СТБ 1205-2000

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Полуфабрикаты шоколадного производства

КАКАО ЖМЫХ И КАКАО ПОРОШОК ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ

Технические условия

Паўфабрыкаты шакаладнай вытворчасці

КАКАВА ЖМЫХ І КАКАВА ПАРАШОК ВЫТВОРЧЫ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.6.002.62 МКС 67.140.30 (КГС Н42)

Ключевые слова: какао тертое, какао жмых, какао порошок производственный, показатели органолептические, показатели физико-химические, показатели безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ОКП 91 2584
ОКП РБ 15.84.13.000

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 Технические требования 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 5
Приложение А Пищевая ценность 100 г продукта 6

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Полуфабрикаты шоколадного производства
КАКАО ЖМЫХ И КАКАО ПОРОШОК ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ
Технические условия

Паўфабрыкаты шакаладнай вытворчасці
КАКАВА ЖМЫХ І КАКАВА ПАРАШОК ВЫТВОРЧЫ
Тэхнічныя ўмовы

Semimanufactures of chocolate production
COCOA NIBS CAKE AND COCOA NIBS POWDER
General specifications

Дата введения 2000-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на какао жмых и получаемый из него производственный какао порошок, применяемый для изготовления 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 4.2.4 – 4.2.6.

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

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1:1983, ИСО 7023:1983) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 4403-91 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие 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 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 6613-86 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

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. Методы определения дрожжей и плесневых грибов

Издание официальное

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 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:

Какао жмых – частично обезжиренное прессованием какао тертое.

Какао порошок производственный – полуфабрикат шоколадного производства, получаемый путем тонкого измельчения какао жмыха.

Какао тертое – полуфабрикат шоколадного производства, получаемый из обжаренных и измельченных ядер какао бобов.

4 Технические требования

4.1 Какао жмых и какао порошок производственный должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением технологических инструкций и санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям какао жмых и какао порошок производственный должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Какао жмых	Какао порошок производственный
Внешний вид	Цилиндрические плотные блоки или блоки, раздробленные на куски различных размеров	Порошок
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого с сероватым оттенком	От светло-коричневого до темно-коричневого
Вкус и запах	Свойственные продукту без постороннего привкуса и запаха	

4.2.2 По физико-химическим показателям какао жмых и какао порошок производственный должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	
	какао жмыха	какао порошка производственного
Массовая доля влаги, %, не более	6,0	7,5
Массовая доля жира, %, не более	14,0	14,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10,0 %, %, не более	0,2	0,2
Степень измельчения – остаток на сите № 23 из шелковой ткани по ГОСТ 4403 или на сите № 0315 из проволочной сетки по ГОСТ 6613, %, не более	–	3,0
Массовая доля металломагнитной примеси (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	–	$3{,}0 \times 10^{-4}$

4.2.3 Пищевая ценность какао жмыха и какао порошка производственного приведена в приложении А.

4.2.4 Микробиологические показатели какао жмыха и какао порошка производственного должны соответствовать требованиям СанПиН 11-63 РБ.

4.2.5 Содержание токсичных элементов в какао жмыхе и какао порошке производственном не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ.

4.2.6 Содержание радионуклидов не должно превышать действующих республиканских допустимых уровней, установленных в ГН 10-117.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Какао тертое, применяемое для изготовления какао жмыха и какао порошка производственного, должно соответствовать требованиям нормативных документов и(или) быть разрешено 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 Какао жмых и какао порошок производственный упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ящики из древесины по ГОСТ 10131 и мешки бумажные двух-, трехслойные марки А по ГОСТ 2226 массой нетто не более 20 кг.

При упаковывании продукции в транспортную тару должны использоваться мешки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 .

По согласованию с потребителем какао жмых и какао порошок производственный допускается упаковывать в другие виды тары, соответствующие требованиям нормативных документов и(или) разрешенные Минздравом Республики Беларусь.

Тара, применяемая для упаковывания какао жмыха и какао порошка производственного, должна быть чистая, сухая, соответствующая санитарным требованиям к таре, предназначенной для упаковывания пищевых продуктов, и обеспечивающая сохранность продукта.

4.4.2 Отклонение массы нетто не должно превышать минус 0,5 %. Отклонение массы нетто в большую сторону не ограничивается.

4.5 Маркировка

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;
– пищевую ценность;
– массу нетто;
– дату изготовления;
– срок хранения;
– условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта.

5 Правила приемки

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

5.2 Из каждой единицы транспортной тары в выборке отбирают точечные пробы продукта массой нетто не менее 100 г.

Отобранные точечные пробы какао жмыха или какао порошка производственного подогревают в сушильном шкафу при температуре 60 – 70 °С в течение 50 мин, затем тщательно перемешивают и составляют объединенные пробы продуктов массой не менее 600 г каждая.

5.3 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 и 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 за уровнем 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).

Методы анализа – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899 – ГОСТ 5902.

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

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

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

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

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

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Какао жмых и какао порошок производственный транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для транспорта данного вида.

Не допускается перевозка и хранение какао жмыха и какао порошка производственного с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Какао жмых и какао порошок производственный не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и должны быть предохранены от атмосферных осадков.

7.2 Какао жмых и какао порошок производственный должны храниться в сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре не выше 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Мешки и ящики с какао жмыхом и какао порошком производственным 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 хранения, указанных в 7.2, срок хранения какао жмыха и какао порошка производственного со дня изготовления – не более 6 мес.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г продукта

Наименование продукта	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Какао жмых и какао порошок производственный (при влажности 5,0 %)	25,6	14,0	29,6	364
Примечание – Допустимые отклонения от указанной пищевой ценности какао жмыха и какао порошка производственного ± 15 %.				

gost.e-ecolog.ru