СТБ 1206-2000

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Полуфабрикаты шоколадного производства

КАКАОВЕЛЛА МОЛОТАЯ

Технические условия

Паўфабрыкаты шакаладнай вытворчасці

КАКАВАВЭЛА МОЛАТАЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.6.002.62 МКС 67.180.10 (КГС Н42)

Ключевые слова: какао бобы, какаовелла молотая, показатели органолептические, показатели физико-химические, показатели безопасности, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ОКП 91 2581
ОКП РБ 15.84.21.900; 15.84.23.900

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 3
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 4
Приложение А Пищевая ценность 100 г продукта 5

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Полуфабрикаты шоколадного производства КАКАОВЕЛЛА МОЛОТАЯ Технические условия

Паўфабрыкаты шакаладнай вытворчасці КАКАВАВЭЛА МОЛАТАЯ Тэхнічныя ўмовы

Semimanufactures of chocolate production MILLED COCOA-SHELLS General specifications

Дата введения 2000-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на какаовеллу молотую, получаемую измельчением оболочки обжаренных какао бобов и применяемую при изготовлении 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 и 4.2.5.

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 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 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

Издание официальное

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 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
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-37 и стронция-90 в пищевых продуктах (РДУ-99)

3 Определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:
Какао бобы – семена плодов дерева какао (Theobroma cacao L.), являющиеся основным сырьем при производстве шоколадных полуфабрикатов, шоколада и других кондитерских изделий.
Какаовелла – оболочка, отделенная от обжаренных какао бобов.

4 Технические требования

4.1 Какаовелла молотая должна 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 какаовелла молотая должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошок коричневого или темно-коричневого цвета
Вкус и запах	Свойственные данному продукту, без постороннего привкуса и запаха

4.2.2 По физико-химическим показателям какаовелла молотая должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Степень измельчения – остаток на сите № 23 из шелковой ткани по ГОСТ 4403 или на сите № 0315 из проволочной сетки по ГОСТ 6613, %, не более	30,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,3
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 какаовеллы молотой приведена в приложении А.

4.2.4 Содержание токсичных элементов в какаовелле молотой не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ.

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

4.3. Требования к сырью

4.3.1 Какао бобы, применяемые для изготовления какаовеллы молотой, должны соответствовать требованиям нормативных документов и(или) быть разрешенными к применению Минздравом Республики Беларусь и по показателям безопасности не должны 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 Какаовеллу молотую упаковывают в мешки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 и плотные мешки бумажные двух-, трехслойные по ГОСТ 2226 массой нетто не более 25 кг.

По согласованию с потребителем какаовеллу молотую допускается упаковывать в другие виды тары, упаковочные материалы, соответствующие требованиям нормативных документов и(или) разрешенные Минздравом Республики Беларусь для контакта с данной продукцией.

Тара, применяемая для упаковывания какаовеллы молотой, 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 брутто;
– 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 из разных мест отбирают точечные пробы продукта массой нетто не менее 100 г.

Отобранные точечные пробы перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 600 г.

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 за содержанием 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 какаовеллы молотой 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 5900 – ГОСТ 5902.

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

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

6.4 Определение радионуклидов в какаовелле молотой проводят по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортировка и хранение

7.1 Какаовеллу молотую транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими для транспорта данного вида.

Не допускается перевозка и хранение какаовеллы молотой с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Какаовелла молотая не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и должна быть предохранена от атмосферных осадков.

7.2 Какаовелла молотая должна храниться в сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях, при температуре не выше 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Мешки с молотой какаовеллой должны быть уложены 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 молотой какаовеллы 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
Какаовелла молотая (при влажности 6,0 %)	14,5	2,6	13,9	138
Примечание – Допустимые отклонения от указанной пищевой ценности какаовеллы молотой ± 15 %.				

gost.e-ecolog.ru