ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 3 руб. 90 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

gost.e-ecolog.ru

СССР Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 8679 НКПП 263
	ВАФЛИ	Пищевая промышленность Н41

Настоящий стандарт распространяется на вафли без начинок и с начинками, изготовляемые в специальных механизированных или ручных формовочных жаровнях.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Типы. В зависимости от способа приготовления и рецептуры теста вафли-листы делятся на три типа:

1) сахарные, 2) полусахарные и 3) простые.

Подтипы. В зависимости от оформления готовые вафли подразделяются на следующие подтипы с присвоением каждому из них следующих литерных обозначений (марок):

Обозначение подтипа	Тип вафли	Оформление
Лит. А	I	Без начинки
Лит. Б	I, II и III	С начинкой
Лит. В	I, II и III	Производственные, идущие на производство конфет, для мороженого и т. д.

Примечание. Вафли лит. А и Б могут выпускаться с внешней отделкой и глазировкой и без таковых.

Сорта. В зависимости от качественных показателей вафли всех типов и подтипов разделяются на два сорта:

Высший сорт
Первый сорт

Б. СЫРЬЕ И РЕЦЕПТУРА

1. Для изготовления вафель применяются следующие виды сырья: пшеничная мука 30%-ного, 72%-ного и 75%-ного выходов, крахмал (пшеничный, картофельный или белый кукурузный), сахарный песок или пудра, пищевые жиры, молоко коро-

Внесен Главкондитером	Утвержден 5/I 1936 г.	Срок введения 15/I 1936 г.

вье, яйца, шоколад, кофе, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, миндаль, пищевые органические кислоты, разрешенные Всесоюзной санитарной инспекцией при СНК СССР, пищевая поваренная соль, вкусовые эссенции, ванилин, абрикосовая косточка и химразрыхлители, разрешенные Всесоюзной санитарной инспекцией при СНК СССР.

Примечание. Вафли типа «сахарные» изготовляются только из муки 30%-ного выхода.

2. Все сырье, идущее на изготовление вафель, должно соответствовать требованиям действующих, к моменту изготовления вафель, стандартов, а в случае их отсутствия кондициям, утвержденным Наркомпищепромом.

3. В качестве жиров могут употребляться сливочное и топленое масло, маргарин и компаунд-жир высшего и первого сортов, какао-масло и кокосовое масло.

4. Допускается:

а) замена молока и яиц продуктами их переработки (сгущенное молоко, сгущенный обрат, сухое молоко, обрат, сухие желтки);

б) применение для специальных сортов вафель вин и спиртных напитков;

в) применение карамельной патоки при изготовлении помады, употребляемой для внешней отделки вафель и для начинок;

г) применение пищевых красителей, разрешенных Всесоюзной санитарной инспекцией при СНК СССР.

5. Не допускаются при изготовлении вафель:

а) желтые сахара, б) мелясса, в) искусственные сладкие вещества.

6. Для изготовления вафельного теста отдельных типов устанавливаются следующие нормы расхода основных видов сырья на 100 *кг* муки:

Основные виды сырья	Тип I	Тип II	Тип III
Мука	100 *кг*	100 *кг*	100 *кг*
Сахар	40—55 „	10—25 „	0—5 „
Жир в пересчете на сухое вещество не менее	4,5 „	2 „	0—1 „
Молоко	Не менее 50 *л*	Предел не устанавливается	
Яйца—желтки . .	Не менее 5 *л*	Не менее 5 *л*	Не менее 5 *л*

Примечание. Допускается замена яичных желтков цельными яйцами, меланжем, сухими яйцами или альбумином.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
1. Внешний вид		
а) Форма	Прямоугольная, квадратная, круглая или фигурная, одинакового размера, присвоенная данному виду Правильная без повреждений (изломов), с четким обрезом, ровными краями Вафли с начинкой должны быть плотно склеены	Допускается до 10% с поврежденными углами и неровным обрезом. Для фигурных вафель допускается общим числом до 10% по счету вафель помятых или без начинки Примечание. Расклеившиеся вафли с начинкой относятся к лому
б) Поверхность	Равномерно-рифленая с обеих сторон или с четким рисунком формы, без трещин и подтеков Для подтипа Б начинка должна быть равномерно распределена по всей поверхности и не должна выступать за края Лицевые стороны вафель не должны быть запачканы начинкой Глазировка должна быть равномерной, без плешин, пузырей, подтеков, трещин и пятен	Допускается неравномерное распределение начинки или глазировки и до 10% вафель, запачканных начинкой с лицевой стороны Примечания: 1. Вафли с осыпающейся глазировкой относятся к лому 2. Для вафель с односторонней глазировкой допускается косой и неровный сход глазировки на поверхность вафель
2. Цвет	Для вафельных листов всех типов — равномерный, от кремового до светлокоричневого, без пятен и пригорелых мест	Неравномерный, слегка поджаристый, но не подгорелый
	Для начинок — однородный, свойственный виду начинки и равномерно окрашенный	То же
	Для вафель с добавкой какао цвет должен быть светлошоколадного оттенка, для подкрашиваемых сортов оттенок окраски должен быть равномерным	То же

ОСТ — 8679 НКПП — 263	Вафли

Продолжение

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
3. Строение в изломе	Вафли должны быть хорошо и равномерно выпечены, с развитой пористостью, легко размокаемы, без следов непромеса, не должны быть влажными на ощупь и не должны иметь посторонних включений Вафли с начинкой должны быть плотно склеены	Допускаются неплотно склеенные до 10% по количеству
4. Вкус и запах	Приятный, соответствующий сорту вафель, без неприятного привкуса и запаха, прогорклых жиров и салистости, затхлости и вкуса пригорелости	Те же, что и в высшем сорте
5. Консистенция начинок	Для пралине и кремовых — легко тающая, нежная, маслянистая, хорошо разработанная	Та же, что и в высшем сорте
6. Количество начинки	Для сбивных от 40 до 60%, для остальных—от 55 до 75% от веса готовых изделий	Допускается отклонение в сторону уменьшения процента начинки не более 10% от нормы высшего сорта
7. Размер готовых вафель	Для пластинчатых — наибольший размер не более 120 *мм* Для французских трубочек с начинкой длина не более 200 *мм* Для мелких фигурных размер не устанавливается	Тот же, что и в высшем сорте То же То же
8. Толщина	а) Для вафель-листов (производственных) подтипа лит. В—до 2 *мм* по ровному полю б) Для готовых вафель лит. А—до 6 *мм* в) Для пластинчатых вафель подтипов лит. А и Б с одной прослойкой начинки — до 7 *мм*, с двумя прослойками—до 10 *мм* и многослойные — до 20 *мм*	а) До 2,5 *мм* б) и в) Допускается отклонение по толщине до ± 2 *мм* от установленного размера

Продолжение

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
	г) Для фигурных вафель вида орешков, раковин, трубочек размер толщины не устанавливается	
	д) Вафли готовые пластинчатые должны иметь равномерную толщину по ровному полю	д) Допускается неравномерная толщина
9. Влажность упакованного товара	Для вафель-листов всех типов не более 4,5% Для начинок пралине не более 5% То же фруктовых не более 18% То же кремовых не более 6% То же марципановых не более 6% То же сбитых сливок не более 50% То же сбитых типа зефир не более 35°	Та же, что и в высшем сорте
10. Щелочность	Не более 2°	То же
11. Процент лома для вафель производственных	Допускается ломаных или с поврежденными углами вафель производственных и листов не более 5% на единицу упаковки	Допускается ломаных и с поврежденными углами не более 15% на единицу упаковки
12. Зольность	Золы нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты не более 0,1%	Та же, что и в высшем сорте

Примечание. Вафли всех типов и подтипов, не удовлетворяющие по какому-либо одному из признаков высшему сорту, переводятся в первый сорт.

Вафли всех типов и подтипов, не удовлетворяющие признакам первого сорта в отношении формы, вида поверхности и ее окраски, строения в изломе, консистенции и количества начинок, размеров и толщины, влажности, а также деформированные и расклеившиеся сверх допускаемых норм, относятся к лому. Вафли, не удовлетворяющие требованиям стандарта по прочим признакам, относятся к браку и в продажу не поступают.

Г. УПАКОВКА

Вафли всех типов и подтипов упаковываются в пачки, коробки или фанерные ящики.

1. Вафли в пачках

а) Вафли подтипов лит. А и Б, за исключением фигурных (ракушки, орешки, трубочки и пр.), упаковываются в пачки, весом нетто 50, 100, 150 и 250 *г* каждая.

Вафли должны быть уложены одинаковым рисунком в одну сторону, завертываются в пергамент или подпергамент и склеиваются художественно оформленной этикеткой из печатной бумаги с рисунком, утвержденным соответствующим наркоматом.

Этикетки могут быть сплошные, в виде поясков и наклеек.

Краски на этикетках должны быть четкими, ясными, немажущимися.

Количество ломаных или расклеившихся вафель не должно быть более 1 шт. на пачку.

Примечание. В случае если этикетка имеет вид пояска или наклейки, пачка завертывается в две бумажки.

б) Вафельные листы упаковываются в пачки-пакеты весом нетто 5—10 *кг*. Вафельные листы завертываются в чистую, без постороннего запаха, оберточную бумагу, с двух сторон покрываются чистыми фанерными листами соответствующего пачке формата и перевязываются шпагатом или бульдюком.

в) Штучные вафли производственные упаковываются в пачки-ролики, количеством по 100 шт. в каждой. Они должны быть уложены рисунком в одну сторону, завернуты в чистую оберточную бумагу, без постороннего запаха, и оклеены с торцов фабричной этикеткой.

Готовые пачки и ролики упаковываются в сухие, чистые, без постороннего запаха, фанерные или тесовые ящики, весом нетто:

вафли—до 20 *кг;*

штучные вафли производственные—до 10 *кг.*

Ящики застилаются внутри чистой оберточной бумагой. Свободные промежутки после укладки пачек должны быть заполнены чистой, сухой древесной стружкой лиственных пород или мягкой бумагой.

Примечание. При использовании штучных вафель (производственных) для местного потребления, ролики могут упаковываться в бумажные пакеты от 5 до 10 шт. роликов в каждом.

2. Вафли в коробках

В коробки упаковываются готовые вафли подтипов лит. А и Б.

Коробки могут быть из картона, фанеры или белой жести, весом нетто 100, 250, 500 и 1000 *г* каждая.

Коробки должны быть чистыми, без постороннего запаха и застланы внутри чистым подпергаментом или пергаментом.

Вафли укладываются рядами в одну сторону плашмя или на ребро. Мелкие фигурные вафли упаковываются насыпью.

Коробки должны иметь художественно оформленную этикетку, утвержденную соответствующим наркоматом.

В каждую коробку кладется номер укладчицы. Готовые коробки укладываются в чистые фанерные или тесовые ящики, весом нетто до 20 *кг*, застланные внутри чистой оберточной бумагой без постороннего запаха. Свободные промежутки после укладки коробок должны быть заполнены чистой, сухой древесной стружкой лиственных пород или мятой бумагой.

3. Вафли в ящиках

В ящики упаковываются готовые вафли подтипов лит. А и Б:

а) Фигурные вафли сорта орешек, раковины и др.—насыпью весом нетто до 4 *кг*.

б) Готовые вафли подтипа лит. А в укладку на ребро или плашмя, с перестилкой рядов бумагой, весом нетто до 12 *кг*.

в) Пластинчатые вафли с начинкой в укладку на ребро или плашмя, с перестилкой рядов бумагой, весом нетто до 15 *кг*.

Ящики должны быть фанерные, хорошо сшитые, без постороннего запаха, застланы подпергаментом или чистой оберточной бумагой.

Свободные промежутки после укладки должны быть заполнены чистой, сухой древесной стружкой лиственных пород или мятой бумагой.

Крышки ящиков должны быть прочно забиты, края оконтованы бумажной лентой.

В каждый ящик кладется номер укладчицы.

4. Отклонения в весе

Отклонение в весе нетто для упаковки до 500 *г* допускается до ± 5 *г*. Для упаковки выше 500 *г* до $\pm 1\%$.

Д. МАРКИРОВКА

Вафли всех типов и подтипов, затаренные в указанные виды упаковки, должны иметь следующую маркировку:

1) В а ф л и в п а ч к а х и к о р о б к а х:

а) название вафель, номер типа и литер подтипа,
б) наименование фабрики,
в) вес нетто единицы упаковки,
г) наименование главка и наркомата.

2) В а ф л и в б о л е е к р у п н о й т а р е, включая и наружную тару, должны иметь маркировку, нанесенную четким трафаретом несмываемой краской:

а) прейскурантный номер тары,
б) наименование фабрики, ее местонахождение и наименование наркомата,
в) название вафель и сорт, тип и литер подтипа,
г) для коробок и пачек количество штук,
д) вес нетто и брутто,
е) дата упаковки,
ж) фабричные условные обозначения.

Допускается взамен ручной маркировки применять наклейки с печатными буквами и цифрами или ручную маркировку на наклейках.

Е. ХРАНЕНИЕ

Готовые затаренные вафли должны храниться в помещениях складского типа, хорошо проветриваемых, сухих, чистых.

Не допускается хранение вафель совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Ящики с вафлями должны укладываться на подтоварники штабелями с таким расчетом, чтобы не было повреждений нижележащих ящиков.

Между рядами ящиков должны оставаться промежутки в 5 *см* для обтекания их воздухом.

Между отдельными штабелями и штабелем и стеной оставляются проходы не менее 0,7 *м*.

Гарантийный срок хранения для разных типов и подтипов вафель устанавливается следующий:

1. Вафельные листы подтипа лит. В при относительной влажности воздуха до 75%—1 месяц.

2. Готовые вафли подтипа лит. А и штучные производственные при температуре помещения до 15° С и относительной влажности воздуха 70—75 %—5 месяцев.

3. Вафли с начинками:

а) Начинки пралине $t°$ помещения до 10° С—3 мес.
б) » кремовые » » » 10° С—3 »
в) » марципанные » » » 10° С—30 дней
г) » фруктовые » » » 15° С — 3 мес.
д) » сбитые сливки — вводятся в вафли непосредственно перед употреблением.

Сроки хранения обусловлены с момента выпуска товара с фабрики.

Примечание. В случаях необходимости длительной перевозки или долгосрочного хранения допускается специальная усложненная упаковка по особой каждый раз договоренности с покупателем.

При транспортировке и хранении вафель должны соблюдаться правила, утвержденные инструкцией Наркомпищепрома.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ НКПП 482 Конфеты молочные 1

ОСТ НКПП 468 Карамель 7

ОСТ 1367 Карамель и монпансье. Правила приемки 17

ОСТ НКПП 469 Драже 24

ОСТ НКПП 507 Мармелад фруктово-ягодный 29

ОСТ НКПП 467 Мармелад желейный 36

ОСТ НКПП 506 Пастила сбивная 43

ОСТ НКПП 8680/264 Шоколад 50

ГОСТ 108—41 Какао-порошок 57

ОСТ НКПП 8677/261 Бисквит 69

ГОСТ 1009—41 Галеты (пищевые) 81

ОСТ НКПП 8679/263 Вафли 93

gost.e-ecolog.ru

Л127495 Стандартгиз. Подп. к печ. 20/VI 1947 г. 6½ п. л. Тир. 8.000 экз.

Тип. «Московский печатник» Зак. 2220