ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 991-95

Концентраты пищевые
СЛАДКИЕ БЛЮДА
Общие технические условия

Канцэнтраты харчовыя
САЛОДКІЯ СТРАВЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 4-2007

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.87:006.354(476) МКС 67.080.10; 67.180.10 Н33

Ключевые слова: концентраты пищевые, сладкие блюда, показатели, требования

ОКП 91 9510
ОКП РБ 15.89.14

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным объединением «Хартэх»
ВНЕСЕН концерном «Белпищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 16 марта 1995 г. № 2

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 1996 г. (ИУС РБ № 1 1996 г.), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в октябре 2000 г. (ИУС РБ № 5 2000 г.), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в апреле 2007 г. (ИУ ТНПА № 4 2007)

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

Концентраты пищевые
СЛАДКИЕ БЛЮДА
Общие технические условия

Канцэнтраты харчовыя
САЛОДКІЯ СТРАВЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Food concentrates
SWEET DISHES
General specifications

Дата введения 1995-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на концентраты пищевые – сладкие блюда (кисели, кремы, муссы, желе, пудинги и т. д.), представляющие собой смеси различных предварительно подготовленных продуктов, фасованные в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления сладких блюд.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

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

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. 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 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 7047-55 Витамины А, С, D, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2-77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

Издание официальное

ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.5-77 Концентраты пищевые. Методы определения кислотности

ГОСТ 15113.6-77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

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

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24370-80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 24508-80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 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 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – 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 замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3 Общие технические требования

3.1 Концентраты пищевые – сладкие блюда должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству сладких блюд в упаковочных единицах, к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от рецептур концентраты сладких блюд изготавливают следующих видов: кисели, муссы, желе, кремы, пудинги.

3.2.2 По внешнему виду пищевые концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид насыпных концентратов	Однородная порошкообразная масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комки
Внешний вид брикетов	Целые, правильной формы, равномерные по толщине

3.2.3 По органолептическим показателям готовые блюда из концентратов, приготовленные по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Свойственный одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом
Вкус и запах	Свойственный соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Киселей – вязкая однородная без комочков; желе – желеобразная однородная; муссов – пенообразная однородная; кремов – желеобразная или пюреобразная однородная; пудингов – желеобразная однородная

3.2.4 По физико-химическим показателям сладкие блюда должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля влаги, %	4,0 – 14,0	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля сахарозы (общего сахара), %	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.6, ГОСТ 5903
Общая кислотность, в пересчете на лимонную кислоту, %	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.5
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	$1 \cdot 10^{-2}$	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Содержание витамина С (аскорбиновой кислоты) к концу срока годности (при его внесении), в 100 г продукта, мг	В соответствии с рецептурой. Допускаемое отклонение ± 20 %	По ГОСТ 7047
Содержание витаминов (кроме витамина С), минеральных веществ к концу срока годности (при их внесении), в 100 г продукта, мг	В соответствии с рецептурой. Допускаемое отклонение ± 20 %	По 5.6 и ГОСТ 7047

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.2.5 (Исключен, Изм. № 2)

3.2.6 Конкретные наименования сладких блюд, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, срок годности, способ приготовления, перечень сырья и пищевых добавок со ссылками на ТНПА для конкретного наименования сладких блюд должны быть указаны в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.7 Содержание токсичных элементов и микробиологические показатели в сладких блюдах не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1].

3.2.6, 3.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.2.8 Содержание радионуклидов не должно превышать республиканских допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав), установленных в [2].

(Измененная редакция, Изм. № 3)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления сладких блюд, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Минздравом и соответствовать требованиям, установленным в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.3.2 Пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению Минздравом.

Применение пищевых добавок – в соответствии с требованиями, установленными в [3].

(Измененная редакция, Изм. № 3)

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканских допустимых уровней, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.3.4 (Исключен, Изм. № 3)

3.4 Упаковка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 24508.

Сладкие блюда фасуют также в:

– пакеты по ГОСТ 24370 из комбинированных термосвариваемых материалов;

– пакеты по ГОСТ 24370 из многослойных полимерных материалов;

– мешки-вкладыши пленочные по ГОСТ 19360 массой нетто до 10 кг.

Допускается использование других упаковочных материалов, разрешенных к применению Минздравом и обеспечивающих сохранность качества готовой продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.2 Допускается по согласованию с потребителем фасовать кисели в мешки бумажные по ГОСТ 2226 массой нетто до 20 кг.

3.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества (массы нетто) сладких блюд – согласно СТБ 8019 (приложение А, таблица А.1).

Для киселей, упакованных в мешки массой нетто до 20 кг, допускаемые отрицательные отклонения массы нетто – 0,2 %.

Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничиваются.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.4.4 Среднее содержимое партии фасованных сладких блюд должно быть не менее номинального количества, указанного на потребительской упаковке.

Допускается использование других видов и типов потребительской, транспортной тары по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом и обеспечивающих безопасность, сохранность, качество сладких блюд при транспортировании, хранении и реализации.

(Введен дополнительно, Изм. № 3)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100, СТБ 8019.

Для продукции, срок годности которой отличается от установленного настоящим стандартом, на потребительской таре указывают обозначение рецептуры.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.5.2 Маркировка транспортной тары с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги» – по ГОСТ 14192.

На каждой единице транспортной тары (на этикетке, ярлыке, при помощи штемпеля или иным способом) должна быть нанесена следующая информация о продукции:

– наименование продукта;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– номер укладчика или смены;

– количество упаковочных единиц и масса нетто упаковочной единицы;

– условия хранения;

– дата изготовления;

– срок годности;

– обозначение настоящего стандарта;

– информация о подтверждении соответствия.

Для нефасованной продукции дополнительно указывают:

– состав продукта;

– пищевую ценность;

– информацию о генетически модифицированных составляющих (при их использовании);

– массу брутто, массу нетто, кг;

– обозначение рецептуры согласно 3.5.1.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

3.5.3 (Исключен, Изм. № 2)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 15113.0 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

4.2 Каждую партию сладких блюд сопровождают удостоверением о качестве, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

4.3 Органолептические показатели, массу нетто, состояние упаковки и качество маркировки, среднее содержимое партии фасованных сладких блюд контролируют в каждой партии.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 3)

4.4 Массовую долю сахарозы контролируют периодически, но не реже одного раза в квартал, а также при разногласиях в оценке качества, физико-химические показатели (массовую долю влаги, металлические примеси, общую кислотность, посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов) контролируют периодически, но не реже одного раза в месяц, а также при разногласиях в оценке качества.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

4.5 Массовую долю посторонних минеральных примесей контролируют периодически, но не реже одного раза в полугодие.

(Введен дополнительно, Изм. № 2. Измененная редакция, Изм. № 3)

4.6 Содержание витаминов, минеральных веществ, контролируют периодически, но не реже одного раза в полугодие, а также при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

4.7 Микробиологические показатели (кроме патогенных, условно-патогенных микроорганизмов) изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в квартал, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

4.8 Контроль содержания токсичных элементов, патогенных, условно-патогенных микроорганизмов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

4.9 Контроль уровня радиоактивного загрязнения сладких блюд осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.6 – 4.9 (Введены дополнительно, Изм. № 3)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 3)

5.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 15113.0, отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 15113.3 и в соответствии с таблицей 3.

Массу нетто определяют по ГОСТ 15113.1, при этом вычисления проводят по формуле

$$x_1 = \frac{m_2(100 - w)}{100 - w_1},$$

где x_1 – масса нетто при максимально допустимой влажности, г;

m_2 – масса нетто при фактической влажности, г;

w – фактическая массовая доля влаги, %;

w_1 – максимально допустимая массовая доля влаги, %.

Массу нетто определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104. Рекомендуемая цена поверочного деления *e*, равная дискретности весов, а также значения наименьшего предела взвешивания НмПВ весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 4.

Таблица 4

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления *e* (дискретность весов), не более, г	Наименьший предел взвешивания НмПВ
Менее 10	0,1	20 *e*
От 10 до 50, не включая 50	0,2	
От 50 до 150, не включая 150	0,5	
От 150 до 500, не включая 500	1,0	
От 500 до 2500, не включая 2500	2,0	
От 2500 и более	5,0	

Для каждой упаковочной единицы определяют отклонения в граммах от массы нетто, указанной в маркировке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

5.3 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.4 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.5 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и методам, утвержденным в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

5.6 Содержание витаминов (кроме витамина С), минеральных веществ контролируют в каждой партии по фактической закладке весовым методом и один раз в шесть месяцев определяют по методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.7 Контроль среднего содержимого партии фасованных сладких блюд осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.6, 5.7 (Введены дополнительно, Изм. № 3)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование – по ГОСТ 24508.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

6.2 Сладкие блюда хранят при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности сладких блюд с даты изготовления:

– с добавлением молочных продуктов – 6 мес;

– без добавления молочных продуктов – 12 мес.

Допускается установление изготовителем сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, в соответствии с [4].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

6.3 Сроки годности на конкретные наименования сладких блюд устанавливаются изготовителем в зависимости от применяемого сырья, упаковочных материалов в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности сладких блюд требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 3)

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[2] Гигиенические нормы
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

[3] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[4] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-18-2005 Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 3)

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 16.05.2007. Подписано в печать 29.07.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,48 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru