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<br>Народный комиссариат пищевой промышленности | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ<br>*Издание официальное* | ОСТ<br>НКПП 469 |
|---|---|---|
| | ДРАЖЕ | Взамен<br>ОСТ 8684<br>НКПП 268 |
| | | Пищевая промышленность И41 |

Настоящий стандарт распространяется на драже, представляющее собой округлой формы конфеты, приготовленные путем обработки основного корпуса во вращающихся драже-ровочных котлах шоколадом или сахаро-паточным сиропом с белой сахарной пудрой.

## А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от способа обработки драже делится на:

1. Драже шоколадное — получаемое путем обработки основного корпуса шоколадом или темноокрашенным сиропом и какао-порошком в смеси с сахарной пудрой с последующим глянцеванием.

2. Драже сахарное — получаемое путем обработки основного корпуса окрашенным или неокрашенным сахаро-паточным сиропом и сахарной пудрой с последующим глянцеванием.

3. Драже, покрытое нонпарелью, получаемое путем обволакивания корпуса нонпарелью.

Примечание. «Нонпарелью» или «мачком» называются окрашенные мелкие крупинки, приготовляемые подобно драже.

В зависимости от характера корпуса драже делится на:

1. Ликерно-сиропное — корпус представляет собой концентрированный сахарный раствор, ароматизируемый винами, спиртовыми эссенциями и винным спиртом.

2. Помадное—корпус представляет собой однородную массу, состоящую из мелких кристаллов сахара, окруженных межкристалльной патокой с последующим добавлением вкусовых и ароматизирующих веществ.

3. Желейное — корпус представляет собой желеобразную массу, полученную увариванием сахара, патоки, пектина или агар-агара с добавлением пищевых кислот и эссенции и фруктово-ягодных полуфабрикатов или без последних.

| Внесен Главкондитером | Утвержден 27/III 1939 г. | Срок введения 1/IV 1939 г. |
|---|---|---|

4. Фруктово-ягодное — корпус представляет собой:

а) уваренную с сахаром и патокой плодовую мякоть с добавлением пищевых кислот и эссенций,

б) фрукты или части их, сваренные в сиропе и отделенные от него,

в) заспиртованные целые ягоды,

г) сухофрукты.

5. Карамельное — корпус представляет собой карамель леденцовую, карамель с начинкой или карамель с добавлением дробленых ядер (грильяж).

6. Ядровое — корпус представляет собой доброкачественные отделенные от скорлупы ядра: миндаля, орехов, абрикосовой косточки, арахиса, подвергнутые предварительной обжарке.

7. Без корпуса, могущего быть отделенным от накатки. Драже представляет собой сплошную массу сцементированных кристаллов сахара.

Примечание. Драже может поступать в торговую сеть как однородными сортами, так и в виде смесей в различных соотношениях. Для определенных торговых сортов соотношение отдельных сортов драже должно быть постоянным.

## Б. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

1. Все применяемое сырье должно удовлетворять действующим в момент изготовления изделий стандартам или ВТУ.

2. Для окрашивания драже допускаются красящие вещества, разрешенные Всесоюзной санитарной инспекцией НКЗдрава СССР.

3. Для получения блестящей поверхности на готовых изделиях применяются различные воско-жировые составы, разрешенные Всесоюзной санитарной инспекцией НКЗдрава СССР.

4. Не допускается применение рафинадной и кормовой патоки и недостаточно очищенных сахаров (полуфабрикатов сахарного производства).

5. Для подкисления драже употребляются пищевые кислоты: лимонная, виннокаменная, молочная, адипиновая, яблочная.

Применение других кислот для придания кислого вкуса изделиям допускается лишь с разрешения Наркомпищепрома СССР и Наркомздрава СССР. Для целей инверсии сахарного сиропа допускается применение соляной кислоты, отвечающей санитарным нормам.

## В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

### а) Физико-химические показатели

1. По химическому составу драже должно удовлетворять следующим нормам (в процентах):

| Драже с корпусами | Влажность не более | Количество редуцирующих веществ не более | | | Кислотность |
|---|---|---|---|---|---|
| | | в накатке | в корпусе | общий % редуц. вещ. в драже | |
| Ликерным . . . | 12 | 2 | 6 | 4 | — |
| Помадным . . . | 6 | 2 | 14 | 8 | 0,1—0,3 |
| Желейным . . . | 10 | 2 | 28 | 15 | Не менее 0,5 |
| Фруктово-ягодным . . . | 10 | 2 | 68 | 35 | „ „ 0,3 |
| Карамельным . . | 6 | 2 | 32 | 20 | 0,3—1,0 |
| Ядровым . . . | 4 | — | — | 3 | — |
| Без корпуса . . | 3 | — | — | 4 | — |

Примечания:

1. Нормы указаны в пересчете на вес готового драже.
2. Нормы влажности не распространяются на драже с фруктово-ягодным корпусом, представляющим собой свежие или заспиртованные целые ягоды.
3. Нормы кислотности не распространяются на карамельное драже с молочными, ореховыми и пралиновыми начинками.

2. Золы, не растворимой в 10%-ной соляной кислоте, допускается не более 0,1%. Соли свинца и мышьяка не допускаются. Медь допускается в количестве не более 12 *мг* на 1 *кг* готового драже.

3. Количество начинки в карамельном драже с начинкой должно быть не менее 12% от общего веса.

### б) Органолептические показатели

1. Вкус и аромат — ясно выраженные, свойственные данному сорту и окраске.

2. Цвет и окраска. Драже шоколадное должно иметь шоколадную окраску без серого или красно-бурого налета.

Драже сахарное — равномерную, без пятнистости, одноцветную или разноцветную окраску, в зависимости от сорта. Драже «Морские камешки» имеют характерную неравномерную пятнистую окраску.

В цветных сортах драже должно быть не менее 4 окрасок.

Драже, покрытое нонпарелью, может иметь одноцветную или разноцветную окраску нонпарели, в зависимости от сорта.

Оттенок окраски одноцветной нонпарели должен быть одинаковым.

3. Поверхность — блестящая гладкая. У драже «Морские камешки» — характерно бугристая. Драже со специальной отделкой может иметь негладкую поверхность.

Драже с нонпарелью должно иметь равномерное покрытие корпуса и блестящую поверхность нонпарели. Размер крупинок нонпарели должен быть одинаковым.

4. Консистенция корпуса. В драже ликерном — жидкая, сиропообразная; количество просахаренных корпусов не более 5%.

В драже помадном — однородная, мелкокристаллическая.

В драже желейном — желеобразная.

В фруктово-ягодном — не засахаренная, не твердая.

В драже карамельном и ядровом — твердая, легко раскусывающаяся.

**в) Форма и размеры**

1. Форма драже—разнообразная: шарообразная, округло-овальная, удлиненная.

Количество слипшихся и деформированных штук в драже шоколадном допускается не более 3% по весу, в драже сахарном и покрытом нонпарелью — не более 5% по весу.

2. Количество штук в 1 *кг*:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| драже | крупных | размеров | от | 130 | шт. | до | 250 шт. |
| » | средних | » | » | 250 | » | » | 600 » |
| » | мелких | » | » | 600 | » | » | 1700 » |

## Г. УПАКОВКА

Упаковка драже может быть двух видов:

1. Крупная—фанерные ящики весом до 5 *кг*. Драже сахарное допускается упаковывать в тесовые или фанерные ящики весом до 20 *кг*. Ящики, идущие для упаковки драже, должны быть чистые, сухие, внутри выстланы упаковочной бумагой.

2. Мелкая—картонные коробочки разных форм и размеров весом от 50 до 1000 *г*. Картонные коробки должны быть упакованы в тесовые или фанерные ящики весом нетто не более 40 *кг*.

Допускаются отклонения в весе нетто при упаковке

| | |
|---|---|
| до 250 *г* | ±3% |
| до 2 *кг* | ±2% |
| выше 2 *кг* | ±1% |

## Д. МАРКИРОВКА

В маркировке на ящиках должны быть указаны:

1) название наркомата, главка, фабрики и ее местонахождение,
2) название сорта,
3) вес нетто,
4) дата упаковки,
5) номер упаковщика,
6) «хранить в сухом прохладном месте».

На этикетке коробок должны быть указаны:

1) название наркомата и главка,
2) название фабрики и ее местонахождение,
3) название сорта,
4) вес нетто.

## Е. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

1. При хранении драже относительная влажность помещения не должна превышать 70%.

2. Температура помещения для хранения шоколадных сортов драже должна быть не более 18° С при отсутствии резких колебаний температуры.

3. Гарантийный срок хранения драже в надлежащих условиях: для шоколадного драже — 3 месяца, для шоколадного драже с ликерным корпусом — 2 месяца, для сахарного драже — 4 месяца.

4. При транспортировке и хранении драже 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