

ГЛАЗУРЬ ЖИРОВАЯ И МАССА ЖИРОВАЯ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

Общие технические условия

ГЛАЗУРА ТЛУШЧАВАЯ І МАСА ТЛУШЧАВАЯ ДЛЯ ФАРМАВАННЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения



Госстандарт

Минск

Ключевые слова: глазурь жировая, масса жировая для формования, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.84.22.900, 15.84.23.900

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации»

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 20 г. №

3 ВЗАМЕН СТБ 1207-2000

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**ГЛАЗУРЬ ЖИРОВАЯ И МАССА ЖИРОВАЯ ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ
Общие технические условия****ГЛАЗУРА ТЛУШЧАВАЯ І МАСА ТЛУШЧАВАЯ ДЛЯ ФАРМАВАННЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Fatty glaze and fatty mass for formation
General specification

Дата введения _____

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жировую глазурь (далее – глазурь), предназначенную для промышленной переработки с целью покрытия (глазирования) кондитерских изделий и других пищевых продуктов, а также для реализации, и жировую массу для формования (далее – масса для формования), предназначенную для промышленной переработки с целью изготовления (формования) кондитерских изделий.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее - ТНПА):

- СТБ 993 -95 Поставка товаров для экспорта. Основные положения
- СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности
- СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования
- СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования
- СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА
- СТБ 1517-2004 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия
- СТБ 1744-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения
- СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара
- СТБ П ISO 21569-2005/2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот
- СТБ П ISO 21570-2005/2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте
- СТБ ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот
- СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний
- СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
- СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
- ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия
- ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия
- ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по

СТБ/ОР 1207

альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5899-85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901-87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5902-80 Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия

ГОСТ 9557-87 Поддон плоский деревянный размером 800x1200 мм. Технические условия

ГОСТ 9569-2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 9570-84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12301-2006 Коробки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16337-77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 17481-72 Технологические процессы в кондитерской промышленности. Термины и определения

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25268-82 Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита

ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26653-90 Подготовка генеральных грузов к транспортированию. Общие требования

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27543-87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования.
 Методы испытаний
 ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
 ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
 ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
 ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
 ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины по ГОСТ 17481, СТБ 1744, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 жировая глазурь: Тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из кондитерского жира или другого жирового продукта, сахара или заменителей сахара, с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов и/или продуктов переработки молока, добавлений, вкусовых и/или ароматических веществ, пищевых добавок, предназначенная для покрытия (глазирования) кондитерских изделий и других пищевых продуктов.

3.2 жировая масса для формования; МЖФ: Тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из кондитерского жира или другого жирового продукта, сахара и/или заменителей сахара, с применением или без применения какао-продуктов, молочных продуктов и/или продуктов переработки молока, добавлений, вкусовых и/или ароматических веществ, пищевых добавок, предназначенная для изготовления (формования) кондитерских изделий (конфет с начинками, сладких плиток и др.).

3.3 диабетическая жировая глазурь [масса для формования]: Глазурь [масса для формования], изготовленная с использованием заменителей сахара, разрешенных для диабетического питания, предназначенная для покрытия (глазирования) кондитерских изделий и других пищевых продуктов [изготовления кондитерских изделий] для питания больных сахарным диабетом.

3.4 добавления: Тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты или продукты, которые вводятся в глазурь или массу для формования с целью придания ей определенных вкусовых свойств.

3.5 заменитель сахара; сахарозаменитель: Пищевое вещество, не являющееся сахарозой, обладающее близким к ней по интенсивности сладким вкусом, имеющее определенную пищевую ценность, которое выполняет технологические функции сахара при изготовлении кондитерских изделий, а также придает им сладкий вкус.

4 Общие технические требования

4.1 Глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением рецептур, технологических инструкций, санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству фасованной глазури, содержащейся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

4.2 В зависимости от компонентного состава глазурь, массу для формования подразделяют на виды, указанные в таблице 1.

Глазурь и масса для формования могут быть изготовлены с тонкоизмельченными и/или крупными добавлениями. В качестве тонкоизмельченных добавлений используют сухие молочные продукты, сухую молочную сыворотку, тертые орехи или арахис, молотый кофе и др.

СТБ/ОР 1207

В качестве крупных добавлений используют дробленые или целые орехи, арахис, кокосовую стружку, цукаты, изюм, продукты экструзионной технологии, вафельную крошку и др.

Таблица 1

Вид глазури и массы для формования	Характеристика
Какаоcодержащая	Глазурь и масса для формования, изготовленные с применением какао-продуктов, без добавления молочных продуктов или с их добавлением в количестве менее 10,0 %
Какаоcодержащая молочная	Глазурь и масса для формования, изготовленные с применением какао-продуктов, с добавлением молочных продуктов в количестве не менее 10,0 %
Белая	Глазурь и масса для формования, изготовленная без применения какао-продуктов, с добавлением молочных продуктов и/или продуктов переработки молока
Цветная	Глазурь и масса для формования, изготовленные без применения какао-продуктов с добавлением молочных продуктов и/или продуктов переработки молока, пищевых красителей и/или натуральных овощных, фруктовых порошков, и/или других пищевых ингредиентов, придающих окраску
Диабетическая	Глазурь и масса для формования, изготовленные с использованием ксилита, сорбита, фруктозы, изомальта или других заменителей сахара, разрешенных для диабетического питания

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим показателям глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Блоки, стружка, крошка, плитки, капли (дробсы) и др. в соответствии с рецептурой. В глазури и массе для формования с крупными добавлениями – наличие орехов, цукатов, изюма и т.п.
Цвет глазури и массы для формования (включая диабетическую): - какаоcодержащей, какаоcодержащей молочной - белой - цветной	Коричневый различных оттенков От белого до кремового Свойственный применяемым пищевым красителям и/или пищевым ингредиентам, придающим окраску. Допускаются вкрапления частиц сырья, придающего окраску
Консистенция при температуре: - до 23 °С; - свыше 45 °С	Твердая Текучая
Вкус и запах	Свойственные конкретному виду глазури и массы для формования, без посторонних привкуса и запаха

4.3.2 По физико-химическим показателям глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	1,5

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Значение
Массовая доля жира, %, не менее	
- глазури	30
- массы для формования	25
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в глазури и массе для формования, кроме диабетических, %, не более	65
Степень измельчения, %, не менее	90
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,2
Примечания	
1 Отклонение массовой доли жира, общего сахара (в пересчете на сахарозу) от конкретного значения, установленного в рецептуре, $\pm 3,0$ %.	
2 Отклонение массовой доли влаги от конкретного значения, установленного в рецептуре, плюс 0,5 %, в сторону уменьшения не ограничивается.	
3 Степень измельчения не определяется в диабетических глазури и массе для формования.	

4.3.3 Дополнительные физико-химические показатели для диабетических глазури и массы для формования указаны в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Значение
Массовая доля заменителей сахара, %, не более	65,0
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу), %, не более	9,0
Примечания	
1 Отклонение массовой доли заменителей сахара от конкретного значения, установленного в рецептуре, $\pm 3,0$ %.	
2 Отклонение массовой доли общего сахара (в пересчете на сахарозу) от конкретного значения, установленного в рецептуре: минус 3,0 %, плюс 2,0 %.	

4.3.4 Конкретные наименования глазури и массы для формования, характеристики органолептических и значения физико-химических показателей для каждого наименования глазури и массы для формования, расход сырья, пищевая ценность 100 г продукта, сроки годности, а также для диабетических глазури и массы для формования - содержание заменителя сахара в 100 г продукта и рекомендуемая суточная норма потребления заменителя сахара, должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

4.3.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в глазури и массе для формования не должно превышать допустимые уровни, указанные в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Допустимый уровень, мг/кг
Токсичные элементы:	
- свинец	1,0
- мышьяк	0,5
- кадмий	0,1
- ртуть	0,01
Микотоксины:	
- афлатоксин	0,005 ¹
Пестициды:	
- ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,005
- ДДТ и его метаболиты	0,005

¹⁾ Для глазури, массы для формования, содержащих орехи, арахис

4.3.6 По микробиологическим показателям глазурь и масса для формования должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Наименование показателя	Глазурь и масса для формования	
	какао-содержащая, какао-содержащая молочная, белая, цветная	диабетическая
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	5×10^4	5×10^3
Масса продукта (г), в которой не допускаются:		
- БГКП (колиформы)	0,1	0,1
- патогенные микроорганизмы, в том числе бактерии рода <i>Salmonella</i>	25	25
Плесени КОЕ/г, не более	50	50
Дрожжи КОЕ/г, не более	100	50

4.3.7 Содержание пищевых добавок в глазури и массе для формования должно соответствовать требованиям, установленным в [1] и [2].

4.3.8 Содержание радионуклидов в глазури и массе для формования не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [1], [3].

4.3.9 При поставке глазури и массы для формования на экспорт требования к показателям качества и безопасности, упаковке, маркировке, условиям хранения допускается устанавливать в соответствии с условиями контракта на поставку с учетом требований СТБ 993.

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Для изготовления глазури и массы для формования применяют следующие виды сырья и полуфабрикатов:

- растительные жиры и масла, в том числе рафинированные, фракционированные и модифицированные (гидрогенизированные, переэтерифицированные);
- кондитерские жиры, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности, заменители какао-масла, растительные заменители молочного жира и др.;
- молочные продукты и продукты переработки молока - сухое молоко, сухие сливки, молочный жир, масло из коровьего молока, сухая сыворотка, молочно-сывороточный, сывороточно-молочный и/или сывороточный концентрат, сухая пахта, йогуртовый порошок и др.;
- сахар, сахарная пудра;
- заменители сахара - фруктоза, декстроза, глюкоза и др.;
- какао-продукты - какао-порошок, какао-тертое;
- пищевые ароматизаторы, пищевые эфирные масла, экстракты, вкусоароматические добавки;
- пряности и специи - корица, мускатный орех, имбирь, кардамон и др.;
- этиловый ректификованный спирт не ниже высшей очистки;
- ликероводочные и винодельческие изделия;
- пищевая соль;
- натуральный кофе и продукты его переработки;
- какао-велла;
- порошки, сухие соки - фруктовые, ягодные, овощные;
- арахис и орехи (фундук, миндаль, кешью, грецкий орех, кокос и др.) и продукты их переработки;
- фрукты, ягоды, овощи сушеные, вяленые, сублимированные (в том числе сублимированные гранулы - крипи) и цукаты из них;
- продукты экструзионной технологии - рисовые шарики, кукурузные хлопья, воздушный рис, взорванные крупы и др.;
- мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты - печенье, вафельная, бисквитная крошка и др.;
- пищевые добавки - кислота лимонная, эмульгаторы (лецитин, концентраты фосфатидные, эфиры полиглицерина и взаимоэтерифицированных рициновых кислот (PGPR), моно- и диглицериды жирных кислот и др.), заменители сахара (ксилит, сорбит, изомальт и др.), красители пищевые и др.

Сырье и полуфабрикаты должны соответствовать требованиям ТНПА и/или быть разрешенными к применению в установленном порядке.

Допускается применение другого сырья, соответствующего требованиям ТНПА и/или разрешенного к применению в установленном порядке.

Конкретный перечень сырья с указанием ТНПА (и/или документов, подтверждающих соответствие установленным требованиям), должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование глазури или массы для формования, утвержденной в установленном порядке.

4.4.2 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления глазури и массы для формования, должно соответствовать [1], [3], пищевые добавки - [2].

4.4.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1], [3].

4.5 Упаковка

4.5.1 Глазурь изготавливают фасованной номинальной массой не более 1,0 кг и весовой (упакованной непосредственно в транспортную тару). Массу для формования изготавливают весовой.

4.5.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованной глазури - в соответствии с СТБ 8019. Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

4.5.3 Фасованную глазурь упаковывают в стаканчики, коррексы, коробки, пакеты из полимерных материалов и другие виды потребительской тары, применение которых разрешено в установленном порядке для фасования пищевых продуктов.

4.5.4 Фасованную глазурь, изготовленную в виде плиток, завертывают или упаковывают в бумагу, фольгу, пергамент, подпергамент, полимерные материалы, коробки из картона или полимерных материалов с коррексом или без него.

Глазурь, изготовленная в виде плиток, может быть также упакована в воздухонепроницаемые полимерные материалы методом термосваривания, такая глазурь считается завернутой.

4.5.5 Глазурь в потребительской таре укладывают массой нетто не более 10 кг в транспортную тару - ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512.

Завернутую глазурь, изготовленную в виде плиток, укладывают в транспортную тару:

- ящики по ГОСТ 13512 массой нетто не более 6 кг;

- коробки по ГОСТ 12301 или пачки из картона массой нетто не более 3 кг;

- коробки по ГОСТ 12301 или пачки из картона с последующей упаковкой в ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512 массой нетто не более 10 кг.

4.5.6 Весовую глазурь и массу для формования упаковывают массой нетто не более 20 кг в транспортную тару:

- ящики из картона гофрированного - по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512;

- коробки из картона, бумаги, комбинированных материалов - по ГОСТ 12301;

- коробки, ведра, бочонки из полимерных материалов - по СТБ 1517.

4.5.7 Ящики для упаковки весовой глазури и массы для формования должны быть изнутри выстланы пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, целлофаном, полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

В качестве выстилающего материала допускается применять пакеты из этих же материалов или мешки-вкладыши по ГОСТ 19360. Мешки-вкладыши могут изготавливаться из пленки или рукавов пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена высокого давления по ГОСТ 16337, из других материалов, применение которых разрешено в установленном порядке.

Выстилающий материал должен покрывать всю продукцию.

4.5.8 Весовую незавернутую глазурь, изготовленную в виде плиток, упаковывают в ящики с перестилкой рядов пергаментом, подпергаментом, пергаминол, парафинированной бумагой, целлофаном, пленкой полиэтиленовой. Этими же материалами выстилают ящики таким образом, чтобы закрыть верхний ряд плиток глазури.

4.5.9 Ящики из гофрированного картона, ведра, коробки, бочонки с продукцией могут формироваться в блок-пакеты или блок-поддоны с последующим обандероливанием термосадочной пленкой по ГОСТ 25951.

4.5.10 При упаковывании, транспортировании и хранении глазури и массы для формования применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570 и другим ТНПА.

4.5.11 Упаковочные, вспомогательные материалы, потребительская и транспортная тара должны соответствовать требованиям ТНПА и/или быть разрешенными к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

4.5.12 Тара должна быть прочной, чистой, сухой, без постороннего запаха, соответствовать установленным требованиям к таре, предназначенной для упаковывания пищевых продуктов и обеспечивать сохранность, качество и безопасность глазури и массы для формования в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

4.5.13 Потребительскую и транспортную тару укупоривают любым способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность глазури в процессе изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

4.5.14 Допускается использовать иные виды и типы потребительской, транспортной тары и групповой упаковки, упаковочных и вспомогательных материалов, применение которых разрешено в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка - в соответствии с СТБ 1100.

4.6.2 На каждую единицу потребительской тары с глазурью, этикетку завернутой глазури должна быть нанесена следующая информация:

- наименование глазури;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номинальная масса;
- состав глазури;
- пищевая ценность 100 г глазури;
- дата изготовления (день, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения;
- сведения о подтверждении соответствия (при наличии);
- штриховой идентификационный код;
- номер укладчика или смены (при наличии);
- обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом;
- рекомендации по применению;
- обозначение настоящего стандарта.

Допускается включать в маркировку иную дополнительную информацию, не противоречащую требованиям законодательства Республики Беларусь.

4.6.3 Маркировка транспортной тары - по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 7.4 настоящего стандарта, а также знака «Хрупкое. Осторожно» на транспортную тару с глазурью, изготовленной в виде плиток.

4.6.4 На каждую единицу транспортной тары с глазурью или массой для формования должна быть нанесена следующая информация транспортной тары:

- наименование глазури или массы для формования;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- состав глазури или массы для формования;
- пищевая ценность 100 г глазури или массы для формования;
- масса нетто и брутто;
- количество упаковочных единиц (для транспортной тары с фасованной глазурью) и номинальная масса упаковочной единицы (для фасованной глазури с одинаковой номинальной массой);
- номер укладчика или смены (при наличии);
- дата изготовления (день, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения;

- сведения о подтверждении соответствия (при наличии);
- обозначение рецептуры (кроме транспортной тары с глазурью в потребительской упаковке);
- обозначение настоящего стандарта.

4.6.5 При маркировке диабетических глазури и массы для формования дополнительно указывают:

- содержание (расчетное) в 100 г глазури или массы для формования: заменителей сахара, общего сахара (в пересчете на сахарозу);
- суточную норму потребления ксилита, сорбита, изомальта - не более 30 г;
- суточную норму потребления фруктозы – не более 0,75 г/кг массы тела человека;
- надпись «Диабетический продукт».

При использовании иных заменителей сахара указывают суточную норму их потребления в соответствии с рекомендациями Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

4.6.6 Транспортную тару маркируют путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской или путем наклеивания ярлыка с нанесенной информацией.

4.6.7 Номер укладчика или смены указывают в виде буквы или цифры при нанесении маркировки рядом с датой изготовления, или указывают на листке-вкладыше, помещенном внутрь потребительской упаковки или транспортной тары, или проставляют штемпелем с наружной стороны тары.

4.6.8 При включении в состав глазури и массы для формования сырья, полученного из (или с использованием) генетически модифицированных источников (организмов) (далее - ГМИ, ГМО), в маркировке указывают информацию об их наличии.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

5.2 Идентификация партии – партией считают определенное количество продукции одного вида и наименования, изготовленное за определенный период времени на одном и том же технологическом оборудовании в одинаковых условиях и оформленное одним документом о качестве и безопасности, с учетом следующих дополнений для фасованной глазури: имеющее один и тот же вид и тип упаковки (для фасованной глазури с одинаковой номинальной массой – одно и то же значение номинальной массы) и способ упаковывания.

Планы и процедуры выборочного контроля – в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 с приемлемым уровнем качества (AQL), равным 2,5 %.

Партия фасованной глазури с одинаковой номинальной массой по показателям «номинальная масса» и «среднее содержимое партии» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

- среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанной в маркировке;
- количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно п. 4.5.2) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в таблице 2а ГОСТ 5904;
- не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно п.4.5.2.

5.3 Каждая партия глазури и массы для формования должна быть проверена изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением качества и безопасности.

В удостоверении качества и безопасности должно быть указано:

- номер удостоверения качества и безопасности и дата его выдачи;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименование продукта;
- дата изготовления;
- условия хранения и срок годности;

- количество упаковочных единиц и номинальная масса упаковочной единицы (для фасованной глазури);
- количество единиц транспортной тары;
- масса партии;
- номер партии (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;
- подтверждение о соответствии глазури или массы для формования требованиям настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия (при наличии).

Удостоверение качества и безопасности по усмотрению изготовителя может быть дополнено иной информацией, не противоречащей требованиям законодательства Республики Беларусь.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписью ответственного лица (с указанием должности и фамилии) и печатью.

5.4 Контроль органолептических показателей, массы нетто, номинальной массы (для фасованной глазури), среднего содержимого партии (для фасованной глазури с одинаковой номинальной массой), качества маркировки и упаковки осуществляют в каждой партии глазури и массы для формования.

5.5 Массовую долю влаги, общего сахара (в пересчете на сахарозу), жира, степень измельчения (кроме диабетических глазури и массы для формования) контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 мес., а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

5.6 Массовую долю заменителей сахара, общего сахара (в пересчете на сахарозу) в диабетических глазури и массе для формования контролируют в каждой партии.

5.7 Массовую долю золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, контролируют периодически, но не реже одного раза в 6 месяцев, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

5.8 Контроль содержания патогенных микроорганизмов - сальмонелл, токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, а также ГМИ, ГМО при наличии их в сырье осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

5.9 Микробиологические показатели (кроме бактерий рода *Salmonella*) контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 месяца, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

5.10 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Отбор проб и методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 5904 с учетом следующего дополнения: Для контроля органолептических и физико-химических показателей из каждой единицы транспортной тары в выборке, отобранной в соответствии с пунктом 1.5 ГОСТ 5904, из разных мест отбирают (из блоков вырезают ножом) точечные пробы массой не менее 100 г. Отобранные точечные пробы глазури или массы для формования расплавляют в емкости, помещенной в водяную баню при температуре 60 °С – 80 °С, тщательно перемешивают и составляют объединенную пробу массой не менее 500 г. Для фасованной глазури объединенная проба составляет не менее 500 г. Подготовка проб – по ГОСТ 5904 (пункты 2.18 - 2.20, 3.1).

6.2 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды – по ГОСТ 27543. Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

6.3 Отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929.

6.4 Определение органолептических показателей

6.4.1 Определение внешнего вида и цвета глазури и массы для формования проводят визуально.

6.4.2 Определение консистенции

6.4.2.1 Аппаратура и материалы

Термостат электрический суховоздушный с диапазоном температур 0 °С – 150 °С и погрешностью регулирования температуры ± 1 °С.

Термометр жидкостный стеклянный – по ГОСТ 28498, с ценой деления 1 °С, позволяющий измерять температуру в интервале 10 °С – 50 °С.

Стакан стеклянный термостойкий по ГОСТ 25336 типа В или Н вместимостью 100 - 200 см³.

6.4.2.2 Проведение испытаний

Определение консистенции при температуре до 23 °С.

Определяют путем разрезания пробы в нескольких местах с помощью ланцета или ножа. При этом просматривают состояние и поверхность среза. О консистенции судят по прилагаемому усилию при разрезании, изменению или сохранению структуры.

Определение консистенции при температуре свыше 45 °С.

Часть объединенной пробы глазури или массы для формования массой 30 – 50 г помещают в стеклянный стакан, который ставят в термостат и выдерживают около 30 минут при температуре 46 °С – 47 °С. О консистенции судят по вытеканию глазури при наклоне стакана.

6.4.3 Определение вкуса и запаха

Вкус и запах глазури, массы для формования определяют органолептически по ГОСТ 5897. При определении вкуса количество глазури или массы для формования должно быть достаточным для распределения его по всей полости рта.

6.5 Определение физико-химических показателей – по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899 - ГОСТ 5903.

6.6 Массовую долю общего сахара (в пересчете на сахарозу) в глазури и массы для формования, изготовленных с фруктозой, определяют расчетным путем: из массовой доли общего сахара (в пересчете на сахарозу), определенной по ГОСТ 5903, вычитают массовую долю фруктозы.

6.7 Массовую долю фруктозы контролируют на стадии производства весовым методом¹.

Взвешивание производят на весах по ГОСТ 24104, среднего класса точности с ценой деления 5,0 г, с наибольшим пределом взвешивания до 50,0 кг, с наименьшим пределом взвешивания 100,0 г, с допускаемой погрешностью взвешивания для интервала взвешивания:

- до 2,5 кг включ. - $\pm 5,0$ г;
- от 2,5 кг до 10,0 кг включ. - $\pm 10,0$ г;
- св. 10,0 кг - $\pm 15,0$ г.

Допускается применение других весов по ТНПА с метрологическими характеристиками, не уступающими указанным.

6.8 Определение массовой доли ксилита, сорбита, изомальта – по ГОСТ 25268, [5].

6.9 Физико-химические показатели глазури, массы для формования с крупными добавлениями определяют без учета добавлений, а в случае затруднительного разделения на составные части - до введения добавлений на стадии производства.

6.10 Идентификация ГМИ, ГМО - по СТБ П ISO 21569, СТБ П ISO 21570, СТБ П ISO 21571, СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, [6].

Допускается проведение испытаний по идентификации ГМИ, ГМО по другим ТНПА и методам, утвержденным в установленном порядке.

6.11 Качество упаковки и маркировки транспортной и потребительской тары определяют визуально путем осмотра каждой единицы тары, отобранной по ГОСТ 5904.

6.12 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

6.13 Содержание радионуклидов определяют по [7].

6.14 Содержание пестицидов определяют по [8] и методам, утвержденным в установленном порядке.

6.15 Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711 и методам, утвержденным в установленном порядке.

¹⁾ До разработки ТНПА или методов, утвержденных в установленном порядке.

6.16 Контроль массы фасованной глазури и среднего содержимого партии

6.16.1 Действительную массу фасованной глазури определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 5.1, как разность массы брутто и массы тары и/или упаковочного материала с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 4.5.2.

Действительная масса фасованной глазури с одинаковой номинальной массой определяется на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов d в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 7.

Таблица 7

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов d , не более, г
Менее 10	0,1
От 10 до 50, не включая 50	0,2
От 50 до 150, не включая 150	0,5
От 150 до 500, не включая 500	1,0
От 500 до 2 500, не включая 2 500	2,0
От 2 500 до 10 000, не включая 10 000	5,0
От 10 000 и более	10,0

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Отрицательное отклонение сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.5.2 и определяют количество бракованных упаковочных единиц.

6.16.2 На основании полученных результатов измерений действительной массы фасованной глазури с одинаковой номинальной массой каждой упаковочной единицы выборки рассчитывают среднее арифметическое (среднее содержимое партии) и сравнивают полученное значение со значением номинальной массы.

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

6.16.3 Действительная масса весовой глазури, массы для формования, упаковываемой в транспортную тару, определяется на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

6.17 Допускается проведение испытаний по другим ТНПА, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Глазурь и массу для формования транспортируют всеми видами крытых транспортных средств в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке глазурь и масса для формования должны быть предохранены от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

7.2 Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые вещества, грузы с резким запахом, а также транспортировать глазурь и массу для формования совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Транспортирование глазури и массы для формования в пакетированном виде – по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663. При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 3 м.

7.4 Глазурь и масса для формования должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха $(18 \pm 5) ^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Глазурь и масса для формования при хранении должны быть предохранены от атмо-

сферных осадков и воздействия прямых солнечных лучей.

Не допускается хранение глазури и массы для формования совместно с товарами, обладающими специфическим запахом.

При хранении глазури и массы для формования в ящиках из гофрированного картона поддоны с ящиками штабелируют высотой не более 2 м. Между штабелями и стеной оставляют проход не менее 0,7 м.

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

7.6 Срок годности с даты изготовления при соблюдении условий хранения, указанных в 7.4:

- глазури и массы для формования без добавлений и с добавлениями – 3 месяца;

- глазури и массы для формования с добавлениями овощных и фруктовых порошков – 2 месяца.

Изготовителем может быть установлен иной срок годности по согласованию с органами Министерства здравоохранения Республики Беларусь и указан в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Срок годности может быть изменен изготовителем на основании [9] и должен быть внесен в установленном порядке в рецептуру изготовителя.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие глазури и массы для формования требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных в настоящем стандарте.

Библиография

- [1] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299
- [2] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28.11.2002 № 94
- [3] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 г. N 16
- [4] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 №63
- [5] Европейский стандарт Foodstuffs. Determination of isomalt, lactitol, maltitol, mannitol, sorbitol and xylitol in foodstuffs
EN 15086:2006
(Продукты пищевые. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннитола, сорбита и ксилита в пищевых продуктах)
Неофициальный перевод БелГИСС
Перевод с немецкого языка (de)
- [6] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.11.2007 N 80
- [7] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь, БелГИМ
- [8] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое.
Утверждены заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 28.01.1980 № 2142-80
- [9] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 №119

Исполнители:

Заместитель генерального директора
РУП "Научно-практический центр
Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию"

И.А. Громова

Начальник отдела кондитерской, пище-
концентратной
и масложировой продукции

И.И. Кондратова

Ответственный исполнитель,
старший научный сотрудник

А.А. Шевчук