МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
6502—
2014**

ХАЛВА

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ НИИКП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2014 г. № 1659-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 6502—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 6502—94

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2015

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 4
7 Методы контроля 4
8 Транспортирование и хранение 6
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХАЛВА

Общие технические условия

Halva. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на халву, представляющую собой сахаристое кондитерское изделие (далее — продукт).

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.4 и 5.1.5, требования к качеству — в 5.1.2, 5.1.3, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1770—74 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 4328—77 Реактивы. Натрия гидроокись. Технические условия

ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5900—73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитных примесей

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904—82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

Издание официальное

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27543—87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31902—2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 32751—2014 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **халва:** Сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) семян масличных культур с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25 %.

4 Классификация

4.1 В зависимости от применяемых ядер орехов, арахиса или семян масличных культур халву подразделяют на следующие виды:

- кунжутная (тахинная);
- арахисовая;
- ореховая;
- подсолнечная;
- комбинированная (при одновременном использовании двух или более видов жиросодержащего растительного сырья).

4.2 В зависимости от технологии производства и рецептуры халву подразделяют:

- на глазированную;
- неглазированную;
- с добавлениями (дробленых орехов, изюма, цукатов и др. пищевых ингредиентов);
- без добавлений.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию халвы, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Для арахисовой и кунжутной халвы — от кремового до желтовато-сероватого, для ореховой — светло-желтый, для подсолнечной — серый, для комбинированной халвы — в зависимости от применяемых масличных семян или орехов, для халвы всех видов с введением какао-продуктов — однотонный, от светло-коричневого до коричневого
Консистенция	Легко режущаяся, слегка крошащаяся
Структура	Волокнисто-слоистая или тонковолокнистая. Для арахисовой и ореховой халвы неярко выраженная волокнисто-слоистая структура. Для халвы, обработанной в вакууме, пористая
Поверхность	Не липкая. Для глазированной халвы ровная или волнистая, без поседения и повреждений
Посторонние примеси	Не допускаются. В подсолнечной халве допускается незначительное количество видимых точечных включений лузги
Примечания 1 Для халвы, приготовленной с использованием солодкового корня в качестве пенообразователя, допускается запах и едва заметный вкус лакрицы, более темный цвет и более плотная консистенция, чем для халвы с экстрактом мыльного корня. 2 При наличии разногласий в оценке качества подсолнечной халвы по включениям лузги определение этого показателя проводят по значению сухого остатка лузги с содержанием не более 0,8 % по массе. 3 Для халвы с добавлениями, а также халвы, фасованной методом выпрессовывания, допускается более плотная консистенция.	

5.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	20,0
Массовая доля жира, %:	
- для тахинной (кунжутной) и подсолнечной халвы	28,0—34,0
- арахисовой, ореховой и комбинированной халвы	25,0—34,0
- халвы «Наслаждение»	38,0—40,0
Массовая доля общей золы в халве всех видов, кроме подсолнечной, %, не более	1,9
Массовая доля общей золы в подсолнечной халве, %, не более	2,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля глазури, %	В соответствии с рецептурами
Примечание — Контроль массовой доли влаги, редуцирующих веществ и жира в глазированной халве осуществляют без учета глазури.	

5.1.4 Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, остаточное количество пестицидов в продукте не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Микробиологические показатели продукта не должны превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления продукта, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать требованиям [1], [2], [3], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка продукта в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Продукт, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Продукт упаковывают в потребительскую упаковку или упаковывают в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

5.4.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

5.4.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579 или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, показателей безопасности, ГМО осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 32751, подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897.

7.2.1 Цвет, консистенцию, структуру, поверхность халвы определяют визуально и тактильно при температуре (18 ± 3) °С.

7.3 Определение массовой доли лузги в подсолнечной халве

7.3.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и реактивы

Весы лабораторные 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Термометр жидкостный стеклянный с ценой деления не более 1 °С по ГОСТ 28498.

Стаканчики для взвешивания СН-45/13 или СВ-19/9 по ГОСТ 25336.

Мерный цилиндр по ГОСТ 1770 номинальной вместимостью 500 $см^3$.

Колба Кн-1-1000-45/40 по ГОСТ 25336.

Стаканы В-1-50ТС, В-1-600ТС или В-1-1000ТС по ГОСТ 25336.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Часы бытовые.

Скальпель.

Чашка фарфоровая по ГОСТ 9147.

Баня водяная.

Шкаф сушильный, максимальный нагрев сушильной камеры 150 °С.

Шкаф сушильный электрический с контактным или техническим терморегулятором.

Натрия гидроокись по ГОСТ 4328, х. ч., ч. д. а., раствор массовой долей 2 %.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерений, вспомогательного оборудования, не уступающих вышеуказанным по метрологическим и техническим характеристикам, а также посуды и реактивов, по качеству не хуже вышеуказанных.

7.3.2 Проведение измерений

10 г подсолнечной халвы взвешивают с погрешностью не более 0,01 г и помещают в коническую колбу вместимостью 1000 см^3, приливают 200 см^3 раствора гидроокиси натрия, нагревают до кипения и кипятят 15 мин. Нагревание следует проводить осторожно во избежание сильного вспенивания.

После кипячения содержимое колбы доливают дистиллированной водой, дают осадку отстояться, и жидкость осторожно сливают в стакан, избегая переноса лузги.

В колбу с лузгой наливают около 400 см^3 воды, нагретой до температуры 50 °С — 80 °С, и все содержимое выливают в другой стакан.

Если в первом стакане на дне будет обнаружена лузга, то сливают жидкость с осадка до уровня лузги и оставшуюся лузгу переносят во второй стакан. Затем воду из второго стакана осторожно сливают до уровня лузги. Лузгу промывают не менее пяти раз, используя каждый раз около 500 см^3 теплой воды и сливая жидкость. После этого лузгу переносят в фарфоровую чашку, смывая ее водой. Оставшиеся в лузге частицы ядра по возможности удаляют из чашки скальпелем. Затем почти всю воду выпаривают на водяной бане, остаток переносят в сухую взвешенную бюксу и сушат в течение 1 ч в сушильном шкафу при температуре 120 °С — 130 °С. После сушки бюксу с высушенным остатком охлаждают и взвешивают. Результат взвешивания записывают до третьего десятичного знака.

При обработке щелочью экстрактивные вещества лузги переходят в раствор и выход лузги, как установлено экспериментально, составляет в среднем 60 %. С учетом этой поправки количество лузги в подсолнечной халве X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m \cdot 100}{10 \cdot 0{,}6} = 16{,}7 \cdot m, \quad (1)$$

где m — масса лузги в бюксе после сушки, г;

16,7 — коэффициент поправки выхода лузги, %.

Результат определения вычисляют с точностью до второго десятичного знака. Окончательный результат округляют до первого десятичного знака.

7.4 Определение влаги и сухих веществ — по ГОСТ 5900.

7.5 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 5901.

7.6 Определение редуцирующих веществ — по ГОСТ 5903.

7.7 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.8 Массовую долю глазури определяют расчетным методом в соответствии с рецептурой.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.10 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.11 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Продукт транспортируют транспортными средствами в соответствии с условиями перевозок, установленными изготовителем и требованиями [1].

8.2 Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

8.3 Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель в технической документации.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[3] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[4] ТР ТС 015/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[6] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.149:006.354 МКС 67.180.10 Н42

Ключевые слова: халва, кунжутная (тахинная), арахисовая, ореховая, подсолнечная, комбинированная, глазированная, неглазированная, с добавлениями, без добавлений

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 12.03.2015. Подписано в печать 25.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 63 экз. Зак. 1430.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru