МКС 67.190

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 СТБ 1202-2000

Полуфабрикаты шоколадного производства
ШОКОЛАДНАЯ МАССА И ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ
Общие технические условия

Паўфабрыкаты шакаладнай вытворчасці
ШАКАЛАДНАЯ МАСА І ШАКАЛАДНАЯ ГЛАЗУРА
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29.08.2006 г. № 39

Дата введения 2007-03-01

Пункт 4.2.2. Таблица 1. Наименование показателя «Внешний вид». Характеристику показателя после слова «крошка» дополнить словами: «и другие согласно утвержденной рецептуре».

(ИУ ТНПА № 8 2006)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.190

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 1202-2000

Полуфабрикаты шоколадного производства
ШОКОЛАДНАЯ МАССА И ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ
Общие технические условия

Паўфабрыкаты шакаладнай вытворчасці
ШАКАЛАДНАЯ МАСА І ШАКАЛАДНАЯ ГЛАЗУРА
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31.08.2005 г. № 39

Дата введения 2006-01-01

Пункт 4.2.4. Таблицу 2 для показателя «Массовая доля влаги, %» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Значение					
	Шоколадная масса				Шоколадная глазурь	
	обыкновенная		десертная		без добавлений	с добавлениями
	без добавлений	с добавлениями	без добавлений	с добавлениями		
Массовая доля влаги, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с предельным отклонением ± 0,5 %					

(ИУ ТНПА № 8 2005)

МКС 67.190 Группа Н42

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 1202-2000

Полуфабрикаты шоколадного производства
ШОКОЛАДНАЯ МАССА И ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ
Общие технические условия

Паўфабрыкаты шакаладнай вытворчасці
ШАКАЛАДНАЯ МАСА І ШАКАЛАДНАЯ ГЛАЗУРА
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 21 июля 2004 г. № 33

Дата введения 2004-11-01

Раздел 3. Термин "Шоколадная масса и шоколадная глазурь" дополнить примечанием:
Примечание – Массовая доля какао-продуктов, содержащих какао-масло, должна быть не менее:
– 25 % – для шоколадной массы;
– 31 % – для шоколадной глазури".

(ИУС РБ № 7 2004 г.)

СТБ 1202-2000

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Полуфабрикаты шоколадного производства

ШОКОЛАДНАЯ МАССА И ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Общие технические условия

Паўфабрыкаты шакаладнай вытворчасці

ШАКАЛАДНАЯ МАСА І ШАКАЛАДНАЯ ГЛАЗУРА

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 664.6.002.62 МКС 67.190 (КГС Н 42)

Ключевые слова: шоколадная глазурь, шоколадная масса, показатели органолептические, показатели физико-химические, показатели безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ОКП 91 2582; 91 2589
ОКП РБ 15.84.21

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ОАО "Коммунарка"

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 18 апреля 2000 г. № 10

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Определения 2
4 Общие технические требования 2
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение 6

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Полуфабрикаты шоколадного производства ШОКОЛАДНАЯ МАССА И ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ Общие технические условия

Паўфабрыкаты шакаладнай вытворчасці ШАКАЛАДНАЯ МАСА І ШАКАЛАДНАЯ ГЛАЗУРА Агульныя тэхнічныя ўмовы

Semimanufactures of chocolate production CHOCOLATE PASTE AND CHOCOLATE GLAZE General specifications

Дата введения 2000-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты шоколадного производства – шоколадную массу и шоколадную глазурь, применяемые при изготовлении конфетных масс и других продуктов, формовании шоколадных изделий и для покрытия (глазирования) кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.6 – 4.2.8.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

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 5899-85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901-87 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 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка

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 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

СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах (РДУ-99)

3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Добавления – пищевые продукты, используемые при изготовлении шоколадной массы и шоколадной глазури, частично замещающие сахар, какао тертое, какао масло в рецептуре (сухие молочные и другие продукты), придающие определенный привкус, но не изменяющие основной характеристики шоколадной массы или шоколадной глазури.

Шоколадная масса и шоколадная глазурь – тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная смешиванием какао тертого или какао порошка, какао масла, сахара, лецитина, ароматизатора, изготавливаемая с добавлениями или без добавлений.

4 Общие технические требования

4.1 Шоколадная масса и шоколадная глазурь должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением рецептур, технологических инструкций и санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 В зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяют:
шоколадную массу на:
– обыкновенную без добавлений и с добавлениями;
– десертную без добавлений и с добавлениями;
шоколадную глазурь на:
– обыкновенную без добавлений и с добавлениями.

4.2.2 По органолептическим показателям шоколадная масса и шоколадная глазурь должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Блоки, стружка, крошка
Цвет:	
– в застывшем состоянии	От светло-коричневого до темно-коричневого. Допускается поседение снаружи и внутри
– в расплавленном состоянии	От светло-коричневого до темно-коричневого или в соответствий с утвержденной рецептурой
Консистенция при температуре:	
до 21 °С	Твердая
30 – 40 °С	Пластичная, вязкая
св. 40 °С	Текучая
Вкус и запах	Свойственные соответствующему виду шоколадной массы и шоколадной глазури без посторонних привкусов и запахов
Примечание – Для шоколадных масс и шоколадных глазурей, изготовленных без какао тертого и какао порошка ("белых" шоколадных масс и шоколадных глазурей), цвет продукта должен соответствовать цвету исходных компонентов согласно утвержденной рецептуре.	

4.2.3 Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования шоколадной массы и шоколадной глазури должна быть приведена в рецептуре.

4.2.4 По физико-химическим показателям шоколадная масса и шоколадная глазурь должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение					
	Шоколадная масса				Шоколадная глазурь	
	обыкновенная		десертная		без добавлений	с добавлениями
	без добавлений	с добавлениями	без добавлений	с добавлениями		
Массовая доля влаги, %, не более	1,2	1,5	1,2	1,2	1,3	1,5
Массовая доля жира, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с предельным отклонением ± 3,0 %					
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу), %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с предельным отклонением ± 3,0 %					

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение					
	Шоколадная масса				Шоколадная глазурь	
	обыкновенная		десертная		без добавлений	с добавлениями
	без добавлений	с добавлениями	без добавлений	с добавлениями		
Степень измельчения, %, не менее	92	92	97	96	90	90
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Примечание – Допускаются превышения верхних пределов по массовой доле жира и сахара.						

4.2.5 Конкретные значения физико-химических показателей, пищевая ценность для каждого наименования изделия должны быть приведены в рецептуре.

4.2.6 Микробиологические показатели шоколадной массы и шоколадной глазури должны соответствовать СанПиН 11-63 РБ (6.5.3.1 – шоколад обыкновенный и десертный без добавлений и с добавлениями).

4.2.7 Содержание токсичных элементов в шоколадной массе и шоколадной глазури не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ.

4.2.8 Содержание радионуклидов в шоколадной массе и шоколадной глазури не должно превышать действующих республиканских допустимых уровней, установленных в ГН 10-117.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, применяемое для изготовления шоколадной массы и шоколадной глазури, должно соответствовать требованиям нормативных документов и(или) быть разрешенным к применению Минздравом Республики Беларусь и по показателям безопасности не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ.

4.3.2 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать действующих республиканских допустимых уровней.

4.4 Упаковка

4.4.1 Шоколадную массу и шоколадную глазурь вырабатывают в виде блоков, стружки, крошки.

4.4.2 Шоколадную массу и шоколадную глазурь упаковывают:

– в транспортную тару – в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13512 или ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131 массой нетто не более 25 кг;

– в потребительскую тару массой нетто до 1 кг – в полимерные стаканчики и другие виды тары по нормативным документам и(или) разрешенные Минздравом Республики Беларусь для фасования пищевых продуктов.

Шоколадную массу и шоколадную глазурь в потребительской таре упаковывают в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13512 массой нетто не более 20 кг.

Ящики должны быть выстланы внутри пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730, пленкой полиэтиленовой по ГОСТ 10354.

Допускается применять пакеты из этих же материалов и других упаковочных материалов, соответствующих требованиям нормативных документов и(или) разрешенных Минздравом Республики Беларусь для контакта с данной продукцией.

По согласованию с потребителем шоколадную массу и шоколадную глазурь допускается упаковывать в другие виды транспортной тары, соответствующие требованиям нормативных документов и(или) разрешенные Минздравом Республики Беларусь.

4.4.3 Тара, применяемая для упаковывания шоколадной массы и шоколадной глазури, должна быть чистая, сухая, соответствующая санитарным требованиям к таре, предназначенной для упаковывания пищевых продуктов, и обеспечивающая сохранность продукта.

4.4.4 Допускаемые отклонения от массы нетто в процентах не должны превышать:

– минус 3,0 – для упаковочных единиц до 0,5 кг включ.;

– минус 2,0 – для упаковочных единиц от 0,51 до 1,0 кг включ.;

– минус 0,5 – для упаковочных единиц св. 1 кг.

Отклонение массы нетто в большую сторону не ограничивается.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

На каждую единицу потребительской тары наносят маркировку, содержащую:

– наименование продукта;

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

– товарный знак изготовителя (при его наличии);

– массу нетто;

– состав продукта;

– пищевую ценность;

– условия хранения;

– дату изготовления и(или) срок хранения;

– рекомендации по применению;

– обозначение настоящего стандарта.

4.5.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: "Беречь от влаги", "Беречь от нагрева".

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую:

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

– товарный знак изготовителя (при его наличии);

– наименование продукта;

– состав продукта;

– пищевую ценность;

– массу брутто;

– массу нетто;

– количество упаковочных единиц потребительской тары (для фасованных шоколадной массы и шоколадной глазури) и массу упаковочной единицы;

– дату изготовления и срок хранения;

– условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904, СТБ 1036, СТБ 1053.

5.2 Из каждой единицы транспортной тары в выборке из разных мест отбирают (из блоков вырезают ножом) точечные пробы массой не менее 100 г. Отобранные пробы шоколадной массы, шоколадной глазури расплавляют в емкости, помещенной в водяную баню при температуре 60 – 80 °С, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 600 г.

5.3 Массовую долю жира и сахара определяют при возникновении разногласий в оценке качества продукции.

Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в 6 мес, и по требованию потребителя.

5.4 Контроль микробиологических показателей, содержания токсичных элементов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по 5.2 и ГОСТ 5904 (2.18 – 2.20 и 3.1).

6.2 Определение органолептических показателей

6.2.1 Определение внешнего вида шоколадной массы и шоколадной глазури проводят визуально при отборе точечных и составлении объединенной проб продукта.

6.2.2 Определение цвета

Цвет шоколадной массы и шоколадной глазури определяют визуально: в застывшем состоянии – осмотром точечной или объединенной пробы при температуре продукта до 21 °С; в расплавленном состоянии – при температуре продукта свыше 40 °С.

6.2.3 Определение консистенции

6.2.3.1 Аппаратура и материалы

Термостат электрический суховоздушный с диапазоном температур 0 – 150 °С и погрешностью регулирования температуры ±1 °С.

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

6.2.3.2 Проведение испытаний

Часть объединенной пробы шоколадной массы и шоколадной глазури массой 30 – 50 г помещают в стеклянный стакан, который ставят в термостат и выдерживают при одной из заданных в 4.2.2 температур. Консистенцию шоколадной массы и шоколадной глазури определяют визуально.

6.2.4 Определение вкуса и запаха

Вкус и запах шоколадной массы и шоколадной глазури определяют органолептически. При определении вкуса количество продукта должно быть достаточным для распределения его по всей полости рта.

6.3 Определение физико-химических показателей – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899 – ГОСТ 5903.

6.4 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543.

6.5 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

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

6.7 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

6.8 Определение радионуклидов в шоколадной глазури и шоколадной массе проводят по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Шоколадную массу и шоколадную глазурь транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для транспорта данного вида.

Не допускается перевозка и хранение шоколадной массы и шоколадной глазури с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Шоколадная масса и шоколадная глазурь не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и должны быть предохранены от атмосферных осадков.

7.2 Шоколадная масса и шоколадная глазурь должны храниться в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях при температуре не выше 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Ящики с шоколадной массой и шоколадной глазурью должны быть уложены на стеллажи штабелями. Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м.

7.3 При соблюдении условий, указанных в 7.2, срок хранения шоколадной массы и шоколадной глазури со дня изготовления:

– без добавлений – не более 6 мес;

– с добавлениями – не более 3 мес.

gost.e-ecolog.ru