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* КАРАМЕЛЬ	ОСТ НКПП 468 Взамен ОСТ 8688 НКПП — 272 Пищевая промышленность Н41

Настоящий стандарт распространяется на карамель с начинкой и без начинки, на карамельную соломку и карамельные фигуры, изготовляемые целиком или в основном из карамельной массы.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

I. В зависимости от наличия начинки и способов изготовления карамель делится на:

1. Карамель леденцовую (без начинки), изготовленную в виде отдельных небольших штук целиком из плотной или слегка разрыхленной (тянутой) карамельной массы.

Примечание. Мелкая фигурная карамель этого типа, выпускаемая без обертки каждой штуки в бумагу, носит название «монпансье».

2. Карамель с начинкой, оболочка которой состоит из карамельной массы, а начинка — из других конфетных масс.

3. Карамельную соломку, изготовленную из карамельной массы, вытянутой в виде пучка пустотелых или заполненных начинкой тонких трубочек.

4. Карамельные фигуры, представляющие собой карамельную массу, отформованную в виде фигур различных животных или предметов.

II. В зависимости от характера начинки карамель с начинкой разделяется на:

1. Карамель с фруктово-ягодными начинками
2. Карамель с ликерными начинками
3. Карамель с медовыми начинками
4. Карамель с молочными начинками
5. Карамель с помадными начинками
6. Карамель с орехово-марципановыми начинками
7. Карамель с пралиновыми начинками
8. Карамель с шоколадными начинками
9. Карамель с масляно-сахарными (прохладительными) начинками
10. Карамель со сбивными начинками, фруктово-ягодными или молочными

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

11. Карамель с халвичными начинками
12. Карамель с двойными начинками

III. В зависимости от внешнего оформления карамель леденцовая и карамель с начинкой разделяются на:

1. Карамель в завертке
2. Карамель открытую

Б. ПОЯСНЕНИЕ ТЕРМИНОВ

Наименование терминов	Пояснение
1. Карамельная масса	Стекловидный продукт, получаемый крепким упариванием сахарного сиропа, в который для предотвращения засахаривания добавлена крахмальная патока или инвертный сахар
2. Фруктово-ягодные начинки	Протертые фрукты или ягоды, уваренные с сахаром и патокой
3. Ликерные начинки	Сахаро-паточный сироп с добавлением или без добавления фруктово-ягодных заготовок или натуральных соков, ароматизированный алкогольными напитками и эссенциями
4. Медовые начинки	Сахаро-паточный сироп, уваренный с натуральным пчелиным медом, с добавлением или без добавления плодового пюре
5. Молочные начинки	Сахаро-паточный сироп, уваренный с молоком или молочными продуктами, с добавлением или без добавления какао, кофе и т. п.
6. Помадные начинки	Мелкокристаллическая сахарная масса, полученная сбиванием сахарного сиропа, уваренного до определенной крепости, с добавлением патоки или инвертирующих веществ. Начинка может быть с добавлением и без добавления разных вкусовых веществ (какао, кофе, молоко, фрукты, цукаты, орехи и т. п.)
7. Орехово-марципановые начинки	Растертые с сахаром или заваренные сахаро-паточным сиропом необжаренные орехи или миндаль с различными вкусовыми добавлениями
8. Пралиновые начинки	Обжаренные орехи или маслосодержащие ядра, тонко растертые с сахаром
9. Шоколадные начинки	Шоколадная масса или пралиновая масса с добавлением какао-продуктов
10. Масляно-сахарные начинки	Сахарная пудра, растертая с кокосовым маслом

Продолжение

Наименование терминов	Пояснение
11. Сбивные начинки	Фруктово-ягодные или молочные начинки, сбитые с яичным белком или другими пенообразующими веществами
12. Халвичные начинки	Изготовляются из кунжутной халвичной массы
13. Карамель с двойными начинками	Имеет две различные начинки
14. Карамель в завертке	Отдельная штука или несколько штук вместе завернуты в этикетку
15. Карамель открытая	Выпускается в незавернутом виде и плотной упаковке или поверхность карамелек специально обработана (дражеровка, кондировка, глянцевание, обсыпка сахарным песком, пудрой, какао-порошком, какао-порошком с какаовеллой, ореховой крупой и т. п.)

В. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

1. Все сырье и материалы, употребляемые для изготовления карамели, должны удовлетворять требованиям стандартов.

2. Не допускается применение недостаточно очищенных сортов сахара, кормовой патоки (мелассы), утфеля и искусственных сладких веществ.

3. Для подкисления карамельной массы и начинок употребляются пищевые кислоты: лимонная, виннокаменная, молочная, яблочная и адипиновая.

Применение других кислот для придания кислого вкуса изделиям допускается лишь с разрешения Наркомпищепрома СССР и Наркомздрава СССР.

4. Для инверсии сахара допускается помимо указанных в п. 3 органических кислот также применение соляной кислоты, удовлетворяющей санитарно-пищевым требованиям.

5. Для придания аромата карамельной массе и начинкам употребляются пищевые ароматические эссенции и вещества, эфирные масла, пряности, вина и спиртовые напитки, фруктово-ягодные соки, припасы и полуфабрикаты.

6. Для подкраски карамельной массы и начинок употребляются естественные и искусственные красители пищевого качества, разрешенные Наркомздравом СССР.

7. Для приготовления фруктово-ягодных начинок употребляются вполне доброкачественные свежие и сульфитированные

фрукты и ягоды, протертые через сито с диаметром отверстий не более 1,5 *мм*, фруктово-ягодное пюре, подварки и заготовки, отвечающие требованиям стандарта или технических условий. Применение овощных пюре, кроме дынного, для приготовления начинок не допускается.

8. Маслосодержащие ядра и орехи, идущие для приготовления начинок, употребляются следующие: ядра сладкого миндаля, абрикосовой, персиковой и сливовой косточки, лещинного ореха, фисташки, кунжутное семя, ядра каштана съедобного, арахиса и букового ореха.

Ядро букового ореха, употребляемое для изготовления начинок, должно быть обязательно обжарено при температуре не менее 140° в течение 20 мин. Ядро миндаля, абрикосовой, персиковой и сливовой косточек не должно содержать более 5% горьких ядер. Применение других ядер и семян допускается лишь с разрешения Наркомпищепрома СССР.

9. Мед должен быть натуральным пчелиным, освобожденным от сот и профильтрованным.

10. Гидрированные жиры должны быть пищевые, высокого качества, без привкусов салистости, прогорклости и прочих неприятных привкусов.

11. Животное молоко цельное, снятое, сгущенное, сухое и другие казеиносодержащие продукты должны быть вполне доброкачественными, полностью пригодными для пищевого потребления.

12. Для глянцовки открытой карамели и защиты ее поверхности от атмосферных воздействий допускается применять безвредные воско-жировые составы и парафин, расход которых не должен превышать 0,1% от веса готовой продукции.

13. Для устранения прилипания карамельной массы к аппаратуре в процессе производства допускается расход талька в количестве не более 0,25% по весу обрабатываемого продукта. Тальк должен соответствовать требованиям стандарта на «Тальк молотый» для кондитерской промышленности.

Для целей смазки аппаратуры тальк может быть заменен подсолнечным маслом или другими видами пищевых жиров, не имеющими постороннего запаха.

14. Для улучшения желеобразующих свойств фруктово-ягодных начинок и для изготовления желеобразных начинок допускается применение пектина и растительного клея типа агар-агара надлежащей очистки.

Г. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Техно-химические показатели:

Влага	В карамельной массе не более . . 3,0% В фруктово-ягодных начинках не более . 20,0% В медовых начинках не более . . . 18,0% В ликерных » » » . . . 18,0% В молочных » » » . . . 15,0% В марципановых » » » . . . 12,0% В пралиновых и шоколадных начинках не более . . . . . 3,0% В масляно-сахарных (прохладительных) начинках не более . . . . . 2,0% В помадных начинках не более . . . 14,0%
Редуцирующие вещества	В карамельной массе не более . . . 23,0%
Жир	В молочных начинках . . . . . 2,0% В марципановых начинках . . . . 7,0% В пралиновых и шоколадных начинках 20,0% В масляно-сахарных (прохладительных) начинках 30,0%
Кислотность	В подкисляемых сортах карамели с фруктово-ягодными начинками (в пересчете на виннокаменную кислоту) не менее . . . . . 0,4% В подкисляемых леденцовых сортах не менее . . . . . 0,6% В карамели с масляно-сахарными (прохладительными) начинками не менее 0,6%
Соли тяжелых металлов	Меди допускается на 1 *кг* готовой продукции не более . . . . . 12 *мг* Соли свинца и мышьяка не допускаются
Зола	Золы, не растворимой в 10%-ной соляной кислоте, не более 0,1%
Сернистая кислота	В 1 *кг* карамели (с фруктово-ягодной начинкой) не более . . . . . 20 *мг*
Количество начинки	В карамели завернутой не менее . . 33% В открытых сортах карамели (обсыпных, глянцованных и упакованных в жести) с количеством до 250 шт. в 1 *кг* (по весу готовой карамели) не менее . 25% В карамели дражерованной с тем же количеством штук не менее . . . 22%

Продолжение

Количество начинки	В карамели с количеством штук от 250 до 350 не менее	20%
	В карамели с количеством штук более 350 не менее	18%
Количество крошек и разбитой карамели	В открытой карамели допускается (по весу готовой продукции) не более .	4%
Количество осыпавшегося сахара или другого отделочного материала	В открытой карамели со специальной защитной обработкой (по весу готовой продукции) не более	2%

Примечания:

1. Для обсыпных сортов карамели кислотность учитывается без обсыпки.

2. Открытые сорта карамели с фруктово-ягодными начинками без добавки кислоты допускается выпускать с обязательным указанием в маркировке на отсутствие кислоты.

3. На молочные начинки, приготовленные на снятом молоке, но идущие на сорта без наименования «молочные», указанные нормы содержания жира не распространяются.

б) Органолептические показатели:

Цвет	Чистая, равномерная окраска одного или разных цветов в зависимости от сорта. Монпансье леденцовое должно иметь 5 окрасок в смеси.
Поверхность	1. Сухая и нелипкая. Карамель открытая, имеющая защитную обработку поверхности, не должна слипаться в комки. В карамели открытой, не имеющей защитной обработки поверхности, допускается сцепление между собой отдельных штук, которые должны при встряхивании легко разделяться. В карамели завернутой этикетка и подвертка должны сниматься с карамели без разрывов бумаги. 2. Для сортов, не имеющих специальной защитной обработки, — без трещин, изъянов и пятен.

Продолжение

	3. Для драженированной и глянцованной карамели—блестящая, без пятен и вкраплений. 4. Кондированная карамель должна быть покрыта тонкой корочкой выкристаллизовавшегося сахара. 5. Для обсыпных сортов—должна быть равномерно покрыта слоем мелкого белого или подкрашенного сахарного песка, сахарной пудры, какао-порошка, цветной нонпарели, мелкой дробленой ореховой крупки и пр.
Форма	1. Правильная, без грубых заусениц и искривлений. 2. Карамельные фигуры—четко отформованы. 3. Карамельная соломка—правильно оформлена в виде пучка параллельных трубочек, скрепленных друг с другом.
Размеры	4. Начинка должна быть равномерно распределена в карамели. Количество штук в 1 *кг* должно быть: а) карамели леденцовой не менее . 120 шт. б) монпансье леденцового » » . . 500 шт. в) карамели с начинкой завернутой не менее . . . . . 95 шт. г) карамели с начинкой открытой не менее . . . . . 140 шт.
Вкус и аромат	1. Ясно выраженный, соответствующий данному сорту. 2. Монпансье разных окрасок должно иметь разный аромат, соответствующий цвету. 3. Ореховые, молочные и другие начинки, содержащие жир, не должны иметь затхлого, салистого, прогорклого или иного неприятного привкуса. 4. Фруктово-ягодные начинки не должны иметь подгорелого привкуса. 5. Ликерные начинки должны иметь ясный привкус алкоголя.
Консистенция начинки	1. Фруктово-ягодная — нормальная, незасахаренная и незатяжная. 2. Ликерная—жидкая сиропообразная масса.

Продолжение

Консистенция начинки	3. Помадная — мягкая, нежная, тающая во рту. 4. Орехово-марципановая — мягкая, слегка рассыпчатая. 5. Пралиновая — мягкая, маслянистая. 6. Сбивные — пышная, слегка тягучая. 7. Масляно-сахарные — нежная, легко тающая во рту.

Примечания:

1. Количество штук для сортов завернутой карамели устанавливается без учета веса этикеток и подверток.

2. Установленные нормы количества штук не распространяются на специальные сорта типа «кофе дорожное» и пр.

3. Допускаются отклонения в весе отдельных карамелек одной формы до 10% от среднего веса.

Д. ЗАВЕРТКА И УПАКОВКА

1. Завертка карамели производится в этикетку из печатной бумаги с подверткой, в парафинированную или в пергаментную бумагу без подвертки, в прозрачные пленки с подверткой или без подвертки.

2. Этикетка для завертки должна быть художественно оформлена, не должна иметь постороннего запаха; краска не должна переходить на руки и на продукт.

3. Завертка должна быть тщательной и плотной, не развертывающейся при транспортировке и обращении.

4. Монпансье и карамель открытые, без защитной обработки поверхности, упаковывают в жестяные, бумажнолитые банки или коробки развесом нетто от 50 до 500 *г* и более крупные, но не более 6 *кг*, или в стеклянную тару весом нетто не более 1 *кг*. По краю крышки банки должны быть оклеены бандеролью.

5. Жестяные банки и коробки должны быть изготовлены из белой жести. При употреблении нелуженых банок и коробок они должны быть покрыты внутри консервным лаком или в них должен быть вставлен патрон из бумаги. Жестяные и стеклянные банки должны быть чистые и сухие. Применение банок с ржавчиной не допускается.

6. Карамель открытая с защитной обработкой поверхности и карамель завернутая упаковываются в фанерные или тесовые

ящики емкостью нетто не более 22 *кг*, для ликерных не более 12 *кг*.

7. Ящики должны быть чистые, сухие, прочные, без постороннего запаха, могущего перейти на изделия. Внутри ящики должны быть выстланы упаковочной бумагой.

Примечание. Фанерные ящики могут внутри не выстилаться бумагой при упаковке в них карамели завернутой.

8. Карамельная соломка незавернутая упаковывается в жестяные коробки, банки и в стеклотару; завернутая — в фанерные ящики весом не более 12 *кг*.

9. Карамельные фигуры завертываются в белую папиросную бумагу и упаковываются по одной или по нескольку штук в картонные или фанерные коробки.

10. Допускаются отклонения в весе нетто карамели:

при упаковке в ящики весом нетто 22 *кг* . . . ±0,5%
при упаковке в жестяные банки и фанерные лотки весом нетто от 2 до 6 *кг* . . . . ±1,5%
при упаковке в жестяные коробки и стеклянные банки весом нетто от 500 до 1000 *г* . . . ± 2%
при упаковке в жестяные коробки весом нетто от 50 до 500 *г* . . . . . ± 3%

Е. МАРКИРОВКА

1. На этикетках отдельных карамелек должно быть обозначено:
а) название наркомата и главка,
б) название фабрики и ее местонахождение,
в) название сорта.

2. На этикетках банок и коробок должно быть указано:
а) название наркомата и главка,
б) название фабрики и ее местонахождение,
в) название сорта,
г) вес нетто.

Примечание. На картонных коробках весом нетто не менее 250 *г* помимо указанных данных должна быть отмечена дата упаковки карамели.

3. На ящиках должно быть указано:
а) название наркомата и главка,
б) название фабрики и ее местонахождение,
в) название сорта,

г) вес нетто и брутто (для продукции, имеющей внутреннюю упаковку, также число единиц внутренней упаковки),

д) дата упаковки карамели,

е) «Хранить в сухом месте».

4. Маркировка ящиков может производиться или путем наклейки этикетки, или путем оттиска трафарета или штампа четкой несмывающейся краской.

5. Снаружи жестяных банок и ящиков должна быть наклеена марка или наложен оттиск с обозначением номера укладчика или номера бригадира.

Ж. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

1. При транспортировке и хранении карамели должны соблюдаться правила Инструкции по хранению и транспортировке кондитерских изделий, утвержденные Наркомпищепромом СССР.

2. Относительная влажность воздуха в складских помещениях должна быть не более 75%, температура не более 20°С. Не допускается помещать карамель вблизи отсыревающих мест или сырых предметов.

3. Гарантийные сроки хранения со дня выпуска карамели из производства при соблюдении надлежащих условий устанавливаются следующие:

Карамель леденцовая, упакованная в жесть или стеклотару, — 8 месяцев.

Карамель леденцовая, карамель с фруктово-ягодными и помадными начинками, завернутая — 6 месяцев.

Карамель с молочными, марципановыми и другими начинками, содержащими жиры, завернутая — 4 месяца.

Карамель открытая с защитной обработкой поверхности — 3 месяца.

Карамель с прохладительной начинкой — 3 месяца.

Карамель завернутая — соломка и фигуры — 15 дней.

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