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* МАРМЕЛАД фруктово-ягодный	ОСТ НКПП 507 Взамен ОСТ 8687 НКПП 271 Кондитерская промышленность

Настоящий стандарт распространяется на фруктово-ягодный мармелад, изготовляемый варкой фруктово-ягодного пюре с сахаром и патокой или без таковой до получения желеобразного состояния, с последующей сушкой, с внешней отделкой или без нее.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

1. В зависимости от характера основного сырья, способа изготовления, придаваемого вкуса мармелад фруктово-ягодный делится:

Тип	Подтип	Вид
Мармелад яблочный	1. Штучный: а) формовый б) резной	1. Клубничный 2. Земляничный 3. Малиновый 4. Грушевый 5. Вишневый 6. Черносмородиновый 7. Апельсиновый 8. Лимонный 9. Мандариновый 10. Ванильный и т. д.
	2. Пластовый	1. Яблочный 2. Сливовый 3. Кизиловый 4. Клюквенный и т. д.
Мармелад-пат	Формовый	1. Абрикосовый 2. Ренклодовый 3. Кизиловый и т. д.

Примечание. В зависимости от формы и вкусовых добавок мармелад-пат получает названия: горошек, виноград, абрикотин и т. д.

2. Мармелад всех типов и видов делится на:
   а) однослойный (одноцветный),
   б) многослойный (разноцветный).

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

9. В зависимости от качественных показателей все типы и виды мармелада, за исключением мармелада пластового, подразделяются на 2 сорта: высший и первый.

Мармелад пластовый имеет только один сорт—первый.

Б. ПОЯСНЕНИЕ ТЕРМИНОВ

Термины	Пояснение
Мармелад яблочный	Изготовляется с основой из яблочного пюре
Мармелад-пат	Приготовляется с основой из абрикосового, ренклодового, кизилового или иного фруктово-ягодного пюре. Отливается в виде отдельных штук в формах или ячейках, отштампованных в слое сахарного песка или отсаженных на доски, посыпанные сахарной пудрой
Мармелад формовый	Отливается в специальных формах в виде разных фигурных штук
Мармелад пластовый	Изготовляется из яблочного пюре с добавлением или без добавления других видов фруктово-ягодного пюре. Отливается в ящиках (лотках) или в деревянных коробках или в виде брусков прямоугольной формы
Мармелад резной	Нарезается из мармеладного пласта в виде брусков прямоугольного сечения и обсыпается мелким сахарным песком или обливается насыщенным сахарным сиропом, образующим при высыхании на поверхности мармелада тираж (тонкое мелкокристаллическое покрытие), или покрывается тонкой блестящей сахарной корочкой (кондиром)

В. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

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

2. Рецептурная смесь яблочного пюре, идущая для приготовления мармелада, должна давать желейную пробу.

Абрикосовое, ренклодовое, алычовое, кизиловое и черносмородиновое пюре, идущее для приготовления мармелада, должно давать пробу на пат. Допускается применять как жидкое, так и сушеное фруктово-ягодное пюре. Пюре должно

быть протерто через сито с диаметром отверстий от 0,75 *мм* до 1 *мм*.

3. Сахарная пудра должна быть чистой, белой, мелкой (проход через сито с диаметром отверстий не более 0,2 *мм*).

4. Сахарный песок, идущий для обсыпки мармелада, должен быть чистым, белым, мелким (проход через сито с диаметром отверстий не более 1,2 *мм*).

5. Для придания вкуса употребляются фруктово-ягодные припасы или заготовки, фруктово-ягодные соки, эфирные масла, ванилин и эссенции, разрешенные НКЗдравом СССР.

6. Для подкисления допускается применение лимонной, виннокаменной, яблочной, очищенной молочной, не передающей мармеладу неприятного привкуса, и других органических кислот, разрешенных НКЗдравом СССР.

7. Для подкраски употребляются пищевые красители, разрешенные НКЗдравом СССР.

8. Допускается добавление фруктового пектина при условии, если он не ухудшает вида, запаха и цвета готового продукта.

9. Посортные требования к сырью:

а) для пластового мармелада не допускается применение пищевых кислот, ароматических эссенций и красителей;

б) для штучного мармелада:

Высший сорт	Первый сорт
а) Светлый яблочный мармелад должен приготовляться из яблочного пюре первого сорта, а темные виды мармелада — из яблочного пюре не ниже второго сорта	а) Светлый яблочный мармелад должен приготовляться из яблочного пюре не ниже второго сорта. Для рецептурной смеси темных видов мармелада допускается третий сорт яблочного пюре
б) Мармелад-пат должен приготовляться из фруктово-ягодного пюре первого сорта	б) Для мармелада-пата допускается фруктово-ягодное пюре второго сорта, обладающее желирующей способностью
в) Для придания фруктово-ягодного вкуса мармеладу применяются соответствующие фруктово-ягодные припасы, заготовки, соки натуральные, эфирные масла, ванилин и грушевая эссенция	в) Допускается применение ароматических эссенций и пектина

Г. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

По органолептическим показателям мармелад должен удовлетворять следующим требованиям:

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
1. Вкус и аромат	Ясно выраженные, соответствующие данному виду и названию мармелада. Для многослойного мармелада каждый пласт (слой) должен иметь соответствующий вкус	Допускаются менее выраженные вкус и аромат
2. Общий вид и форма	Для штучного мармелада форма должна быть правильной с ясным рисунком, с четкими контурами граней и ребер, без заусенцев, наплывов, деформаций и изъянов	Допускается наличие деформированных экземпляров изделий, мятых, с заусенцами, с неясным рисунком и нечеткими контурами граней и ребер. Всего в сумме дефектных изделий не более 10% по счету
3. Состояние корочки и наружной поверхности	а) Для формового мармелада нелипкая, эластичная, тонкокристаллическая, но незасахаренная корочка, с характерным ясным блеском	а) Может быть слабый блеск корочки и корочка менее эластичная
	б) Для тиражного резного мармелада и мармелада-пата — блестящая без изъянов, равномерно покрытая глазировкой	б) Допускаются слабый блеск и неравномерное покрытие глазировкой
	в) Для обсыпного резного мармелада и мармелада-пата поверхность сухая, равномерно обсыпанная сахарной пудрой или мелким сахарным песком	в) Допускается неравномерная обсыпка
		г) Для мармелада пластового поверхность должна быть без засахаривания и вытекания сиропа
4. Консистенция	а) Для формового мармелада нормальная желеобразная несахаристая и незатяжистая	а) Допускается небольшая затяжистость

Продолжение

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
4. Консистенция	б) Для резного мармелада более крепкая желеобразная, но несахаристая и незатяжистая в) Для мармелада-пата слегка затяжистая желеобразная (неплотная)	б) Допускается небольшая затяжистость в) Допускается более крепкая консистенция г) Для пластового — плотная желеобразная
5. Цвет окраски мармелада	Чистая равномерная окраска, характерная для соответствующих видов фруктов и ягод. Светлые виды мармелада должны быть чистой светлой окраски без темножелтого или бурого оттенка	Допускается неравномерная окраска, а для светлых видов мармелада темножелтый оттенок. Для пластового мармелада — характерный для мармелада из данного вида плодов
6. Вид в изломе	Чистый однородный, без наличия вкраплений от непротертых семян плодов, частиц кожицы, чашелистиков, плодоножек и семенных коробок	Допускаются единичные мелкие нежесткие вкрапления

7. В мармеладе не должно быть никаких посторонних включений и хруста песка на зубах.

8. Мармелад не должен иметь плесени и признаков брожения.

По химико-техническим показателям:

Наименование показателей	Мармелад штучный яблочный			Мармелад пластовый
	формовой	резной	пат	
1. Содержание влаги не более	25%	22%	18%	34%
2. Содержание общего сахара с пересчетом на инвертный сахар не более . .	75%	78%	82%	65%
3. Содержание редуцирующих веществ не более . .	20—32%	40%	45%	40%

Продолжение

Наименование показателей	Мармелад штучный яблочный			Мармелад пластовый
	формовой	резной	пат	
4. Общая кислотность в пересчете на яблочную кислоту	От 0,5 до 1,5%			
5. Содержание золы, нерастворимой в 10%-ной солянной кислоте	Не более 0,1%			
6. Соли свинца и мышьяка	Отсутствие			
7. Содержание меди . .	Не более 12 *мг* на 1 *кг* продукции			
8. Содержание свободной сернистой кислоты . . .	Не более 20 *мг* на 1 *кг*			
9. Бензойной кислоты . .	Не более 0,07%			
10. Вес одной штуки в *г* .	10—25	15—25	5—20	—

Д. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

1. Упаковка

1. Мармелад штучный может выпускаться в коробках и развесным. Мармелад пластовый выпускается развесным.

2. Коробочный товар упаковывается в картонные коробки весом нетто от 100 до 500 *г*.

3. Весовой штучный мармелад упаковывается в коробки или ящики весом до 2 *кг*, а пластовый мармелад—в ящики или иной формы жесткую тару весом до 7 *кг*.

4. Внутри дно коробки выстилается чистой бумагой (пергаментом, подпергаментом или парафинированной бумагой) или прозрачными пленками без запаха, могущего перейти на изделия. Такой же бумагой перестилается штучный товар между рядами и закрывается сверху. При упаковке весового товара в ящики или другую жесткую тару выстилается вся внутренняя поверхность тары пергаментом, подпергаментом или парафинированной бумагой.

Ящики для пластового мармелада выстилаются пергаментом или подпергаментом.

5. Коробки должны быть чистые, красиво оформленные и перевязаны бумажной тесьмой (бульдюком) или завернуты в бумагу или прозрачные не имеющие запаха пленки.

6. Жесткая тара для развесного товара должна быть одинаковых для данного развеса размеров, прочная, чисто обработанная, изготовлена из выдержанной фанеры или теса.

7. В каждую упаковочную единицу штучный товар должен укладываться в виде набора разного по вкусу и цвету мармелада, соответствующего данному названию.

8. Отклонение в весе при выпуске с производства допускается для товара в коробках не более ±10 *г*, для развесного товара не более ±1%.

9. Штучный мармелад укладывается в коробки не более 2 рядов, а в ящики (весовой)—не более 3 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, ее местонахождение и марка,
в) название типа или сорта мармелада,
г) вес нетто,
д) вес брутто (для ящиков),
е) дата выпуска,
ж) ОСТ 507.

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 — относительная влажность воздуха 70—75% и температура +10° С.

2. При соблюдении надлежащих условий хранения гарантийные сроки хранения со времени выпуска устанавливаются 3 месяца для штучного мармелада и 2 месяца для пластового.

3. При транспортировке и хранении должна соблюдаться инструкция Наркомпищепрома СССР.

Изменение

В раздел Д «Упаковка и маркировка» пункт 1 «Упаковка», подпункт 3 внесены следующие изменения:

«Весовой штучный мармелад упаковывается в коробки или ящики весом нетто до 3 *кг*, а пластовый мармелад—в ящики или иной формы жесткую тару весом до 7 *кг*».

(Пост. НКПП СССР № 82—СТ 8/XII—39 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