ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53897— 2010

ГЛАЗУРЬ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 149 «Кондитерские изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 октября 2010 г. № 309-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2011

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 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 4
5.1 Основные показатели и характеристики 4
5.2 Требования к сырью 6
5.3 Маркировка 6
5.4 Упаковка 7
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Библиография 9

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГЛАЗУРЬ

Общие технические условия

Glaze. General specifications

Дата введения — 2011—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на следующие типы глазурей: шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, белая шоколадная глазурь, кондитерская глазурь, сахарная глазурь, какаосодержащая кондитерская глазурь, молочная кондитерская глазурь, белая глазурь, жировая глазурь, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) шоколадная, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) кондитерская глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) шоколадная глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) кондитерская глазурь, йогуртовая глазурь, йогуртовая шоколадная глазурь, йогуртовая кондитерская глазурь (далее — продукт), предназначенные для использования в производстве кондитерской продукции.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.6 и 5.1.7, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.5, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53041—2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения

ГОСТ Р 53122—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53156—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53164—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53212—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ 5899—85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

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 5902—80 Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

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

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

ГОСТ 13586.6—93 Зерно. Метод определения зараженности вредителями

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

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 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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 термины по ГОСТ Р 53041, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **какаосодержащая кондитерская глазурь:** Кондитерская глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов.

3.2 **молочная кондитерская глазурь:** Кондитерская глазурь, в состав которой входит не менее 12 % сухих веществ молока (или) продуктов его переработки, не менее 2,5 % молочного жира и не менее 15 % какао-продуктов.

3.3 **белая глазурь:** Глазурь, в состав которой входит не менее 10 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5 % молочного жира и не содержится какао тертое и какао-порошок.

3.4 **жировая глазурь:** Глазурь, в состав которой входит менее 15 % общего сухого остатка какао-продуктов.

Примечания

1 При изготовлении жировой глазури допускается частичное или полное использование жиров специального назначения.

2 Из жиров специального назначения используют только кондитерские жиры [1].

3.5 **фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь:** Глазурь, в состав которой входит не менее 10 % сухого фруктового (ягодного, плодового, овощного) сырья.

3.5.1 **фруктовая (овощная, фруктово-овощная) шоколадная глазурь:** Фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.

3.5.2 **фруктовая (овощная, фруктово-овощная) кондитерская глазурь:** Фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь, в состав которой входит не менее 15 % общего сухого остатка какао-продуктов.

3.6 **фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь:** Глазурь, в состав которой входит от 3 % до 10 % сухого фруктового (ягодного, плодового, овощного) сырья.

3.6.1 **фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) шоколадная глазурь:** Фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.

3.6.2 **фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) кондитерская глазурь:** Фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь, в состав которой входит не менее 15 % общего сухого остатка какао-продуктов.

3.7 **йогуртовая глазурь:** Глазурь, содержащая сухой йогуртовый продукт, в состав которой входит не менее 20 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, и не менее 2,5 % молочного жира.

3.7.1 **йогуртовая шоколадная глазурь:** Йогуртовая глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.

3.7.2 **йогуртовая кондитерская глазурь:** Йогуртовая глазурь, в состав которой входит не менее 15 % общего сухого остатка какао-продуктов.

4 Классификация

4.1 Глазурь в зависимости от состава классифицируют следующим образом:

- без добавлений;
- с тонкоизмельченными добавлениями: сухие молочные продукты, тертые ядра орехов, арахиса, кофе, фруктовые и (или) овощные порошки и другие пищевые ингредиенты;
- с крупными добавлениями: дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, кокосовая стружка, вафельная крошка, воздушные крупы и другие пищевые ингредиенты.

5 Общие технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям изготовителя с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные для конкретного типа глазури, без постороннего привкуса и запаха
Цвет: - в расплавленном состоянии - в застывшем состоянии	 От белого до темно-коричневого; для фруктовой, фруктовосодержащей — соответствующий цвету используемого сырья От белого до темно-коричневого; для фруктовой, фруктовосодержащей — соответствующий цвету используемого сырья. Допускается «посеребрение» снаружи и внутри
Консистенция	Твердая, однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании

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

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2].

Таблица 2

Наименование показателя	Шоколадная	Молочная шоколадная	Белая шоколадная	Кондитерская	Какаосодержащая кондитерская	Молочная кондитерская	Белая	Жировая	Фруктовая	Фруктовая шоколадная	Фруктовая кондитерская	Фруктовосодержащая	Фруктовосодержащая шоколадная	Фруктовосодержащая кондитерская	Йогуртовая	Йогуртовая шоколадная	Йогуртовая кондитерская	Сахарная
Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее	25	15	—	15	25	15	—	Менее 15	—	25	15	—	25	15	—	25	15	—
Массовая доля масла какао, %, не менее	12	5	10	—	—	—	—	—	—	12	—	—	12	—	—	12	—	—
Массовая доля сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, %, не менее	—	12	14	—	—	12	10	—	—	—	—	—	—	—	20	20	20	—
Массовая доля молочного жира, %, не менее	—	2,5	2,5	—	—	2,5	2,5	—	—	—	—	—	—	—	2,5	2,5	2,5	—
Массовая доля сухого фруктового сырья, %	—	—	—	—	—	—	—	—	Не менее 10	Не менее 10	Не менее 10	От 3 до 10	От 3 до 10	От 3 до 10	—	—	—	—
Массовая доля влаги, %, не более	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22
Степень измельчения, %, не менее	92																	
Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1																	

5.1.4 Органолептические и физико-химические показатели, пищевая ценность и сроки годности продукта, обусловленные особенностями используемого сырья, технологией производства и условиями фасовки, должны быть установлены в рецептурах или технологических инструкциях на продукты конкретных наименований.

5.1.5 Массовая доля сахара, жира, влаги в продукте должна соответствовать расчетному содержанию по рецептуре с учетом допускаемых отклонений, указанных в рецептурах или технологических инструкциях.

5.1.6 Содержание токсичных элементов, остаточное количество пестицидов, афлатоксина B_1 и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.7 Микробиологические показатели продукта не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, в том числе импортные, применяемые для изготовления продукта, должны быть разрешены к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.2.2 При производстве глазурей, за исключением фруктовосодержащей, фруктовосодержащей шоколадной и фруктовосодержащей кондитерской глазурей, запрещается использование красителей.

5.2.3 При производстве шоколадной глазури, молочной шоколадной глазури, белой шоколадной глазури, фруктовой шоколадной глазури, фруктовосодержащей шоколадной глазури и йогуртовой шоколадной глазури запрещается использовать масложировую продукцию, за исключением масла какао, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа.

5.2.4 Для приготовления глазури применяют следующее основное сырье:

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- тертое какао с массовой долей масла какао не менее 50 %, массовой долей влаги не более 3 %, массовой долей золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты не более 0,1 %, разрешенное к применению в пищевой промышленности;
- масло какао по [1];
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- сыворотка молочная сухая, разрешенная к применению в пищевой промышленности;
- сыворотка подсырная сухая, разрешенная к применению в пищевой промышленности;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- жиры специального назначения — кондитерские жиры по [1];
- эквиваленты масла какао по [1];
- улучшители масла какао SOS-типа по [1];
- заменители масла какао POP-типа по [1];
- заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа по [1];
- заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа по [1];
- подсластители по [3];
- ароматизаторы по [3];
- красители по [3];
- порошок фруктовый (овощной, фруктово-овощной) сухой, разрешенный к применению в пищевой промышленности;
- йогуртовый продукт сухой, разрешенный к применению в пищевой промышленности.

5.2.5 Допускается при изготовлении глазури применять другие виды импортного или отечественного сырья, не уступающие по показателям качества требованиям нормативных документов, указанных в 5.2.4.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 со следующей дополнительной информацией:

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [3].

- пищевая ценность в 100 г и/или одноразовой порции продукта (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов). Для продукции, содержащей более 20 % жира, указывается массовая доля насыщенных жирных кислот и трансизомеров ненасыщенных жирных кислот*;
- в составе глазурей указываются нормируемые показатели в соответствии с таблицей 2.

5.3.2 Транспортная маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги». На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую данные об упакованной продукции:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- общую массу нетто продукта и число упаковочных единиц в транспортной таре;
- массу нетто для нефасованного продукта;
- номер партии;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

Допускается нанесение дополнительной информации.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его транспортировании, хранении и реализации.

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

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

6.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность.

6.3 Порядок и периодичность контроля показателей, обеспечивающих безопасность продукта: содержание токсичных элементов, остаточное количество пестицидов, радионуклидов, афлатоксина B_1, микробиологических показателей, а также органолептических и физико-химических показателей в продукте устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 5904, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [4], отбор и подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897.

7.3 Определение влаги и сухих веществ — по ГОСТ 5900.

7.4 Определение степени измельчения — по ГОСТ 5902.

7.5 Массовая доля золы — по ГОСТ 5901.

7.6 Массовая доля сахара — по ГОСТ 5903.

7.7 Массовая доля жира — по ГОСТ 5899.

7.8 Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока — по ГОСТ Р 53212.

7.9 Массовая доля молочного жира — по ГОСТ Р 53122.

7.10 Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао — по ГОСТ Р 53164.

7.11 Массовая доля общего сухого остатка какао — по ГОСТ Р 53156.

7.12 Зараженность вредителями — по ГОСТ 13586.6.

---

* Маркировка потребительской тары указанной информацией вводится с 01.01.2013 г.

7.13 Массовая доля сухого фруктового сырья — в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с учетом допускаемых отклонений, указанных в рецептурах или технологических инструкциях.

7.14 Физико-химические показатели глазури с крупными добавлениями определяют до введения добавлений.

7.15 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.16 Определение радионуклидов — по [5], [6].

7.17 Определение пестицидов — по [7], [8].

7.18 Определение афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.19 Определение ГМО (ГМИ) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7.20 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.12, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816.

7.21 Определение наличия в шоколадных, молочных шоколадных и белых шоколадных глазурях масла какао, эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао SOS-типа — по [9], [10]*.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Для транспортирования продукта следует использовать специально предназначенные или оборудованные для этих целей транспортные средства, имеющие санитарные паспорта.

Условия транспортирования должны соответствовать параметрам хранения, указанным изготовителем.

8.2 Продукт следует хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями, при температуре от 5 °С до 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

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

8.3 Срок годности продукта устанавливает изготовитель в рецептурах или технологических инструкциях на продукцию конкретного наименования.

---

* Метод определения наличия в шоколадных, молочных шоколадных и белых шоколадных глазурях масла какао, эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао SOS-типа вводится с 01.01.2014 г.

Библиография

[1] № 90-ФЗ от 24.06.2008 Технический регламент на масложировую продукцию

[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[4] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[5] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

[6] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

[7] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[8] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. МЗ СССР. Сб., ч. 4—25, 1976—1977 гг.

[9] ИСО 23275-1—2006 Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и обыкновенном шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов масла

[10] ИСО 23275-2—2006 Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и обыкновенном шоколаде. Часть 2. Определение количества эквивалентов масла

УДК 663.918.4:006.354 ОКС 67.180.10 Н42 ОКП 91 2581
91 2582

Ключевые слова: глазурь, шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, белая шоколадная глазурь, кондитерская глазурь, сахарная глазурь, какаосодержащая кондитерская глазурь, молочная кондитерская глазурь, белая глазурь, жировая глазурь, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) шоколадная, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) кондитерская глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) шоколадная глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) кондитерская глазурь, йогуртовая глазурь, йогуртовая шоколадная глазурь, йогуртовая кондитерская глазурь, общие технические требования, нормы, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.06.2011. Подписано в печать 22.06.2011. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,18. Тираж 201 экз. Зак. 526.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru