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 НКПП 506
	ПАСТИЛА СБИВНАЯ	Взамен ОСТ 8686 НКПП 270
		Пищевая промышленность Н41

Настоящий стандарт распространяется на пастилу сбивную, приготовляемую путем сбивания яблочного пюре с сахаром и с яичным белком или другими равноценными пищевыми, пенообразующими веществами, с последующим добавлением агаро-сахарного сиропа (для клеевой пастилы) или мармеладной массы (для заварной пастилы), или без добавления их (для бесклеевой незаварной пастилы), с дальнейшим формированием сбитой пастильной массы и с последующим ее просушиванием после застудневания.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от характера добавляемой при изготовлении пастилы желирующей массы и от способа приготовления, сбивная пастила подразделяется следующим образом:

Тип	Подтип
1. Пастила клеевая	1. Штучная резная 2. Штучная отливная («зефир»)
2. Пастила заварная	1. Штучная резная 2. Многослойная кусковая («союзная»)
3. Бесклеевая незаварная	1. Штучная резная 2. Штучная отливная («зефир») 3. Кусковая («белевская»)

Примечание. При введении в рецептуру пастилы всех трех типов припасов, ликеров, рома или фруктового пюре, кроме яблочного, пастиле дается соответствующее название: «клюквенная», «абрикосовая», ромовая и т. д.

Внесен Главкондитером	Утвержден 1/VIII 1939 г.	Срок введения 5/VIII 1939 г.

Б. ПОЯСНЕНИЕ ТЕРМИНОВ

Наименование терминов	Пояснение
1. Резная клеевая, заварная и бесклеевая пастила	Нарезается из пласта в виде брусков прямоугольного сечения или квадратных шашек
2. Отливная клеевая и бесклеевая пастила	Отливается в виде отдельных штук шарообразной, грушевидной или продолговатой формы, слепленных из двух половин, без включения или с включением между ними мармеладной массы, или целых проваренных в сахарном сиропе ягод
3. Пастила заварная многослойная	Изготовляется из заварной пастильной и мармеладной масс в виде перемежающихся слоев той и другой и выпускается в форме крупных брусков прямоугольного сечения, обмазанных пастильной массой
4. Пастила бесклеевая незаварная кусковая («белевская»)	Изготовляется путем сбивания фруктово-ягодного пюре с сахаром и яичным белком, затем сформованной в виде крупных кусков или рулетов из пластов с прослойкой между ними пастильной массы

В. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

1. Все сырье, идущее на приготовление пастилы, должно быть доброкачественным и удовлетворять требованиям действующих стандартов или временных технических условий.

2. Яблочное пюре, идущее для приготовления сбивной пастилы, должно быть не ниже 2-го сорта. Пюре должно быть протерто через сито диаметром отверстий от 0,75 до 1,0 *мм*.

При изготовлении цветных сортов пастилы допускается добавление пюре 3-го сорта.

3. В качестве пенообразующего средства употребляется чистый белок куриного яйца в свеже-замороженном или сушеном виде, при условии полного отсутствия постороннего вкуса или запаха и тщательного отделения желтка.

Допускается использование других пищевых пенообразующих средств, разрешенных Наркомздравом СССР.

4. Для желеобразования клеевой пастилы употребляется агар или пектин в сухом или растворенном в воде состоянии

при условии, что они не должны оказывать какого-либо влияния на вкус, запах или цвет готового продукта.

5. Для придания вкуса тех или иных фруктов и ягод и сдабривания вкуса пастилы, кроме «белевской», употребляются соответствующие фруктово-ягодные припасы, цедра, пюре, ликеры, ром, ванилин или эфирные масла, а также ароматические эссенции, разрешенные Наркомздравом СССР.

6. Для подкисления пастилы (кроме «белевской») допускается применение кислот: лимонной, виннокаменной, молочной, яблочной и других пищевых кислот, разрешенных Наркомздравом СССР.

7. Для подкраски пастилы (кроме «белевской») употребляются пищевые красители, разрешенные НКЗдравом СССР.

8. Сахарная пудра, идущая для обсыпки штучных изделий, должна быть чистой, белой и тонкого помола (должна проходить через сито диаметром отверстий не более 0,2 *мм*).

Г. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

I. Физико-химические и технические показатели пастилы

Наименование показателей	Пастила клеевая	
	резная	отливная
Удельный вес не более . . .	0,6	0,7
Влага	14—18%	16—20%
Общий сахар в пересчете на инвертный сахар не более . . .	82%	80%
Редуцирующие вещества . .	7—14%	7—14%
Общая кислотность по яблочной кислоте	0,4—1,0%	0,4—0,8%

Продолжение

Наименование показателей	Пастила заварная		Пастила бесклеевая	
	штучная	кусковая „союзная"	кусковая „белевская"	штучная
Удельный вес не более . . .	0,9	0,9	—	0,9
Влага	15—20%	16—23%	20—22%	14—18%
Общий сахар в пересчете на инвертный сахар не более . . .	80%	78%	76%	82%
Редуцирующие вещества . .	12—18%	10—20%	20—24%	7—14%
Общая кислотность по яблочной кислоте	0,4—1,2%	0,4—1,2%	0,4—1,2%	0,4—1,0%

Допускается:

1. Золы, не растворимой в 10%-ной соляной кислоте, — не более 0,05%.
2. Общей сернистой кислоты — не более 0,01%.
3. Бензойной кислоты — не более 0,07%.
4. Солей меди на 1 *кг* продукта (считая на медь) — не более 10 *мг*.

Не допускаются соли свинца и мышьяка.

Вес и размеры пастилы:

Вес 1 шт. пастилы клеевой и бесклеевой резной брусками . . . . . 10—20 *г*
Вес 1 шт. пастилы клеевой и бесклеевой резной шашками . . . . . 12—25 *г*
Вес 1 шт. пастилы клеевой и бесклеевой резной отливной («зефира») . . . . . 20—35 *г*
Вес 1 шт. пастилы заварной штучной . . . . . 20—35 *г*
Вес 1 куска пастилы «союзной» и «белевской» .0,5—5 *кг*
Толщина слоев заварной «союзной» пастилы . от 2 до 3 *см*
Толщина слоев незаварной «белевской» пастилы от 0,7 до 1 *см*
Количество слоев заварной «союзной» и незаварной «белевской» пастилы не менее 5.

II. Органолептические показатели пастилы

1. Вкус и аромат. Вкус и аромат ясно выраженные, характерные для данного названия пастилы; не допускается посторонний привкус, в том числе и привкус сернистого ангидрида.

2. Форма. Для резной пастилы — правильная, без искривлений граней и ребер, без впадин и рубцов.

Для отливной пастилы форма округлая, нерасползающаяся, и половинки полушарий должны соответствовать друг другу.

Для кусковой пастилы форма правильная, без искривлений граней и ребер.

Для союзной пастилы форма одинаковая и равномерная толщина перемежающихся слоев пастильной и мармеладной масс.

Примечание. Допускается наличие слегка деформированных экземпляров штучных изделий в количестве не более 5% по счету.

3. Состояние корочки и наружной поверхности. Пастила штучная резная всех типов должна иметь

нежную тонко-кристаллическую корочку с ровной поверхностью.

Примечание. Для нижней поверхности допускается наличие слегка деформированных экземпляров штучных изделий в количестве 5% по счету.

Зефир, отсаживаемый из фигурных узорчатых посадок, должен иметь рельефный узор на поверхности; при отсадке фигурных посадок без узора — поверхность должна быть гладкой. Поверхность пастилы штучной всех типов должна быть обсыпана тонкой сахарной пудрой во избежание прилипания.

«Союзная» и «белевская» пастила в виде целых брусков должна быть без изъянов, со всех сторон покрыта наружной обмазкой. Обмазка для «союзной» пастилы должна иметь ровную, гладкую и блестящую поверхность. Поверхность «белевской» пастилы должна быть опудрена со всех сторон сахарной пудрой.

4. Консистенция. Пастила в поперечном разломе должна иметь равномерную мелкопористую структуру, допускается слегка затяжистая. Мармеладные слои в союзной пастиле должны иметь нормальную для мармелада желеобразную консистенцию.

Для «белевской» пастилы консистенция — пышная, как бы губчатая, при равномерном надавливании быстро принимающая первоначальное положение.

5. Цвет. Неокрашенная пастила должна иметь светлокремовый цвет. Окрашенная пастила должна иметь равномерную окраску: светлорозовую для розовой пастилы, а для пастилы с добавлением припасов — соответствующую окраску правильного тона.

Мармеладные слои «союзной» пастилы должны иметь окраску нормальную для мармелада соответствующего вкуса.

6. В пастиле не должно быть никаких посторонних включений и хруста песка на зубах.

Примечания:

1. Все физико-химические показатели в пастиле «зефире» с начинкой и «союзной» относятся к пастильной массе.

2. Мармеладная масса в пастиле должна удовлетворять требованиям ОСТ на мармелад фруктово-ягодный.

Д. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Упаковка

1. Пастила клеевая, бесклеевая, заварная штучная и кусковая «белевская» могут выпускаться в коробках и развесными. «Союзная» пастила выпускается развесной.

2. Коробочный товар расфасовывается в картонные коробки, весом нетто от 100 до 1000 *г*. Развесной товар и «союзная» пастила упаковываются в фанерные или тесовые ящики или иную жесткую тару, весом нетто до 5 *кг*, «белевская» пастила — весом нетто до 15 *кг*. Пастила клеевая отливная «зефир» укладывается не более чем в три ряда, а пастила клеевая резная — не более чем в 5 рядов.

3. Коробки внутри по дну и сверх наложенных изделий, а в жестяной таре по дну, с боков и сверх наложенных изделий должны быть выстланы чистой бумагой или прозрачными пленками без запаха. Такой же бумагой или прозрачной пленкой перестилается товар между рядами.

4. Коробки должны быть чистые, красиво оформленные, перевязанные бумажной тесьмой (бульдюком) или завернутые во внешнюю обертку.

5. Жесткая тара для развесного товара должна быть одинаковых для данного развеса размеров, новая, чистая, изготовленная из выдержанной фанеры нормальной прокладки или другого, подходящего для затаривания пищевых изделий, материала.

6. Штучный товар в каждую коробку должен укладываться в виде набора разного вкуса и цвета, соответствующего данному названию. Укладка должна быть аккуратной и плотной, причем в каждый ряд должны подбираться одинаковые по длине, ширине и толщине штуки изделий.

7. Отклонения в весе единицы упаковки при выпуске из производства допускаются: для товара в коробках — не более половины веса одной штуки в ту или другую сторону, для развесного товара — не более $\pm 1\%$.

б) Маркировка

1. На этикетке коробок и ящиков или в тексте штампа, накладываемого непосредственно на ящики, должно быть четко обозначено:

а) название наркомата,

б) название фабрики, местонахождение и марка фабрики,

в) название типа и подтипа пастилы,

г) вес нетто,

д) вес брутто (для ящиков),
е) дата выпуска,
ж) ОСТ 506.

2. Внутрь коробки и ящика должен быть вложен номер укладчицы или бригадира или проштампован номер укладчицы.

Е. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

1. Пастила должна храниться в чистых, прохладных, умеренносухих помещениях складского типа с относительной влажностью воздуха в пределах 70—85% и температурой не более 20°С.

Оптимальные условия хранения — относительная влажность 75—80% и температура +10°.

2. При соблюдении надлежащих условий гарантийные сроки хранения от времени выпуска устанавливаются:

для клеевой — «зефира» и резной, бесклеевой — штучной 1,5 месяца;

для заварной — штучной и «союзной» бесклеевой — «белевской» 3 месяца.

3. При транспортировке и хранении должна соблюдаться инструкция 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