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 5897—51
	Кондитерские изделия МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ИСПЫТАНИЙ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ РАЗМЕРОВ, ВЕСА И СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ	Взамен*
		Группа Н49

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

Настоящий стандарт распространяется на методы определения качества упаковки, веса нетто, числа штук в единице веса или упаковки, размеров изделий, их внешнего вида, вкуса, запаха, цвета, количества осыпи отделочного материала с изделий, количества лома в галетах и печенье, намокаемости галет и составных частей изделий, видимых невооруженным глазом и легко отделяемых друг от друга.

I. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЗМЕРОВ И ВЕСА ИЗДЕЛИЙ

1. Инструменты, приборы и материалы

а) Линейка деревянная или металлическая с делениями в *мм*.

б) Кронциркуль.

в) Весы и гири до 5 *кг* с точностью до 1 и 0,01 *г*.

г) Нож острый, стальной.

д) Ложка металлическая или роговая.

е) Шпатель металлический или роговой.

ж) Ланцет для выемки начинки из оболочки изделий.

з) Сито бронзовое или шелковое диаметром не менее 15 *см* с числом отверстий 1600 на 1 $см^2$ для просеивания какао-порошка.

и) Стакан химический.

к) Упаковочный материал (банки, бумага, бечева), пломбир и пломбы для упаковки лабораторных проб.

2. Характер и качество укладки, насыпки и завертки, состояние поверхности и внешний вид незавернутых изделий, наличие отсыревания, намокания или увлажнения изделий, нарушение формы и т. п. определяют путем осмотра содержимого вскрытых исходных образцов.

---

* ГОСТ 108—41, ГОСТ 1009—41, ОСТ 554 и ОСТ 1367 в части методов органолептических испытаний и определений размеров, веса и составных частей.

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

3. Вес одной штуки (при штучных изделиях) определяют взвешиванием не менее 5 шт. изделий, с отметкой отклонений от установленного веса по каждой штуке.

4. Вес нетто мелко расфасованных изделий определяют взвешиванием не менее 5 шт. изделий, взятых из каждого исходного образца.

5. Вес нетто изделий в коробочной упаковке определяют взвешиванием не менее двух коробок из каждого исходного образца с последующим опоражниванием коробок и взвешиванием последних.

6. При определении количества штук в 1 *кг* завернутого товара обертку не удаляют.

7. При определении веса одной штуки в обертке (штучный завернутый товар; печенье, вафли и галеты в пачках; шоколад в плитках) обертку предварительно удаляют.

8. Размеры изделий (длину, ширину, толщину, диаметр) определяют путем измерения не менее 5 шт. изделий, взятых из исходного образца. Полученные результаты указываются для каждого изделия в отдельности и в виде среднего арифметического по каждой размерности.

9. Цвет и качество окраски определяют по внешнему виду; запах, вкус и консистенцию определяют путем дегустации.

10. При определении вкуса и аромата какао-порошка к одной его чайной ложке в стакане добавляют 4—5 чайных ложек горячей воды, хорошо размешивают (чтобы не было комочков), доливают в стакан кипящей воды и, размешав содержимое, определяют аромат, а после охлаждения до 35—38°С определяют вкус.

11. При определении стойкости суспензии какао-порошка приготовляют раствор так, как указано в п. 9, и, хорошо размешав содержимое стакана, отмечают время; после 2 мин. спокойного стояния не должно образовываться заметного осадка.

12. Поседение шоколада и шоколадных конфет отмечают по наличию седины на поверхности шоколада или шоколадной глазури.

13. Определение количества осыпавшегося сахара и другого отделочного продукта в открытой карамели со специальной защитной отделкой производят путем высыпания одного-двух исходных образцов на лист бумаги с последующей выборкой изделий и взвешиванием остатка. Полученный вес выражают в процентах к общему весу карамели в единице упаковки.

14. Определение количества крошек и разбитой карамели и монпансье, слипшихся и деформированных штук драже производят путем высыпания на лист бумаги всей отобранной исходной пробы или части ее и взвешивания, отбора недеформированных и целых штук и последующего взвешивания остатка. Результат выражают в процентах к весу взятой пробы.

15. Определение количества мармелада с дефектами формы и поверхности производят путем выборки и взвешивания дефектного мармелада из вскрытой пробы. Результат выражают в процентах к весу взятого мармелада.

16. В изделиях, расфасованных в пачки, количество, например, ломаного бисквита и галет (разломанных и с трещинами) определяют подсчетом, выражая результат в процентах к общему количеству штук изделий, находящихся во вскрытых пачках.

В развесных изделиях количество лома и изделий с трещинами выражают в процентах к весу (нетто) взятой пробы.

После выборки лома и изделий с трещинами определяют вес крошек и выражают в процентах к весу (нетто) взятой пробы.

17. Для определения намокаемости галет галету разламывают по диагонали. Половину галеты захватывают за край щипцами или пинцетом, опускают в воду с температурой 18—20°С и отмечают время. После того, как галета станет мягкой на ощупь и будет легко разжевываться без ощущения хруста на зубах, отмечают время намокания.

II. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ИЗДЕЛИЙ

18. Под определением количества составных частей изделий понимается метод определения количества начинки и оболочки в карамели; корпуса или начинки и кувертюра в конфетах, глазированных шоколадом; начинки и облаток в вафлях с начинкой; начинки в бисквите; начинки в пирожных; слоев в многослойных конфетах и т. п.

а) Весовой метод определения

Применяется для изделий, составные части в которых легко и нацело отделяются друг от друга.

19. Аппаратура и приборы

а) Ланцет и острый нож.

б) Стеклянные стаканчики с притертыми крышками.

в) Техно-химические весы точностью до 0,01 *г*.

Проведение испытания

20. Пробу в количестве не менее половины доставленного среднего образца взвешивают на весах с точностью до 0,01 *г*, затем отделяют составные части и определяют вес одной из них. По разности в весе находят вес составных частей образца, который выражают в процентах.

б) Косвенный метод определения (арбитражный)

21. Аппаратура и приборы:

а) Ланцет или острый нож.

б) Стеклянные стаканчики с притертыми крышками.

в) Техно-химические весы точностью до 0,01 *г*.

г) Приборы и посуда, в зависимости от выбранного метода определения химических показателей в составных частях.

Проведение испытания

22. Пробу в количестве не менее 100 *г* разделяют на три порции, удалив обертку.

23. Составные части в порциях пробы отделяют по ГОСТ 5904—51 «Кондитерские изделия. Правила приемки. Отбор и подготовка проб для испытания».

Порядок расчета

24. В составных частях и в целом изделии определяют один из химических показателей: влагу, инвертный сахар и жир и вычисляют соотношение составных частей в процентах по формулам:

$$X=\frac{100\,(c-b)}{a-b};\quad Y=100-X,$$

где:

X — количество оболочки изделия;
Y » внутренней части изделия;
a » воды в оболочке;
b » » во внутренней части изделия;
c » » в изделии в целом.

в) Определение количества ядер орехов и масличных семян

Метод применяется для определения количества ядер орехов (цельных или дробленых) и масличных семян в грильяже, шоколаде и других изделиях.

25. Аппаратура

а) Сито проволочное бронзовое с отверстиями в 0,5 *мм* и высотой обечайки 30 *мм* при диаметре 50 *мм*.

б) Воронка стеклянная диаметром 80 *мм*.

Проведение испытания

26. Навеску неизмельченного изделия в количестве 50 *г* отвешивают с точностью до 0,01 *г* в химическом стакане емкостью 250 *мл* и добавляют 150 *мл* дистиллированной воды, нагретой до 60—70°С; стакан помещают в водяную баню с той же температурой и при помешивании стеклянной палочкой растворяют навеску.

27. Полученный раствор пропускают через сито, предварительно высушенное и взвешенное, поместив его в воронку, смывая при этом на сито все нерастворившиеся части.

28. Остаток на сите хорошо промывают водой с температурой 60—70°С, после чего сито с остатком помещают на часовом стекле или в фарфоровой чашке в сушильный шкаф, нагретый до 110°С, и сушат в течение 3 час.

По истечении указанного времени сито с остатком охлаждают на открытом воздухе, взвешивают и снова сушат при 110°С в течение 30 мин.

29. После вторичного взвешивания, если убыль в весе будет менее 0,5%, вычисляют количество ядер в процентах (X) по формуле:

$$X = \frac{a \cdot 100 \cdot 100}{g \cdot 97},$$

где:

a — количество ядер, взвешенное на сите после окончательного высушивания, в *г*;

g — навеска в *г*;

$\frac{100}{97}$ — коэфициент для перевода результатов на продукт с 3%-ной влажностью.

Разность между параллельными определениями не должна быть более ± 1,5%.

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