ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 6441—77

Издание официальное

Цена 3 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.6 : 006.354 Группа Н42

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ

Технические условия

"Pastila" type confectionery.
Specifications

ГОСТ 6441—77

ОКП 91 2850 0000; 91 2860 0000

Срок действия с 01.07.78
до 01.07.93

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на пастильные кондитерские изделия, изготовленные из фруктово-ягодного пюре с сахаром, пенообразователем, с добавлением или без добавления студнеобразователя.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пастильные изделия должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

1.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.3. Буферные соли, красители, пенообразователи и студнеобразователи, порошок морской капусты и другие добавления, применяемые для изготовления пастильных изделий, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

1.4. В зависимости от способа формования пастильные изделия подразделяют на:

резные — пастила;

отсадные — зефир.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988

1.5. В зависимости от студнеобразующей основы пастильные изделия подразделяют на виды:

клеевые — с применением в качестве студнеобразующей основы агара, агароида, пектина и т. д.;

заварные — с применением в качестве студнеобразующей основы мармеладной массы.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.6. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.7. По органолептическим показателям пастильные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика пастильных изделий		
	Зефир	Пастила	
		клеевая	заварная
Вкус и запах	Ясно выраженные, характерные для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида, а также резкий вкус и запах применяемых эссенций. В изделиях с порошком морской капусты и другими добавлениями допускается привкус и запах соответствующей добавки. В многослойных пастильных изделиях и изделиях с начинкой указанные требования относятся к каждому слою и к начинке в отдельности		
Цвет	Свойственный данному наименованию изделия равномерный. Допускается сероватый оттенок для зефира и пастилы на пектине Допускается сероватый оттенок для зефира и пастилы на желирующем крахмале В изделиях с добавлением натурального фруктово-ягодного сырья допускается более интенсивная окраска поверхностного слоя		
Консистенция	Пышная, легко поддающаяся разламыванию	Мягкая, легко поддающаяся разламыванию	Мягкая, немного затяжистая, легко поддающаяся разламыванию
		Мармеладные слои в многослойной пастиле должны иметь консистенцию мармеладного студня	
	Мягкая, затяжистая для зефира и пастилы на пектине		
	Мягкая, затяжистая для зефира и пастилы на желирующем крахмале		

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика пастильных изделий		
	Зефир	Пастила	
		клеевая	заварная
Структура	Равномерная мелкопористая		
	Студнеобразная для мармеладных слоев в многослойной пастиле		
	В изделиях с порошком морской капусты или другими добавлениями допускается наличие частиц этих добавлений		
	В зефире с начинкой последняя должна быть расположена либо между половинками, либо внутри каждой половинки зефира Допускается незначительная прослойка зефирной массы в начинке		
Форма	Круглая или овальная, составленная из двух симметричных половин или одной половины Фигурные изделия должны иметь форму, соответствующую изображаемой фигуре	Бруски прямоугольной или квадратной формы, без искривлений граней и ребер	Пласты прямоугольной формы или продолговатые батоны без деформаций и искривлений
Внешний вид	Поверхность должна иметь рифленый рисунок с четкими очертаниями и должна быть равномерно обсыпана сахарной пудрой, вафельной крошкой и др. В зефире, глазированном шоколадной глазурью, допускается наличие «глазка» на поверхности	Поверхность верхней грани ровная с тонкокристаллической корочкой, равномерно обсыпанной сахарной пудрой. На боковых гранях не должно быть грубого затвердения и выделения сиропа	Поверхность равномерно обмазанная пастильной массой, гладкая, равномерно обсыпана сахарной пудрой, не липкая
	Зефир и пастила, глазированные шоколадной глазурью, должны быть покрыты гладким или волнистым слоем глазури, без трещин, поседения и просвечивания корпуса. Допускается незначительное просвечивание корпусов с донышка изделий		

Примечания:

1. Не допускается содержание посторонних примесей.

2. Допускается наличие семян в пастильных изделиях с добавлением ягодных пюре и припасов.

3. Допускается слегка затяжистая консистенция для зефира и клеевой пастилы с добавлением ягодного пюре или припаса, молочных продуктов, меда, корицы.

4 Наличие незначительно деформированных пастильных изделий не должно превышать 4% по счету в упаковочной единице.

5. При механизированном способе резки пастилы допускается наличие на ее поверхности отпечатков пуансонов.

6. При автоматическом укладывании пастилы допускается наличие на ее поверхности отпечатков механических держателей.

7. В изделиях с добавлением тертых плодов и ягод допускается присутствие мелких нежестких частиц этих плодов и ягод.

8. Допускаются незначительные без просвечивания корпусов трещины на поверхности пастилы, глазированной шоколадной глазурью, при завертывании ее на машинах автоматизированной линии фирмы «ЛЕШ» (ФРГ).

1.8. По физико-химическим показателям пастильные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение для			Метод анализа
	зефира	пастилы		
		клеевой	заварной	
Влажность, %	16—24	14—20	19—23	По ГОСТ 5900—73
Плотность, г/см³, не более	0,6	0,7	0,9	По ГОСТ 5902—80
Общая кислотность, град, не менее	5	5	6	По ГОСТ 5898—74
Массовая доля редуцирующих веществ, %	7—14	7—14	10—20	По ГОСТ 5903—77
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,05	0,05	0,05	По ГОСТ 5901—58
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01	0,01	0,01	По ГОСТ 26811—86
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,07	0,07	0,07	По ГОСТ 5431—50
Массовая доля меди, млн$^{-1}$ (мг/кг)	10,0	10,0	10,0	По ГОСТ 5370—58 разд. 1**
Содержание мышьяка и свинца	Не допускается			По ГОСТ 5370—58, разд. 1*, ГОСТ 5512—50

* С 01.07.89 вводится в действие ГОСТ 26932—86.

** С 01.07.89 вводится в действие ГОСТ 26931—86.

Примечания:

1. Массовая доля влаги по каждому наименованию изделий должна быть в соответствии с рецептурами с учетом предельных отклонений.

2, 3. **(Исключены, Изм. № 1).**

4. Кислотность зефира «Бобруйский», «Фантазия», «Грибы зефирные» не должна быть менее 3 градусов.

5. Плотность зефира «Бананы» не должна быть более 0,35 г/см³, массовая доля редуцирующих веществ 3—7%.

6. (Исключен, Изм. № 1).

7. Массовая доля шоколадной глазури в глазированных пастильных изделиях должна быть в соответствии с расчетным содержанием по рецептурам и предельным отклонением от расчетного ±2%.

8. (Исключен, Изм. № 1).

9. Влажность зефира и пастилы на желирующем крахмале должна быть 18—25%, массовая доля редуцирующих веществ — 10—25%, плотность зефира — не более 0,7 г/см³, пастилы — не более 0,9 г/см³.

10. Влажность пастилы в шоколаде, вырабатываемой на автоматизированной линии фирмы «ЛЕШ» (ФРГ), должна быть 7—14%; общая кислотность — не менее 3 град.

11. Общая кислотность зефира на агаре из фурцеллярии (фурцелларане) должна быть не менее 0,5 градусов.

1.7, 1.8. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5904—82.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Массовую долю золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, меди, а также отсутствие мышьяка и свинца предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в полугодие.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 5904—82.

3.2. Методы анализа — по ГОСТ 5897—70 и табл. 2 настоящего стандарта.

3.3. Физико-химические показатели многослойной пастилы, а также зефира с начинкой, с вафельной крошкой, с цукатами определяют отдельно с зефирной, пастильной и мармеладной массах.

3.4. В зефире с начинкой и многослойной пастиле, формуемых машинным способом, влажность определяют в целом изделии без разделения на составные части.

3.5. В глазированных изделиях (зефир и пастила в шоколаде) все показатели определяют в корпусе без глазури.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Пастильные изделия выпускают штучными, весовыми или фасованными.

4.2. Зефир и клеевую пастилу фасуют в коробки массой нетто не более 1000 г, в пакеты или пачки массой нетто не более 250 г, завертывают в целлофан по ГОСТ 7730—74 этикетку, этикетку с подверткой.

Для этикеток и подверток применяют этикеточную бумагу по ГОСТ 7625—86, писчую бумагу по ГОСТ 18510—73, парафинированную бумагу по ГОСТ 9569—79.

При упаковывании в коробки допускается укладывать зефир в шоколаде в капсюли из этикеточной бумаги.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.4. Наборы и смеси пастильных изделий или пастильных изделий в сочетании с мармеладом должны быть уложены в коробки массой нетто не более 2000 г.

4.5. **(Исключен, Изм. № 3).**

4.6. Дно коробки выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273—75, пергаментом по ГОСТ 1341—84, подпергаментом по ГОСТ 1760—86, пергамином по ГОСТ 2995—73, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569—79, целлофаном по ГОСТ 7730—74.

Этими же материалами перестилают изделия между рядами и накрывают верхний ряд в коробке. При укладывании изделий в корректы или капсюли дно коробки не застилается.

4.7. Коробки должны быть чистыми, художественно оформленными, перевязаны бумажной, шелковой, вискозной, капроновой, целлофановой, клеевой лентой, галунным шнурком, лентой из полимерных материалов или оклеены с двух противоположных сторон полоской бумаги, липкой лентой или заклеены ярлыком с нанесенным товарным знаком предприятия-изготовителя или клапанами, высеченными из раскроя крышки коробки.

Допускается обтягивать коробки прозрачной пленкой полностью или в виде пояска.

4.6, 4.7. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).**

4.8. Пакеты и пачки из целлофана должны быть термосварены, заклеены, завязаны лентой или закрыты специальными зажимами.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.9. Весовые пастильные изделия (зефир и клеевую пастилу) укладывают в ящики дощатые по ГОСТ 13357—87, фанерные по ГОСТ 10131—78, дощатые и фанерные многооборотные по ГОСТ 11354—82 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512—81 массой нетто не более 6 кг. Зефир укладывают не более чем в три ряда, клеевую пастилу не более чем в шесть рядов.

Ящики выстилают бумагой, пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой или целлофаном таким образом, чтобы края бумаги закрывали верхний ряд изделий.

Этими же материалами перестилают пастильные изделия между рядами.

4.10. Заварную пастилу упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13357—87 или фанерные по ГОСТ 10131—78 массой нетто не более 7 кг, а также фасуют в коробки массой нетто до 500 г.

Ящики и коробки выстилают писчей бумагой, пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной бумагой, целлофаном. Этими же материалами покрывают пастилу сверху.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.11. Пастильные изделия, фасованные в коробки, в пакеты и пачки, упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13357—87, фанерные по ГОСТ 10131—78, дощатые и фанерные многооборотные по ГОСТ 11354—82, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512—81 или по ГОСТ 13511—84 массой нетто не более 17 кг.

Дощатые ящики внутри выстилают бумагой.

Фанерные ящики и ящики из гофрированного картона бумагой не выстилают.

Завернутую пастилу в шоколаде, вырабатываемую на автоматизированной линии фирмы «ЛЕШ» (ФРГ), упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 13357—81, фанерные ящики по ГОСТ 10131—78, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512—81 или по ГОСТ 13511—79, массой нетто не более 9 кг, а также в складные коробки из коробочного картона марки А по ГОСТ 7933—75, массой нетто не более 1500 г.

Для внутригородских перевозок допускается упаковывать фасованные пастильные изделия в возвратные ящики из гофрированного картона и металлическую тару-оборудование; пастильные изделия, фасованные в коробки массой нетто не менее 500 г, допускается упаковывать массой нетто не более 8 кг в два слоя оберточной бумаги по ГОСТ 8273—75 или плотной бумаги по показателям не ниже оберточной бумаги марки Д с перевязкой шпагатом или клеевой лентой; завернутую пастилу в шоколаде, упакованную в складные коробки, допускается упаковывать массой нетто не более 9 кг в один слой мешочной бумаги марки М-78 по ГОСТ 2228—81 или упаковочной высокопрочной бумаги, заклеиваемой клеем.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.12. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.13. **(Исключен, Изм. № 3).**

4.14. Ящики по ГОСТ 10131—78 с пастильными изделиями массой нетто до 4 кг допускается укладывать в пачки (по 3—4 ящика в каждой пачке), обитые деревянными планками или обтянутые стальными лентами по ГОСТ 3560—73.

Для внутригородских перевозок и при перевозке в контейнерах допускается устанавливать ящики по ГОСТ 10131—78 массой нетто до 4 кг без обивки планками.

4.15. При отгрузке водным или смешанным сообщением, при перевозках, связанных с перегрузками, за исключением контей-

нерных перевозок, пастильные изделия должны быть упакованы в дощатые или фанерные ящики.

4.16. В каждый ящик из гофрированного картона должен быть вложен по внутреннему периметру вертикальных стенок вкладыш, изготовленный из гофрированного картона.

4.17. Тара и упаковочные материалы, предназначенные для упаковывания пастильных изделий, должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха и соответствовать требованиям действующих стандартов или технической документации, утвержденной в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.18. Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы пастильных изделий составляют в процентах, не более:

при фасовании штучных изделий . . .	минус 10	от средней массы 20 шт. изделий
» » » до 100 г включ.	минус 8,0	от средней массы 10 упаковочных единиц
» » » св. 100 до 300 включ. . .	минус 5,0	
» » » св. 300 до 1000 г . . .	минус 3,0	
» » » св. 1000 г	минус 1,0	

При упаковывании весовых пастильных изделий допускается отклонение массы нетто ±1,0%.

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

4.19. На всех видах потребительской тары (коробках, пачках и т. д.) с пастильными изделиями должна быть маркировка, содержащая:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто;

дату выработки;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта;

цену;

информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта в соответствии с приложением.

При фасовании пастильных изделий в коробки, пакеты и пачки массой нетто менее 200 г допускается не указывать дату выработки и срок хранения.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

4.20. На всех видах упаковки с пастильными изделиями, изготовленными с порошком морской капусты или другими добавлениями должно быть описание применения данного изделия или это описание должно быть вложено в упаковку.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.21. В коробки с пастильными изделиями массой нетто более 250 г вкладывают ярлык с номером укладчика или проставляют номер укладчика на внешней стороне коробки.

4.22. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно, хрупкое», «Боится сырости», «Боится нагрева».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование изделия;

массу нетто;

количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованных изделий);

дату выработки;

порядковый номер прейскуранта розничных цен;

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта.

Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска по трафарету, или штампом — несмывающейся, не имеющей запаха краской.

4.21, 4.22. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4.23. Внутрь ящиков с пастильными изделиями вкладывают ярлык укладчика или смены либо номер укладчика или смены проставляют штемпелями с наружной стороны тары.

4.24. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.25. Пастильные изделия транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. Пакетирование грузов — по ГОСТ 21929—76.

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

4.26. Пастильные изделия должны храниться в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха 75—80%.

Не допускается хранить пастильные изделия вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

4.25, 4.26. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).**

4.27. Ящики с пастильными изделиями должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м.

При хранении продукции на поддонах высота штабеля не должна быть более:

для ящиков из гофрированного картона — 2 м;

для дощатых и фанерных ящиков — 4 м.

Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб не должно быть менее 1 м.

4.28. Срок хранения пастильных изделий со дня выработки устанавливается:

для зефира и клеевой пастилы — 1 мес.;

для заварной пастилы и пастилы в шоколаде, вырабатываемой на автоматизированной линии фирмы «ЛЕШ», — 3,0 мес;

для зефира — «Бананы» — 14 дней.

Срок хранения пастильных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — 2 мес.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

Разд. 5. **(Исключен, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочное

Наименование продукта	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	граммы на 100 г			
Зефир «Ванильный» на агаре	0,78	0,04	85,1	323
Зефир «Ванильный» на пектине	0,72	0,03	84,5	321
Пастила «Ванильная»	0,46	0,03	87,4	330
Зефир «в шоколаде»	2,44	12,7	73,44	399

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Г. В. Бузина, канд. техн. наук (руководитель темы); **Г. Ф. Леонтьева, Г. А. Романова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 16.02.77 № 406.

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6441—69, ГОСТ 5.125—69

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—84	4.6
ГОСТ 1760—86	4.6
ГОСТ 2228—81	4.11
ГОСТ 2995—73	4.6
ГОСТ 3560—73	4.14
ГОСТ 5370—58	1.8
ГОСТ 5431—50	1.8
ГОСТ 5512—50	1.8
ГОСТ 5897—70	3.2
ГОСТ 5898—74	1.8
ГОСТ 5900—73	1.8
ГОСТ 5901—58	1.8
ГОСТ 5902—80	1.8
ГОСТ 5903—77	1.8
ГОСТ 5904—82	2.1, 3.1
ГОСТ 7625—86	4.2
ГОСТ 7730—74	4.2, 4.6
ГОСТ 7933—75	4.11
ГОСТ 8273—75	4.6, 4.11
ГОСТ 9569—79	4.2, 4.6
ГОСТ 10131—78	4.9, 4.10, 4.11, 4.14
ГОСТ 11354—82	4.9, 4.11
ГОСТ 13357—87	4.9, 4.10, 4.11
ГОСТ 13511—84	4.11
ГОСТ 13512—81	4.9, 4.11
ГОСТ 14192—77	4.22
ГОСТ 18510—73	4.2
ГОСТ 21929—76	4.25
ГОСТ 26811—86	1.8

5. Срок действия продлен до 01.07.93 Постановлением Госстандарта СССР от 15.10.87 № 3896

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (март 1988 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в марте 1984 г., мае 1985 г. (ИУС 7—84, 8—85, 1—88, 7—88).

Редактор *С. И. Бабарыкин*
Технический редактор *Э. В. Митяй*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 06.07.88 Подп. в печ. 13.10.88 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,63 уч.-изд. л. Тираж 5000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 2152.

gost.e-ecolog.ru