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 482
	КОНФЕТЫ МОЛОЧНЫЕ	Взамен ОСТ 8683 НКПП 267
		Пищевая промышленность Н41

Настоящий стандарт распространяется на молочные конфеты, изготовляемые из конфетной массы, сваренной из сахара и патоки на молоке или казеиносодержащих продуктах (соевое молоко, пищевой казеин) с добавлением животных жиров.

В зависимости от сорта в молочные конфеты можно добавлять: кофе натуральное, кофейный экстракт, какао-порошок, ягодные и фруктовые подварки и припасы, орехи, миндаль, кураговое ядро, пищевкусовые и ароматические вещества.

Ирис, в основу которого введено соевое молоко, должен иметь название «соевый».

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от строения и консистенции молочные конфеты делятся на:

1. Карамелеобразные—твердые, крепко уваренные, аморфного строения.
2. Тираженные—полутвердые, крепко уваренные, содержащие в основной массе мелкие кристаллики сахара.
3. Тоффи—полутвердые, слабо уваренные, вязкие, аморфного строения.
4. Тянучка—слабо уваренная, аморфного строения с повышенным содержанием жира.

Б. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

1. Сырье и полуфабрикаты, употребляемые для изготовления молочных конфет, должны удовлетворять требованиям действующих стандартов или ВТУ на пищевое сырье и полуфабрикаты.
2. Не допускается применение рафинадной и кормовой патоки (мелассы), недостаточно очищенных сахаров (желтого сахара), а также искусственных сладких веществ.
3. Добавляемые в молочные конфеты маслосодержащие ядра должны быть полноценными, освобожденными от скорлупы и обжаренными; вводятся в конфетную массу в растертом или раздробленном до крупки виде.

Внесен Главкондитером	Утвержден 29/V 1939 г.	Срок введения 15/VI 1939 г.

4. Для ароматизации и окраски молочных конфет допускается употребление ванилина, безвредных ароматических веществ, эссенций, пряностей и красителей пищевого качества, разрешенных НКЗдравом СССР.

5. В качестве добавляемых жиров применяются сливочное или топленое масло не ниже 1-го сорта, пищевой маргарин не ниже высшего сорта, а также кокосовое масло и масло какао.

6. Подкисление молочных конфет производится пищевыми кислотами, разрешенными НКЗдравом СССР.

7. Для смягчения конфетной массы допускается введение в рецептуру пищевого маисового крахмала.

8. Соевое молоко, применяемое для выработки соевых сортов молочных конфет, должно быть доброкачественным, выработанным из тщательно очищенных пищевых сортов соевых бобов.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Физико-химические показатели (в процентах к навеске)

Наименование показателей	Карамелеобразные	Тираженные	Тоффи	Тянучка
Влага не более	6	6	9	12
Общий сахар (по сахарозе) не более	75	75	75	75
Редуцирующие вещества не более	17	17	16	8
Жир не менее	7	7	9	9
Зола, не растворимая в 10%-ной соляной кислоте, не более	0,1	0,1	0,1	0,1
Тяжелые металлы	Соли мышьяка и свинца не допускается, меди допускается не более 12 *мг* на 1 *кг* готовой продукции			

Примечание. В ирисе, с добавлениями, содержащими кислоту, количество редуцирующих веществ должно быть не более 22%.

б) Органолептические показатели

Наименование показателей	Карамелеобразные	Тиражированные	Тоффи	Тянучка
Окраска	От темно- до светлокоричневой. Незавернутые конфеты в пачках и лотках, коробках и фанерных лотках должны иметь одинаковый тон окраски в каждой упаковочной единице			Шоколадная, кремовая, розовая
Вкус и аромат	Конфеты должны иметь ясно выраженный вкус и аромат топленого молока без привкусов салистости, прогорклости и других неприятных привкусов. Вкус введенных добавлений должен ощущаться совершенно явственно			
Консистенция	Твердая, аморфного строения	Полутвердая, равномерно мелкокристаллизовавшаяся	Полутвердая, вязкая, аморфного строения	Мягкая, тянущаяся, аморфного строения
	Конфетная масса должна быть однородной, плотной, не должна содержать нерастворимых кристаллов сахара или неразмешанной массы, добавляемой для тиражения. Поверхность конфет должна быть сухой и нелипкой.			

в) Форма и размер

Наименование показателей	Карамелеобразные	Тиражированные	Тоффи	Тянучка
Форма	Прямоугольная, квадратная, ромбическая или фигурная		Прямоугольная или квадратная	Прямоугольная
	Форма должна быть правильной с ясно выраженным рисунком на поверхности, без трещин на лицевой стороне, без отбитых углов и смятых граней. Разрез должен быть ровным, гладким. Недорез свыше 1,5 *мм* не допускается			
Толщина	От 8 до 13 *мм*			

Продолжение

Наименование показателей	Карамелеобразные	Тиражированные	Тоффи	Тянучка
Количество штук в 1 *кг* без завертки:				
а) квадратной и ромбической формы не менее	110	140	140	—
б) прямоугольной или фигурной формы не менее	110	60	160	80

Примечание. Вес отдельной конфеты может отличаться от среднего веса не больше чем на 5% для механизированных фабрик и 10% для немеханизированных.

Г. ЗАВЕРТКА

1. Молочные конфеты выпускаются в завернутом и незавернутом виде, а также в пергаментных капсулях («репейках» или «филейчиках»).

2. Завертка может производиться как штучная, так и по нескольку штук вместе—в тюбиках, плитках, пачках и т. п.

3. Завертка производится в этикетку из парафинированной или писчей бумаги с подверткой из парафинированной, пергаментной или подпергаментной бумаги или фольги, или в прозрачную пленку с подверткой или без подвертки.

Примечание. Этикетка и подвертка не должны иметь какого-либо неприятного запаха. Краска на этикетке не должна быть пачкающейся и не должна проникать на обратную сторону этикетки. Фольгу разрешается применять алюминиевую или оловянную. Содержание в фольге свинца не должно превышать 1%.

4. Отдельные конфеты при развертывании не должны прилипать к бумаге.

Д. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

1. Молочные конфеты типа ирис, выпускаемые без обертки, могут иметь упаковку двух видов.

Коробочную—весом нетто от 50 до 500 *г* и ящичную—весом нетто до 7 *кг*.

2. Коробки и ящики должны выстилаться парафинированной или пергаментной бумагой и из этой же бумаги должна быть

сделана простилка между рядами для незавернутых конфет в случае укладки больше чем в один ряд.

Примечание. Для отделения каждой конфеты в коробке должна быть положена просечка из пергаментной бумаги.

3. Молочные конфеты типа тянучки и тоффи укладываются в один ряд в коробки по 100 *г* и в фанерные ящики весом нетто не более 3 *кг*.

4. Ящики, в которые укладываются конфеты, как завернутые, так и незавернутые, должны быть фанерными или комбинированными (щиты фанерные и планки тесовые). Крышки разрешается для прочности окантовывать бумагой.

5. Допускаются отклонения в весе нетто конфет на единицу упаковки:

при крупной расфасовке . . . . . ±10 *г*
расфасованных в мелкую упаковку до 100 *г* . . ± 5 *г*
расфасованных в коробки выше 100 *г* до 500 *г* . . ±10 *г*

6. При упаковке конфет в ящики последние должны быть сухие, чистые, без запаха, могущего перейти на продукт, хорошо сшитые.

7. На этикетках для завертки конфет и на коробках должно быть указано:
а) наименование наркомата, главка,
б) наименование фабрики, местонахождение ее,
в) название сорта.

8. На ящиках наклеивается этикетка или ставится четкий трафарет несмываемой краской с указанием:
а) наименования наркомата, главка, фабрики, местонахождения ее,
б) названия сорта,
в) веса нетто, брутто,
г) даты упаковки.

9. В коробки и ящики должны быть вложены талоны или поставлен штамп с номером укладчика.

Е. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ МОЛОЧНЫХ КОНФЕТ

Молочные конфеты должны храниться в пищевых складах.

1. Не допускается хранение конфет совместно с пахучими предметами и материалами.

2. Склады для конфет должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми.

3. На складах ящики с конфетами должны быть установлены на решетки, доски, полки или стеллажи.

4. Не допускается располагать конфеты вплотную к стенам; между стенами и изделиями должны быть промежутки не менее 0,7 *м*.

5. Нельзя располагать конфеты вблизи сырых и новых стен, водопроводных и канализационных труб и прочих отсыревающих мест, а также около нагретых мест—печей, дымоходов, труб и радиаторов центрального отопления.

6. На складе должен поддерживаться следующий режим:

а) температура помещения не выше 18°С, без резких колебаний;

б) относительная влажность воздуха не более 75%.

7. Не вносить изделия прямо с холода в теплое и сырое помещение, не выставлять молочных конфет на прямой солнечный свет.

8. При транспортировке должны выполняться правила перевозки, утвержденные Наркомпищепромом.

9. При хранении в нормальных условиях гарантийные сроки хранения устанавливаются следующие:

для молочных конфет типа тоффи	3 мес.,
для ириса карамелеобразного и тираженного .	6 мес.,
для молочных конфет типа тянучки	5 дней.

Изменение

Раздел Д «Упаковка и маркировка»

Пункт 2—примечание изложено в новой редакции:

«Примечание. Для отделения рядов конфет в вертикальном направлении по длине коробки прокладывают полоски из пергаментной или парафинированной бумаги или для отделения каждой конфеты кладут просечку из пергаментной бумаги».

(Пост. ВКС № 324 22/V—46 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