ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55624— 2013

ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом холодильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИХИ Россельхозакадемии) и Союзом мороженщиков России

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 сентября 2013 г.

№ 1124-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном формационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ

Технические условия

Desserts fruit, vegetable and fruit-and-vegetable frozen whipped. Specifications

Дата введения – 2014–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на взбитые замороженные фруктовые, овощные и фруктово-овощные десерты (далее – десерты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Требования безопасности изложены в 5.2.7, 5.2.8, требования к качеству – в 5.2.1–5.2.6, к маркировке – в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50962–96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно–вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51474–99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921-2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51934–2002 Повидло. Технические условия

ГОСТ Р 52060–2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52175-2003 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия

ГОСТ Р 52177–2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52184–2003 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Технические условия

ГОСТ Р 52185–2003 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52186–2003 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Технические условия

ГОСТ Р 52189–2003 Мука пшеничная . Общие технические условия

ГОСТ Р 52814–2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52969–2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 53118–2008 Варенье. Общие технические условия

ГОСТ Р 53228–2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53456–2009 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 53884–2010 Земляника, реализуемая в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ Р 53885–2010 Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ Р 53897–2010 Глазурь. Общие технические условия

ГОСТ Р 53956–2010 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия.

ГОСТ Р 53990-2010 Виноград свежий столовый. Технические условия (ЕЭК ООН FFV-19:2007)

ГОСТ Р 54004–2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015–2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ Р 54046–2010 Орехи лещины. Технические условия

ГОСТ Р 54639–2011 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ Р 54644–2011 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ Р 54681–2011 Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия

ГОСТ Р 54682–2011 Полуфабрикаты. Наполнители фруктовые и овощные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54691–2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) Малина и ежевика свежие. Технические условия

ГОСТ Р 54697–2011 (ЕЭК ООН FFV-50:2010)Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 54698–2011Смородина красная и белая свежая. Технические условия

ГОСТ Р 54702–2011 (ЕЭК ООН FFV-26:2010) Персики и нектарины свежие. Технические условия

ГОСТ 8.579–2001 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 12.1.007–76 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.018–93 Система стандартов безопасности труда. Пожаро-взрывобезопасность статического электричества. Общие требования

ГОСТ 12.1.019–79 Система стандартов безопасности труда. Электро-безопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты

ГОСТ 61–75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 83–79 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 450–77 Кальций хлористый технический. Технические условия

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1770–74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 29251–91 (ИСО 385-1–84) Посуда лабораторная стеклянная. Бюретки. Часть 1. Общие требования

ГОСТ 3118–77 Реактивы. Кислота соляная. Технические условия

ГОСТ 4207–75 Реактивы. Калий железистосинеродистый 3-водный. Технические условия

ГОСТ 4220–75 Реактивы. Калий двухромовокислый. Технические условия

ГОСТ 4232–74 Реактивы. Калий йодистый. Технические условия

ГОСТ 4427–82 Апельсины. Технические условия

ГОСТ 4428–82 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 4429–82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 4457–74 Реактивы. Калий бромновато-кислый. Технические условия

ГОСТ 5823–78 Реактивы. Цинк уксуснокислый 2-водный. Технические условия

ГОСТ 5962–2013 Спирт этиловый ректификованный из пищевого сырья. Технические условия

ГОСТ 6442–89 Мармелад. Технические условия

ГОСТ 6709–72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 6882–88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 7178–85 Дыни свежие. Технические условия

ГОСТ 8677–76 Реактивы. Кальций оксид. Технические условия

ГОСТ 10163–76 Реактивы. Крахмал растворимый. Технические условия

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 11293–89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12026-76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

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 16270–70 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 16280–2002 Агар пищевой. Технические условия
ГОСТ 16830–71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16831–71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16832–71 Орехи грецкие. Технические условия
ГОСТ 16833–71 Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 16834–81 Орехи фундука. Технические условия
ГОСТ 16835–81 Ядра орехов фундука. Технические условия
ГОСТ 17299–78 Спирт этиловый технический. Технические условия
ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18300–87 Спирт этиловый ректификованный технический. Технические условия
ГОСТ 19215–73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 20450–75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 21405–75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия
ГОСТ 21713–76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21714–76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21715–76 Айва свежая. Технические условия
ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия
ГОСТ 21921–76 Вишня свежая. Технические условия
ГОСТ 25336–82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры
ГОСТ 25725–89 Инструменты медицинские. Термины и определения
ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
ГОСТ 26381–84 Поддоны плоские одноразового пользования. Общие технические условия
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. Метод 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. Методы определения свинца
ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 27068–86 Реактивы. Натрий серноватистокислый (натрия тиосульфат) 5-водный. Технические условия
ГОСТ 27572–87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия
ГОСТ 27752–88 Часы электронно-механические кварцевые настольные. Настенные и часы-будильники. Общие технические условия
ГОСТ 28038–89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина
ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
ГОСТ 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 28502–90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29169–91 Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки с одной отметкой
ГОСТ 29186–91 Пектин. Технические условия
ГОСТ 29227–91 Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные. Часть 1. Общие требования
ГОСТ 29251–91 Посуда лабораторная стеклянная. Бюретки. Часть 1. Общие требования
ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмульсионным методом определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов
ГОСТ 30710–2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфоорганических пестицидов
ГОСТ 30711–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1
ГОСТ 31457–2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия
ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-

вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31712–2012 Джемы. Общие технические условия

ГОСТ 31721−2012 Шоколад. Общие технические условия

ГОСТ 31746–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31782–2012 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 31784–2012 Арахис. Технические условия

ГОСТ 31855–2012 Ядра кешью. Технические условия

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31896–2012 Сахар жидкий. Технические условия

ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32101–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32102–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32103–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия

РСТ РСФСР 19–75 Малина свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 350–88 Рябина черноплодная свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 356–88 Смородина красная и белая свежие. Технические условия

РСТ РСФСР 27–75 Черника свежая. Технические условия

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 по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения, Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52175 (в части глазури и взбитости) и ГОСТ 31457, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **взбитые замороженные фруктовые (овощные, фруктово-овощные) десерты:** Пищевые продукты сладкие с массовой долей сухих веществ фруктов и/или овощей от 1,0 % до 4,0 %, взбитые замороженные и потребляемые в замороженном виде; произведенные из раствора сахаров, фруктов и/или овощей и продуктов их переработки с использованием или без использования стабилизаторов или стабилизаторов-эмульгаторов, пищевых и пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, регуляторов кислотности, красителей и других пищевых добавок.

3.2 **фруктовый десерт «Сорбет»:** Десерт с массовой долей сухих веществ фруктов от 2,0 % до 4,0 %, с добавлением или без добавления натуральных ароматизаторов и красителей.

3.3 **пищевкусовые продукты для фруктовых десертов:** Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе орехи, фрукты, шоколад, мягкая карамель, и другие пищевые продукты, специально вводимые во льды в процессе их изготовления для придания им специфического вкуса.

3.4 **десерт глазированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной):** Десерт, имеющий твердое покрытие из глазури для мороженого и/или шоколада.

3.5 **декорированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) десерт:** Десерт фасованный или формованный, поверхность которого оформлена декоративными пищевыми продуктами.

Примечание – В качестве декоративных пищевых продуктов используют орехи, цукаты, мармелад, джем, шоколад, фрукты, кокосовую стружку, глазурь и другие пищевые продукты.

4 Классификация

Десерты классифицируются:

4.1 В зависимости от вида используемого фруктового и/или овощного сырья:

-фруктовые;

- овощные;
- фруктово-овощные.

4.2 По 4.1 в зависимости от применения молочной сыворотки:

- без молочной сыворотки;
- с молочной сывороткой.

4.3 По 4.1, 4.2 в зависимости от применения ароматизаторов:

- без аромата;
- с ароматом.

4.4 По 4.1 – 4.3 в зависимости от применения пищевкусовых продуктов для фруктовых, овощных, фруктово-овощных десертов:

- без пищевкусовых продуктов;
- с пищевкусовыми продуктами.

4.5 По 4.1 – 4.4 без оформления поверхности.

4.6 По 4.1 – 4.4 в зависимости от оформления поверхности:

- декорированные,
- глазированные,
- глазированные декорированные.

5 Технические требования

5.1 Десерты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением требований [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям десертов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порции однослойного или многослойного десерта различной формы, обусловленной геометрией формующего устройства, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более пяти на порцию) трещины глазури (шоколада), длиной не более 10 мм
Вкус и запах	Чистые, характерные для соответствующего вида, без посторонних привкусов и запахов
Структура	Однородная, с ощутимыми или неощутимыми кристаллами льда, без ощутимых комочков стабилизатора и эмульгатора.
Структура	В десертах с использованием пищевкусовых продуктов в целом виде, в виде кусочков или «прослоек» и «прожилок» – с наличием их включений. В глазированных десертах структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, и др. при их использовании
Консистенция	Плотная
Цвет	Равномерный по всей массе продукта, соответствующий виду десерта. При использовании пищевых красителей – соответствующий цвету внесенного красителя. Для глазированных десертов цвет покрытия – характерный для данного вида глазури и/или шоколада Допускается неравномерный цвет при использовании пищевкусовых продуктов в виде стержня, прожилок, прослоек, спиралевидного рисунка и др. Допускается неравномерное (мраморное) окрашивание для десертов с двумя и более их разновидностями в порции одновременно

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям десертов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Вид десерта	Наименование и значение показателя			
	Массовая доля, %			Температура, °С, не выше
	сахаров (включая сахарозу)	сухих веществ фруктов (овощей, фруктов и овощей)	общих сухих веществ	
Фруктовый (овощной, фруктово-овощной), фруктовый (овощной, фруктово-овощной) с ароматом	27,0*(не менее) 24,0 – 26,5	1,0* (не менее) 1,5 – 4,0	28,0*(не менее) 28,0 – 29,0	Минус 18 в центре продукта
Фруктовый десерт «Сорбет»	24,0 – 26,0	2,0 – 4,0	28,0 – 29,0	
Фруктовый (овощной, фруктово-овощной) с сывороткой, фруктовый (овощной, фруктово-овощной) с сывороткой с ароматом	27,0* (не менее) 26,0 – 26,5	1,0* (не менее) 1,5 – 3,0	31,0* (не менее) 31,0 – 32,0	

* При использовании овощей, цитрусовых фруктов и продуктов их переработки.

Примечания

1 Массовая доля общих сухих веществ, массовые доли сахаров и фруктов (овощей, фруктов и овощей) в десертах указаны без учета массовых долей общих сухих веществ, масовых долей сахаров и фруктов (овощей, фруктов и овощей) глазури и/или шоколада, декоративных пищевых продуктов и пищевкусовых продуктов, неотделяемых от массы десертов, вносимых в виде «прослоек», «прожилок» и др. и отделяемых, вносимых в целом виде и виде кусочков.

2 Массовые доли общих сухих веществ, массовые доли сахаров и фруктов (овощей, фруктов и овощей) в десертах с неотделяемыми пищевкусовыми продуктами соответствуют расчетным, определяемым с учетом нормируемых массовых долей общих сухих веществ, массовых долей сахаров и фруктов десертов (таблица 2) и пищевкусового продукта, долей десерта и пищевкусового продукта (таблица А.1).

3 Массовая доля сухих веществ молочной сыворотки в десертах должна быть не более 3,0 %.

5.2.3 Кислотность десертов не более 110 °Т.

5.2.4 Взбитость десертов в процессе их изготовления (на выходе из фризера) должна быть от 30 % до 110 %.

5.2.5 Массовые доли пищевкусовых продуктов в десертах – в соответствии с приложением А.

5.2.6 Массовые доли пищевого покрытия в глазированных десертах и декоративных пищевых продуктов в декорированных десертах приведены в приложении Б.

5.2.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, не должно превышать норм, установленных в [1].

5.2.8 Микробиологические показатели десертов не должны превышать норм, установленных в [1].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления десертов используют следующие виды сырья:

- алычу мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;
- алычу и сливу крупноплодную свежие по ГОСТ Р 53885;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- апельсины по ГОСТ 4427;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- бананы свежие по ГОСТ Р 51603;
- виноград свежий столовый по ГОСТ Р 53990;
- виноград сушеный без семян по ГОСТ 6882, после заводской обработки;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;

- груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;
- груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
- дыни свежие по ГОСТ 7178;
- ежевику свежую ГОСТ Р 54691;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий;
- лимоны по ГОСТ 4429;
- малину свежую по ГОСТ Р 54691, РСТ РСФСР 19;
- мандарины по ГОСТ 4428;
- персики свежие по ГОСТ Р 54702;
- рябину черноплодную свежую по РСТ РСФСР 350;
- смородину красную свежую по ГОСТ Р 54698, РСТ РСФСР 356;
- смородину черную свежую;
- чернику свежую по РСТ РСФСР 27;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572, ГОСТ Р 54697;
- яблоки свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 16270;
- яблоки свежие поздних сроков созревания;
- фрукты косточковые и семечковые сушеные по ГОСТ 28501 и ГОСТ 28502, не обработанные серой, сернистым ангидридом, раствором сернистой кислоты и бисульфита натрия;
- фрукты в сиропе;
- фрукты замороженные по ГОСТ Р 53956;
- фрукты протертые или дробленые по ГОСТ Р 54681;
- соки фруктовые прямого отжима, в том числе консервированные способом «горячего розлива» или асептическим способом, или быстрозамороженные по [2] и ГОСТ Р 52184, ГОСТ 32101,
- соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом, или быстрозамороженные по [2] и ГОСТ Р 52185, ГОСТ 32102;
- соки фруктовые восстановленные по [2] и ГОСТ Р 52186, ГОСТ 32103;
- пюре фруктовые, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива», быстрозамороженные;
- пюре фруктовые концентрированные стерилизованные, асептического консервирования или замороженные;
- наполнители фруктовые по ГОСТ Р 54682;
- основы фруктовые;
- овощи быстрозамороженные;
- пюре овощные;
- пюре овощные, консервированные способом «горячего розлива» или асептическим способом или быстрозамороженные;
- пюре овощные концентрированные стерилизованные, консервированные асептическим способом или быстрозамороженные;
- наполнители фруктовые и фруктовые с ароматом с массовой долей сухих веществ фруктов не менее 5,0 %;
- корицу по ГОСТ 29049;
- сахар белый кристаллический первой категории по ГОСТ 31895;
- сахар жидкий по ГОСТ 31896;
- патоку крахмальную по ГОСТ Р 52060;
- сиропы глюкозные сухие импортные;
- сыворотку молочную сухую подсырную по ГОСТ Р 53492;
- сыворотку молочную сухую;
- концентраты сывороточных белков сухие по ГОСТ Р 53456;
- концентрат сывороточный белковый сухой;
- концентраты сывороточных белков;
- джемы по ГОСТ 31712;
- варенье по ГОСТ Р 53118;
- повидло по ГОСТ Р 51934;
- соусы (топинги) декоративные;
- мармелад по ГОСТ 6442;
- шоколад по ГОСТ 31721;
- шоколадная крошка, стружка;
- кокосовая стружка;
- мягкая карамель;
- мед натуральный по ГОСТ Р 54644;

- арахис по ГОСТ 31784;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832, ГОСТ 16833;
- орехи фисташковые неочищенные по ГОСТ Р 53216;
- орехи лещины по ГОСТ Р 54046;
- орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16830, ГОСТ 16831;
- орехи фундука по ГОСТ 16834, ГОСТ 16835;
- ядра кешью по ГОСТ 31855;
- глазурь по ГОСТ Р 53879;
- глазурь с растительным жиром для мороженого;
- глазурь фруктовую для мороженого;
- ароматизаторы пищевые по [4] и ГОСТ Р 52177;
- ароматизаторы и добавки вкусоароматические натуральные, идентичные натуральным, или искусственные по [4];
- красители пищевые натуральные по [4];
- кислоту лимонную моногидрат пищевую (Е 330) по [4] и ГОСТ 908;
- желатин пищевой по [4] и по ГОСТ 11293;
- пектин яблочный сухой (Е 440) по [4] и ГОСТ 29186;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52189, высшего сорта;
- пектин яблочный сухой (Е 440) по [4] и ГОСТ 29186;
- эмульгаторы: моно - и диглицериды жирных кислот (Е 471) по [4];
- стабилизаторы-эмульгаторы и стабилизаторы комплексные по [4];
- воду питьевую, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$, в соответствии с требованиями [5].

5.3.2 Допускается использование других видов сырья, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для изготовления десертов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] – [5].

5.3.3 При производстве десертов с фруктовыми наполнителями в виде «прослойки», «прожилок» и т.п. применяют также фруктовые наполнители с массовой долей сухих веществ фруктов не менее 3,0 %.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская упаковка, укупорочные средства и транспортная упаковка должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [6].

5.4.2 Десерты фасуют в потребительскую упаковку или непосредственно в транспортную упаковку от 35 г до 2 кг включительно.

Масса нетто десертов, фасованных непосредственно в транспортную упаковку, свыше 2 кг до 5 кг включительно.

Примечание – По договоренности с потребителем допускается фасовать десерт непосредственно в транспортную упаковку массой нетто до 10 кг включительно.

5.4.3 Потребительская и транспортная упаковка должна обеспечивать сохранность десертов и их соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.4 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579.

5.4.5 Упаковывание десертов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

Маркировка потребительской и транспортной упаковки – в соответствии с требованиями [7] и приложения В.

6 Требования безопасности

При выполнении работ необходимо соблюдать требования безопасности при работе с химическими реактивами по ГОСТ 12.1.007, пожаробезопасности по ГОСТ 12.1.018, электробезопасности по ГОСТ 12.1.019, а также требования, изложенные в технических документах на применяемые средства измерений и вспомогательное оборудование.

7 Правила приемки

7.1 Десерты принимают партиями.

Партией считают определенное количество пищевой продукции одного наименования,

одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному стандарту в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

7.2 Контроль органолептических показателей, массовой доли общих сухих веществ, сухих веществ фруктов и /или овощей, сахаров (включая сахарозу), молочной сыворотки, кислотности, температуры, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии десерта.

7.3 Периодичность контроля массовой доли сахарозы устанавливает изготовитель в утвержденной им программе производственного контроля.

7.4 Периодичность контроля содержания в десертах токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов устанавливает изготовитель в утвержденной им программе производственного контроля.

7.5 Контроль микробиологических показателей качества десертов проводят в соответствии с утвержденным изготовителем планом производственного контроля.

7.6 Выборку упаковочных единиц осуществляют методом случайного отбора:

- объем выборки от партии десертов в потребительской упаковке составляет 0,1 % единиц транспортной упаковки с продукцией, но не менее пяти единиц транспортной упаковки;
- объем выборки от партии десертов в транспортной упаковке составляет 0,5% единиц транспортной упаковки с продукцией, но не менее двух единиц транспортной упаковки.

7.7 Контроль качества упаковки и правильности маркировки проводят внешним осмотром всех упаковочных единиц, попавших в выборку.

7.8 Контроль массы нетто десертов в каждой упаковочной единице, попавшей в выборку, проводят по разности массы брутто и массы упаковочной единицы, освобожденной от содержимого.

8 Методы анализа

8.1 Отбор проб для проведения испытаний проводят по 7.6.

8.2 Подготовка проб к анализу.

К выполнению измерений и обработке результатов допускается специалист, имеющий опыт работы в химической лаборатории, освоивший методы и прошедший инструктаж по технике безопасности при работе с вредными веществами и пожарной безопасности.

8.2.1 Подготовка проб для определения физико-химических показателей

Продукт максимально полно освобождают от упаковки, помещают в стакан вместимостью 500 см³, нагревают на водяной бане до температуры (32 ± 2) °С. При наличии кусочков фруктов и/или овощей или других пищевкусовых продуктов, не отделяемых от массы десерта, нагретый образец гомогенизируют в течение 1 – 3 мин при частоте вращения ножей от 2000 до 5000 мин$^{-1}$ до получения однородной массы. Полученный образец переносят в колбу с притертой пробкой и охлаждают до температуры (20 ± 2) °С.

Во избежание расслоения десерта пробу отбирают сразу после гомогенизации.

8.2.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

8.2.3 Подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ Р 54015.

8.2.4 Подготовка проб для определения микотоксинов – по ГОСТ 28038.

8.2.5 Подготовка проб для определения пестицидов – по ГОСТ 23452.

8.2.6 Подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669.

8.2.9 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ Р 54004.

8.3 Определение органолептических показателей

Внешний вид и цвет десертов определяют визуально, консистенцию, структуру и вкус – органолептически на соответствие требованиям, приведенным в таблице 1.

8.4 Определение массовой доли сахарозы в десертах поляриметрическим методом в диапазоне измерений от 24,0 % до 27,0 %

8.4.1 Сущность метода

Метод основан на разрушении всех сахаров, за исключением сахарозы, под воздействием температуры в щелочной среде и последующем поляриметрическом определении массовой доли сахарозы.

8.4.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы

Сахариметр универсальный с диапазоном измерений в международных сахарных градусах при длине волны 589,3 нм от минус 40 °S до плюс 120 °S ценой деления отсчетного устройства не более 0,05 °S , с пределом абсолютной допускаемой погрешности ± 0,05 °S, с кюветой длиной 400 мм.

Весы со значением среднего квадратического отклонения (СКО), не превышающим 0,03 мг, и с погрешностью от нелинейности не более ± 0,06 мг по документации изготовителя.

Весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более ± 0,01 г.

Часы 2-го класса точности по ГОСТ 27752.

Термометр жидкостной с диапазоном измерений от 0 °С до 100 °С, с ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 28498.

Баня водяная термостатируемая, обеспечивающая поддержание температуры в интервале от 0 °С до 100 °С с абсолютной погрешностью ± 2 °С.

Шкаф сушильный, обеспечивающий поддержание заданного температурного режима в диапазоне измерений от 100 °С до 200 °С с абсолютной погрешностью ± 2 °С.

Стаканы В-1-100 ТС, Н1-100 ТС, В-1-500 ТС, Н-1-500 ТС по ГОСТ 25336.

Колбы Кн-1-250 ТС, Кн-2-250 ТС, Кн-1-500 ТС, Кн-2-500 ТС по ГОСТ 25336.

Колбы мерные исполнения 1 и 2, 2-го класса точности, номинальной вместимостью 100, 200, 500 1000 $см^3$ по ГОСТ 1770.

Пипетки 2-го типа, исполнения 1 или 2, 2-го класса точности, вместимостью 5 и 25 $см^3$ по ГОСТ 29227.

Бюретки 1-1-2-25-0,1 по ГОСТ 29251.

Цилиндры 1-100-1, 1-100-2, 3-100-1, 3-100-2 по ГОСТ 1770.

Воронки В-36-50 ХС, В-75-110 ХС, ВС-100-150 ХС по ГОСТ 25336.

Эксикатор исполнения 2 по ГОСТ 25336 с кальцием хлористым обезвоженным.

Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026.

Палочки стеклянные оплавленные.

Калий бромноватокислый, х. ч. по ГОСТ 4457, стандарт-титр молярной концентрации 0,1 моль/$дм^3$.

Калий двухромовокислый по ГОСТ 4220, х. ч.

Калий железистосинеродистый 3-водный, х. ч. или ч. д. а. по ГОСТ 4207, раствор массовой концентрации 150 г/$дм^3$.

Калий йодистый, ч. д.а. по ГОСТ 4232.

Кальция окись, ч.д.а. по ГОСТ 8677, свежепрокаленная.

Кальций хлористый прокаленный по ГОСТ 450.

Кислота соляная, х. ч., по ГОСТ 3118, водный раствор молярной концентрации 4,0 моль/$дм^3$.

Кислота уксусная, х. ч., по ГОСТ 61.

Крахмал растворимый по ГОСТ 10163, раствор массовой долей 1 %.

Натрий серноватистокислый (тиосульфат натрия) 5-ти водный, х. ч. по ГОСТ 27068, стандарт-титр молярной концентрации 0,1 моль/$дм^3$.

Натрий углекислый безводный по ГОСТ 83, х. ч.

Цинк уксуснокислый, ч. д. а. по ГОСТ 5823, раствор массовой концентрации 300 г/$дм^3$.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Вода бидистиллированная.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудования с техническими характеристиками, а также реактивов по качеству не ниже вышеуказанных.

8.4.3 Подготовка к анализу

8.4.3.1 Приготовление водного раствора уксуснокислого цинка массовой концентрации 300 г/$дм^3$

В мерную колбу вместимостью 1000 $см^3$ помещают (300,0 ± 0,1) г уксуснокислого цинка, растворяют в небольшом количестве дистиллированной воды. Объем раствора доводят дистиллированной водой до метки.

Срок хранения раствора при температуре (20 ± 5) °С – не более 3 мес.

8.4.3.2 Приготовление водного раствора железисто-синеродистого калия массовой концентрации 150 г/$дм^3$.

В мерную колбу вместимостью 1000 $см^3$ помещают (150,0 ± 0,1) г калия железистосинеродистого, растворяют в небольшом количестве дистиллированной воды. Объем раствора доводят дистиллированной водой до метки.

Срок хранения раствора в темном месте в бутыли из темного стекла при температуре (20 ± 5) °С – не более 3 мес.

8.4.3.3 Приготовление раствора калия бромноватокислого молярной концентрации 0,2 моль/$дм^3$

а) Приготовление раствора бромноватокислого калия молярной концентрации 0,2 моль/$дм^3$ из стандарт-титра молярной концентрации 0,1 моль/$дм^3$

Содержимое одной ампулы количественно переносят в мерную колбу вместимостью 500 $см^3$. Объем раствора доводят дистиллированной водой до метки. Раствор хранят в плотно закрытой бутыли, не допуская резких колебаний температуры. Проверяют титр по раствору натрия тиосульфата молярной концентрации 0,1 моль/$дм^3$ по 8.4.3.3 в).

Срок хранения раствора в темном месте в бутыли из темного стекла при температуре (20 ± 5) °С не более 1 мес.

б) Приготовление раствора бромноватокислого калия молярной концентрации 0,2 моль/дм^3 из реактива

Бромноватокислый калий высушивают при температуре (150 ± 2) °С до постоянной массы и охлаждают в эксикаторе. В мерную колбу вместимостью 1000 см^3 помещают (5,57 ± 0,01) г бромноватокислого калия, растворяют в небольшом количестве дистиллированной воды. Объем раствора доводят дистиллированной водой до метки. Проверяют титр по раствору натрия тиосульфата молярной концентрации 0,1 моль/дм^3 по 8.4.3.3 в).

Срок хранения раствора в темном месте в бутыли из темного стекла при температуре (20 ± 5) °С не более 1 мес.

в) Установление титра бромноватокислого калия

В коническую колбу вместимостью 250 – 300 см^3 с притертой пробкой отмеряют 25 см^3 приготовленного раствора бромноватокислого калия, прибавляют 2,0 г калия йодистого и 5 см^3 концентрированной соляной кислоты, тщательно перемешивают и титруют раствором серноватистокислого натрия молярной концентрации 0,1 моль/ дм^3. После перехода окраски титруемого раствора из бурой в желтоватую добавляют 1 см^3 раствора крахмала массовой долей 1 % и продолжают титрование до исчезновения синей окраски раствора.

Проводят контрольный опыт, используя 25 см^3 дистиллированной воды вместо раствора бромноватокислого калия. Если после добавления 1 см^3 раствора крахмала массовой долей 1 % раствор окрашивается в синий цвет, его титруют раствором натрия тиосульфата молярной концентрации 0,2 моль/дм^3 до обесцвечивания. Коэффициент поправки K на исходную концентрацию бромноватокислого калия рассчитывают по формуле

$$\hat{E} = \frac{V - V_1}{V_2} \quad , \qquad (1)$$

где V – объем раствора серноватистокислого натрия, израсходованного на титрование, см^3;

V_1 – объем раствора серноватистокислого натрия, израсходованный на контрольный опыт, см^3;

V_2 – объем раствора бромноватокислого калия, взятый для титрования, см^3.

8.4.3.4 Приготовление раствора соляной кислоты молярной концентрации 4 моль/дм^3

64 см^3 концентрированной соляной кислоты (плотностью 1190 кг/м^3) помещают в мерную колбу вместимостью 200 см^3, добавляют дистиллированной воды, охлаждают до температуры (20 ± 2) °С и доводят объем раствора дистиллированой водой до метки.

Срок хранения раствора в темном месте в бутыли из темного стекла при температуре (20 ± 5) °С – не более 1 мес.

8.4.3.5 Приготовление раствора калия двухромовокислого молярной концентрации 0,017 моль/дм^3

4,9038 г калия двухромовокислого, перекристаллизованного и высушенного при 100 °С, количественно переносят в мерную колбу вместимостью и 1000 см^3 и растворяют в небольшом количестве дистиллированной воды. Объем раствора доводят дистиллированной водой до метки. Допускается приготовление раствора с использованием стандартного раствора калия двухромовокислого молярной концентрации 0,1 моль/дм^3.

Срок хранения раствора в темном месте в бутыли из темного стекла при температуре (20 ± 5) °С – не более 1 мес.

8.4.3.6 Приготовление раствора серноватистокислого натрия (тиосульфата натрия) молярной концентрации 0,1 моль/дм^3

а) Для приготовления раствора тиосульфата натрия используют дистиллированную свежепрокипяченную воду. Охлаждают воду в колбе, закрытой пробкой, через которую проходит хлоркальциевая трубка, наполненная кусочками прокаленного или гранулированного хлористого кальция.

В мерную колбу вместимостью 1000 см^3 помещают (24,8 ± 0,1) г тиосульфата натрия, растворяют в небольшом количестве дистиллированной воды и прибавляют (0,20 ± 0,01) г безводного углекислого натрия. Объем раствора доводят дистиллированной водой до метки.

Срок хранения раствора в темном месте в бутыли из темного стекла при температуре (20 ± 5) °С – не более 1 мес.

б) Установление титра раствора тиосульфата натрия

В коническую колбу вместимостью 500 см^3 вносят 1 – 2 г калия йодистого, растворяют его в 2-3 см^3 воды, прибавляют 5 см^3 соляной кислоты, разбавленной дистиллированной водой в соотношении 1 : 5 по объему, и 20 см^3 раствора двухромовокислого калия (8.4.3.5). Закрыв колбу пробкой, содержимое тщательно перемешивают, дают раствору постоять 5 мин, затем титруют раствором тиосульфата натрия, приливая его из бюретки постепенно, все время перемешивая жидкость. Когда коричневый цвет раствора перейдет в желтовато-зеленый, добавляют в колбу 1 см^3 1 %-ного раствора крахмала и, для более четкого определения окончания титрования, 250 – 300 см^3 дистиллированной

воды. Титрование продолжают, приливая тиосульфат натрия по каплям до резкого перехода цвета раствора от синего до светло-зеленого.

Коэффициент поправки K_1 на исходную концентрацию натрия тиосульфата рассчитывают по формуле

$$\hat{E}_1 = \frac{V_3}{V_4}, \quad (2)$$

где V_3 – объем раствора двухромовокислого калия, см^3;

V_4 – объем раствора серноватистокислого натрия, израсходованного на титрование, см^3.

8.4.3.7 Приготовление раствора крахмала массовой долей 1 % свежеприготовленного

(1,0 ± 0,1) г крахмала размешивают в 10 см³ холодной бидистиллированной воды. Полученную смесь приливают тонкой струей при непрерывном помешивании в 90 см³ кипящей дистиллированной воды и кипятят 2 мин. Горячий готовый раствор крахмала отфильтровывают в бутылку, охлаждают и закрывают пробкой.

Приготовленный водный раствор крахмала можно пропастеризовать при температуре (85 ± 2) °С. В таком виде раствор крахмала сохраняется в течение 1 мес при температуре (6 ± 2) °С.

8.4.4 Проведение анализа

8.4.4.1 Приготовление фильтрата анализируемой пробы

В стакан вместимостью 100 см^3 взвешивают (26,00 ± 0,01) г продукта, подготовленного по 8.2.1. Навеску растирают стеклянной палочкой с небольшим количеством дистиллированной воды температурой (45 ± 2) °С, количественно переносят в мерную колбу вместимостью 200 см^3, смывая стакан несколько раз водой. Воду для смыва нужно брать в количестве, равном приблизительно половине объема колбы.

Содержимое колбы охлаждают до температуры (20 ± 2) °С и прибавляют 3 см^3 раствора уксуснокислого цинка и 3 см^3 раствора железистосинеродистого калия.

После добавления каждого раствора содержимое колбы осторожно перемешивают во избежание образования пузырьков. Добавляют 50 см^3 раствора бромноватокислого калия молярной концентрацией 0,2 моль/дм^3 и перемешивают. Содержимое колбы доводят дистиллированной водой до метки, тщательно перемешивают. Через 10 мин раствор фильтруют через сухой складчатый фильтр в сухую колбу.

8.4.4.2 50 см^3 фильтрата пипеткой вносят в мерную колбу вместимостью 100 см^3, добавляют в колбу 0,4 г окиси кальция и, помешивая, выдерживают колбу в кипящей водяной бане 4 – 5 мин. После этого содержимое колбы быстро охлаждают до температуры (20 ± 2) °С и прибавляют 1 – 2 см^3 концентрированной уксусной кислоты до полного растворения осадка. Объем раствора доводят дистиллированной водой до метки, тщательно перемешивают и фильтруют раствор через сухой складчатый фильтр.

8.4.4.3 Фильтрат поляризуют без светофильтра в поляриметрической кювете длиной 400 мм.

Кювету заполняют раствором дважды, и каждый раз делают по четыре – пять отсчетов по шкале сахариметра. Среднее арифметическое значение результатов показаний шкалы сахариметра (P) находят из восьми – десяти отсчетов.

8.4.4.4 Определение поправки на объем осадка

Для определения поправки на объем осадка 25 см^3 фильтрата пипеткой переносят в коническую колбу с притертой пробкой вместимостью 250 см^3. Добавляют 0,6 г калия йодистого и 5 см^3 раствора соляной кислоты молярной концентрации 4 моль/дм^3.

Раствор перемешивают и титруют раствором серноватистокислого натрия молярной концентрации 0,1 моль/дм^3. После перехода окраски титруемого раствора из бурой в желтоватую, прибавляют в колбу 1 см^3 свежеприготовленного раствора крахмала массовой долей 1 % и продолжают титрование до исчезновения синей окраски.

Поправку K_2 на объем осадка для данного вида продукта рассчитывают по формуле

$$\hat{E}_2 = \frac{12,5}{V}, \quad (3)$$

где 12,5 – теоретический объем раствора серноватистокислого натрия молярной концентрацией 0,1 моль/дм^3 (0,1 н), необходимый для титрования бромноватокислого калия, оставшегося в фильтрате, см^3;

V – объем раствора серноватистокислого натрия, пошедшего на титрование, см^3.

Для определения поправки K_2 проводят три – пять параллельных измерений с расчетом до четвертого десятичного знака и вычисляют среднеарифметическое значение, округляя его до третьего десятичного знака. При этом расхождение между наибольшим и наименьшим значением результатов параллельных измерений не должно быть более 0,001.

8.4.4.5 Обработка результатов

Массовую долю сахарозы S, % рассчитывают по формуле

$$S = P \cdot 2 \cdot K_2, \quad (4)$$

где P – среднеарифметическое значение показаний шкалы сахариметра, градус сахара, принятое за результат единичного анализа.

K_2 – поправка на объем осадка для данного вида продукта, определенная по 8.4.4.4;

2 – коэффициент для пересчета показаний сахариметра в массовую долю сахарозы.

Вычисления проводят до первого десятичного знака.

За окончательный результат измерений принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, выполненных в условиях повторяемости, округленное до первого десятичного знака, если выполняется условие приемлемости:

$$|X_1 - X_2| \le r, \quad (5)$$

где X_1 и X_2 – результаты двух измерений, выполненных в условиях повторяемости, %;

r – предел повторяемости (сходимости), равный 0,5 % при P = 0,95.

Предел воспроизводимости R двух результатов определений, выполненных в условиях воспроизводимости, не должен превышать 1,0 % при P = 0,95.

Границы абсолютной погрешности результатов измерений массовой доли сахарозы при P = 0,95 составляют ± 0,6 %.

Окончательный результат измерения представляют в виде:

$$\overline{X} \pm \Delta, \quad (6)$$

где $\overline{X}$ – среднеарифметическое результатов двух параллельных определений массовой доли сахарозы, выполненных в условиях повторяемости при P = 0,95, %;

Δ – границы абсолютной погрешности измерений массовой доли сахарозы поляриметрическим методом, %.

8.5 Определение массовой доли сахаров (включая сахарозу) – по фактической закладке в диапазоне измерений от 24,0 % до 27,0 %.

8.6 Определение массовой доли сухих веществ фруктов и/или овощей – по фактической закладке в диапазоне измерений от 1,0 % до 4,0 %.

8.7 Определение массовой доли сухих веществ молочной сыворотки – по фактической закладке.

8.8 Определение массовой доли общих **сухих веществ в десертах в диапазоне измерений от 28,0 % до 32,0 %**

8.8.1 Сущность метода

Термогравиметрический метод основан на изменении массы исследуемого продукта под воздействием температуры.

8.8.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы

Весы со значением среднего квадратического отклонения (СКО), не превышающим 0,03 мг, и с погрешностью от нелинейности не более ± 0,06 мг по документации изготовителя.

Анализатор потенциометрический диапазоном измерения от 0 до 14 ед. pH, ценой деления шкалы 0,05 ед. pH.

Шкаф сушильный лабораторный типа СЭШ, обеспечивающий поддержание температуры (102 ± 2) °С.

Термометр жидкостной диапазоном измерения от 0 °С до 200 °С ценой деления шкалы 1 °С по ГОСТ 28498.

Баня водяная термостатируемая, обеспечивающая поддержание температуры в интервале от 0 °С до 100 °С с погрешностью ± 2 °С.

Блендер для гомогенизации лабораторного образца, включающего емкость вместимостью 1,0 дм³ с крышкой.

Часы 2-го класса точности по ГОСТ 27752.

Пипетки 2-2-2-5 или 2-2-2-10 по ГОСТ 29227.

Стаканчики СН-60/14 для взвешивания по ГОСТ 25336 или бюксы металлические того же размера.

Щипцы лабораторные по ГОСТ 25725.

Эксикатор исполнения 2 по ГОСТ 25336.

Бумага индикаторная, обеспечивающая контроль активной кислотности в интервале значений pH от 5,0 до 8,0.

Сито лабораторное диаметром отверстий 1,0 – 1,5 мм.

Палочки стеклянные оплавленные, не выступающие за края стаканчика для взвешивания (бюксы).

Песок речной.

Кальций хлорид обезвоженный (для эксикатора).

Кислота соляная концентрированная, х. ч., по ГОСТ 3118.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудования с техническими характеристиками, а также реактивов по качеству не ниже вышеуказанных.

8.8.3 Подготовка к анализу

8.8.3.1 Подготовка песка

Песок просеивают через сито и отмывают питьевой водой от взвешенных частиц. Затем заливают раствором соляной кислоты объемной долей 50 % так, чтобы песок был полностью покрыт кислотой. Периодически песок помешивают стеклянной палочкой и отстаивают в течение 10 ч. Соляную кислоту сливают, песок промывают питьевой водой до достижения значения pH = 7,0 (контроль pH ведут по индикаторной бумаге или потенциометрическим анализатором), затем дистиллированной водой, после чего высушивают и прокаливают. Хранят песок в банке, плотно закрытой пробкой.

8.8.4 Проведение анализа

8.8.4.1 Стаканчик (или бюксу) с 20 – 30 г песка, подготовленного по 8.8.3.1, со стеклянной палочкой, не выступающей за его края, и отдельно крышку высушивают в сушильном шкафу при (102 ± 2) °С в течение 60 мин. Стаканчик (бюксу) закрывают крышкой, охлаждают в эксикаторе в течение 45 мин и взвешивают с записью результата взвешивания в граммах до третьего десятичного знака.

Песок в стаканчике сдвигают к одной стенке, а на свободное место помещают (2,5000 ± 0,001) г десерта, подготовленного по 8.2.1, закрывают крышкой и взвешивают с палочкой, с записью результата взвешивания в граммах до третьего десятичного знака.

8.8.4.2 К исследуемой пробе десерта добавляют 5 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают разбавленную пробу с песком с помощью стеклянной палочки. Смесь равномерно распределяют по дну стаканчика (бюксы). Стеклянную палочку оставляют погруженной одним концом в смесь.

8.8.4.3 Открытый стаканчик (или бюксу) нагревают на кипящей водяной бане в течение приблизительно 30 мин, постоянно перемешивая палочкой до получения рассыпающейся массы.

Стаканчик (бюксу) вынимают из водяной бани и тщательно вытирают дно стаканчика. Затем открытый стаканчик (или бюксу) с палочкой и крышку помещают в сушильный шкаф и термостатируют в течение 3 ч при температуре (102 ± 2) °С.

8.8.4.4 Через 3 ч стаканчик вынимают из сушильного шкафа, закрывают крышкой, охлаждают в эксикаторе до комнатной температуры (примерно 45 мин) и взвешивают с записью результата взвешивания в граммах до третьего десятичного знака.

8.8.4.5 Открытый стаканчик (бюксу) с палочкой и крышкой опять помещают в термостат и нагревают в течение 1 ч, далее – в соответствии с 8.8.4.4.

8.8.4.6 Процесс нагревания и взвешивания, описанные в 8.8.4.4, повторяют до получения разницы между двумя последовательными взвешиваниями, не превышающей 0,005 г.

Если при одном из взвешиваний будет обнаружено увеличение массы стаканчика, то для расчетов используют результаты предыдущего взвешивания.

8.8.5 Обработка и вычисление результатов измерений

8.8.5.1 Массовую долю общих сухих веществ X, %, рассчитывают по формуле

$$X = \frac{m_2 - m_0}{m_1 - m_0} \cdot 100, \qquad (7)$$

где m_0 – масса стаканчика (или бюксы) с песком, крышкой и стеклянной палочкой, г;

m_1 – масса стаканчика (или бюксы) с песком, крышкой, стеклянной палочкой и анализируемой пробой до высушивания, г;

m_2 – масса стаканчика (или бюксы) с песком, крышкой, стеклянной палочкой, и анализируемой пробой после высушивания, г.

Вычисления проводят до первого десятичного знака.

8.8.5.2 За окончательный результат измерения массовой доли общих сухих веществ в продукте принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, округленное до первого десятичного знака, если выполняется условие приемлемости:

$$|X_1 - X_2| \le r, \qquad (8)$$

где X_1 и X_2 – результаты двух измерений, выполненных в условиях повторяемости, %;

r – предел повторяемости (сходимости), равный 0,3 % при P = 0,95.

Предел воспроизводимости R двух результатов определений, выполненных в условиях воспроизводимости, не должен превышать 0,5 % при P = 0,95.

Границы абсолютной погрешности результатов измерений массовой доли общих сухих веществ в десертах при P = 0,95 составляют ± 0,4 %.

Окончательный результат измерений представляют в виде:

$$\overline{X} \pm \Delta, \quad (9)$$

где $\overline{X}$ – среднеарифметическое результатов двух параллельных определений массовой доли общих сухих веществ, выполненных в условиях повторяемости при P = 0,95, %;

Δ– границы абсолютной погрешности измерений массовой доли общих сухих веществ термогравиметрическим методом, %.

8.9 Определение кислотности

Кислотность продукта, °Т (градус Тернера) – объем в кубических сантиметрах раствора гидроокиси натрия (NaOH) молярной концентрации 0,1 моль/дм^3, необходимый для нейтрализации свободных кислот, кислых солей и свободных кислотных групп, содержащихся в 100 г продукта.

8.9.1 Определение кислотности десертов с применением индикатора фенолфталеина в диапазоне измерений от 70 °Т до 110 °Т

8.9.1.1 Сущность метода

Метод с применением индикатора фенолфталеина основан на нейтрализации кислот, содержащихся в продукте, раствором гидроокиси натрия в присутствии индикатора фенолфталеина.

8.9.1.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование и реактивы

Весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более ± 0,001 г

Шкаф сушильный с терморегулятором, обеспечивающий поддержание температуры (50 ± 2) °С.

Баня водяная.

Термометр ртутный стеклянный с диапазоном измерения от 0 ºС до 100 ºС, с ценой деления 0,1 ºС по ГОСТ 28498.

Часы 2-го класса точности по ГОСТ 27752.

Колбы 1-100-2, 2-100-2 по ГОСТ 1770.

Колбы Кн-2-250, Кн-2-100, П-2-250-34 ТС, П-2-250-50 ТС, П-2-100-34 ТС по ГОСТ 25336.

Стаканы В-1-100 ТС, В-1-250 ТС по ГОСТ 25336.

Пипетки 2-2-10, 2-2-20 по ГОСТ 29169.

Цилиндр 1-1-100 по ГОСТ 1770.

Бюретки 6-1-10-0,02, 6-2-10-0,02, 7-1-10-0,02, 7-2-10-0,02 по ГОСТ 29251.

Гомогенизатор роторный с четырехлопастным ножом, угловой скоростью вращения ножей от 1000 до 10000 мин$^{-1}$ и вместимостью стакана 1000 см³.

Палочки стеклянные.

Натрия гидроокись стандарт-титр, раствор молярной концентрации 0,1 моль/дм³.

Фенолфталеин, 70 %-ный спиртовой раствор массовой концентрации фенолфталеина 10 г/дм³.

Спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962 или спирт этиловый технический (гидролизный) по ГОСТ 17299, или спирт этиловый ректификованный технический по ГОСТ 18300

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудования с техническими характеристиками, а также реактивов по качеству не ниже вышеуказанных.

8.9.1.3 Подготовка к анализу

Приготовление раствора фенолфталеина

В мерную колбу вместимостью 100 см³ помещают (1,000 ± 0,001) г фенолфталеина, приливают 73 см³ этилового спирта и перемешивают. Объем раствора доводят дистиллированной водой до метки.

Срок хранения раствора в темном месте в бутыли из темного стекла при температуре (20 ± 5) °С – не более 3 мес.

8.9.1.4 Проведение анализа

В колбу вместимостью 250 см³ взвешивают (5,000 ± 0,001) г десерта, подготовленного по 8.2.1, добавляют 30 см³ дистиллированной воды и три капли фенолфталеина. Смесь тщательно перемешивают и титруют раствором гидроокиси натрия до появления слабо-розового окрашивания, не исчезающего в течение 1 мин.

8.9.1.5 Обработка результатов

Кислотность, в градусах Тернера (°Т), находят умножением объема, см³, раствора гидроокиси натрия, затраченного на нейтрализацию кислот, содержащихся в продукте, на коэффициент 20.

За окончательный результат измерений принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, округленное до целого числа, если выполняется условие приемлемости:

$$|X_1 - X_2| \le r, \quad (10)$$

где X_1 и X_2 – результаты двух измерений, выполненных в условиях повторяемости, °Т;

r – предел повторяемости (сходимости), равный 2,6 °Т при P = 0,95.

Предел воспроизводимости R двух результатов определений, выполненных в условиях воспроизводимости, не должен превышать 3,8 °Т при P = 0,95.

Границы абсолютной погрешности результатов измерений кислотности в десертах с применением индикатора фенолфталеина при P = 0,95 составляют ± 2,7 °Т.

Окончательный результат представляют в виде:

$$\overline{X} \pm \Delta, \quad (11)$$

где $\overline{X}$ – среднеарифметическое результатов двух параллельных определений кислотности, выполненных в условиях повторяемости при P = 0,95, °Т;

Δ– границы абсолютной погрешности измерений кислотности, °Т.

8.9.2 Определение кислотности десертов потенциометрическим методом.

Метод применяется при возникновении разногласий при оценке качества.

8.9.2.1 Сущность метода

Потенциометрический метод основан на нейтрализации свободных кислот, кислых солей и свободных кислотных групп раствором гидроокиси натрия до значения pH 8,80.

8.9.2.2 Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы

Весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более ± 0,001 г

Анализатор потенциометрический, обеспечивающий измерения в диапазоне от 4,5 до 9,0 ед. pH, с пределами абсолютной погрешности ± 0,01 ед. pH.

Бюретки 1-1-2-25-0,05 по ГОСТ 29251.

Пипетки 2-2-10, 2-2-20 по ГОСТ 29169.

Стаканы В-1-50 ТС по ГОСТ 25336.

Палочки стеклянные.

Натрия гидроокись стандарт-титр раствор молярной концентрации 0,1 моль/дм³.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудования с техническими характеристиками, а также реактивов по качеству не ниже вышеуказанных.

8.9.2.3 Проведение анализа

В стакан вместимостью 50 см³ взвешивают (10,00 ± 0,01) г десерта, подготовленного по 7.2.1. Добавляют 20 см³ дистиллированной воды и тщательно перемешивают.

Электроды потенциометрического анализатора погружают в стакан со смесью.

Содержимое стакана титруют раствором гидроокиси натрия, постоянно перемешивая, до значения активной кислотности 8,80 ед. pH.

Определяют объем раствора гидроокиси натрия в кубических сантиметрах, израсходованный на титрование смеси, с отсчетом результата измерений до 0,05 см³.

8.9.2.4 Обработка результатов

Титруемая кислотность десерта в градусах Тернера равна объему раствора гидроокиси натрия молярной концентрации 0,1 моль/дм³, израсходованному на нейтрализацию 10,00 г анализируемой пробы, умноженному на 10.

За окончательный результат измерения принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, округленное до первого десятичного знака, если выполняется условие приемлемости:

$$|X_1 - X_2| \le r, \quad (12)$$

где X_1 и X_2 – результаты двух измерений, выполненных в условиях повторяемости, °Т;

r – предел повторяемости (сходимости), равный 1,2 °Т при P = 0,95.

Предел воспроизводимости R двух результатов определений, выполненных в условиях воспроизводимости, не должен превышать 2,2 °Т при P = 0,95.

Границы абсолютной погрешности результатов измерений кислотности десертов потенциометрическим методом при P = 0,95 составляют ± 1,5 °Т.

Окончательный результат представляют в виде:

$$\overline{X} \pm \Delta, \quad (13)$$

где $\overline{X}$ – среднеарифметическое результатов двух параллельных определений кислотности, выполненных в условиях повторяемости при P = 0,95, °Т;

Δ – границы абсолютной погрешности измерений кислотности потенциометрическим методом, °Т.

8.10 Определение температуры

Термометры электронные контактные, обеспечивающие измерение температуры продукта в диапазоне от минус 40 °С до 0 °С с погрешностью измерения ± 2,0 °С.

За окончательный результат измерений принимают среднее арифметическое значение результатов трех параллельных определений, округленное до целого числа.

Температуру десерта измеряют в центре порции, предварительно вскрыв тару в каждой единице потребительской упаковки, отобранной в выборке.

8.11 Определение массовой доли пищевкусовых продуктов, глазури (шоколада), ароматизаторов, стабилизаторов, эмульгаторов и красителей в десертах проводят расчетным путем в соответствии с рецептурой изготовителя.

8.12 Метод контроля взбитости десертов в процессе их изготовления (после фризерования) в диапазоне измерений от 30 % до 110 %

8.12.1 Сущность метода

Метод основан на измерении масс фиксированного объема смеси, поступающей во фризер, и того же объема насыщенной воздухом смеси для десерта, выходящей из фризера, и расчете взбитости десерта.

8.12.2 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Весы неавтоматического действия по ГОСТ Р 53228 с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более ± 0,1 г.

Стаканы из нержавеющей стали номинальной вместимостью 50, 100, 150 и 200 $см^3$.

Нож или шпатель из нержавеющей стали, или шпатель пластиковый.

Шкаф сушильный электрический.

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

8.12.3 Проведение анализа

Стакан заполняют вровень с краем стакана смесью для десерта и взвешивают с записью результата до 1 г.

Стакан освобождают от смеси, моют питьевой водой, сушат в сушильном шкафу, охлаждают при комнатной температуре и взвешивают с записью результата до 1 г.

Подготовленный стакан заполняют выходящим из фризера десертом, не допуская образования пустот, вровень с краем стакана. Выступающий за край стакана десерт осторожно снимают ножом или шпателем. Стакан с десертом взвешивают с записью результата с точностью до 1 г.

8.12.4 Обработка результатов

Взбитость десерта *В*, %, рассчитывают по формуле

$$В = \frac{M2 - M3}{M3 - M1} \cdot 100 \qquad (14)$$

где M_2 – масса стакана, заполненного смесью, г;

M_3 – масса стакана, заполненного десертом, г;

M_1 – масса стакана, г;

100 – коэффициент пересчета отношения в проценты.

Предел относительной погрешности измерений при доверительной вероятности $P = 0,95$ – ± 10 %.

За окончательный результат измерений принимают среднее арифметическое значение результатов трех параллельных определений, округленное до целого числа.

8.13 Определение ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 54639.

8.14 Определение свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301.

8.15 Определение мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628

8.16 Определение кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301.

8.17 Определение пестицидов – по ГОСТ 23452.

8.18 Определение микотоксинов – по ГОСТ 28038.

8.19 Определение радионуклидов (для овощей) – по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

8.20 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ Р 53430, ГОСТ 10444.15.

8.21 Выявление и определение бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) – по ГОСТ Р 53430, ГОСТ 31746.

8.22 Выявление бактерий рода Salmonella (для молочных льдов) – по ГОСТ Р 52814.

8.23 Выявление и определение количества Staphylococcus aureus (для молочных льдов) – по ГОСТ 10444.2.

8.24 Выявление и определение бактерий Listeria monocytogenes (для молочных льдов) – по ГОСТ Р 5192, ГОСТ 32031.

8.25 Определение дрожжей и плесневых грибов – по ГОСТ 10444.12.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Десерты транспортируют специализированными транспортными средствами, обеспечивающими сохранность продукта в течение всего срока транспортировки.

9.2 Транспортирование десертов проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры продукта не выше минус 18 °С.

9.3 Срок годности десертов устанавливает изготовитель.

9.4 Рекомендуемый срок годности десертов – не более 12 мес с даты изготовления в ненарушенной упаковке.

9.5 Десерты хранят при температуре не выше минус 18 °С.

Приложение А
(обязательное)

Массовые доли пищевкусовых продуктов в десертах

Массовые доли пищевкусовых продуктов в десертах приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Подвид десерта	Наименование пищевкусовых продуктов	Массовая доля пищевкусового продукта, %, не менее
С фруктами	Фрукты (целые, кусочки), за исключением черной смородины, вишни, клюквы	1,4 (сухих веществ фруктов)
	Продукты переработки черной смородины, вишни и клюквы (сок, пюре и др.)	1,2 (сухих веществ фруктов)
	Черная смородина, вишня, клюква (целые, кусочки)	
С орехами (с арахисом)	Ядра орехов (арахиса) обжаренные целые или дробленые	6,0
С мармеладом	Мармелад (кусочки, крошка)	6,0
С цукатами, изюмом, курагой, черносливом	Цукаты, изюм, курага, чернослив	8,0
С шоколадом, шоколадной стружкой, шоколадной крошкой, кокосовой стружкой	Шоколад, шоколадная стружка, шоколадная крошка, кокосовая стружка	5,0
С мягкой карамелью, джемом, повидлом, вареньем, топингом, фруктовым наполнителем	Мягкая карамель, джем, повидло, варенье, топинг, наполнитель фруктовый (с массовой долей сухих веществ фруктов не менее 3,0 %),	8,0
С медом	Мед натуральный	3,0
С корицей	Корица	0,01
Примечание – Массовая доля пищевкусовых продуктов нормирована для массы десерта без декоративных пищевых продуктов и глазури (шоколада).		

Приложение Б
(обязательное)

Массовые доли пищевого покрытия в глазированных десертах и декоративных пищевых продуктов в декорированных десертах

Б.1 Массовая доля пищевого покрытия от массы нетто порции глазированного десерта, приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование пищевого покрытия	Массовая доля пищевого покрытия, %, не менее	
	Полное глазирование	Частичное глазирование
Глазурь с растительным жиром: шоколадная молочно-шоколадная с ароматом ореховая арахисовая	12,0	6,0
Шоколад	20,0	10,0
Глазурь фруктовая	15,0	8,0
Глазурь овощная		
Глазурь ароматизированная		
Примечание – Указанные нормы распространяют на глазурь без добавок или с добавками (орехами, арахисом кокосовой стружкой и др.).		

Б.2 Рекомендуемая массовая доля добавок в глазури, не менее:
- дробленых орехов (арахиса) – 6,0 %;
- кокосовой стружки (крошки) – 3,0 %.

Б.3 Массовая доля декоративных пищевых продуктов в декорированных десертах – не менее 3,0 %.

Приложение В
(обязательное)

Правила формирования наименования взбитого замороженного фруктового, овощного и фруктово-овощного десерта (для этикетирования)

В.1 Наименование взбитого десерта должно состоять из нескольких слов, являющихся терминами, и может быть дополнено придуманным названием.

В.2 За основу берутся термины «десерт взбитый замороженный фруктовый», «десерт взбитый замороженный овощной», «десерт взбитый замороженный фруктово-овощной».

В.3 В наименовании десерта указывают наименование используемых фруктов (овощей, фруктов и овощей). Порядок указания наименования совместно используемых фруктов и овощей приводится по убыванию их массовой доли.

Примеры записи – Десерт взбитый замороженный яблочный, десерт взбитый замороженный морковный, десерт взбитый замороженный яблочно-морковный.

Далее приводятся дополнительные термины, характеризующие продукт, расположенные в порядке их значимости.

В.4 В наименовании десерта с использованием молочной сыворотки указывают ее наименование.

Примеры записи – Десерт взбитый замороженный клубничный с молочной сывороткой, десерт взбитый замороженный морковный с молочной сывороткой, десерт взбитый замороженный яблочно - кабачковый с молочной сывороткой.

В.5 В наименование десерта с использованием ароматизаторов включают термин «с ароматом» с указанием конкретного аромата.

Примеры записи – Десерт взбитый замороженный яблочный с ароматом меда, десерт взбитый замороженный кабачковый с ароматом яблока, десерт яблочно-морковный с ароматом сливок.

В.6 В наименовании десерта с использованием пищевкусовых продуктов указывают так же их наименование.

Примеры записи – Десерт взбитый замороженный апельсиновый с цукатами, десерт взбитый замороженный морковный с фисташками, десерт взбитый замороженный яблочно-свекольный с черносливом.

В.7 В наименовании многослойного десерта указывают слова: «двухслойный» или «трехслойный».

Примеры записи – Десерт взбитый замороженный двухслойный грушевый и яблочный, десерт взбитый замороженный двухслойный томатный и кабачковый, десерт взбитый замороженный двухслойный яблочный и тыквенный.

В.8 В наименовании глазированного десерта термин «глазированный» заменяют словами «в глазури» (с указанием конкретного наименования глазури) или «в шоколаде». В наименовании глазури допускается не указывать слова: «с растительным жиром» или «сливочная».

Примеры записи – Десерт взбитый замороженный вишневый в шоколаде, десерт взбитый замороженный томатный во фруктовой глазури, десерт взбитый замороженный яблочно-тыквенный в шоколадной глазури.

В.9 В наименование декорированного десерта включают термин «декорированный» (с указанием конкретных декоративных пищевых продуктов).

Примеры записи – Десерт взбитый замороженный грушевый, декорированный миндалем, десерт взбитый замороженный тыквенный, декорированный изюмом, десерт взбитый замороженный яблочно-морковный, декорированный цукатами.

В.10 В наименовании десертов допускается не указывать слово «взбитый».

Примеры записи – Десерт замороженный яблочный, десерт замороженный морковный, десерт замороженный яблочно-морковный, десерт замороженный морковный с молочной сывороткой.

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	ТР ТС 023/2011	Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
[3]	№ 88-ФЗ	«Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
[4]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[5]	СанПиН 2.1.4.1074–2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»
[7]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.841:006.354 ОКС 67.080.01 ОКП 91 6571

Ключевые слова: замороженные взбитые десерты фруктовые, овощные и фруктово-овощные, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения

Подписано в печать 01.08.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 2,79. Тираж 66 экз. Зак. 3194.

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