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 8680 НКПП 264
	ШОКОЛАД	Пищевая промышленность Н41

Настоящий стандарт распространяется на шоколад, представляющий собой продукт переработки бобов какао с сахаром как с добавлением молока, орехов, миндаля, абрикосового и персикового ядра, вафель в виде крупки, кофе, фруктов, ароматических веществ, так и без указанных добавлений.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Шоколад по входящим в него составным частям и степени разработки делится на две группы:

1. Шоколад без добавлений

а) Десертный
б) Обыкновенный
в) В порошке

} не содержащий других добавлений, кроме масла какао и ароматических веществ

2. Шоколад с добавлениями

а)	Шоколад молочный . . .	содержащий добавку сухого цельного или снятого молока
б)	» миньон	содержащий добавку растертых ядер миндаля, абрикосовой или персиковой косточки
в)	» ореховый . . .	содержащий добавку целых или дробленых обжаренных или сушеных ореховых ядер
г)	» кофейный . . .	содержащий добавку натурального кофе или экстракта натурального кофе
д)	» с вафлями . . .	содержащий добавку вафельных крошек
е)	» с фруктами . . .	содержащий добавку фруктов в виде цукатов, цедры или сухофруктов

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

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Общие

1. Бобы какао для выработки шоколада должны быть доброкачественные, хорошо ферментированные. Ореховые ядра, входящие в состав шоколада орехового, должны быть предварительно отсортированы, обжарены и освобождены от скорлупы.

Миндаль и абрикосовое или персиковое ядро, входящее в состав шоколада миньон, должны быть предварительно очищены, обжарены и растерты.

Сырье должно удовлетворять требованиям действующих в момент изготовления шоколада стандартов; в случае же отсутствия стандартов — кондициям, утвержденным Наркомпищепромом.

2. Шоколад изготовляется в плитках, таблетках, фигурный и в порошке.

3. Цвет шоколада должен быть от светлокоричневого до темнокоричневого.

4. Шоколад не должен иметь постороннего, несвойственного ему, запаха и вкуса.

5. Шоколад в плитках, таблетках и фигурный должен быть хорошо разработан, при плавлении во рту и разминании языком не должен давать ощущения кристаллов сахара и недостаточно растертых частей какао-бобов, должен быть твердым при комнатной температуре (15—18°С), иметь матовый излом, гладкую, слегка блестящую, лицевую поверхность; не должен иметь сероватого налета, пятен, раковин и пузырьков на лицевой поверхности.

Примечание. Для шоколада миньон и молочный допускается слегка тусклая лицевая поверхность.

6. Ароматические вещества допускаются не более 1,0%.

7. а) Общее содержание золы — не более 3,0%.

б) Золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, — не более 0,1%.

8. Общее содержание клетчатки:

В шоколаде без добавлений — не более 3,0%.
» » с добавлением ядер — не более 4,0%.

б) Специальные

№ п/п.	Наименование составных частей	Шоколад без добавления			Шоколад с добавлением	
		Десертный	Обыкновенный	В порошке	Молочный	Миньон
1	Влаги не более . . .	1%	2%	2%	2%	2%
2	Общее содержание составных частей какао-бобов (какао-масла и массы какао) не менее .	45%	37%	35%	25%	30%
3	В том числе содержание какао-массы не менее	35%	—	—	20%	—
4	Общее содержание какао-масла не менее .	—	—	12%	—	—
5	Содержание сахара не более	55%	63%	65%	60%	55%
6	Молока цельного с пересчетом на сухое молоко не менее . . .	—	—	—	12,5%	—
7	Миндаля или урюкового ядра не менее . .	—	—	—	—	15%

Шоколад ореховый: а) должен содержать шоколадной массы одного из вышеуказанных типов не менее 65%; б) орехового ядра цельного или дробленого в пределах 25—35%; в) влаги не выше 2,5%.

Шоколад кофейный: а) должен содержать шоколадной массы одного из вышеуказанных типов не менее 95%; б) кофе натурального жареного молотого в пределах 3,5—5%.

Шоколад с вафлями: а) должен содержать шоколадной массы одного из вышеуказанных типов не менее 94%; б) вафель в виде крупки в пределах 4,5—6%; в) влаги не выше 2%.

Шоколад с фруктами: а) должен содержать шоколадной массы одного из вышеуказанных типов не менее 90%; б) фруктов в пределах 5—10%; в) влаги не выше 5%.

Шоколад десертный: изготовляется из полноценных сортов бобов какао и отличается высокой степенью разработки.

Шоколад в порошке: представляет собой тонкий порошок светлокоричневого цвета с запахом и вкусом, свойственным шоколаду; при размешивании в горячей воде должен образовывать стойкую взвесь, не должен давать в течение одной минуты заметного отстоя.

Шоколадные фигуры изготовляются из стандартного шоколада любой формы, размера и веса.

Шоколад с молоком: должен иметь характерный молочный привкус.

Во все виды шоколада без добавок и другие допускается вводить сухое молоко и миндаль без указания на этикетке не более 5% за счет сахара.

Для стойкости шоколадных фигур допускается покрытие их поверхности лаками, разрешенными Всесоюзной санитарной инспекцией при СНК СССР.

Добавки в виде дробленых ядер или фруктов должны быть равномерно распределены в шоколадной массе.

Фальсифицирующие вещества

Не допускается применения в качестве добавок во всяком шоколаде:

1) искусственных сладких веществ;
2) каких-либо красок;
3) посторонних жиров;
4) муки;
5) других примесей, имеющих целью фальсификацию шоколада.

Примечание. Шоколад, имеющий посторонние или вредные примеси, фальсифицирующие вещества, затхлый, плесневелый, прогорклый, салистый или иной неприятный вкус и запах, повышенное содержание золы или клетчатки, краснобурый или явственно серый налет на поверхности, а также загрязнения, в продажу не допускается.

Шоколад, имеющий отклонения от качественных требований стандарта, не препятствующие, однако, пищевому его употреблению, может быть допущен в продажу лишь с особого в каждом отдельном случае разрешения органов Государственной кондитерско-макаронной инспекции качества Наркомпищепрома.

8. ЗАВЕРТКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Шоколад в плитках

Форма плиток прямоугольная. Плитки должны иметь правильную, равномерную по толщине форму, с четким рисунком, без оплывших краев и граней. Вес плиток нетто допускается в 12, 25, 50 и 100 *г*.

До износа старых форм разрешается выпуск шоколада всех других развесов от 12 до 100 *г*. Отклонение в весе допускается не более ±3% для плиток в 100 *г* и ±4% для плиток более мелкого развеса.

Плитки завертываются в фольгу из алюминия или оловянную с содержанием свинца не более 1%. Поверх фольги плитки завертываются в этикетки — бандеролью или конвертом.

На плитки развесом ниже 50 *г* вместо этикетки допускается наклейка бандероли поверх фольги.

На этикетке или бандероли (наклейке) обязательно ставится наименование наркомата, фабрики и места ее нахождения, название шоколада и вес в граммах.

Этикетка должна быть художественно оформлена.

Завернутые плитки укладываются в футляры из картона емкостью не более 2,5 *кг* или в ящики из клееной фанеры емкостью не более 5 *кг*. В футляры и ящики должны быть вложены номера укладчика. На футлярах и ящиках должна быть наклеена этикетка или наложен трафарет с указанием:

а) наименования наркомата,

б) названия фабрики и ее местонахождения,

в) названия сорта,

г) даты выпуска, причем дату разрешается ставить условными знаками,

д) веса нетто или количества и развеса плиток.

б) Шоколад в таблетках

Таблетки любой формы изготовляются из стандартного шоколада.

Вес (нетто) одной таблетки не должен превышать 10 *г*.

Таблетки завертываются по одной или нескольку штук в фольгу из алюминия или оловянную с содержанием свинца не более 1%.

Поверх фольги допускается завертка в этикетки или укладка в коробки. На этикетке или коробке должно быть обозначено название шоколада, вес в граммах, наименование наркомата, название фабрики и ее местонахождение.

Этикетки или коробка должны быть художественно оформлены.

Завернутые в этикетку или уложенные в коробочки таблетки упаковываются в футляры из картона, развесом не более 2,5 *кг*, или ящики из клееной фанеры, развесом не более 5 *кг*.

В футляры или ящики должны вкладываться номера укладчика.

На футляры или ящики наклеивается этикетка или ставится трафарет, на котором должны быть указаны:

а) наименование сорта изделий,

б) наименование наркомата, фабрики и ее местонахождение,

в) вес нетто,

г) дата выпуска с фабрики (дату разрешается ставить условными знаками).

в) Шоколад фигурный

Фигуры могут выпускаться как полыми, так и сплошными, склеенными из двух симметрично отлитых в формы половин, с заверткой и без завертки в фольгу из алюминия или оловянную. Полые фигуры: бомбы, фигуры птиц и животных, кедровые шишки и другие — могут выпускаться как с сюрпризами, так и без сюрпризов. Сюрпризы вкладываются обязательно завернутыми в белую папиросную бумагу, предохраняющую от соприкосновения с шоколадом. Сюрпризы в виде красивых детских игрушек должны быть небьющимися, могут быть покрыты несмываемой безвредной краской. Не допускается помещать в виде сюрпризов брошки или острые металлические предметы.

Фигуры упаковываются как в картонные коробки штучно или по нескольку штук, так и в ящики из клееной фанеры и затем в наружную тару.

г) Шоколад в порошке

Шоколад в порошке выпускается в картонных или жестяных коробках.

Вес нетто шоколада в порошке, расфасованного в коробки, устанавливается в 125 *г* и 250 *г*. Отклонения в весе нетто допускаются $\pm 2\%$.

Шоколад в порошке должен быть насыпан в бумажный пакет из пергамента или подпергамента, который вкладывается в коробку.

Коробки заклеиваются обязательно бандеролью.

На этикетках коробки для шоколада в порошке должны быть обозначены: наименование наркомата, фабрики, местонахождение фабрики, вес нетто, количество составных частей в процентах и способ употребления. В коробки вкладывается номер рассыпщика.

Г. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ШОКОЛАДА

1. Не допускается хранение шоколада совместно с какими-либо резко пахнущими материалами, могущими передать запах шоколаду.

2. Складские помещения для хранения шоколада должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми.

3. Ящики с шоколадом на складах должны быть установлены на стеллажи.

4. Между стенами и уложенными ящиками должно быть расстояние не менее 0,7 *м*.

5. Не допускается расположения ящиков при хранении вблизи сырых стен, водопроводных и канализационных труб и прочих отсыревающих мест, а равным образом около тепловых приборов: печей, дымоходов, труб и радиаторов отопительных устройств.

6. На складах хранения шоколада должен поддерживаться следующий режим:

а) ровная температура не выше 18°С при отсутствии резких колебаний температуры;

б) относительная влажность воздуха не выше 75%.

Проветривание складов в сырую погоду или сразу после дождя не допускается. Нельзя выносить изделия прямо со склада в теплое и сырое помещение.

Нельзя выставлять шоколад на прямой солнечный свет и на витрины.

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

Д. СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Сроки гарантийного хранения шоколада при вышеуказанных условиях со дня выпуска с фабрики устанавливаются:

1) для шоколада десертного и обыкновенного без добавок, завернутого в фольгу — 6 месяцев;

2) для шоколада, завернутого без фольги — 3 месяца;

3) для шоколада в порошке — 3 месяца;

4) для шоколада с добавками — 3 месяца.

Изменение

Примечание в разд. Б «Технические условия», в подразделе «Фальсифицирующие вещества»—исключено.

(Пост. ВКС при СНК СССР № 143 28/I—41 г.)

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