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 467
	МАРМЕЛАД ЖЕЛЕЙНЫЙ	Пищевая промышленность Н41

Настоящий стандарт распространяется на желейный мармелад, изготовляемый путем уваривания раствора агара с сахаром и патокой с дальнейшей обработкой полученного желеобразного продукта для получения изделий требуемого вида.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от характера основного сырья, способа изготовления, придаваемого вкуса мармелад желейный делится:

Тип	Подтип	Вид
Мармелад желейный без добавлений	1. Штучный: а) Формовой	1. Клубничный 2. Малиновый 3. Черносмородиновый 4. Вишневый 5. Грушевый 6. Лимонный 7. Апельсиновый 8. Ренклодовый 9. Абрикосовый и др.
	б) Резной	1. Лимонно-апельсиновые дольки 2. Мраморный 3. Многослойный и др.
	2. Кусковой: а) Пластовый б) Рулет	1. Клубничный 2. Малиновый 3. Черносмородиновый и др.
Мармелад желейно-фруктово-ягодный	1. Штучный: а) Формовой б) Резной 2. Кусковой: а) Пластовый б) Рулет	1. Желейно-яблочный 2. Желейно-сливовый и др.
Мармелад желейный с добавлениями	1. Штучный резной 2. Кусковой: а) Пластовый б) Рулет	1. С орехами 2. С цукатами 3. С ягодами и др.

Внесен Главкондитером	Утвержден 2/I 1939 г.	Срок введения 1/II 1939 г.

Б. ПОЯСНЕНИЕ ТЕРМИНОВ, ВСТРЕЧАЮЩИХСЯ В КЛАССИФИКАЦИИ

Наименование терминов	Пояснение
1. Мармелад желейный, без добавлений	Изготовленный путем уваривания раствора агара с сахаром и патокой. Для сдабривания вкуса и ароматизации могут быть введены фруктово-ягодные припасы, соки, ароматические эссенции, эфирные масла и пищевые кислоты. Для подкрашивания применяются пищевые красители. Для предотвращения слипания обсыпается тонким сахарным песком
2. Мармелад желейно-фруктово-ягодный	Изготовленный как желейный мармелад, но с добавлением фруктово-ягодного пюре
3. Мармелад резной	Изготовленный путем разрезания отлитых кусков желейной массы на ломтики или иной формы небольшие кусочки с последующим обсыпанием их тонким сахарным песком для предотвращения слипания и легким подсушиванием Лимонно-апельсиновые дольки изготовляются путем отливки из желейной массы полуцилиндрических батонов, на которые сверху накладываются тонкие слои желейной массы, смешанной со взбитыми белками, с последующим нарезанием батонов и обычной для резного мармелада дальнейшей обработкой
4. Мармелад желейный пластовый	Отливаемый в ящиках (лотках) в виде блоков прямоугольной или иной формы
5. Мармелад желейный рулет	Изготовленный из тонкого желейного пласта, посыпанного сверху сахарной пудрой, свернутого в виде продолговатого батона, в поперечном разрезе которого виден спирально расположенный слой желейного пласта
6. Мармелад желейный с добавлениями	Изготовленный, как желейный мармелад, но к уваренному раствору добавлены в виде небольших кусочков орехи или цукаты и т. п.

В. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

1. Все сырье, идущее для приготовления мармелада, должно удовлетворять требованиям действующих стандартов или временных технических условий.

2. Сахарный песок для обсыпки должен быть мелким, проходящим через сито с диаметром отверстий не более 1,2 *мм*.

3. Патока крахмальная должна удовлетворять требованиям для карамельной патоки.

4. В качестве пенообразующего средства для приготовления лимонно-апельсиновых долек употребляется доброкачественный белок куриного яйца. Допускается употребление других пищевых пенообразующих средств, разрешенных Наркомздравом СССР.

5. Для придания мармеладу вкуса и аромата употребляются фруктово-ягодные пюре, соки, припасы, заготовки, эфирные масла, пищевые ароматические эссенции, разрешенные Наркомздравом СССР, вина, ликеры, коньяк, ром и ванилин.

6. При изготовлении мармелада желейного с добавлениями допускается употребление: а) доброкачественных очищенных орехов и миндаля в целом и в дробленом виде, б) целых или нарезанных фруктов и ягод, сваренных в сахаре (цукатов).

7. Для подкисления и сдабривания вкуса допускается применение пищевых кислот: лимонной, виннокаменной, очищенной молочной, адипиновой и других, разрешенных Наркомздравом СССР.

8. Для подкраски допускаются пищевые красители, разрешенные Наркомздравом СССР.

Г. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Органолептические показатели качества мармелада

1. Вкус и аромат. Ясно выраженный вкус и аромат, соответствующий данному типу, виду и названию. Не должно быть постороннего, несвойственного привкуса, слишком резкого аромата добавленных эссенций или слишком слабого аромата.

2. Общий вид и форма. Для штучного мармелада форма должна быть правильная, с четкими контурами, без заусениц, деформации и изъянов.

3. Состояние корочки и наружной поверхности. Для обсыпного формового и резного мармелада — не липкая, без признаков растворения сахара, равномерно обсыпанная мелким сахарным песком.

Для формового и резного мармелада без обсыпки — не липкая, эластичная, тонкокристаллическая, но не засахаренная корочка с характерным блеском.

Для резного мармелада в тираже — блестящая, без изъянов лицевая поверхность, равномерно покрытая глазировкой.

Для мармелада кускового — поверхность без признаков засахаривания или вытекания сиропа.

Допускается наличие штучных изделий с дефектами формы и поверхности в количестве не более 1 шт. в коробках емкостью до 250 *г* и не более 5% по счету в коробках емкостью 250 *г* и в развесном мармеладе.

4. Консистенция. Все виды желейного мармелада должны иметь хорошо выраженную желеобразную консистенцию, нормальную для данного вида, не слишком мягкую и не слишком упругую.

У чисто-желейного мармелада излом должен быть характерным — стекловидным.

У желейно-фруктового — слегка мутноватым.

При наличии добавлений в виде кусочков они должны быть равномерно распределены во всей мармеладной массе. Мармелад не должен быть засахаренным.

5. Цвет должен быть чистый, без грязного оттенка, у неокрашенного мармелада — светлый, слегка желтоватый.

Мармелад желейный без добавлений должен быть прозрачным.

6. Примесь песка и посторонних предметов. Полное отсутствие хруста на зубах от посторонних примесей. Мармелад не должен содержать примеси каких-либо посторонних предметов.

7. Вес одной штуки:

Формовой мармелад	от 10 до 15 *г*
Резной мармелад	» 10 » 20 *г*
Лимонно-апельсиновые дольки . . .	» 7 » 10 *г*

II. Нормы химического состава

Наименование показателей	Мармелад штучный		Мармелад кусковой
	формовой	резной	
Содержание воды не более . .	17—25%	15—20%	20—25%
Содержание общего сахара в пересчете на инвертный сахар не более	75%	75%	70%
Содержание редуцирующих веществ	От 10% до 25%		
Общая кислотность в пересчете на яблочную кислоту	От 0,5% до 1,7%		

Продолжение

Наименование показателей	Мармелад штучный		Мармелад кусковой
	формовой	резной	
Содержание золы, не растворимой в 10%-ной соляной кислоте	Не более 0,1%		
Содержание орехов для мармелада с орехами	Не менее 15%		
Содержание цукатов в мармеладе с цукатами	Не менее 20%		
Соли свинца и мышьяка	Отсутствие		
Содержание меди	Не более 10 *мг* на 1 *кг* продукции		
Содержание свободной сернистой кислоты в желейном мармеладе, содержащем фруктово-ягодное пюре	Не более 20 *мг* на 1 *кг* продукции		

Д. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

I. Упаковка

1. Мармелад штучный может выпускаться в коробках и развесным.

Мармелад кусковой выпускается развесным.

2. Мармелад упаковывается в коробки из картона весом нетто от 100 *г* до 500 *г*.

3. Весовой штучный мармелад упаковывается в коробки или ящики весом до 3 *кг*, а кусковой мармелад — в ящики весом до 7 *кг*.

4. Внутри дно коробки выстилается чистой бумагой (пергаментом, подпергаментом или парафинированной бумагой) или прозрачными пленками. Бумага и пленки не должны иметь запаха. Такой же бумагой или пленками перестилаются и закрываются сверху ряды штучного мармелада. Штучный мармелад может при упаковке в коробки укладываться по одной штуке в капсюли из гофрированной бумаги.

При упаковке весового товара в ящики такой же бумагой выстилается вся внутренняя поверхность тары.

5. Коробки должны быть чистые, красиво оформленные, перевязанные бумажной тесьмой (бульдюгом), или завернуты в бумагу или прозрачные пленки.

6. Жесткая тара для развесного товара должна быть одинакового для данного развеса размера, прочная, чисто обработанная, изготовлена из выдержанной фанеры или другого материала, пригодного для упаковки пищевых продуктов.

7. В каждую упакованную единицу штучный товар должен укладываться в виде полного набора вкусов и цветов, который присвоен данному названию.

8. Отклонения в весе при выпуске из производства допускаются для товара в коробках не более ±10 *г*, для развесного товара — не более ±1%.

9. Штучный мармелад укладывается в коробки не более как в два горизонтальных ряда, а в ящиках (развесной) — не более 4 рядов.

II. Маркировка

1. На этикетке коробок и ящиков или в тексте штампа, накладываемого непосредственно на ящик, должны быть четко обозначены:

а) название наркомата,

б) название фабрики и ее местонахождение и марка фабрики,

в) название типа или сорта мармелада,

г) вес нетто,

д) вес брутто (для ящиков),

е) дата выпуска,

ж) ОСТ НКПП 467.

2. Внутрь коробок и ящиков должен быть вложен номер укладчика.

Е. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

1. Мармелад надлежит хранить в чистых, прохладных, умеренно-сухих помещениях складского типа с относительной влажностью воздуха в пределах 65—80% и температурой не более 20° С (без резких колебаний).

Оптимальные условия хранения — при относительной влажности 70—75% и температуре +10°.

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

а) для мармелада штучного — до 3 мес.

б) для мармелада кускового — до 2 мес.

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

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