

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАНДЫТАРСКІЯ ПАСЦІЛЬНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения



Ключевые слова: изделия кондитерские пастильные, зефир, пастила, технические требования, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 15.84.23.652; 15.84.22.600

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 республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»)

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

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

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 6441-96)

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки.....	1
3 Термины и определения	3
4 Общие технические требования.....	3
5 Правила приемки	9
6 Методы контроля	10
7 Транспортирование и хранение	11
8 Гарантии изготовителя.....	12
Библиография	13

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ
Общие технические условия**ВЫРАБЫ КАНДЫТАРСКІЯ ПАСЦІЛЬНЫЯ**
Агульныя тэхнічныя ўмовыFruit pastilles confectionery products
General specifications

Дата введения _____

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пастильные кондитерские изделия – сахаристые кондитерские изделия пенообразной структуры из пастильной массы, изготовленной на основе сахара, фруктового (в том числе ягодного) сырья, пенообразователя с применением или без применения студнеобразователя, предназначенные для реализации.

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 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

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

ГОСТ 5898-85 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

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 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 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 ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине

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

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

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакирования. 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 26811-86 Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли общей сернистой кислоты

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 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 пастильное кондитерское изделие: Сахаристое кондитерское изделие, изготовленное из пастильной массы.

3.2 пастильная масса: Сбивная кондитерская масса пенообразной структуры, изготовленная из сахара, фруктового (в том числе ягодного) сырья, пенообразователя с применением или без применения студнеобразователя, предназначенная для изготовления пастильных изделий.

3.3 пастила: Пастильное кондитерское изделие плотностью 0,6 - 0,9 г/см³ с массовой долей фруктового (в том числе ягодного) сырья не менее 20 %, формируемое отливкой пастильной массы в пласт с последующей резкой.

3.4 зефир: Пастильное кондитерское изделие плотностью не более 0,7 г/см³ с массовой долей фруктового (в том числе ягодного) сырья не менее 10 %, формируемое отсадкой пастильной массы.

3.5 пенообразователь: Пищевое вещество, обладающее способностью при сбивании образовывать пену, предназначенное для формирования пенообразной структуры кондитерских сбивных масс.

3.6 студнеобразователь: Пищевое вещество, обладающее способностью при определенных условиях образовывать студни (гели), предназначенное для стабилизации пенообразной структуры кондитерских сбивных масс, а также для формирования студнеобразной консистенции кондитерских жележных масс.

3.7 добавки: Тонкоизмельченные, дробленые или целые пищевые ингредиенты или продукты, которые вводятся в кондитерскую массу с целью придания определенных вкусовых свойств.

4 Общие технические требования

4.1 Пастильные кондитерские изделия (далее – пастильные изделия) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с соблюдением рецептур, технологических инструкций, санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству фасованных пастильных изделий, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара - по СТБ 8019.

4.2 В зависимости от компонентного состава, плотности пастильной массы и технологии изготовления пастильные изделия подразделяют на пастилу и зефир.

В зависимости от применяемого студнеобразователя пастильные изделия подразделяют на:

- клеевые пастильные изделия (зефир, клеевая пастила), изготовленные с применением в качестве студнеобразователя агара, агароида, фулцелларана (агара из фулцеллярии), пектина, желатина, желирующего крахмала;

- заварные пастильные изделия (заварная пастила), изготовленные с применением в качестве студнеобразователя мармеладной массы.

Пастильные изделия могут быть изготовлены многослойными (в том числе с мармеладным слоем), с начинкой, глазированными, с посыпкой или другой отделкой поверхности.

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим показателям пастильные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика		
	зефира	пастилы	
		клеевой	заварной
Вкус и запах	Свойственные конкретному виду пастильного изделия, с учетом используемого сырья и вкусоароматических добавок, без посторонних привкуса и запаха. Не допускается привкус сернистого ангидрида		
Цвет	Свойственный конкретному виду пастильного изделия, равномерный. Допускается сероватый оттенок для пастильных изделий, изготовленных с применением в качестве студнеобразователя (далее – на основе) пектина, фуцелларана, желирующего крахмала		
Консистенция	Мягкая, легко поддающаяся разламыванию. Слегка затяжистая для пастильных изделий на основе пектина, а также для пастильных изделий с добавлениями, обуславливающими затяжистую консистенцию. Затяжистая для пастильных изделий на основе желатина и желирующего крахмала	Мягкая, слегка затяжистая	
Структура	Свойственная конкретному виду пастильного изделия, равномерная, мелкопористая		
Форма	Круглая, овальная, продолговатая, шарообразная или другая, в соответствии с утвержденной рецептурой, правильная, без деформации	В виде брусков прямоугольного сечения или пластов (в том числе многослойных), рулетов или другой формы, в соответствии с утвержденной рецептурой Форма пастилы в виде брусков - правильная, без деформации, искривления граней и ребер	
Поверхность	Рифленая или ровная, сухая, с тонкокристаллической корочкой, без грубого затвердевания на гранях и выделения сиропа, обсыпана сахарной пудрой (или вафельной крошкой, кокосовой стружкой, какао-порошком и др.), или глазированная. Глазированные пастильные изделия должны иметь ровную или волнистую поверхность глазури, пастильные изделия, глазированные шоколадной глазурью – блестящую ровную или волнистую поверхность глазури, без поседения. Поверхность пастильных изделий, глазированных глазурью с крупными добавлениями в виде орехов, цукатов, изюма, вафельной крошки, кокосовой стружки и др. - неровная, бугристая. Допускается незначительное просвечивание корпуса на донышке глазированных пастильных изделий		
Примечания 1 Допускается наличие семян в пастильных изделиях, изготовленных с применением ягодных припасов и пюре. 2 Допускается наличие в упаковочной единице не более 4 % (по счету) незначительно деформированных пастильных изделий. 3 Допускается при механизированном способе резки пастилы наличие на ее поверхности отпечатков пуансонов			

4.3.2 По физико-химическим показателям пастильные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значения для		
	зефира	пастилы	
		клеевой	заварной
Массовая доля влаги пастильных изделий, %	13 – 22		
Массовая доля влаги корпуса глазированных пастильных изделий, %	13 – 25		

Наименование показателя	Значения для		
	зефира	пастилы	
		клеевой	заварной
Плотность, г/см ³ , не более, для пастильных изделий на основе: - желирующего крахмала; - других студнеобразователей	0,7 0,6	0,9 0,7	- 0,9
Общая кислотность, град., не менее, – для зефира на основе: - желатина; - агара, фулцелларана; - других студнеобразователей; – для пастилы на основе: - агара, фулцелларана; - других студнеобразователей	3,0 0,5 5,0 - -	- - - 0,5 5,0	- - - - 6,0
Массовая доля редуцирующих веществ, % - для зефира на основе желатина; - для зефира и клеевой пастилы на основе: - желирующего крахмала; - других студнеобразователей; - для заварной пастилы	10,0 – 25,0 10,0 – 25,0 7,0 – 14,0 -	- 10,0 – 25,0 7,0 – 14,0 -	- - - 10,0 – 20,0
Массовая доля глазури в глазированных пастильных изделиях, %	5,0 – 50,0		
Массовая доля начинки в пастильных изделиях с начинкой, %	15,0 – 50,0		
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01		
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,07		
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1		
Примечание - Массовая доля общей сернистой кислоты, бензойной кислоты определяется в пастильных изделиях, изготовленных с применением фруктового (в том числе ягодного) сырья, консервированного соответственно диоксидом серы (сернистым ангидридом) или бензойной кислотой.			

4.3.3 Физико-химические показатели слоев и начинок при изготовлении многослойных пастильных изделий и пастильных изделий с начинкой указаны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение для начинки		Значение для мармеладного слоя или начинки		
	кремовой	молочной, помадной	фруктового	желейно-фруктового	желейного
Массовая доля влаги, %	не более 19,0	не более 16,0	9,0 – 24,0	15,0 -24,0	15,0 - 23,0
Общая кислотность, градусы	-	-	6,0 – 22,5	7,5 - 22,5	7,5 - 22,5
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	-	14,0	28,0	25,0	20,0
Массовая доля редуцирующих веществ для мармеладного слоя или начинки на основе пектина, %, не более	-	-	-	26,0	28,0

4.3.4 Массовая доля глазури в глазированных пастильных изделиях, массовая доля начинки в пастильных изделиях с начинкой - в соответствии с конкретными значениями, установленными в рецептуре, в интервалах значений, установленных в 4.3.2, с учетом допускаемых отклонений ± 2 %.

Массовая доля влаги пастильных изделий - в соответствии с конкретным значением,

установленным в рецептуре, в интервале значений, установленном в 4.3.2, с учетом допускаемых отклонений минус 1,0 %, плюс 3,0 %.

Массовая доля влаги начинки в пастильных изделиях с начинкой, массовая доля влаги мармеладного слоя в многослойных пастильных изделиях - в соответствии с конкретным значением, установленным в рецептуре, в интервалах значений, установленных в 4.3.3, с учетом допускаемых отклонений, установленных в рецептуре.

4.3.5 Конкретные наименования пастильных изделий, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, расход сырья, пищевая ценность 100 г пастильных изделий, срок годности, для каждого наименования пастильных изделий должны быть указаны в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

4.3.6 По микробиологическим показателям пастильные изделия должны соответствовать требованиям [1], [2].

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в пастильных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1], [2].

4.3.8 Содержание радионуклидов в пастильных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].

4.3.9 При поставке пастильных изделий 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 пастильных изделий применяют следующие основные виды сырья и полуфабрикатов:

- сахар, сахарная пудра;
- патока крахмальная;
- пюре фруктовые (в том числе ягодные), овощные – яблочное, сливовое, абрикосовое, клубничное, клюквенное, рябиновое, черничное, тыквенное и др.;
- подварки, припасы - фруктовые (в том числе ягодные), овощные;
- пенообразователи - яичный белок, молочный белок и др.;
- студнеобразователи - агар, агароид, фуцелларан (агар из фуцеллярии), пектин, желатин, желирующий крахмал, каррагинан;
- мармеладная масса;
- пищевые ароматизаторы, вкусоароматические добавки, экстракты, эфирные пищевые масла;
- пищевые добавки – пищевые красители, лимонная кислота, молочная кислота, цитрат натрия, лактат натрия и др.

В качестве добавлений, а также для обсыпки поверхности при изготовлении пастильных изделий используют следующие виды сырья и полуфабрикатов:

- соки (натуральные, сухие, концентрированные), порошки, криспи, гранулы - фруктовые, ягодные, овощные;
- фрукты, ягоды, овощи сушеные, вяленые, сублимированные, цукаты из них;
- какао-порошок;
- кэроб - порошок из стручков рожкового дерева;
- кофе и продукты его переработки;
- арахис, орехи – фундук, миндаль, кешью, грецкий орех, кокос и др.;
- семена масличных культур – кунжут, подсолнечник, мак и др.;
- молочные продукты и продукты переработки молока;
- мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты - печенье, вафельную, бисквитную крошку и др.

Для глазирования пастильных изделий применяют шоколадную, кондитерскую, жировую глазурь.

Не допускается в наименованиях пастильных изделий, глазированных кондитерской и жировой глазурью, применение словосочетания «в шоколаде» или аналогичного по смыслу.

4.4.2 Сырье и полуфабрикаты, применяемые для изготовления пастильных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА и/или быть разрешенными 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 пастильных изделий, утвержденной в установленном порядке.

4.4.3 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления пастильных изделий, должно соответствовать требованиям [1], [2], пищевые добавки и их применение – в соответствии с [4].

4.4.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

4.5 Упаковка

4.5.1 Пастильные изделия (зефир и клеевую пастилу) изготавливают незавернутыми и завернутыми, весовыми (упакованными непосредственно в транспортную тару), фасованными номинальной массой не более 1000 г, фасованными в виде смесей и наборов номинальной массой не более 2000 г и штучными (фасованными по 1 единице).

Заварную пастилу изготавливают незавернутой и завернутой, весовой, фасованной номинальной массой не более 500 г.

4.5.2 Фасованные пастильные изделия изготавливают с одинаковой или различной номинальной массой.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы для фасованных пастильных изделий – в соответствии с СТБ 8019. Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

4.5.3 Для упаковывания, завертывания пастильных изделий (зефира и клеевой пастилы) применяют упаковочные материалы и потребительскую тару – бумагу этикеточную и писчую, полимерные материалы, пакеты, пачки, коробки из картона или полимерных материалов с коррексом или без него. Пакеты и пачки из полимерных материалов должны быть термосварены, заклеены, скреплены специальными зажимами или закрыты иным способом, обеспечивающим сохранность, качество и безопасность пастильных изделий.

Фасованную заварную пастилу упаковывают в коробки из картона или полимерных материалов с коррексом или без него.

4.5.4 Дно коробок и поверхность фасованных в них пастильных изделий застилают оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом, парафинированной бумагой, полимерными материалами. Глазированные пастильные изделия допускается упаковывать в коробки предварительно уложенными в капсулы из этикеточной бумаги. При укладывании пастильных изделий в коррексы или капсулы дно коробок не застилают.

4.5.5 Упаковочные, вспомогательные материалы и потребительская тара должны соответствовать требованиям ТНПА и/или быть разрешенными в установленном порядке к применению в пищевой промышленности.

4.5.6 Упакованные в потребительскую тару или завернутые пастильные изделия укладывают массой нетто не более 10,0 кг в транспортную тару - ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301.

4.5.7 Весовые пастильные изделия (зефир и клеевую пастилу) упаковывают массой нетто не более 6,0 кг в транспортную тару - ящики ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301, и укладывают высотой не более чем в четыре ряда зефир (кроме глазированного) и не более чем в шесть рядов клеевую пастилу и глазированный зефир.

Весовую заварную пастилу упаковывают в ящики по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, коробки по ГОСТ 12301 массой нетто не более 7,0 кг.

4.5.8 Весовые пастильные изделия упаковывают в ящики с перестилкой рядов пергаментом, подпергаментом, пергамино, парафинированной бумагой, целлофаном, пленкой полиэтиленовой по ГОСТ 10354. Этими же материалами выстилают ящики таким образом, чтобы закрыть верхний ряд пастильных изделий.

В качестве выстилающего материала, допускается применять мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 или изготовленные из пленки марки М по ГОСТ 10354, полиэтилена по ГОСТ 16337. Выстилающий материал должен покрывать всю продукцию.

4.5.9 Ящики из гофрированного картона, коробки могут формироваться в блок-пакеты или блок-поддоны с обтяжкой термоусадочной пленкой.

При упаковке, транспортировании и хранении пастильных изделий применяют поддоны по ГОСТ 9078, ГОСТ 9557, ГОСТ 9570 и другим ТНПА.

4.5.10 Допускается использование других видов и типов потребительской и транспортной тары, упаковочных и вспомогательных материалов по ТНПА или разрешенных к применению в установленном порядке для упаковывания пищевых продуктов.

4.5.11 Тара, применяемая для упаковывания пастильных изделий, должна быть прочной, чистой, сухой, без постороннего запаха, соответствовать установленным требованиям к

таре, предназначенной для упаковывания пищевых продуктов, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность пастильных изделий в процессе упаковывания, транспортирования, хранения и реализации.

4.6 Маркировка

4.6.1 Маркировка пастильных изделий - в соответствии с СТБ 1100, СТБ 8019.

4.6.2 На этикетку (или потребительскую упаковку) штучных пастильных изделий, потребительскую тару с фасованными пастильными изделиями должна быть нанесена следующая информация:

- наименование пастильных изделий;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- номинальная масса;
- состав пастильных изделий;
- пищевая ценность 100 г пастильных изделий;
- 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;
- обозначение настоящего стандарта.

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

4.6.4 Маркировка транспортной тары - по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей», «Хрупкое. Осторожно», «Ограничение температуры», с указанием диапазона температур в соответствии с 7.3.

4.6.5 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование пастильных изделий;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- состав пастильных изделий;
- пищевую ценность 100 г пастильных изделий;
- массу нетто и брутто единицы транспортной тары;
- количество упаковочных единиц (для транспортной тары с фасованными пастильными изделиями) и номинальную массу упаковочной единицы (для фасованных пастильных изделий с одинаковой номинальной массой);
- номер укладчика или смены (при наличии);
- дату изготовления (день, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения;
- сведения о подтверждении соответствия (при наличии);
- обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом;
- обозначение настоящего стандарта.

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

4.6.7 Номер укладчика или смены (при наличии) указывают в виде буквы или цифры при нанесении маркировки рядом с датой изготовления пастильных изделий или указывают на ярлыке, вложенном внутрь ящиков, или проставляют штемпелем с наружной стороны тары.

4.6.8 При включении в состав пастильных изделий сырья, полученного из (или с использованием) генетически модифицированных источников (ГМИ), в маркировке необходимо указать информацию об их наличии.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 5904 и настоящему стандарту.

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 фасованных пастильных изделий: имеющее один и тот же вид и тип упаковки (для фасованных пастильных изделий 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 фасованных пастильных изделий 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 4.5.2) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в ГОСТ 5904 (таблица 2а);
- не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.5.2.

Партия фасованных пастильных изделий с различной номинальной массой по показателю «номинальная масса» принимается при выполнении следующего условия:

- не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 4.5.2).

5.2 Каждая партия пастильных изделий 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;
- номер партии (при наличии);
- наименование пастильных изделий;
- количество упаковочных единиц и номинальная масса упаковочной единицы;
- дата изготовления и срок годности;
- подтверждение о соответствии пастильных изделий требованиям настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия (при необходимости);
- обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности может быть дополнено необходимой информацией о качестве и безопасности пастильных изделий.

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

5.3 Контроль органолептических показателей, номинальной массы фасованных пастильных изделий, среднего содержимого партии (для фасованных пастильных изделий с одинаковой номинальной массой), качества маркировки и упаковки осуществляют в каждой партии пастильных изделий.

5.4 Массовые доли влаги, редуцирующих веществ, глазури в глазированных пастильных изделиях, плотность, общую кислотность контролируют периодически, но не реже одного раза в 3 мес., а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

Массовые доли общей сернистой кислоты, бензойной кислоты, золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, контролируют периодически, но не реже одного раза в 6 мес., а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

5.5 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, патогенных микроорганизмов и ГМИ при наличии их в сырье осуществляют в соответствии с по-

рядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

5.6 Микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов) изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в 3 мес., а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

5.7 Контроль содержания радионуклидов в пастильных изделиях осуществляют в соответствии со схемой радиометрического контроля, утвержденной в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 5904.

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 органолептических показателей проводят по ГОСТ 5897 путем контроля объединенной пробы.

6.4.2 Форму, консистенцию, поверхность, цвет, структуру, вкус и запах пастильных изделий контролируют при температуре (18 ± 3) °С.

6.4.3 Определение формы, цвета, структуры пастильных изделий проводят визуально, консистенции – тактильно, поверхности – визуально и тактильно. Вкус и запах пастильных изделий определяют органолептически.

6.5 Определение физико-химических показателей - по ГОСТ 5897, ГОСТ 5898, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5902, ГОСТ 26811, ГОСТ 28467.

6.6 Физико-химические показатели пастильных изделий с крупными добавлениями, глазированных, с обсыпкой вафельной крошкой, определяют без учета крупных добавлений, глазури, обсыпки, за исключением массовой доли глазури и золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %.

Физико-химические показатели пастильных изделий, обсыпанных сахарной пудрой, какао-порошком или другой обсыпкой, которую затруднительно полностью отделить от корпуса изделия, определяют с учетом обсыпки.

Физико-химические показатели многослойных пастильных изделий с мармеладным слоем и пастильных изделий с начинкой, в которых затруднено разделение на составные части, контролируют в полуфабрикатах, за исключением массовой доли глазури, общей сернистой кислоты, бензойной кислоты и золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %.

Массовую долю влаги многослойных пастильных изделий, пастильных изделий с начинкой, формируемых на механизированных линиях, определяют в целом изделии без разделения на составные части.

6.7 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.8 Содержание пестицидов определяют по ГОСТ 30349, [5].

6.9 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке и включенным в [6].

6.10 Содержание микотоксинов определяют по ГОСТ 30711.

6.11 Контроль ГМИ – по СТБ ISO 21571, СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572, [7].

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

6.13 Определение массы и среднего содержимого партии

6.13.1 Действительную массу фасованных пастильных изделий 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 фасованных пастильных изделий с одинаковой номинальной массой определяется на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов d в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 4.

Таблица 4

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 2500, 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.

Действительная масса фасованных пастильных изделий с различной номинальной массой определяется на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Для каждой упаковочной единицы определяют значение действительной массы и отрицательные отклонения в граммах от номинальной массы.

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

6.13.2 На основании полученных результатов измерений действительной массы фасованных пастильных изделий с одинаковой номинальной массой каждой упаковочной единицы выборки рассчитывают среднеарифметическое значение (среднее содержимое партии) и сравнивают 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.

6.13.3 Действительная масса весовых пастильных изделий, упаковываемых в транспортную тару, определяется на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

6.14 Допускается проведение испытаний по другим ТНПА и методам, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Пастильные изделия транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

При перевозке, погрузке и выгрузке пастильные изделия должны быть предохранены от атмосферных осадков, воздействия прямых солнечных лучей.

Условия перевозки должны соответствовать параметрам, указанным изготовителем.

Транспортирование пастильных изделий в пакетированном виде – по ГОСТ 21650, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26653, ГОСТ 26663.

При транспортировании в пакетах высота штабеля не должна превышать 2 м.

7.2 Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые вещества, грузы с резким запахом, а также транспортировать пастильные изделия совместно с грузами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Пастильные изделия должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Пастильные изделия при хранении не должны подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Не допускается хранение пастильных изделий совместно с товарами, обладающими специфическим запахом.

7.4 При хранении пастильных изделий 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 для конкретного наименования пастильных изделий указывают в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

Сроки годности пастильных изделий с даты изготовления при соблюдении условий хранения, указанных в 7.3:

- 1 мес. – пастила;
- 2 мес. – весовой зефир;
- 3 мес. – фасованный зефир;
- 4 мес. – весовой и фасованный зефир, глазированный шоколадной и какаосодержащей кондитерской глазурью.

Срок годности наборов и смесей пастильных изделий устанавливают по пастильным изделиям с наименьшим сроком годности.

7.7 Изготовителем может быть установлен срок годности пастильных изделий, отличный от установленного в настоящем стандарте, по согласованию с органами государственного санитарного надзора.

7.8 Срок годности пастильных изделий может быть изменен изготовителем на основании [8] и должен быть внесен в установленном порядке в рецептуру изготовителя.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие пастильных изделий 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 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
- [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 апреля 1999 г. №16
- [4] 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
- [5] 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
- [6] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь, БелГИМ
- [7] 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
- [8] 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 директор
РАУП "Научно-практический центр
Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию"

И.А. Громова

Начальник отдела кондитерской,
пищеконцентратной и масложиро-
вой продукции

И.И. Кондратова

Ответственный исполнитель,
старший научный сотрудник

А.А. Шевчук