Группа Н42

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ДРАЖЕ

Технические условия

ГОСТ 7060—79

Sugar-plums. Specifications

МКС 67.180.10
ОКП 91 2200

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на драже — кондитерское изделие округлой формы, небольших размеров, с накатанной оболочкой.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Драже должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. В зависимости от корпуса драже подразделяют на:

ликерное;
желейное;
желейно-фруктовое;
помадное;
сахарное (без отделяемого от накатки корпуса);
карамельное;
карамельное мягкое (с начинкой повышенной влажности);
ядровое;
марципановое;
зерновое (взорванные зерна кукурузы и др.);
пралиновое;
сбивное;
цукаты;
бланшированные, заспиртованные плоды и ягоды;
сушеные плоды и ягоды;
с фруктовыми порошками.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Драже, вырабатываемое с добавлением витаминов и диетических препаратов, независимо от корпуса и характера его покрытия, выделяют в особый вид — диетическое.

1.4. Ароматизирующие, красящие, пенообразующие вещества, витамины и диетические препараты, применяемые при изготовлении драже, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.5. Корпус драже покрывают:

сахарной пудрой;
сахарной пудрой с различными добавками;
сахарной пудрой с последующей обсыпкой сахарным песком;
шоколадной глазурью;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

gost.e-ecolog.ru

мелкой сахарной крупкой (нонпарелью);

хрустящей корочкой, образующейся в результате кристаллизации сахарозы поливочного сиропа.

1.6. Характеристика основных видов корпусов и кондитерских масс, применяемых для изготовления корпусов драже или начинок карамельного драже, указана в табл. 1.

Таблица 1

Наименование	Характеристика
Ликерная	Жидкая, сиропообразная (уваренная без патоки) с добавлением или без добавления алкогольных напитков и вкусовых веществ
Карамельная	Аморфная масса, получаемая увариванием сахаро-паточного или сахаро-инвертного сиропа с добавлением различных вкусовых веществ
Карамельная мягкая	Мягкая оболочка помадообразной консистенции (за счет поглощения влаги из начинки)
Сахарная (для изготовления таблеток)	Сахарная пудра с добавлением какао-продуктов или других вкусовых и ароматических веществ
Желейная	Желеобразная масса, изготовленная из сахаро-паточного сиропа с добавлением желирующих веществ
Желейно-фруктовая	Уваренная с сахаром и патокой плодовая мякоть с добавлением или без добавления желирующих веществ, пищевых кислот и эссенций
Помадная	Мелкокристаллическая масса, получаемая сбиванием уваренного сахаро-паточного сиропа с различными добавками
Шоколадно-ореховая, пралиновая и типа пралиновой из масличных, зерновых или бобовых семян	Тонкоизмельченная масса из обжаренных орехов или масличных зерновых, бобовых семян с добавлением жира, сахара, молока, какао-продуктов или других вкусовых компонентов
Марципановая	Пластичная вязкая масса, полученная из растертого необжаренного ядра ореха или масличных, зерновых, бобовых семян, смешанная с сахаром или горячим сиропом с добавлением вкусовых компонентов
Молочная	Сахаро-паточный сироп, уваренный с молоком и различными добавками
Медовая	Уваренный сахаро-паточный сироп с добавлением натурального меда и различных добавок
Масляно-сахарная (прохладительная)	Масса из сахарной пудры, смешанной с кокосовым маслом
Сбивная	Масса, сбитая с пенообразователем с добавлением или без добавления желирующих и различных вкусовых веществ
Грильяжная	Твердая аморфная карамельная масса, включающая орехи, масличные или зерновые семена
Заспиртованные ягоды	Заспиртованные ягоды, освобожденные от спирта (откидыванием их на сито)
Кукурузные палочки	Кукурузные палочки, не обсыпанные сахарной пудрой, с округленными концами, размером не более 30 мм
Сушеные плоды и ягоды	Натуральные сушеные плоды и ягоды промытые, очищенные от плодоножек и механических примесей, просушенные
Ореховые ядра	Обжаренные ядра орехов, очищенные от посторонних примесей

1.7. Не допускается применять сахар повышенной цветности (выше одной единицы Штаммера), рафинадную, кормовую патоку (мелассу) и полуфабрикаты сахарного производства.

1.8. Для регулирования процесса инверсии сахарозы допускается применять буферные соли, разрешенные Министерством здравоохранения СССР: лактат натрия, цитрат натрия или ацетат натрия в количестве не более 0,3 % к массе готовой продукции.

1.9. Для понижения вязкости жиросодержащих начинок в качестве разжижителей допускается применять пищевые фосфатидные концентраты не более 0,5 % от массы начинки.

1.10. Для получения блестящей поверхности драже применяют воскожировые вещества, разрешенные Министерством здравоохранения СССР: парафин нефтяной для пищевой промышленности по ГОСТ 23683 и воск пчелиный по ГОСТ 21179.

1.11. По органолептическим показателям драже должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование	Характеристика
Вкус и аромат	Ясно выраженные, характерные для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха. Драже, содержащее фруктово-ягодные припасы, должно иметь вкус и аромат, свойственные припасу. Драже, содержащее жир, не должно иметь прогорклого, салистого или иного неприятного привкуса. В диетическом драже допускается привкус соответствующего диетического препарата.
Цвет	Окраска равномерная, достаточно выраженная, но не слишком яркая, без пятен; разнообразная, пятнистая, предусмотренная рецептурой, — для отдельных наименований драже. Для драже с корпусом из ядер ореха кешью и кукурузных палочек допускается неравномерная окраска на изгибах. В зависимости от рецептуры драже окрашивается в один или несколько цветов. Драже, покрытое нонпарелью, может иметь одноцветную или разноцветную окраску нонпарели. Размер нонпарели в диаметре должен быть не более 1,5 мм
Внешний вид	Свойственный данному наименованию драже. Для глянцованного драже поверхность гладкая блестящая; для драже «Морские камушки» — бугристая блестящая; для драже «Воздушное» — бугристая. Для драже с корпусом из ядра ореха кешью, кукурузных палочек допускаются небольшие раковины с вогнутой стороны. Накатка из нонпарели должна быть равномерной и сплошной, нонпарель — отглянцованной. Обсыпка мелкокристаллическим сахарным песком должна быть равномерной. Драже, глазированное шоколадное глазурью, не должно иметь на поверхности «поседения» или повреждения глазури. Допускаются незначительные повреждения поверхности при фасовании на автоматах.
Форма	Соответствующая данному наименованию (овальная, округлая, плоская и др.). Для драже с желейными, желейно-фруктовыми, ликерными, зерновыми ядровыми корпусами, с цукатами, заспиртованными и сушеными плодами и ягодами допускается неправильная форма
Количество слипшихся и деформированных изделий, % (по массе), не более	2,0

Примечания:

1. В драже с морской капустой допускаются частицы порошка морской капусты и слегка солоноватый привкус.

2. В драже с использованием ягодных припасов допускается наличие семян применяемых припасов. В драже с использованием крахмала, фруктовых и ягодных порошков, подсолнечной муки, пищевого растительного белка, пищевого соевого концентрата допускается наличие частиц соответствующих добавлений.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.12. По физико-химическим показателям драже должно соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

1.12а. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

Таблица 3

Наименование показателя	Ликерное	Желейно-фруктовое и желейное	Помадное	Сахарное (без отделяемого от накатки корпуса)	Карамельное	Карамельное мягкое (с начинкой повышенной влажности)	Ядровое	Марципановое	Цукаты, бланшированные, заспиртованные плоды и ягоды	Сушеные плоды и ягоды	Сбивное	Зерновое	С фруктовыми порошками	Методы испытаний
Влажность драже, %	5,0—9,0	5,0—9,0	3,0—7,0	0,34—5,5	1,0—6,0	4,0—7,0	1,0—4,0	2,0—4,0	6,0—21,0	4,0—8,0	5,0—9,0	1,0—3,0	6—9	По ГОСТ 5900
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более														По ГОСТ 5903
в корпусе	—	28	14	—	32	32	—	16	—	—	4	—	—	
в драже	3	16	9	4	23	23	—	10	—	32	—	4	17	
Кислотность, градусы, не менее	—	4	1,5	4	3	1	—	—	—	4	—	1,5	4	По ГОСТ 5898
Массовая доля начинки, %, не менее	—	—	—	—	14	14	—	—	—	—	—	—	—	По ГОСТ 5897
Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1													По ГОСТ 5901

Примечания:

1. В сахарном драже с добавлением фруктово-ягодных подварок или пектина, массовая доля редуцирующих веществ не должна превышать 8 %, с добавлением концентрированных фруктово-ягодных соков — 10 %.
2. В драже с добавлением глюкозы массовая доля редуцирующих веществ не должна превышать 47 %.
3. Нормы кислотности не распространяются на драже, в рецептуру которых не входит кислота.
4. Влажность по каждому наименованию драже должна быть в соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5).

1.13. В драже с сахарной накаткой допускается отклонение в соотношении корпуса и накатки ±5 %.

1.14. Массовая доля шоколадной накатки в глазированном драже должна быть в соответствии с рецептурами и предельным отклонением ±2 %.

1.15. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.16. Не допускается заменять какао-масло в шоколадной глазури другими жирами.

1.17. В диетическом драже с добавлением витамина «С» допускается отклонение по его массовой доле в изделии ± 10 %.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки по ГОСТ 5904.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. В карамельном драже редуцирующие вещества определяются в каждой партии; в других видах драже — два раза в месяц.

2.2а. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропромом СССР и Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

2.3. Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, определяется периодически (не реже одного раза в полугодие).

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2.4. **(Исключен, Изм. № 3).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 5902, ГОСТ 7047, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929 — ГОСТ 26934 и по указанным в п. 1.12 настоящего стандарта.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Драже выпускают весовым или фасованным.

4.2. Драже фасуют в художественно оформленные пачки, пакеты, коробки, жестяные банки массой нетто до 600 г.

Драже может выпускаться в виде смесей или наборов, фасованных в коробки массой нетто до 1000 г.

Примечание. Банки, коробки, пачки и пакеты могут быть изготовлены также из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

4.3. Диетическое драже выпускают фасованным в пачки, коробки, жестяные банки, пакеты из целлофана массой нетто не более 300 г.

4.4. Дно коробок и поверхность фасованного в них драже застилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном по ГОСТ 7730 или полимерными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

Коробки с драже обвязывают шелковой, целлофановой, вискозной, капроновой, галунной или бумажной клееной лентой или крышку и дно коробки с противоположных сторон оклеивают полоской бумаги, клеевой лентой, или коробку заклеивают ярлыком с нанесенным товарным знаком.

Пачки с драже заклеивают, пакеты (кульки) заклеивают или завязывают шелковой, целлофановой, вискозной, капроновой, галунной или бумажной клеевой лентой или закрывают специальным зажимом. Пакеты из целлофана или полимерных пленок, разрешенных Министерством здравоохранения СССР, термоспаивают.

4.5. Внутрь коробок вкладывают ярлык с номером укладчика или номер проставляют штемпелем с наружной стороны.

4.4, 4.5. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.6. Весовое драже упаковывают в ящики дощатые, фанерные по ГОСТ 10131 и из гофрированного картона по ГОСТ 13512.

4.7. Весовое драже ликерное, желейное, желейно-фруктовое, сбивное, с корпусом из цукатов, сушеных плодов и ягод с разными видами покрытий упаковывают в ящики дощатые, фанерные и из гофрированного картона массой нетто не более 10 кг.

4.8. Весовое драже сахарное, карамельное, помадное, марципановое, ядровое с разными видами покрытий, драже с хрустящей корочкой упаковывают в дощатые и фанерные ящики массой нетто не более 20 кг, ящики из гофрированного картона массой нетто не более 13 кг.

4.9. Фасованное драже укладывают в ящики из гофрированного картона массой не более 17 кг, а также дощатые и фанерные ящики массой нетто не более 20 кг.

Драже, фасованное в пакеты из целлофана и полимерных пленок, укладывают в ящики массой нетто не более 10 кг.

4.10. Тара всех видов должна быть чистой, сухой, прочной, без постороннего запаха.

4.11. В ящик из гофрированного картона по внутреннему периметру вертикальных стенок должен быть вложен вкладыш из гофрированного картона.

4.12. При упаковывании весового драже тару полностью выстилают с внутренней стороны пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной, оберточной бумагой так, чтобы упаковочный материал закрывал всю поверхность драже.

4.13. Для внутригородских перевозок допускается применять инвентарную многооборотную тару, а также ящики из гофрированного картона, бывшие в употреблении. При этом тара должна быть чистой и перед упаковыванием продукции ее выстилают со всех сторон пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.14. Дощатые и многооборотные ящики перед упаковыванием в них фасованного драже должны быть выстланы оберточной бумагой по ГОСТ 8273. При упаковывании фасованного драже в фанерные ящики и из гофрированного картона полная застилка последних не обязательна, бумагой выстилают только дно и верхний ряд.

Свободные места в ящиках заполняют бумажной стружкой или подобными материалами.

4.15. Не допускается упаковывать в ящики пачки, коробки, пакеты с непросохшими этикетками.

4.16. При отгрузке смешанным железнодорожно-водным транспортом, при перевозках, связанных с перегрузками, а также при перевозках мелкими партиями драже должно быть упаковано в дощатые или фанерные ящики.

4.17. Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы драже составляют в процентах, не более, при фасовании:

до 50 г включ. и для карамельного до 250 включ.	минус 3,5
св. 50 до 100 г включ.	минус 3,0
св. 100 до 250 г включ.	минус 2,0
св. 250 до 1000 г включ.	минус 1,0.

При упаковывании весового драже в ящики допускается отклонение минус 0,5 %.

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

4.18. На коробках, пачках, пакетах с драже должна быть маркировка, содержащая:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто, г;

дату выработки (при фасовании драже на автоматах «Трансврап-175С» на пакетах наносят месяц и год);

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.19. На коробках, пакетах и пачках с диетическим драже должны быть обозначены суточная доза (количество штук для одновременного потребления) и рекомендация по употреблению.

Надпись на упаковке может быть заменена инструкцией, вложенной внутрь коробки или пачки.

4.20. 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 и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;
массу нетто и брутто;
количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного драже);
дату выработки;
срок хранения;
номер упаковщика;
обозначение настоящего стандарта.

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

4.20, 4.21. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.22. Для драже, изготовленного по специальным заказам, вид упаковки устанавливают по согласованию с заказчиком.

4.23. Драже, предназначенное для поставки на экспорт, упаковывают и маркируют в соответствии с требованиями внешнеэкономических организаций.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

4.24. Драже, отправляемое в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.25. Драже транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте каждого вида.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резкопахнущие грузы, а также транспортировать драже вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.26. Драже должно храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18 °С (допускаются колебания температуры ± 3 °С) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Не допускается хранить драже совместно с продуктами, имеющими специфический запах.

4.27. При хранении на складах ящики с драже должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб не менее 1 м.

4.28. Сроки хранения драже со дня выработки:

глазированного шоколадной глазурью с корпусом из заспиртованных плодов и ягод	25 дней
ликерного	1,5 мес
желейного, желейно-фруктового, сбивного, ядрового, марципанового, с корпусом из цукатов, сушеных плодов и ягод с различными видами покрытий	2 мес
диетического	в соответствии со сроком, предусмотренным для каждого вида корпуса
сахарного, помадного, карамельного, карамельного мягкого с разными видами покрытий, с корпусом из миндаля, зернового с фруктовыми порошками	3 мес
глазированного шоколадной глазурью, предназначенного для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности	6 мес.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

Раздел 5. **(Исключен, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А.Н. Даурский, канд. техн. наук; **М.Я. Антокольская,** канд. техн. наук; **Э.Н. Крылова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30.07.79 № 2851

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7060—79, ГОСТ 5.119—69

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	4.4	ГОСТ 9569—79	4.4
ГОСТ 1760—86	4.4	ГОСТ 10131—93	4.6
ГОСТ 5897—90	1.12	ГОСТ 13512—91	4.6
ГОСТ 5898—87	1.12	ГОСТ 14192—96	4.20
ГОСТ 5900—73	1.12	ГОСТ 15846—2002	4.24
ГОСТ 5901—87	1.12	ГОСТ 21179—2000	1.10
ГОСТ 5902—80	3.1	ГОСТ 23683—89	1.10
ГОСТ 5903—89	1.12	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 5904—82	2,1, 3.1	ГОСТ 26929—94	3.2
ГОСТ 7047—55	3.2	ГОСТ 26930-86 —	
ГОСТ 7730—89	4.4	ГОСТ 26934-86	3.2
ГОСТ 8273—75	4.14		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в декабре 1981 г., декабре 1982 г., ноябре 1985 г., апреле 1988 г., феврале 1990 г. (ИУС 3—82, 3—83, 2—86, 7—88, 5—90)

gost.e-ecolog.ru