ГОСТ 5896-51—5904-51

# КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
## МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

СТАНДАРТГИЗ
1951

Цена 2 руб. 65 коп.

gost.e-ecolog.ru

*Издание официальное*

| Управление по стандартизации при Совете Министров Союза ССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ | ГОСТ 5904—51 |
|---|---|---|
| | Кондитерские изделия<br>ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ | Взамен * |
| | | Группа Н49 |

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

## I. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1. Качество кондитерских изделий устанавливают на каждую однородную партию на основании ее осмотра и испытаний, предусмотренных показателями соответствующих стандартов.

2. Однородной партией называется партия, изготовленная одной фабрикой и одной сменой, предназначенная к одновременной сдаче, приемке или осмотру и состоящая из изделий одного вида, сорта, наименования, в одинаковой упаковке.

3. Исходным образцом называется сумма отдельных выемок, отобранных из различных мест партии.

4. Средней пробой называется часть исходного образца, направляемая для лабораторных испытаний.

5. Лабораторной пробой называется часть средней пробы, подготовленной для испытания.

6. Результаты лабораторных испытаний средней пробы характеризуют качество всей однородной партии в целом по физическим и химическим показателям.

7. Для установления однородности и общего состояния партии производят:

а) проверку документов, сопровождающих партию изделий;

б) сверку данных трафарета и маркировки на таре с данными документов;

в) проверку внешнего вида и состояния тары и ее чистоту.

8. После наружного осмотра и ознакомления с состоянием тары и маркировки из данной однородной партии выделяется необходимое количество упаковочных единиц для вскрытия.

---

* ГОСТ 108—41, ГОСТ 1009—41, ОСТ 554 и ОСТ 1367 в части правил приемки, отбора и подготовки проб для испытания.



| Внесен Министерством пищевой промышленности СССР | Утвержден Управлением по стандартизации 3/VII 1951 г. | Срок введения 15/X 1951 г. |
|---|---|---|

## II. ОТБОР ИСХОДНЫХ ПРОБ

9. От каждой однородной партии, в зависимости от величины и типа упаковки, отбирают для вскрытия следующее количество упаковочных единиц:

| №№ п/п. | Тип упаковки (тара) | Характер расфасовки | Число упаковочных единиц в однородной партии шт. | Количество отбираемых для вскрытия упаковочных единиц |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Ящики фанерные, картонные, из литой бумажной массы | Насыпью и укладкой | До 100 | 2 |
| | | | До 500 | 3 |
| | | | Более 500 | 5 |
| | | Мелкие коробки, пачки | До 100 | 2 |
| | | | Более 100 | 3 |
| 2 | Коробки, футляры, жестянки, банки, пакеты | Насыпью и укладкой | Любое количество | Не менее 2 |
| 3 | Лотки с тортами, пирожными и т. п. | Укладка по сортам | Любое количество | Не менее 1 |

Из каждой вскрытой упаковочной единицы производят выемки и составляют исходную пробу.

## III. СОСТАВЛЕНИЕ СРЕДНЕЙ ПРОБЫ

10. Карамель в обертке и без обертки (обсыпная и дражерованная), сортовая и смесь в ящиках.

Из каждой исходной пробы, из разных мест, отбирают равные порции изделий, тщательно их перемешивают и выделяют среднюю пробу весом около 400 *г*.

11. Монпансье и карамель открытая, без защитной обработки, и драже в расфасовке более 1 *кг*.

Среднюю пробу отбирают по п. 10.

Вес средней пробы леденцового монпансье — около 250 *г*. монпансье и карамели с начинкой — около 400 *г*.

12. Карамель, монпансье и драже в мелкой расфасовке весом до 0,5 *кг* (в жестяных коробках, банках, пакетах из целлофана и т. п.).

Из каждого вскрытого места отбирают:
при весе нетто от 100 до 250 *г* . . . . . 2 шт.
» » » 250 — 500 *г* . . . . . 1 »

После перемешивания отбирают среднюю пробу в количестве одной коробки, одной банки или одного пакета.

13. Конфеты разные, завернутые и незавернутые (сортовые и смеси), уложенные и насыпанные в ящики.

Среднюю пробу отбирают по п. 10.
Вес средней пробы — около 400 *г*.

14. Конфеты сортовые разные в коробках.

Из каждого вскрытого ящика берут не менее одной коробки; среднюю пробу отбирают в количествах:

при весе нетто менее 250 *г* в коробке . . . . 2 коробки
» » » 250—500 *г* и более . . . . 1 коробку

15. Конфеты-наборы.

Из каждого вскрытого ящика берут не менее одной коробки, среднюю пробу отбирают в количествах:

при весе нетто не превышающем 250 *г* в коробке 2 коробки
» » » 500 *г* и более . . . . . 1 коробку

16. Шоколад в плитках, расфасованный в футляры или ящики.

Из каждого вскрытого футляра или ящика берут по две плитки и после перемешивания отбирают среднюю пробу в количестве двух плиток.

17. Шоколад в таблетках, расфасованный в футляры или ящики.

Из каждого вскрытого футляра или ящика берут по 250 *г* таблеток, перемешивают их и выделяют среднюю пробу весом около 250 *г*.

18. Шоколад фигурный.

Из каждого вскрытого ящика берут шоколадные фигуры по 2—3 шт., перемешивают их и выделяют среднюю пробу весом около 250 *г*.

19. Какао и шоколад в порошке в коробках или банках.

Из каждого вскрытого ящика выделяют не менее двух коробок или банок, после чего отбирают среднюю пробу в количестве одной банки или коробки при весе 200 *г* и более двух банок или коробок—при весе менее 200 *г* в банке или коробке.

От какао-порошка, расфасованного в крупную тару, отбирают из разных мест упаковки пробу весом около 200 *г*.

20. Мармелад и пастила развесные в ящиках.

Из каждого вскрытого ящика берут порции весом около 400 *г*, осторожно перемешивают и выделяют среднюю пробу весом около 400 *г*.

21. Мармелад и пастила в коробках.

Из каждого вскрытого ящика выделяют не менее одной коробки; из выделенных коробок извлекают изделия, тщательно их перемешивают и берут среднюю пробу в количестве одной коробки.

22. Мармелад пластовый.

Из разных мест вскрытого ящика вырезают ножом куски мармелада и отбирают среднюю пробу весом не менее 400 *г*.

23. Халва в ящиках и коробках.

Пробу халвы в ящиках отбирают по п. 22 и халвы в коробках по п. 21.

24. Бисквиты и галеты в пачках.

Из каждого вскрытого ящика отбирают не менее двух пачек. После перемешивания выделяют среднюю пробу в количестве не менее двух пачек весом около 500 *г*.

25. Бисквиты и галеты развесные.

Из разных мест каждого вскрытого ящика отбирают около 15 шт. изделий и после их перемешивания выделяют среднюю пробу весом около 500 *г*.

26. Бисквиты и печенье разное в коробках.

Из каждого вскрытого ящика берут одну коробку.

При весе коробок с изделиями менее 1 *кг* среднюю пробу отбирают в количестве одной коробки, при весе коробок с изделиями 1 *кг* и более выделенные коробки вскрывают и из каждой коробки отбирают равными дозами около 400 *г* изделий, перемешивают их и составляют среднюю пробу весом около 500 *г*.

27. Пряники и коврижки развесные.

Среднюю пробу отбирают по п. 25.

28. Вафли в пачках и коробках.

Из каждого вскрытого ящика берут по две пачки или коробки, после чего отбирают среднюю пробу: для пачек — весом 400 *г*, для коробок — две коробки, если вес каждой коробки не превышает 100 *г*, и одну коробку, если вес коробки более 100 *г*.

29. Пирожные.

Из выделенного лотка отбирают по 2 шт. каждого сорта пирожных.

30. Торты, ромовые бабы, саварра, кексы.

Среднюю пробу отбирают весом не менее 400 *г*. Изделия весом менее 400 *г* выделяются для пробы целиком. Изделия весом более 400 *г* разрезают на куски, из которых составляют среднюю пробу. От изделий круглой формы вырезают один или два куска в виде секторов, которые должны иметь на поверхности все основные элементы рисунка, пропорциональные поверхности и массе изделия. Изделия четырехугольной формы разрезают по диагоналям на 4 части и отбирают 2 противоположные части. Изделия иной формы разрезают на 4 равные части по линиям, проходящим по середине в длину и ширину, и отбирают для средней пробы противоположные куски.

## IV. ХРАНЕНИЕ И МАРКИРОВКА СРЕДНИХ ПРОБ

31. Отобранные средние пробы, кроме проб в закрытых коробках, банках, плитках и пачках, помещают в чистые, сухие стеклянные банки с притертой стеклянной или хорошо пригнанной резиновой пробкой.

32. Средние пробы, отобранные в виде коробок, банок, плиток или пачек, завертывают в плотную бумагу и прочно перевязывают бечевой или шпагатом.

Подготовленные средние пробы опечатывают (или пломбируют) печатью приемщика и сдатчика или инспекции по качеству.

33. Средняя проба, направляемая в лабораторию для арбитражного анализа, сопровождается актом. В акте указывается: наименование изделия, наименование главка или предприятия, время и место отбора пробы, номер вагона или партии, номера мест, из которых отобрана средняя проба, количество изделия в пробе, фамилии лиц, отбиравших пробу.

34. Каждая отгружаемая со склада производства партия кондитерских изделий сопровождается сертификатом, выда-

ваемым инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выдаваемым производством.

35. Выбор лаборатории для арбитражного анализа и места хранения дубликата арбитражной пробы производятся по письменному соглашению сторон.

## V. ПОДГОТОВКА ЛАБОРАТОРНЫХ ПРОБ

а) **Без разделения на составные части** (касается изделий, представляющих собой однородную массу или разделение которых на составные части представляет значительные трудности, например: леденцовая карамель, драже, карамель с начинкой в складку, мармелад, пастила, шоколад, бисквит, пряники, вафли и т. п.).

36. Из разных мест средней пробы отбирают не менее 100 *г* изделий, удаляют обертку, если она имеется, тщательно измельчают в большой фарфоровой ступке и немедленно помещают растертую массу в стеклянный стаканчик или банку с притертой пробкой.

Примечание. Мармелады, яблочный и желейный, формовый, рахат-лукум, независимо от цвета и вкуса, являются однородными и разделению не подлежат.

37. Мучные изделия, вафельные листы, облатки и вафли.

Проба для анализа подготовляется следующим образом:

*Пирожное*

Немедленно по получении пробу в количестве не менее одной штуки растирают в ступке и помещают в стаканчик или банку с притертой пробкой.

*Торты*

Из разных мест средней пробы вырезают небольшие порции, соединяют их вместе, измельчают в ступке и помещают в стаканчик или банку с притертой пробкой. Количество подготовленной пробы должно быть не менее 100 *г*.

*Кекс, ромовая баба, саварра*

Из разных мест средней пробы вырезают небольшие, одинаковые порции, соединяют их, измельчают в ступке и помещают в стаканчик или банку с притертой пробкой. Количество подготовленной пробы должно быть не менее 100 *г*.

*Вафельные листы, облатки и вафли*

Около 100 *г* средней пробы, взятой из разных мест, измельчают в ступке и помещают в стаканчик или стеклянную банку с притертой пробкой.

Примечания:

1. Пробы пирожных, торта, ромовой бабы и саварры подвергают исследованию не позднее 4 час., с момента их поступления.

2. Пробы тортов, пирожных и т. п. должны сохраняться во время производства анализа в холодильном шкафу при температуре не выше +5°С.

б) **С разделением на составные части** (касается изделий, представляющих собой неоднородную по составу массу: карамель с начинкой; конфеты с глазурями; многослойные конфеты; шоколад с начинкой; слоеные изделия; вафли с начинкой и т. п.).

38. Карамель с начинкой.

Из разных мест средней пробы отбирают не менее 150 *г* освобожденных от обертки карамелек, раскалывают их осторожно ножом по середине, выбирают ланцетом начинку и, хорошо перемешав, собирают ее в стаканчик с притертой крышкой; карамельную рубашку собирают отдельно в другой стаканчик.

39. Конфеты, глазированные шоколадом, фигуры и плитки с начинкой.

Пробу, весом не менее 150 *г*, освобожденную от обертки, соскабливают ножом, не задевая корпуса; соскобленный шоколад собирают в стаканчик. Затем срезают с корпуса (полностью) оставшуюся глазурь, а корпус измельчают в ступке и помещают в другой стаканчик.

40. Многослойные конфеты (из различных конфетных масс), вафли с начинкой и слоеные изделия.

Пробу весом не менее 150 *г*, освобожденную от обертки, разделяют ножом на слои, каждый из которых складывают отдельно и после измельчения в ступке помещают в стаканчик с притертой крышкой. Разделение слоев делают осторожно, не допуская попадания одной отдельной части в другую.

Примечания:

1. Если начинка или корпус имеют жидкую консистенцию, то после снятия глазури корпус вскрывают и его содержимое выливают в стаканчик.

2. Карамель с начинкой, изготовленная «вскладку», не подвергается разделению на рубашку и начинку.

3. Если лабораторная проба представляет собой смесь изделий из разных конфетных масс или начинок, то подготовка образца для анализа производится для каждого вида изделий отдельно.

## СОДЕРЖАНИЕ


| | | Стр. |
|---|---|---|
| ГОСТ 5896—51 | Метод определения содержания спирта . . . | 1 |
| ГОСТ 5897—51 | Методы органолептических испытаний и определений размеров, веса и составных частей . . . . | 5 |
| ГОСТ 5898—51 | Методы определения кислотности и щелочности . | 10 |
| ГОСТ 5899—51 | Методы определения содержания жира . . . | 18 |
| ГОСТ 5900—51 | Методы определения содержания влаги и сухих веществ . . . . . | 23 |
| ГОСТ 5901—51 | Методы определения содержания золы и металлических примесей, извлекаемых магнитом . . . | 29 |
| ГОСТ 5902—51 | Методы определения степени измельчения и удельного веса пористых продуктов . . . . . | 33 |
| ГОСТ 5903—51 | Методы определения содержания сахаров и клетчатки . . . . . | 36 |
| ГОСТ 5904—51 | Правила приемки. Отбор и подготовка проб для испытания . . . . . | 53 |


gost.e-ecolog.ru

Л53237 Стандартгиз Подп. к печ. 28/VIII 1951 г. 3,75 п. л. Тир. 8000

Тип. «Московский печатник». Зак. 1293