СТБ 1207-2000

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ГЛАЗУРЬ ЖИРОВАЯ

Общие технические условия

ГЛАЗУРА ТЛУШЧАВАЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.6.002.62 МКС 67.180.10 (КГС Н42)

Ключевые слова: глазурь жировая, 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 Общие технические требования 2
5 Правила приемки 5
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 6

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ГЛАЗУРЬ ЖИРОВАЯ
Общие технические условия

ГЛАЗУРА ТЛУШЧАВАЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

GLAZE FATTY
General specifications

Дата введения 2000-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жировую глазурь, предназначенную 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 4.2.5 – 4.2.7.

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 массовой доли сахара

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

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. 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. Метод 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 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа

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 следующий термин с соответствующим определением:

Жировая глазурь – кондитерский полуфабрикат, изготовленный на основе кондитерских жиров или их заменителей, с применением или без применения полуфабрикатов шоколадного производства, эквивалентов и заменителей какао масла.

4 Общие технические требования

4.1 Жировая глазурь должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением рецептур, технологических инструкций и санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям жировая глазурь должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Блоки, стружка, крошка
Цвет:	
– для глазури, изготовленной с применением шоколадных полуфабрикатов	От светло-коричневого до темно-коричневого
– для глазури, изготовленной без применения шоколадных полуфабрикатов	В зависимости от применяемых компонентов, в соответствии с утвержденной рецептурой
Консистенция при температуре:	
– до 45 °С	Твердая
– 45 °С	Пластичная, вязкая
– св. 45 °С	Текучая
Вкус и запах	Свойственные соответствующему виду жировой глазури, без постороннего запаха и привкуса

4.2.2 Конкретная характеристика органолептических показателей для каждого наименования жировой глазури должна быть приведена в рецептуре.

4.2.3 По физико-химическим показателям жировая глазурь должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	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 %
Степень измельчения, %, не менее	75,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,2

4.2.4 Конкретные значения физико-химических показателей, пищевая ценность для каждого наименования жировой глазури должны быть приведены в рецептуре.

4.2.5 Микробиологические показатели жировой глазури должны соответствовать СанПиН 11-63 РБ (6.5.2.2, группа – конфеты глазированные с корпусами кремовыми на основе пралине и типа пралине).

4.2.6 Содержание токсичных элементов в жировой глазури не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ.

4.2.7 Содержание радионуклидов в жировой 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 жировой 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 Жировую глазурь вырабатывают в виде блоков, стружки, крошки.

4.4.2 Жировую 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 20 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.

Жировую 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 жировую 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 жировой глазури, должна быть чистая, сухая, соответствующая санитарным требованиям к таре, предназначенной для упаковывания пищевых продуктов и обеспечивающая сохранность продукта.

4.4.2 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 фасованной жировой глазури) и массу упаковочной единицы;

– дату изготовления и 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 (из блоков вырезают ножом) точечные пробы массой не менее 100 г. Отобранные точечные пробы жировой 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 содержания токсичных элементов, микробиологических показателей 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 жировой глазури проводят визуально при отборе точечных и составлении объединенной проб продукта.

6.2.2 Определение цвета

Цвет жировой глазури определяют визуально: в застывшем состоянии – осмотром точечной или объединенной проб при температуре продукта до 45 °С; в расплавленном состоянии – при температуре продукта свыше 45 °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 жировой глазури массой 30 – 50 г помещают в стеклянный стакан, который ставят в термостат и выдерживают при одной из заданных в 4.2.1 температур. Консистенцию жировой глазури определяют визуально.

6.2.4 Определение вкуса и запаха

Вкус и запах жировой 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 жировой глазури проводят по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Жировую 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 жировой глазури с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Жировая глазурь не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей и должна быть предохранена от атмосферных осадков.

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

Ящики с жировой 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 жировой глазури со дня изготовления – не более 1,5 мес.

gost.e-ecolog.ru