ГОСТ Р 50228—92

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.68:006.354 Группа Н42

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ

Общие технические условия

ГОСТ Р 50228—92

Eastern flour sweets.
General specifications

МКС 67.060
ОКП 91 3911

Дата введения 01.01.94

Настоящий стандарт распространяется на мучные восточные сладости, изготовляемые из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья.

Требования к мучным восточным сладостям, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.1.5; 1.1.6; 1.2.1.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Характеристики

1.11. Мучные восточные сладости должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением действующих санитарных правил.

1.1.2. В зависимости от рецептуры и способа изготовления мучные восточные сладости подразделяют на изделия:

выпекаемые из песочного, слоеного, бисквитного или сдобного теста с добавлением или без добавления химических разрыхлителей;

выпекаемые из дрожжевого теста, приготовленного опарным способом;

выпекаемые из дрожжевого теста, приготовленного безопарным способом.

1.1.3. По органолептическим показателям мучные восточные сладости должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма, поверхность	Свойственные изделию данного наименования
Цвет	Свойственный изделию данного наименования, равномерный с различными оттенками
Вкус и запах	Свойственные изделию данного наименования, без посторонних запаха и привкуса
Вид в изломе	Пропеченное изделие без следов непромеса, с прослойкой, начинкой или без них в зависимости от рецептуры.

1.1.4. По физико-химическим показателям мучные восточные сладости должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© ИПК Издательство стандартов, 1994
© Стандартинформ, 2008

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Влажность, %, не более	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 5900
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более 2,5 %	По ГОСТ 5903
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %:	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением от расчетного в сторону уменьшения не более:	По ГОСТ 5899
для мучных восточных сладостей слоеных с ореховой или жировой начинкой	Минус 4,0	
для остальных	Минус 3,0	
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты, с массовой долей 10 %, %, не более	0,1	По ГОСТ 5901

1.1.5. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в СанПиН 2.3.2.1078.

1.1.6. По микробиологическим показателям мучные восточные сладости должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для				
	бисквита с корицей	земелаха	курабье	рулета и трубочки с орехом	шакер-лукума, шакер-чурека
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5{,}0\times10^2$	$5{,}0\times10^3$	$5{,}0\times10^2$	$1{,}0\times10^3$	$5{,}0\times10^2$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные), в 1 г продукта	Не допускаются				
Плесневые грибы, КОЕ в 1 г продукта, не более	—			5,0×10	
Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более		—		5,0×10	—

Примечание. Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г, не допускаются.

1.2. Требования к сырью

1.2.1. Сырье, применяемое для изготовления мучных восточных сладостей, должно соответствовать требованиям нормативного документа и СанПиН 2.3.2.1078.

1.2.3. Ароматизирующие и красящие вещества, применяемые для изготовления мучных восточных сладостей, должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3. Упаковка

1.3.1. Мучные восточные сладости изготовляют фасованными и весовыми.

1.3.2. Мучные восточные сладости фасуют в художественно оформленные коробки из картона по ТУ 10—04—819 или из полимерных материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, металлические банки по ОСТ 18—342, жестяные банки по ТУ 63—033—008 массой нетто не более 1500 г, пачки по нормативному документу массой нетто

не более 5 кг. Дно коробок, банок и пачек выстилают материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Этими же материалами накрывают верхний ряд изделий.

Свободные места в коробке и банке поверх бумаги заполняют материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Коробки и банки должны быть художественно оформлены.

1.3.3. Коробки, банки и пачки с мучными восточными сладостями укладывают в дощатые ящики по ГОСТ 13357, ящики из листовых древесных материалов по ГОСТ 10131 или фанерные многооборотные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто не более 16 кг, или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 14 кг.

Допускается упаковывать фасованные мучные восточные сладости в возвратную тару. При этом тара должна быть чистой, и перед укладыванием продукции ее выстилают со всех сторон материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованные мучные восточные сладости в тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другому нормативному документу, мучные восточные сладости, фасованные в коробки, — в два слоя плотной оберточной бумаги по ГОСТ 8273 или в мешочную бумагу по ГОСТ 2228 с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой массой нетто не более 10 кг, коробки, перевязанные по несколько штук шпагатом или заклеенные клеевой лентой, — в ящики-лотки массой нетто не более 15 кг. Пачки массой нетто не более 5 кг допускается оклеивать крест-накрест бандеролью.

1.3.4. Весовые мучные восточные сладости упаковывают в ящики из листовых древесных материалов по ГОСТ 10131, фанерные многооборотные по ГОСТ 11354 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512, ГОСТ 13516 массой нетто не более 5 кг.

Ящики внутри выстилают материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий.

Этими же материалами перестилают ряды изделий.

При укладывании мучных восточных сладостей в ящики из гофрированного картона места стыка клапанов крышки должны быть оклеены бумажной лентой.

Изделия типа «Кихелах ванильный», «Крендель с корицей», «Земелах», «Шакер-пури», «Шакер-чурек», бакинского курабье допускается упаковывать насыпью массой нетто не более 5 кг.

1.3.5. При внутригородских перевозках допускается упаковывать весовые мучные восточные сладости в ящики-лотки по ГОСТ 11354, ящики алюминиевые по ОСТ 27—51—392 или другому нормативному документу ящики из полимерных материалов, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, массой нетто не более 15 кг.

Штучные круглые изделия, а также изделия, отделанные полуфабрикатами, должны быть уложены рядами.

Ящики внутри со всех сторон должны быть выстланы материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, таким образом, чтобы материал закрывал верхний ряд изделий. Этим же материалом перестилают ряды изделий.

При упаковывании весовых мучных восточных сладостей в ящики, застилаемые парафинированной бумагой, температура их должна быть не более 35 °С.

Допускается поставлять в торговую сеть пахлаву всех видов на металлических листах, на которых производилась выпечка. Листы должны быть уложены в ящики-лотки.

При отгрузке водным или смешанным транспортом, при перевозках, связанных с перегрузками, а также при перевозке мелкими партиями мучные восточные сладости должны быть упакованы в дощатые или фанерные ящики и сформированы в транспортные пакеты по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

При перевозках в контейнерах мучные восточные сладости допускается упаковывать в ящики из гофрированного картона.

1.3.6. Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и обеспечивающих сохранность мучных восточных сладостей при транспортировании и хранении.

1.3.7. Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы мучных восточных сладостей составляют в процентах, не более:

минус 5,0 до 200 г включ.;

минус 2,5 св. 200 до 500 г включ.;

минус 1,5 св. 500 г.

При упаковывании весовых мучных восточных сладостей в ящики допускается отклонение массы нетто минус 0,5 %.

1.3.8. Упаковка и транспортирование мучных восточных сладостей, предназначенных для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, — по ГОСТ 15846.

1.4. Маркировка

1.4.1. На коробки, банки и ярлыки, вложенные внутрь лотка, наносят маркировку, содержащую:

товарный знак (при его наличии) и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто;

дату выработки;

срок хранения;

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;

обозначение настоящего стандарта.

1.4.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак (при его наличии), наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто, брутто;

количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного продукта);

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

1.4.3. Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

1.4.4. Номер укладчика или смены указывают на ярлыке, вложенном внутрь коробок, банок, лотков или ящиков, или проставляют штемпелем с наружной стороны тары.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5904.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов и микробиологических показателей осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 5897, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и п. 1.1.4 настоящего стандарта.

3.3. Содержание пестицидов и микотоксинов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.4. Определение микроорганизмов

3.4.1. Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

3.4.2. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

3.4.3. Определение микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 14031, ГОСТ 26670.

3.4.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Мучные восточные сладости транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

Пакетирование грузов в дощатых и фанерных ящиках — по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

4.2. При перевозке, погрузке и выгрузке изделия должны быть предохранены от воздействия атмосферных осадков.

4.3. Мучные восточные сладости должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить мучные восточные сладости вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

4.4. Сроки хранения мучных восточных сладостей при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие:

1,5 мес — для изделий с содержанием жира до 10 % включ.;

1 мес — для изделий с содержанием жира св. 10 % до 20 % включ.;

15 сут — для изделий с содержанием жира св. 20 %;

5 сут — для бисквита с корицей.

Срок хранения мучных восточных сладостей из дрожжевого теста с момента изготовления — не более 48 ч.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Техническим комитетом ТК 149 «Кондитерские изделия»

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 02.09.92 № 1090

3. ВЗАМЕН ОСТ 18—159—74

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2228—81	1.3.3	ГОСТ 24831—81	1.3.3
ГОСТ 5897—90	3.2	ГОСТ 26663—85	1.3.5; 4.1
ГОСТ 5899—85	1.1.4	ГОСТ 26668—85	3.4.1
ГОСТ 5900—73	1.1.4	ГОСТ 26669—85	3.4.1
ГОСТ 5901—87	1.1.4	ГОСТ 26670—91	3.4.3
ГОСТ 5903—89	1.1.4	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 5904—82	2.1; 3.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 8273—75	1.3.3	ГОСТ 26930—86—	
ГОСТ 10131—93	1.3.3; 1.3.4	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 11354—93	1.3.3; 1.3.4; 1.3.5	ГОСТ 27543—87	3.4.2
ГОСТ 13512—91	1.3.3; 1.3.4	ТУ 10—04—819—89	1.3.2
ГОСТ 13516—86	1.3.4	ТУ 63—033—008—89	1.3.2
ГОСТ 14031—68	3.4.3	ОСТ 18—342—84	1.3.2
ГОСТ 14192—96	1.4.2	ОСТ 27—51—392—78	1.3.5
ГОСТ 15846—2002	1.3.8	СанПиН 2.3.2.1078—2001	1.1.5; 1.2.1
ГОСТ 24597—81	1.3.5; 4.1		

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2008 г.

gost.e-ecolog.ru