.3 Для отделки поверхности конфет могут быть использованы различные отделочные полуфабрикаты, целые и (или) дробленые орехи, арахис, экструдированные крупы, цукаты, кокосовая стружка, вафельная крошка, сушеные фрукты, овощи и другие виды сырья, разрешенного для изготовления пищевой продукции.

3.2.4 Конфеты, содержащие не менее 25 % шоколадной массы или шоколадной глазури, могут называться шоколадными.

3.2.5 В наименованиях конфет, изготавливаемых из кондитерской и жировой масс для формования, а также конфет, глазированных кондитерской и жировой глазурью, не допускается применение слов «шоколадные», «в шоколаде» или аналогичных по смыслу.

3.2.6 В зависимости от назначения конфеты изготавливают:

– для питания всех категорий населения, в том числе обогащенными (витаминами, и (или) минеральными веществами, и (или) пищевыми волокнами, и (или) другими биологически активными компонентами, и (или) пребиотиками);

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

4 Общие технические требования

4.1 Конфеты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по рецептурам, технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке. Специализированные конфеты (для диетического профилактического питания, в том числе диабетического профилактического питания, для питания спортсменов) должны также соответствовать требованиям ТР ТС 027.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям конфеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4.2.2 По физико-химическим показателям корпуса, слои, начинки конфет должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

4.2.3 Физико-химические показатели для конфет с комбинированными корпусами (включая корпуса с начинками) или комбинированными начинками, с корпусами из конфетных масс в сочетании с вафлями устанавливают отдельно для каждого слоя конфетной массы, начинки. В случае затруднительного разделения на составные части допускается устанавливать физико-химические показатели для корпуса в целом.

4.2.4 Допускаемые отклонения массовой доли влаги устанавливают в рецептуре.

Массовая доля начинки в конфетах с начинками – не менее 20 % с учетом допускаемых отклонений ±5,0 %.

Массовая доля начинки в конфетах с корпусами с начинками – не менее 4 % с учетом допускаемых отклонений ±5,0 %.

Для конфет с комбинированными начинками нормируется общая массовая доля всех начинок.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика конфет			
	неглазированных	глазированных	с начинками или без начинки	с корпусами на основе шоколадной массы, кондитерской и жировой масс для формования
Вкус и запах	Свойственные конкретному наименованию конфет, с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкуса и запаха			
Форма	Прямоугольная, округлая, квадратная, куполообразная, в виде батончиков, в виде различных фигур, без деформации		Прямоугольная, квадратная, круглая, овальная, куполообразная, в виде различных фигур, преимущественно с рельефным рисунком на поверхности. Начинка конфеты должна быть закрыта массой для формования полностью или частично	В виде лепешек или различных фигур с введенными в массу цукатами, изюмом, вафлями, орехами, другими крупными добавлениями
Поверхность	Сухая, нелипкая, с возможным наличием видимых крупных добавлений (при их использовании).	Глазированные конфеты должны иметь ровную или волнистую поверхность глазури.	Блестящая гладкая или с выразительным оттиском рельефа формы.	Ровная или волнистая, блестящая, с выступающими крупными добавлениями.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика конфет			
	неглазированных	глазированных	с начинками или без начинки	с корпусами на основе шоколадной массы, кондитерской и жировой масс для формования
	Поверхность желейных неглазированных конфет – сухая, нелипкая, с нанесением защитного покрытия и (или) обсыпки. Для конфет, изготовленных методом отливки конфетной массы в крахмал, допускаются следы крахмала на поверхности	Конфеты, глазированные шоколадной и кондитерской глазурью, должны иметь блестящую ровную или волнистую поверхность глазури, без поседения. Допускается матовая поверхность при использовании шоколадной и кондитерской глазури с содержанием молочных продуктов (или продуктов переработки молока) и белой (цветной), а также жировой глазури. Поверхность частично глазированных конфет – в соответствии с рецептурой. Поверхность конфет, глазированных глазурью с крупными добавлениями или с их использованием в процессе глазирования, – неровная, бугристая	Допускается матовая поверхность при использовании шоколадной массы и кондитерской массы для формования с добавлением молочных продуктов (или продуктов переработки молока) и белой (цветной), а также жировой массы для формования	
	Поверхность конфет может иметь художественную отделку, обсыпку			

Примечания

1 Для глазированных конфет допускается незначительное просвечивание корпуса на донышке изделий.

2 Для специализированных конфет диабетического профилактического питания:

– в корпусах из помады на поверхности и внутри допускаются «белые пятна» – скопления крупных кристаллов;

– донышки корпусов могут иметь слегка втянутую поверхность;

– допускаются небольшие трещины на поверхности глазури и на неглазированных конфетах;

– корпуса пралине, из помады, изготовленные с ксилитом, могут иметь неоднородную структуру.

Таблица 2

Вид конфет и (или) корпусов, слоев, начинок конфет	Наименование показателя и значение			
	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу), %, не более	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более
Помадные (из сахарной, молочной, сливочной, фруктовой помады, помады крем-брюле), молочные, сливочные неглазированные конфеты, слои неглазированных конфет	16,0	–	–	14,0
Помадные (из сахарной, молочной, сливочной, фруктовой помады, помады крем-брюле), молочные, сливочные корпуса, слои глазированных конфет	19,0	–	–	–
Корпуса, слои неглазированных конфет из ирисной (тоффи) массы	15,0	–	3,0	17,0
Корпуса, слои глазированных конфет из ирисной (тоффи) массы	15,0	–	3,0	–
Корпуса, слои глазированных конфет из мягкой карамельной массы	15,0	–	–	–
Ликерные корпуса, слои глазированных конфет	60,0	–	–	–
Фруктовые, овощные, желейные, желейно-фруктовые, желейно-овощные корпуса, слои глазированных конфет	32,0	–	–	60,0
Желейные, желейно-фруктовые, желейно-овощные неглазированые конфеты, слои неглазированных конфет	32,0	–	–	28,0
Марципановые	16,0	75,0	–	–
Пралине	4,0	65,0	21,0	–
Типа пралине	4,0	65,0	–	–
Пралине с добавлением сырья с высокой влажностью и заварное пралине	16,0	65,0	9,0	–
Типа пралине с добавлением сырья с высокой влажностью и типа заварного пралине	16,0	65,0	–	–
Жировые	5,0	–	–	–
Сбивные корпуса, слои глазированных конфет	25,0	–	–	–
Кремовые на основе масла какао, кондитерских и растительных жиров	4,0	–	–	–
Кремовые на основе масла из коровьего молока	19,0	–	–	–

Окончание таблицы 2

Вид конфет и (или) корпусов, слоев, начинок конфет	Наименование показателя и значение			
	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу), %, не более	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более
Грильяжные	6,0	–	–	–
Мягкие грильяжные	15,0	–	–	–
Фруктово-грильяжные корпуса, слои глазированных конфет	25,0	–	–	60,0
Корпуса из сухофруктов, цукатов	30,0	–	–	–
Корпуса из заспиртованных фруктов	45,0	–	–	–
Корпуса из экструдированных (взорванных) круп	7,0	–	–	–
Конфеты на основе шоколадной массы, кондитерской и жировой масс для формования с цукатами, изюмом, вафлями, орехами и другими крупными добавлениями	12,0	–	–	–
Начинки корпусов конфет и конфет, формуемых на шоколадоформующем оборудовании:				
– помадные (из сахарной, молочной, сливочной, фруктовой помады, помады крем-брюле)	25,0	–	–	–
– шоколадные	22,0	–	–	–
– фруктовые, овощные, желейные, желейно-фруктовые, желейно-овощные	41,0	–	–	–
– пралине, типа пралине, жировые, кремовые (на основе масла какао, кондитерских и растительных жиров)	4,0	–	–	–
– кремовые (на основе масла из коровьего молока), молочные, сливочные	23,0	–	–	–
– из ирисной (тоффи), мягкой карамельной массы	19,0	–	–	–
– ликерные, медовые, сиропные	60,0	–	–	–

Примечания

1 В помадных корпусах, слоях, начинках конфет, изготовленных с добавлением препаратов, содержащих инвертазу, массовая доля влаги должна быть не менее 11,0 %.

2 В специализированных конфетах диабетического профилактического питания массовая доля редуцирующих веществ не нормируется.

Массовую долю глазури в глазированных конфетах устанавливают в рецептуре с учетом допускаемого отклонения минус 2 %, в сторону увеличения не ограничивается.

Массовые доли общего сахара (в пересчете на сахарозу) и жира в пересчете на сухое вещество устанавливают в рецептуре с учетом допускаемых отклонений ±3,0 %.

Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, – не более 0,1 %.

4.2.5 Массовая доля общей сернистой кислоты в конфетах с фруктовыми, овощными, желейно-фруктовыми, желейно-овощными корпусами, начинками, изготовленными с применением фруктового, овощного сырья, консервированного диоксидом серы (сернистым ангидридом) (или солями сернистой кислоты – сульфитами), должна быть не более 0,01 %.

Содержание бензойной кислоты, сорбиновой кислоты в конфетах, изготовленных с применением фруктового, овощного сырья, консервированного соответственно бензойной кислотой (или ее солями – бензоатами), сорбиновой кислотой (или ее солями – сорбатами), – в соответствии с требованиями ТР ТС 029, [1], [2].

4.2.6 Специализированные конфеты (для диетического профилактического питания, диабетического профилактического питания, для питания спортсменов) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 027, [3] и настоящего стандарта.

Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в специализированных конфетах диабетического профилактического питания в соответствии с [4], [5] – не более 5,0 %.

Массовую долю подсластителей в специализированных конфетах диабетического профилактического питания устанавливают в рецептуре с учетом допускаемых отклонений ±3,0 %.

4.2.7 Обогащенные конфеты должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [6], [7] и настоящего стандарта.

Конкретные наименования и формы витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и других биологически активных компонентов, пребиотиков, применяемых для обогащения конфет, и их содержание устанавливают в соответствии с [4]–[7] и указывают в рецептуре.

4.2.8 Конкретные наименования конфет, требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, пищевая ценность 100 г конфет (включая содержание витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и других биологически активных компонентов, пребиотиков – для обогащенных конфет), сведения о назначении (для специализированных конфет), количество конфет в 1 кг (в штуках), срок годности для каждого наименования конфет должны быть указаны в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

4.2.9 По микробиологическим показателям конфеты должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [4], [5].

4.2.10 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в конфетах не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [4], [5].

4.2.11 Содержание радионуклидов в конфетах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [8].

4.2.12 Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства вносят в конфеты в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [1], [2].

4.2.13 Конфеты подлежат контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов) в соответствии с перечнем продовольственного сырья и пищевых продуктов, приведенным в [9].

4.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам

4.3.1 Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления конфет, должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешенными к применению для изготовления пищевой продукции.

Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств с указанием ТНПА или документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование конфет, утвержденной в установленном порядке.

4.3.2 Для изготовления конфет применяют следующие основные виды сырья, пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства:

– ароматизаторы, экстракты, эфирные масла;

– глазурь шоколадную, кондитерскую, жировую;
– витамины, минеральные вещества, поливитаминные комплексы;
– зерна злаковых культур и продукты их переработки;
– какаовеллу;
– какао-продукты: какао-порошок, какао тертое, масло какао, какао-крупку;
– кокосовую стружку;
– коньяк, изделия ликеро-водочные, винодельческие;
– крахмал картофельный, кукурузный, в том числе модифицированный;
– крахмальную патоку, глюкозный, глюкозно-фруктозный, фруктозно-глюкозный, мальтозный сиропы;
– кэроб;
– масложировую продукцию: растительные жиры и масла, в том числе рафинированные, фракционированные и модифицированные (гидрогенизированные, переэтерифицированные), жиры специального назначения (жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности), эквиваленты, улучшители и заменители масла какао, заменители молочного жира, спреды;
– молочную продукцию;
– натуральный мед;
– мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты;
– натуральный кофе, чай и продукты их переработки;
– пенообразующее сырье;
– пищевую йодированную соль;
– пищевые добавки: подсластители (ксилит, сорбит, изомальт, мальтит, эритрит), пищевые красители, регуляторы кислотности (лимонную кислоту, молочную кислоту, цитрат натрия, лактат натрия), эмульгаторы (лецитин, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициноловых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот), консерванты (сорбиновую кислоту, бензойную кислоту и их соли, диоксид серы (сернистый ангидрид) или соли сернистой кислоты сульфиты), глицерин;
– пребиотики;
– продукты маслоделия и сыроделия;
– продукты экструзионной технологии;
– специи и пряности;
– сахар, сахарную пудру;
– семена арахиса, ядра орехов и продукты их переработки;
– семена масличных культур;
– студнеобразующее сырье (включая пищевые добавки и комплексные пищевые добавки (желирующие агенты, загустители, стабилизаторы): агар, агароид, фурцелларан (агар из фурцеллярии), пектин, желатин, модифицированный крахмал, каррагинан, камеди, гуммиарабик;
– ферментные препараты;
– фруктовые и овощные полуфабрикаты: подварки, припасы, пюре, повидло, пасты, соки, порошки и продукты их переработки;
– фруктозу;
– фрукты, овощи сушеные, вяленые, сублимированные (в том числе сублимированные гранулы – криспи), заспиртованные, бланшированные, а также цукаты;
– халву;
– шоколадную массу, кондитерскую и жировую массы для формования;
– этиловый ректификованный спирт не ниже высшей очистки;
– яичные продукты.

Допускается применение аналогичного сырья, пищевых добавок и ароматизаторов при выполнении требований, установленных в 4.3.1.

4.3.3 Для глазирования корпусов применяют шоколадную, кондитерскую, жировую глазурь.

4.3.4 Для защитной обработки поверхности (глянцевания) желейных неглазированных конфет применяют воско-жировые смеси, глянцеватели, глазирователи, защитные покрытия.

4.3.5 Для изготовления специализированных конфет диабетического профилактического питания применяют подсластители: ксилит, сорбит, изомальт, мальтит, эритрит и другие подсластители и (или) пищевое сырье, разрешенные для диабетического профилактического питания Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

Для изготовления обогащенных конфет применяют витамины, минеральные вещества, поливитаминные комплексы, пищевые волокна и другие биологически активные компоненты, пребиотики в соответствии с [4]–[7], рекомендациями Минздрава.

4.3.6 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления конфет, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 015, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [4], [5].

4.3.7 Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства и их применение – в соответствии с ТР ТС 029, [1], [2].

4.3.8 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [8].

4.4 Упаковка

4.4.1 Конфеты изготавливают завернутыми и незавернутыми. В зависимости от способа упаковывания конфеты изготавливают весовыми (помещенными непосредственно в транспортную упаковку), упакованными номинальным количеством не более 5000 г, в том числе штучными (упакованными по одной штуке номинальным количеством не более 200 г), в виде смесей и наборов.

Специализированные конфеты изготавливают упакованными номинальным количеством не более 500 г.

4.4.2 Упакованные конфеты изготавливают с одинаковым и различным номинальным количеством.

Требования к количеству упакованных конфет, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии упакованного товара – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы конфет (включая штучные) от номинального количества:

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

б) для упакованных конфет с различным номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление в)].

Требования к положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества изготовитель устанавливает в технологической документации.

4.4.3 Для завертывания конфет применяют бумагу этикеточную по ГОСТ 7625, бумагу писчую по ГОСТ 18510, бумагу мелованную по ГОСТ 21444, бумагу-основу для парафинирования по ГОСТ 16711, бумагу типа «каурекс», бумагу парафинированную по ГОСТ 9569, фольгу алюминиевую для упаковки пищевой продукции по ГОСТ 745, подпергамент по ГОСТ 1760, пергамент растительный по ГОСТ 1341, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, пленку поливинилхлоридную по ГОСТ 25250.

Конфеты могут быть упакованы поштучно в пленку из полимерных материалов методом термосваривания, такие конфеты считаются завернутыми.

Обогащенные конфеты рекомендуется упаковывать в светонепроницаемую упаковку.

4.4.4 Для упаковывания конфет применяют потребительскую упаковку и укупорочные средства, соответствующие требованиям ТР ТС 005, ТНПА, [10], [11].

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

4.4.5 Для упаковывания конфет применяют потребительскую упаковку – пакеты, коробки из картона или полимерных материалов с корректором или без него.

Пакеты, коробки из полимерных материалов должны быть термосварены, заклеены, скреплены специальными зажимами или закрыты иным способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность конфет.

Дно коробок и поверхность упакованных в них незавернутых конфет застилают оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом, парафинированной бумагой, полимерными материалами.

Допускается упаковывать в коробки конфеты, предварительно уложенные в капсюли из этикеточной бумаги. При укладывании конфет в корректоры или капсюли дно коробок не застилают.

4.4.6 Упакованные в потребительскую упаковку конфеты укладывают массой нетто не более 10,0 кг в транспортную упаковку – ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301.

4.4.7 Весовые завернутые конфеты с ликерными и молочными корпусами упаковывают рядами или насыпью массой нетто не более 6,0 кг, со сбивными корпусами – не более 8,0 кг, остальные – не более 10,0 кг в транспортную упаковку – ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301.

4.4.8 Весовые незавернутые конфеты с ликерными и молочными корпусами упаковывают в ящики рядами массой нетто не более 6,0 кг, со сбивными корпусами – не более 8,0 кг, остальные – не более

10,0 кг с перестилкой рядов пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой, целлофаном, пленкой полиэтиленовой по ГОСТ 10354. Этими же материалами выстилают ящики таким образом, чтобы закрыть верхний ряд конфет.

В качестве выстилающего материала допускается применять мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 или изготовленные из пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена по ГОСТ 16337. Выстилающий материал должен покрывать всю продукцию.

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

При упаковывании, транспортировании и хранении конфет применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570 и другим ТНПА.

4.4.10 Допускается использование других типов упаковки, укупорочных средств, соответствующих требованиям ТР ТС 005, ТНПА, [10], [11], и упаковочных материалов, соответствующих требованиям ТНПА, [10], [11], разрешенных для упаковывания пищевой продукции.

4.5 Маркировка

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

4.5.2 Маркировка завернутых весовых конфет должна содержать следующую информацию:

– наименование конфет;

– наименование и местонахождение изготовителя.

4.5.3 Маркировка потребительской упаковки с упакованными конфетами, включая маркировку штучных конфет, должна содержать следующую информацию:

– наименование конфет;

– состав конфет;

– номинальное количество;

– дату изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– пищевую ценность 100 г конфет и (или) одной порции (с указанием ее массы);

– сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО;

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

– штриховой идентификационный код;

– обозначение настоящего стандарта.

В маркировке потребительской упаковки наборов конфет указывают наименование каждого вида конфет. Допускается указывать номинальное количество каждого вида конфет, входящего в набор.

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

4.5.4 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 7.3 или 7.6.

4.5.5 Маркировка транспортной упаковки с упакованными конфетами должна содержать следующую информацию:

– наименование конфет;

– количество упаковочных единиц и номинальное количество конфет в упаковочной единице (для упакованных конфет с одинаковым номинальным количеством);

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

– дату изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

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

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта.

4.5.6 Маркировка транспортной упаковки с весовыми конфетами – в соответствии с ТР ТС 022.

4.5.7 Маркировка специализированных конфет – по 4.5.1–4.5.5 с учетом требований ТР ТС 027 с указанием сведений о назначении конфет в виде одной из надписей:

– «Продукция диетического профилактического диабетического питания»;

– «Продукция диетического профилактического питания»;

– «Продукция для питания спортсменов».

В маркировке специализированных конфет диабетического профилактического питания дополнительно указывают:

– расчетное содержание в 100 г конфет и (или) одной порции (с указанием ее массы): подсластителей, общего сахара (в пересчете на сахарозу);

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

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

4.5.8 В маркировке обогащенных конфет дополнительно указывают:

– в соответствии с утвержденной рецептурой (в пересчете на 100 г конфет и (или) одну порцию с обязательным указанием ее массы) содержание биологически активных компонентов на конец срока годности и их долю (в процентах) от средней суточной потребности в биологически активных компонентах.

Дополнительно могут быть указаны величины, отражающие рекомендуемую среднюю норму физиологической потребности человека в биологически активных компонентах.

4.5.9 Указание в маркировке пищевой ценности конфет – в соответствии с ТР ТС 022. Показатели пищевой ценности конфет определяются изготовителем расчетным путем по методике, приведенной в [12].

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

4.5.11 Номер или обозначение партии, смены указывают в виде цифр и (или) букв при нанесении маркировки рядом с датой изготовления конфет или указывают на листке-вкладыше, помещенном внутрь потребительской или транспортной упаковки, или проставляют штемпелем с наружной стороны упаковки.

4.5.12 Допускается включать в маркировку дополнительную информацию, не противоречащую требованиям законодательства Республики Беларусь, Евразийского экономического союза.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по СТБ 2397, СТБ 8035 и настоящему стандарту. Приемку конфет производят партиями.

Партией считают определенное количество конфет одного вида и наименования, одной даты изготовления, изготовленное 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 для упакованной продукции: имеющее одинаковое значение номинального количества для упакованных конфет с одинаковым номинальным количеством или различные значения номинального количества для упакованных конфет с различным номинальным количеством.

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

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

5.1.1 Правила приемки партии упакованных конфет с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованных конфет)» и «среднее содержимое партии» – по СТБ 8035.

5.1.2 Партия упакованных конфет с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса упакованных конфет)» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное

[1)] Для конфет, в состав которых входят подсластители-сахароспирты.

отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.4.2).

5.2 Конфеты при приемке должны быть проверены изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлены удостоверением качества и безопасности. Форму удостоверения качества и безопасности разрабатывает и утверждает изготовитель.

Удостоверение качества и безопасности должно содержать следующие реквизиты:

– номер и дату его выдачи;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– наименование конфет;

– дату изготовления и срок годности;

– объем партии:

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

– количество (массу) конфет в транспортной упаковке (для упакованных конфет с различным номинальным количеством и весовых);

– тип упаковки;

– условия хранения;

– подтверждение о соответствии конфет требованиям настоящего стандарта;

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

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (для весовых конфет).

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 конфет, изготовленных в течение смены.

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

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

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

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

5.4 Контроль органолептических показателей, количество вносимых пищевых добавок (кроме подсластителей, общей сернистой кислоты, сорбиновой кислоты, бензойной кислоты), ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, содержимого упаковочной единицы (массы упакованных конфет), соблюдения требований к партии (для упакованных конфет с одинаковым и различным номинальным количеством), состояния упаковки и качества ее маркировки осуществляют в каждой партии конфет.

5.5 Массовые доли влаги, общего сахара (в пересчете на сахарозу), жира в пересчете на сухое вещество, редуцирующих веществ, глазури в глазированных конфетах, начинки, контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 мес.

Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, массовую долю общей сернистой кислоты, бензойной кислоты, сорбиновой кислоты (по отдельности или в комбинации), контролируют периодически, но не реже одного раза в 12 мес.

5.6 В специализированных конфетах диабетического профилактического питания содержание общего сахара (в пересчете на сахарозу), содержание ксилита, сорбита контролируют в каждой партии, содержание подсластителей (кроме ксилита и сорбита) – не реже одного раза в 6 мес.

В обогащенных конфетах содержание витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон и других биологически активных компонентов, пребиотиков контролируют периодически, но не реже одного раза в 12 мес.

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

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

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

5.8 Контроль содержания радионуклидов в конфетах осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб для определения органолептических, физико-химических показателей, контроля состояния упаковки и качества маркировки, содержимого упаковочной единицы – по СТБ 2397 и настоящему стандарту.

6.2 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 10444.2, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31747, ГОСТ 30519.

6.3 Отбор проб для определения показателей безопасности (содержание микотоксинов, пестицидов, токсичных элементов) – по СТБ 1036.

Подготовка проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Отбор проб для определения содержания радионуклидов – по СТБ 1053, [13], [14]. Отбор проб для контроля содержания ГМО в продукции – по [15].

6.4 Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия конфет требованиям ТР ТС 021 отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [16].

6.5 Определение органолептических показателей

6.5.1 Определение органолептических показателей проводят по ГОСТ 5897, СТБ 2394 путем контроля объединенной пробы.

6.5.2 Определение формы конфет проводят визуально, поверхности – визуально и тактильно. Вкус и запах конфет определяют органолептически.

6.6 Определение физико-химических показателей – по СТБ 2394, ГОСТ 5897, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, 31902.

6.7 Физико-химические показатели конфет с крупными добавлениями, с обсыпкой, глазированных (в том числе с использованием крупных добавлений, обсыпки) определяют без учета крупных добавлений, глазури, обсыпки, за исключением массовой доли глазури и золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %. В случае затруднительного отделения крупных добавлений допускается определять физико-химические показатели до введения крупных добавлений в процессе производства.

Физико-химические показатели неглазированных конфет, обсыпанных сахарной пудрой, какао-порошком или другой обсыпкой, которую затруднительно полностью отделить от корпуса изделия, определяют вместе с обсыпкой.

Массовую долю глазури в конфетах, глазированных с использованием крупных добавлений, обсыпки, определяют вместе с добавлениями, обсыпкой в процессе производства.

Массовую долю глазури в глазированных конфетах с корпусами из ликерных, молочных и фруктовых масс определяют в процессе производства.

Физико-химические показатели конфет с ликерными и комбинированными корпусами (включая корпуса с начинками) или комбинированными начинками, с корпусами из конфетных масс в сочетании с вафлями, допускается контролировать в полуфабрикатах в процессе производства, за исключением массовой доли общей сернистой кислоты, бензойной кислоты, сорбиновой кислоты и золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %.

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

6.9 Определение массовой доли ксилита, сорбита, изомальта, лактита, мальтита, маннита – по ГОСТ 25268, ГОСТ EN 15086.

6.10 Количество подсластителей (кроме ксилита, сорбита, изомальта, лактита, мальтита, маннита) или сырья, заменяющего сахар *X*, г, в специализированных конфетах диабетического профилактического питания контролируют в процессе изготовления конфет гравиметрическим (весовым) методом [1)] по рецептурной закладке (по массе согласно рецептуре) и вычисляют по формуле

$$X = \frac{m \times К}{И_{с.\,в}} \times М_{с.\,в}, \quad (1)$$

где m – масса подсластителей по рецептурной закладке на 1 т готовой продукции, кг;

К – коэффициент пересчета подсластителя на сухое вещество;

$И_{с.\,в}$ – масса сырья в сухих веществах на 1 т готовой продукции (без заверточных материалов) согласно рецептуре, кг;

$М_{с.\,в}$ – массовая доля сухих веществ в конфетах согласно рецептуре, %.

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

– до 2,5 кг включ. – ±5,0 г;

– от 2,5 до 10,0 кг включ. – ±10,0 г;

– свыше 10,0 кг – ±15,0 г.

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

6.11 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538. Содержание пестицидов определяют по ГОСТ 30349, [17].

6.12 Содержание радионуклидов определяют по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке и включенным в [18].

6.13 Количество вносимых пищевых добавок (кроме подсластителей), ароматизаторов, технологических вспомогательных средств определяют на стадии производства конфет гравиметрическим (весовым) методом [1)] при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4).

6.14 Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711.

6.15 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 [9]);

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

6.16 Контроль состояния упаковки и качества ее маркировки проводят по СТБ 2397.

6.17 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованных конфет) и среднего содержимого партии упакованных конфет с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8035.

6.18 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованных конфет с различным номинальным количеством)

Измерения массы упакованных конфет должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества Т согласно 4.4.2. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей 1/3 Т.

Содержимое упаковочной единицы (массу упакованных конфет) определяют на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле

$$M_i = M_i^{\text{брутто}} - M_i^{\text{упак}}, \quad (2)$$

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

$M_i^{\text{упак}}$ – значение массы упаковки, г.

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

Для каждой упаковочной единицы упакованных конфет выборки определяют отрицательное отклонение в граммах от номинальной массы, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.4.2 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 5.1.2.

6.19 Массу нетто весовых конфет в транспортной упаковке определяют на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и вычисляют по формуле (2).

6.20 В массу весовых и упакованных завернутых конфет (кроме штучных) включается обертка (фольга, подвертка).

При определении массы потребительской упаковки учитывается масса капсюлей, филеек, корексов (при их наличии) и других вспомогательных упаковочных материалов различного типа (при необходимости).

6.21 Содержание витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон, инулина, олигофруктозы, лактулозы контролируют по СТБ EN 12821, СТБ EN 12822, СТБ EN 12823-1, СТБ EN 12823-2, СТБ EN 14122, СТБ EN 14152, СТБ EN 14164, ГОСТ 7047, ГОСТ 24556, ГОСТ 25999, ГОСТ 26928, ГОСТ 30417, ГОСТ 30627.3, ГОСТ Р 52690, ГОСТ EN 14663, [20]–[32].

6.22 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.

6.23 Средства измерений и испытаний, используемые при выполнении измерений (испытаний), должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Конфеты транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с требованиями ТР ТС 021, правилами перевозки пищевой продукции, действующими на соответствующем виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке конфеты должны быть предохранены от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

Транспортирование конфет 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.

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

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

7.4 Конфеты при хранении не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Не допускается хранение конфет совместно с продукцией, обладающей специфическим запахом.

7.5 При хранении конфет в ящиках из гофрированного картона поддоны с ящиками штабелируют высотой не более 2,0 м. Между штабелями и стеной оставляют проход не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1,0 м.

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

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

7.8 Рекомендуемые сроки годности конфет с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения, указанных в 7.1–7.5:

а) конфет, глазированных шоколадной и кондитерской глазурью:

– 6,0 мес – завернутых с помадными корпусами;

– 6,0 мес – завернутых с корпусами из фруктовых, овощных, желейных, желейно-фруктовых, желейно-овощных масс;

– 6,0 мес – завернутых с корпусами из масс пралине, типа пралине, из сбивных масс;

– 6,0 мес – завернутых с корпусами из цукатов, сухофруктов;

– 6,0 мес – завернутых с фруктово-грильяжными корпусами;

– 4,0 мес – незавернутых конфет, упакованных в потребительскую упаковку, обандероленную воздухонепроницаемой пленкой; завернутых конфет, кроме перечисленных;

– 3,0 мес – завернутых с корпусами из масс с использованием экструдированных круп;

– 2,0 мес – завернутых с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки;

– 1,0 мес – завернутых с корпусами из молочных, кремовых масс, с использованием муки из экструдированных круп;

– 15 сут – с корпусами из кремовых масс на основе (или с добавлением) масла из коровьего молока, ликерных масс, заспиртованных фруктов;

б) конфет из шоколадной и кондитерской массы для формования с начинками и без начинок:

– 6,0 мес – завернутых и (или) упакованных (из шоколадной и кондитерской массы для формования) без начинок;

– 3,0 мес – завернутых и (или) упакованных (из шоколадной массы и кондитерской массы для формования) с начинками;

– 1,0 мес – завернутых и (или) упакованных (из шоколадной массы и кондитерской массы для формования) с начинками из ликера, коньяка;

в) конфет, глазированных жировой глазурью; шоколадной и кондитерской глазурью с добавлением продуктов переработки орехов, арахиса:

– 1,5 мес – завернутых и (или) упакованных;

– 1,0 мес – незавернутых весовых;

г) неглазированных конфет:

– 3,0 мес – с корпусами из желейных масс, завернутых в воздухонепроницаемую этикетку, незавернутых упакованных в коробки, обандероленные воздухонепроницаемой пленкой;

– 3,0 мес – завернутых с молочными корпусами;

– 2,0 мес – завернутых и незавернутых с корпусами из масс типа пралине на основе кондитерского жира, из масс с использованием подсолнечной муки, экструдированных круп; завернутых весовых и упакованных с корпусами из желейных масс;

– 1,0 мес – завернутых и незавернутых с корпусами из масс с использованием муки из экструдированных круп; завернутых и (или) упакованных с корпусами из марципановых масс, покрытые защитным слоем;

– 1,5 мес – завернутых с помадными корпусами; завернутых и незавернутых марципановых на основе кондитерского жира с использованием пальмоядрового масла (твердого жира);

– 25 сут – незавернутых с помадными корпусами;

– 15 сут – конфет и наборов конфет из помадных масс;

– 10 сут – завернутых и (или) упакованных с корпусами из марципановых масс, без защитного слоя.

Срок годности наборов и смесей конфет изготовитель устанавливает по конфетам с наименьшим сроком годности. Срок годности конфет с комбинированными корпусами, в том числе корпусами с начинкой, с комбинированными начинками, изготовитель устанавливает по наименьшему сроку годности конфет, корпуса которых являются идентичными начинкам, слоям комбинированных корпусов конфет.

7.9 Сроки годности обогащенных конфет изготовителю рекомендуется устанавливать по 7.8 с учетом гарантированного содержания биологически активных компонентов на уровне не ниже регламентируемого на конец срока годности и установленного в рецептуре.

7.10 Срок годности специализированных конфет для диабетического профилактического питания изготовителю рекомендуется устанавливать по 7.8.

8 Гарантии изготовителя

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

Библиография

[1] 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

[2] 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

[3] Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180

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

[5] 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

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к обогащенным пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66

[7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66

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

[9] Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь от 08.06.2005 №12/26 «Об утверждении перечня продовольственного сырья и пищевых продуктов, подлежащих контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов)»

[10] 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

[11] 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

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

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

[14] 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.

[15] 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, руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 26 июля 2004 г.

[16] 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

[17] 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

[18] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн.: БелГИМ

[19] 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

[20] МВИ.МН 1792-2002 Методика выполнения измерений концентраций элементов в жидких пробах на спектрометре ARL 3410+
Утверждена Минздравом РБ 10 сентября 2002 г.

[21] МВИ.МН 2052-2004 Методика определения витамина B_1 (тиамина) в продуктах питания
Утверждена Минздравом РБ 27 октября 2004 г.

[22] МВИ.МН 2146-2004 Методика определения фолиевой кислоты в обогащенных продуктах питания
Утверждена Минздравом РБ 25 ноября 2004 г.

[23] МВИ.МН 2147-2004 Методика определения витамина B_2 (рибофлавина) в продуктах питания
Утверждена Минздравом РБ 27 октября 2004 г.

[24] МВИ.МН 3320-2010 Определение содержания витамина B_6 в кондитерских изделиях и пищевых концентратах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 5 ноября 2010 г.

[25] МВИ.МН 3624-2010 Определение содержания витамина B_5 в кондитерских изделиях методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 5 ноября 2010 г.

[26] МВИ.МН 3756-2011 Определение содержания витамина B_1 (тиамина гидрохлорида) в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 24 марта 2011 г.

[27] МВИ.МН 3927-2011 Определение витамина B_2 (рибофлавина) в пищевых продуктах. Методика выполнения измерений
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 14 июня 2011 г.

[28] МВИ.МН 3972-2011 Определение содержания витамина B_2 (рибофлавина) в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 21 июля 2011 г.

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

[30] МВИ.МН 3384-2010 Определение лактулозы в обогащенных мясных продуктах, пищевых концентратах, хлебобулочных и кондитерских изделиях
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 27 апреля 2010 г.

[31] МВИ.МН 4197-2012 Методика выполнения измерений по определению содержания пищевых волокон в продуктах детского питания
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 11 января 2012 г.

[32] МВИ.МН 4967-2014 Определение содержания инулина/олигофруктозы в обогащенных пищевых продуктах
Утверждена РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» 16 июля 2014 г.

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 15.02.2016. Подписано в печать 29.02.2016. **Формат** бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,91 Уч.-изд. л. 1,64 Тираж 2 экз. Заказ 476

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