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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й
С Т А Н Д А Р Т

ГОСТ 4570— 2014

КОНФЕТЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 8.332—2013, ГОСТ 12.2.121—2013, ГОСТ 12.2.122—2013, ГОСТ 108—2014, ГОСТ 490—2006, ГОСТ 745—2014, ГОСТ 1760—2014, ГОСТ 4570—2014, ГОСТ 4974—2014, ГОСТ 5312—2014, ГОСТ 6034—2014, ГОСТ 10444.12—2013, ГОСТ 14138—2014, ГОСТ 21715—2013, ГОСТ 26602.1—99, ГОСТ 26602.2—99, ГОСТ 26602.3—99, ГОСТ 28038—2013, ГОСТ 30324.0.4—2002 (МЭК 60601-1-4:1996), ГОСТ 30324.30—2002 (МЭК 60601-2-30:1995), ГОСТ 30324.35—2002 (МЭК 60601-2-35:1996), ГОСТ 30324.2.41—2012 (IEC 60601-2-41:2000), ГОСТ 30324.2.47—2012 (IEC 60601-2-47:2001), ГОСТ 30494—2011, ГОСТ 31622—2012, ГОСТ 31624—2012, ГОСТ 31698—2013, ГОСТ 32283—2013, ГОСТ 32572—2013, ГОСТ 32573—2013, ГОСТ 32574—2013, ГОСТ 32782—2014, ГОСТ 32930—2014, ГОСТ ISO 5833—2011

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие	—	Узбекистан | UZ | Узстандарт

(ИУС № 7 2016 г.)

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

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 ноября 2014 г. № 1591-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 4570–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 4570–93

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 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (обязательное) Идентификационные признаки конфетных масс 10
Библиография 13

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНФЕТЫ

Общие технические условия

Sweets.
General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на конфеты, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.7 и 5.1.8, требования к качеству — в 5.1.2 — 5.1.6, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 5896–51 Кондитерские изделия. Метод определения спирта

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 5902–80[1] Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий

ГОСТ 5903–89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

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

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26811–86 Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты

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

[1] Прекращено применение на территории Российской Федерации в части раздела 3 «Определение степени измельчения какао-порошка и какаовеллы молотой», с 01.01.2012 пользоваться ГОСТ Р 54052–2010.

Издание официальное

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

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519–97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 31682–2012 Изделия кондитерские. Метод определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ 31723–2012 Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях

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 **конфета:** Формованное сахаристое кондитерское изделие из одной или нескольких конфетных масс, определяющих идентификационный признак конфеты.

3.2 **конфетная масса:** Кондитерский полуфабрикат, предназначенный для изготовления корпусов и начинок конфет.

3.3 **корпус конфеты:** Конфетная масса заданной формы.

3.4 **конфета укрупненного размера:** Конфета массой более 25 г.

3.5 **шоколадная конфета:** Конфета, содержащая не менее 25 % отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия.

3.6 **шоколадные конфеты «Ассорти»:** Шоколадные конфеты, содержащие не менее 40 % отделяемой составной части шоколада, с начинками не менее трех видов.

Примечание — К отделяемой составной части шоколада относят: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания.

3.7 **начинка конфеты:** Кондитерский полуфабрикат, предназначенный для переслаивания и (или) наполнения внутренних полостей конфеты.

3.8 **вафельная конфета:** Конфета, содержащая вафли, переслоенные конфетной начинкой, массовая доля вафель в которой составляет не более 20 % от массы конфеты.

3.9 **набор конфет:** Конфеты двух и более наименований, упакованные в одну потребительскую упаковку.

4 Классификация

4.1 Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют:
- на неглазированные — без покрытия корпуса глазурью, в том числе глянцованные;
- глазированные — полностью или частично покрытые глазурью;
- с начинками;
- без начинок;
- с комбинированными конфетными массами.

4.2 Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы:
- помадную (сахарную);
- помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле);
- помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле);
- помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную);
- молочную (в том числе мягкую карамель);
- сбивную;
- грильяжную твердую;
- грильяжную мягкую;
- фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную;
- халвичную;
- фруктовую (овощную, фруктово-овощную);
- желейную;
- фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную;
- марципановую;
- пралине;
- типа пралине;
- кремовую;
- из взорванных круп;
- из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых);
- на основе жиров,
- ликерную;
- из заспиртованных фруктов (овощей);
- шоколадную массу для производства конфет.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

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

5.1.2 По органолептическим показателям конфеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салистого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия. Конфеты кристаллической структуры должны иметь мягкую консистенцию при раскусывании, крупные кристаллы и агломераты сахара и других веществ не допускаются. В конфетах с ликерными конфетными корпусами не допускается засахаривание и изменение концентрации алкоголя*
Форма	Разнообразная. Деформация конфет не допускается.
Внешний вид	Конфеты, глазированные шоколадной глазурью или шоколадом, не должны иметь на лицевой поверхности «поседения» или повреждения. Допускаются незначительные повреждения поверхности при выработке конфет на механизированных линиях и при машинном упаковывании. Конфеты должны быть покрыты глазурью ровным или слегка волнистым слоем или иметь рисунок на поверхности. Шоколадные конфеты с начинками («Ассорти») должны иметь блестящую лицевую поверхность с четким рисунком без «поседения» и значительных повреждений. Не допускается отслоение глазури или шоколада при удалении упаковки конфеты. Не допускается просачивание конфетной массы, начинки или капель (пятен) жира на поверхность глазированной конфеты. Конфеты неглазированные должны иметь сухую, нелипкую поверхность. На поверхности неглазированных конфет, вырабатываемых на поточно-механизированных линиях, допускаются незначительные следы крахмала. Неглазированные конфеты с помадными корпусами и конфеты, глазированные сахарной или помадной глазурью, не должны иметь на поверхности скоплений укрупненных кристаллов сахара в виде светлых пятен. Поверхность может быть покрыта различными крупками; с декором и без него.
* В конфетах с ликерными корпусами, формуемых методом отливки в крахмал, допускается частичное засахаривание корпуса.	

5.1.3 По идентификационным признакам конфеты должны соответствовать требованиям, предъявляемым к соответствующим конфетным массам, указанным в Приложении А.

5.1.4 По физико-химическим показателям корпуса конфет и начинки должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование корпусов конфет и начинок	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля молочного жира*, (расчетная) %, не менее	Массовая доля фруктового сырья* (расчетная), %, не менее	Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	Плотность, г/см³, не более	Массовая доля орехового жира (расчетная), %, не менее	Массовая доля алкоголя в пересчете на спирт, %, не менее	Массовая доля общего количества сухого вещества какао-продуктов, %, не менее	Массовая доля масла какао, %, не менее	Массовая доля сухих обезжиренных веществ какао-продуктов, %, не менее	Массовая доля жира, %, не менее
Помадные	19,0**	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Помадные молочные, в том числе помадные молочные крем-брюле	19,0**	2,0	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Помадные сливочные, в том числе помадные сливочные крем-брюле	19,0**	3,5	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Помадные фруктовые (овощные, фруктово-овощные)	28**	–	14,0	–	–	–	–	–	–	–	–
Молочные, в том числе мягкая карамель	16,0	2,5	–	14,0	–	–	–	–	–	–	–
Сбивные	25,0	–	–	–	1,10	–	–	–	–	–	–
Грильяжные твердые	10,0	–	–	–	–	10,0	–	–	–	–	–
Грильяжные мягкие	15,0	–	–	–	–	10,0	–	–	–	–	–

Продолжение таблицы 2

Наименование корпусов конфет и начинок	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля молочного жира*, (расчетная) %, не менее	Массовая доля фруктового сырья* (расчетная), %, не менее	Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	Плотность, г/см³, не более	Массовая доля орехового жира (расчетная), %, не менее	Массовая доля алкоголя в пересчете на спирт, %, не менее	Массовая доля общего количества сухого вещества какао-продуктов, %, не менее	Массовая доля масла какао, %, не менее	Массовая доля сухих обезжиренных веществ какао-продуктов, %, не менее	Массовая доля жира, %, не менее
Фруктово-(овоще-, фруктово- овоще-) грильяжные	15,0	–	15,0	60,0	–	5,0	–	–	–	–	–
Халвичные	4,0	–	–	20,0	–	–	–	–	–	–	–
Фруктовые (овощные, фруктово-овощные)	32,0	–	25,0	60,0	–	–	–	–	–	–	–
Желейные	32,0	–	–	60,0	–	–	–	–	–	–	–
Фруктово-(овоще- фруктово- овоще-) желейные	32,0	–	7,0	60,0	–	–	–	–	–	–	–
Марципановые	16,0	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Пралине	4,0	–	–	–	–	10	–	–	–	–	–
Типа пралине	4,0	–	–	–	–	5	–	–	–	–	–
Кремовые	19,0	–	–	–	0,9	–	–	–	–	–	–
Ликерные	25,0	–	–	–	–	–	3,0	–	–	–	–
На основе жиров	5,0	–	–	–	–	–	–	–	–	–	18
Из взорванных круп	7,0	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–

Окончание таблицы 2

Наименование корпусов конфет и начинок	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля молочного жира*, (расчетная) %, не менее	Массовая доля фруктового сырья* (расчетная), %, не менее	Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	Плотность, г/см³, не более	Массовая доля орехового жира (расчетная), %, не менее	Массовая доля алкоголя в пересчете на спирт, %, не менее	Массовая доля общего количества сухого вещества какао-продуктов, %, не менее	Массовая доля масла какао, %, не менее	Массовая доля сухих обезжиренных веществ какао-продуктов, %, не менее	Массовая доля жира, %, не менее
Из сухофруктов, цукатов, орехов (в том числе целых)	30,0	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Из заспиртованных фруктов (овощей)	45,0	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Шоколадные для производства конфет	–	–	–	–	–	–	–	35	18	14	–

* Данный показатель будет контролироваться с 2017 г. До 2017 г. массовую долю определяет изготовитель в соответствии с рецептурой расчетным методом.

** В помадных, помадно-сливочных (в том числе помадно-сливочных крем-брюле), помадно-молочных (в том числе помадно-молочных крем-брюле), помадно-фруктовых корпусах с добавлением препаратов, содержащих фермент инвертазу, массовая доля влаги должна быть не более 12,0 %.

5.1.5 Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10,0 %, в конфетах не должна быть более 0,1 %.

5.1.6 Содержание общей сернистой кислоты, сорбиновой и бензойной кислот (по отдельности или в комбинации) в конфетах, изготовленных с применением фруктового (овощного, фруктово-овощного) сырья, консервированного соответственно диоксидом серы (сернистым ангидридом) или солями сернистой кислоты (сульфитами), сорбиновой кислотой или ее солями (сорбатами), бензойной кислотой или ее солями (бензоатами), — в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.1.8 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 упаковке должна соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих 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 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.

5.4.2 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать массе, указанной 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.

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 с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

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

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

7.4 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10,0 % — по ГОСТ 5901.

7.5 Определение массовой доли редуцирующих веществ — по ГОСТ 5903.

7.6 Определение массовой доли общей сернистой кислоты — по ГОСТ 26811.

7.7 Определение плотности сбивной и кремовой конфетных масс — по ГОСТ 5902.

7.8 Массовую долю фруктового сырья, орехового жира и молочного жира определяют расчетным методом в соответствии с рецептурой.

7.9 Определение массовой доли алкоголя в пересчете на спирт — по ГОСТ 5896.

7.10 Определение массовой доли общего количества сухого вещества какао-продуктов — по ГОСТ 31682.

7.11 Определение массовой доли сухих обезжиренных веществ какао-продуктов — по ГОСТ 31723.

7.12 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.13 Определение массовой доли масла какао — по ГОСТ 31682, [7] и [8];

7.14 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.

7.15 Определение афлатоксина В1 — по ГОСТ 30711.

7.16 Определение остаточных количеств пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.18 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 31659, ГОСТ 30519, ГОСТ 31747, ГОСТ 30518. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Конфеты следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями.

Конфеты не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света.

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

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

Приложение А
(обязательное)

Идентификационные признаки конфетных масс

Таблица А.1

Наименование конфетных масс	Характеристика
Помадная	Однородная мелкокристаллическая конфетная масса на основе сахара и патоки (или без нее) с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок
Помадная молочная, в том числе помадная молочная крем-брюле	Помадная масса на основе сахара, патоки (или без нее), молока, с содержанием молочного жира не менее 2,0 %.
Помадная сливочная, в том числе помадная сливочная крем-брюле	Помадная масса на основе сахара, патоки (или без нее), молока и (или сливок), с содержанием молочного жира не менее 3,5 %.
Помадная фруктовая (овощная, фруктово-овощ-ная)	Помадная масса на основе сахара, патоки (или без нее) и фруктового сырья с содержанием фруктового (овощного, фруктово-овощного) сырья не менее 14 %
Молочная, в том числе мягкая карамель	Конфетная масса на основе сахара, патоки (или без нее), молока, с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязкотягучую консистенцию, массовой долей молочного жира не менее 2,5 %
Сбивная	Конфетная масса пенообразной структуры на основе сахара, пенообразователя, с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, плотностью не более 1,10 г/см^3
Грильяжная твердая	Твердая аморфная конфетная масса на основе расплавленного сахара и (или) сахаропаточного сиропа, и (или) сахарного сиропа с орехами, и (или) масличными или зерновыми семенами, и (или) ядрами арахиса и другими видами сырья, пищевыми добавками и ароматизаторами, с содержанием жира орехов и (или) масличных семян не менее 10 %, массовой долей влаги не более 10 %
Грильяжная мягкая	Мягкая, вязкая конфетная масса на основе сахара и (или) сахаро-паточного сиропа, и (или)сахарного сиропа, и (или) орехов, и (или) масличных или зерновых семян, и (или) ядер арахиса и другими видами сырья с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с содержанием жира орехов и (или) масличных семян не менее 10 %, массовой долей влаги не более 15 %
Фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжная	Мягкая, вязкая конфетная масса на основе сахара и (или) сахаро-паточного сиропа, и (или) сахарного сиропа, и фруктового (овощного, фруктово-овощного) сырья, и (или) цукатов, орехов и (или) масличных или зерновых семян и (или) ядер арахиса и других видов сырья с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с содержанием жира орехов и (или) масличных семян не менее 5 %, фруктового сырья не менее — 15 %, массовой долей влаги не более 15 %

Продолжение таблицы А.1

Наименование конфетных масс	Характеристика
Халвичная	Конфетная масса, полученная вымешиванием взбитой карамельной массы с подсолнечным и (или) кунжутным, и (или) ореховым, и (или) арахисовым полуфабрикатами, с массовой долей влаги не более 4 %
Фруктовая (овощная, фруктово-овощная)	Конфетная масса на основе фруктового (овощного, фруктово-овощного) сырья с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя, других видов сырья и пищевых добавок, массовой долей фруктового сырья не менее 25 %
Желейная	Конфетная масса на основе сахара, патоки, фруктового (овощного, фруктово-овощного) студнеобразователя с добавлением или без добавления пищевых добавок
Фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейная	Конфетная масса на основе фруктового сырья с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя, других видов сырья и пищевых добавок, массовой долей фруктового сырья не менее 7 %
Марципановая	Пластичная вязкая масса из необжаренных орехов, сахара с добавлением или без добавления молока, коньяка, другого сырья и пищевых добавок
Пралине	Тонкоизмельченная конфетная масса, состоящая из смеси сахара и перетертых обжаренных орехов, масла какао или его эквивалентов с добавлением другого сырья, пищевых добавок, с массовой долей орехового жира не менее 10 %
Типа пралине	Тонкоизмельченная конфетная масса, полученная из обжаренных орехов, семян злаковых, или ядер арахиса, или взорванных круп, сахара, жира, с добавлением другого сырья и пищевых добавок, с массовой долей орехового жира не менее 5 %
Кремовая	Однородная тонкоизмельченная масса на основе сахара и жиров растительного и (или) животного происхождения с добавлением или без добавления пищевых добавок, плотностью массы не более 0,9 г/см^3
Ликерная	Жидкая или частично закристаллизованная сиропообразная масса на основе сахара и (или) фруктового сырья, и (или) молока и продуктов его переработки, алкогольных напитков с добавлением или без добавления пищевых добавок, массовой долей влаги не более 25 % и содержанием алкоголя в пересчете на спирт не менее 3 %
На основе жиров	Тонкоизмельченная масса на основе сахара, жира, с добавлением или без добавления злаковых и (или) бобовых культур, пищевых добавок и других видов сырья, массовой долей жира не менее 18 %
Из взорванных круп	Конфетная масса на основе сахара, жира, взорванных круп с добавлением других видов сырья, пищевых добавок, массовой долей влаги не более 7 %
Из сухофруктов, цукатов, орехов (в том числе целых)	Конфетная масса на основе сухофруктов, цукатов, орехов (в том числе целых), сахара и (или) сахарного сиропа, и (или) патоки, с добавлением других видов сырья, пищевых добавок, массовой долей влаги не более 12 %

Окончание таблицы А.1

Наименование конфетных масс	Характеристика
Из заспиртованных фруктов (овощей)	Конфетная масса из заспиртованных фруктов (овощей) с помадной массой или без нее, с добавлением или без добавления пищевых добавок, массовой долей влаги не более 45 %
Шоколадная масса для производства конфет	Тонкоизмельченная конфетная масса, получаемая на основе какао-продуктов, сахара и других добавлений, в состав которой входит не менее 35 % общего количества сухого вещества какао-продуктов, в том числе не менее 18 % масла какао и не менее 14 % сухих обезжиренных веществ какао-продуктов
Примечание — К фруктовому (овощному, фруктово-овощному) сырью относятся: фрукты (овощи), фруктовое (овощное, фруктово-овощное) пюре, концентрированное фруктовое (овощное, фруктово-овощное), фруктовая (овощная, фруктово-овощная) мякоть, восстановленный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) сок, концентрированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) сок, фруктовый (овощной, фруктово-овощной) сок прямого отжима, виноград сушеный, фрукты косточковые сушеные, фрукты семечковые сушеные, цукаты, сушеные овощи, варенье, подварки, плоды в сиропе, сахаре, спирте, фруктовые (овощные, фруктово-овощные) порошки, фрукты (овощи) сублимированные.	

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 033/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

[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»

[7] ISO 23275-1:2006[1] Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и обыкновенном шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов масла какао (Animal and vegetable fats and oils — Cocoa butter equivalents in cocoa butter and plain chocolate — Part 1: Determination of the presence of cocoa butter equivalents)

[8] ISO 23275-2:2006[2] Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и обыкновенном шоколаде. Часть 2. Определение количества эквивалентов масла какао (Animal and vegetable fats and oils — Cocoa butter equivalents in cocoa butter and plain chocolate — Part 2: Quantification of cocoa butter equivalents)

[1] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 23275-1–2013 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов масла какао».

[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 23275-2–2013 «Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и шоколаде. Часть 2. Определение количества эквивалентов масла какао».

УДК 664.144:006.354 МКС 67.180.10 Н42

Ключевые слова: конфеты, шоколадная конфета, «Ассорти», вафельная конфета, набор конфет, конфетная масса, корпус конфеты, начинка конфеты, неглазированные, глазированные, с начинками, с комбинированными конфетными массами

Подписано в печать 03.03.2015. Формат 60x84⅛.
Усл. печ. л. 2,21. Тираж 31 экз. Зак. 1001

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru