МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
24901—
2014**

ПЕЧЕНЬЕ

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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2014 г. № 1661-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 24901—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 24901—89

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 6
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПЕЧЕНЬЕ

Общие технические условия

Biscuits. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на печенье, представляющее собой мучное кондитерское изделие.

Настоящий стандарт не распространяется на сдобное печенье типа пирожных, специализированное печенье (в том числе для детского питания).

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

ГОСТ 5898—87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

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

ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

ГОСТ 10114—80 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости

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 14192—96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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 **печенье:** Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, массовой долей влаги не более 16,0 %.

Примечания

1 Печенье может быть с добавлениями (тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты, которые вводят в печенье с целью придания определенных вкусовых свойств).

2 В качестве тонкоизмельченных добавлений используют сухие молочные продукты (молоко, сливки, молочная сыворотка, йогуртовый порошок и др.), тертые орехи, арахис, молотый кофе и др.

3 В качестве крупных добавлений используют целые, половинки или дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, кокосовую стружку, вафельную стружку, какао-крупку и др.).

3.2 **сахарное печенье:** Печенье плоской формы с хрупкой, рассыпчатой, равномерной пористой структурой, переслоенное начинкой или без нее, массовой долей общего сахара не более 35 %, массовой долей жира не более 30 %, массовой долей влаги не более 10 %.

3.3 **затяжное печенье:** Печенье плоской формы, переслоенное начинкой или без нее, со сквозными проколами на поверхности, сухой, слоистой структуры, массовой долей общего сахара не более 20 %, массовой долей жира не более 30 %, массовой долей влаги не более 9 %.

3.4 **сдобное печенье:** Печенье разнообразной плоской или объемной формы, с начинкой или без нее, с добавлением сахара и (или) жира, и (или) яичных продуктов, и (или) молока и продуктов его переработки, массовой долей влаги не более 16 %, массовой долей общего сахара не более 45 %, массовой долей жира не более 40 %.

3.5 **овсяное печенье:** Печенье круглой или овальной формы, в состав которого входит не менее 14 %* овсяной муки и (или) хлопьев, массовой долей влаги не более 10,5 %, массовой долей общего сахара не более 40 %, массовой долей жира не более 25 %.

* Массовую долю овсяной муки и (или) хлопьев рассчитывают в соответствии с рецептурой.

Примечание — Массовая доля овсяной муки и/или хлопьев в печенье глазированном, и/или с начинкой, и/или с крупными добавлениями не менее 10 %*.

3.6 **печенье с начинкой:** Мучное кондитерское изделие, которое состоит из печенья отделанного, и/или наполненного, и/или переслоенного начинкой, массовая доля печенья в котором составляет не менее чем 60 % от массы изделия.

4 Классификация

4.1 Печенье изготавливают в следующем ассортименте:
- сахарное;
- сдобное;
- овсяное;
- затяжное.

4.2 В зависимости от технологии производства и рецептуры печенье подразделяют:
- на глазированное;
- неглазированное;
- частично глазированное;
- с добавлениями;
- без добавлений;
- с начинкой;
- без начинки;
- декорированное (с отделкой).

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Печенье должно быть изготовлено 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 печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика печенья			
	сахарного	сдобного	овсяного	затяжного
Вкус и запах	Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.			
Форма	Плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.	Разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, вздутий и повреждений края.	Круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин, вздутий и повреждений края.	Плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.
	Допускаются: - для сахарного, сдобного, затяжного, овсяного печенья: изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки): не более 2 шт. в упаковочной единице, не более 3 % к массе в весовом печенье, с количеством штук в 1 кг более 200 — не более 4 % к массе печенья; изделия с незначительной деформацией не более 4% к массе печенья;			

* Массовую долю овсяной муки и (или) хлопьев рассчитывают в соответствии с рецептурой.

Продолжение таблицы 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="4">Характеристика печенья</th></tr>
<tr><th>сахарного</th><th>сдобного</th><th>овсяного</th><th>затяжного</th></tr>
<tr><td>Поверхность</td><td colspan="4">изделия надломанные:
не более 1 шт. в упаковочной единице массой до 400 г,
не более 2 шт. в упаковочной единице массой более 400 г,
не более 5 % (не более 3% для сдобного печенья) к массе в весовом печенье (печенье, содержащее более 5 % надломанного, относят к лому);
Гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности. | Гладкая или шероховатая. | Гладкая или шероховатая с извилистыми трещинками. | Гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным рисунком в виде насечек.
Не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.
Допускаются единичные вкрапления не полностью растворенных кристаллов сахара.
Для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной или кукурузной муки, пшеничных отрубей, мака, тмина, кусочков карамели, фруктового сырья и т. д., поверхность шероховатая с вкраплениями частиц используемых компонентов.
Для печенья без отделки, с добавлением орехов, допускаются трещины и вкрапления крошек ореха.
Для печенья с крупными добавлениями допускается неровная поверхность с видимыми вкраплениями крупных добавлений.
Поверхность глазированного или частично глазированного печенья или печенья с отделкой — сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь или отделка должна покрывать поверхность ровным или волнистым слоем.
Для глазированного, частично глазированного и декорированного печенья допускается наличие мелких оголенных мест на нижней поверхности не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 5 % к массе в весовом печенье.
Поверхность декорированного печенья с четко нанесенным декором.
Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури или отделки.
Допускаются:
- для сахарного и затяжного печенья:
изделия с нечетким рисунком и слегка шероховатой поверхностью не более 1 шт. в фасованном и не более 5 % к массе в весовом печенье;
изделия с небольшими вздутиями и слегка шероховатой поверхностью не более 1 шт. в фасованном печенье и не более 5 % к массе в весовом печенье;
- для всех видов печенья:
углубления в виде раковин площадью не более 10 мм^2 и с вкраплениями крошек: не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 4 % к массе в весовом печенье;
ровная или слегка волнистая без оголенных мест, без следов «поседения» для глазированного печенья, шероховатая, с вкраплениями частиц компонентов для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной, кукурузной муки, пшеничных отрубей и крупных добавлений</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="4">Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.
Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</td></tr>
<tr><td>Вид в изломе</td><td>Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса</td><td>Пропеченное печенье с пористой структурой, без пустот и следов непромеса.
Допускается неравномерная пористость с наличием небольших пустот</td><td>Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса</td><td>Пропеченное печенье со слоистой структурой без пустот и следов непромеса</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика печенья			
	сахарного	сдобного	овсяного	затяжного
Вид в изломе	В печенье, наполненном начинкой, начинка должна находиться внутри изделия. Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускаются незначительные уплотнение структуры и увеличение влажности печенья в местах, граничащих с начинкой. Печенье, переслоенное начинкой (печенье типа «сендвич»), представляет собой два печенья, соединенных между собой плоской стороной через слой начинки. Начинка не должна выступать за края изделия. В печенье с крупными добавлениями — наличие добавлений			

5.1.3 По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для печенья			
	сахарного	сдобного	овсяного	затяжного
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	16,0	10,5	9,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе), %, не более	35,0	45,0	40,0	20,0
Массовая доля жира, %, не более	30,0	40,0	25,0	30,0
Щелочность, град., не более	2,0			
Намокаемость, %, не менее	180	150		180
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	—			0,01
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %, %, не более	0,1			
Массовая доля начинки, %, к массе изделия, не менее	15,0			

Примечания

1 В печенье без добавления в рецептуру сахара или жира массовую долю сахара или жира не определяют.

2 Намокаемость определяют в печенье без начинки, изготовленном без крупных добавлений (изюма, цукатов, орехов и семян, шоколадной крошки, кусочков карамели и т. д.), при наличии отделки ее удаляют.

3 Влажность и щелочность в печенье определяют в целом изделии, без внешней отделки и начинки. Щелочность в печенье с начинкой не определяют.

4 Массовую долю общего сахара, жира, влаги в глазированном печенье и печенье с начинкой и крупными добавлениями определяют без глазури, начинки и крупных добавлений.

5 Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в печенье, изготовленном с применением пиросульфита натрия и сульфитированного пюре.

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

5.1.5 Микробиологические показатели печенья должны соответствовать требованиям, установленным 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 печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соот-

ветствовать требованиям [1], [2], [3], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка печенья в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Верх» (для наборов и коробочного ассортимента), «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Пределы температуры».

5.3.3 Печенье, отправляемое в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

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

5.4.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания печенья, 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 печенья 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 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 Форму, поверхность, цвет, вкус и запах, вид в изломе определяют при температуре (18 ± 5) °С.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

7.4 Определение массовой доли сахара — ГОСТ 5903.

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.6 Определение щелочности — по ГОСТ 5898.

7.7 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты — по ГОСТ 5901.

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

7.9 Определение намокаемости — по ГОСТ 10114.

7.10 Определение начинки — по ГОСТ 5897.

7.11 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.

7.12 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.13 Определение дезоксиниваленола — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

7.16 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 требованиями [1] и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем.

8.2 Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения — (18 ± 5) °С, относительная влажность воздуха — не более 75 %.

При хранении печенья ящики устанавливаются на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.

Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

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

8.3 Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

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»

УДК 664.681:006.354 МКС 67.060 Н42

Ключевые слова: печенье, сдобное, затяжное, овсяное, сахарное, печенье с начинкой, глазированное, неглазированное, частично глазированное, с добавлениями, без добавлений, без начинки

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 13.03.2015. Подписано в печать 27.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,93. Тираж 68 экз. Зак. 1446.

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

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

gost.e-ecolog.ru