КОНТРОЛЬНИЙ
ПРИМІРНИК

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

Концентрати харчові

СОЛОДКІ СТРАВИ ЖЕЛЕ, МУСИ, ПУДИНГИ, КОНЦЕНТРАТИ МОЛОЧНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 3718:2007

Видання офіційне

БЗ № 11–2007/536

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2009

Фонд нормативних документів
ДП «Дніпростандартметрологія»

ЗМІСТ

С.

Сфера застосування 1

Нормативні посилання 1

Терміни та визначення понять 4

Класифікація 5

Загальні технічні вимоги 5

5.1 Характеристики 5

5.2 Вимоги до сировини 7

Вимоги щодо безпеки 7

Вимоги щодо охорони довкілля 8

Маркування 8

Пакування 9

Правила транспортування та зберігання 10

Методи контролювання 10

Правила приймання 10

Гарантії виробника 11

Додаток А Код ДКПП 11

Додаток Б Інформаційні дані про калорійність та поживну цінність 100 г концентратів солодких страв 11

Додаток В Бібліографія 12

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНЦЕНТРАТИ ХАРЧОВІ
СОЛОДКІ СТРАВИ
ЖЕЛЕ, МУСИ, ПУДИНГИ,
КОНЦЕНТРАТИ МОЛОЧНІ

Загальні технічні умови

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ

СЛАДКИЕ БЛЮДА
ЖЕЛЕ, МУСЫ, ПУДИНГИ,
КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНЫЕ

Общие технические условия

FOOD CONCENTRATES

SWEET DISHES
JELLIES, MOUSSES, PUDDINGS,
MILK CONCENTRATES

General specifications

Чинний від 2009–01–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на харчові концентрати, солодкі страви (далі за текстом — олодкі страви), що є сумішшю різних попередньо підготовлених продуктів, фасованих насипом і у брикетованому вигляді, призначених для приготування желе, мусів, пудингів, молочних концентратів.

Солодкі страви реалізують через торговельну мережу та використовують у системі ресто-анного господарства.

1.2 Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.1.7, 5.1.8 та розділах 6 і 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2515–94 Устаткування для пакування харчових продуктів. Терміни та визначення

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів іден-ифікації. Формат та розташування штрихкодових позначок EAN на тарі та пакованні товарної родукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна харчова. Технічні умови

ДСТУ 3845–99 Барвники натуральні харчові. Технічні умови

ДСТУ 3976–2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4380:2005 Крохмаль модифікований. Загальні технічні умови

ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Загальні технічні умови

ДСТУ 4394:2005 Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонталь-ий метод виявлення *Salmonella*

Видання офіційне

ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.007–76 ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности (ССБП. Шкідливі речовини. Класифікація і загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.012–90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (ССБП. Вібраційна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткковання виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.2.061–81 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам (ССБП. Устаткковання виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки робочих місць)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила визначання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

ГОСТ 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия (Папір мішковий. Технічні умови)

ГОСТ 6805–97 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия (Кава натуральна смажена. Загальні технічні умови)

ГОСТ 7022–54 Крупа манная. Технические условия (Крупи манні. Технічні умови)

ГОСТ 7247–90 Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия (Папір для пакування харчових продуктів на автоматах. Технічні умови)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для споживаткової тари. Загальні технічні умови)

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики з деревини і деревних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів і плісеневих грибів)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 11293–89 Желатин пищевой. Технические условия (Желатин харчовий. Технічні умови)

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики з деревини і деревних матеріалів багатообігові для продукції харчових галузей промисловості та сільського господарства. Технічні умови)

ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия (Пачки із картону, паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюну та мийних засобів. Технічні умови)

ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для кондитерських виробів. Технічні умови)

ГОСТ 13515–91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия (Ящики з тарного плаского склеєного картону для вершкового масла і маргарину. Технічні умови)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых кидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів і харчо-зих рідин. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 15113.0–77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб (Кон-центрати харчові. Правила приймання, відбирання та готування проб)

ГОСТ 15113.1–77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов про-дукта и крупности помола (Концентрати харчові. Методи визначання якості пакування, маси нет-то, об'ємної маси, масової частки окремих компонентів, розміру окремих видів продукту і крупності помелу)

ГОСТ 15113.2–77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов (Концентрати харчові. Методи визначання домішок і зараженості шкідниками хлібних запасів)

ГОСТ 15113.3–77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показа-телей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии (Концентра-ти харчові. Методи визначання органолептичних показників, готовності концентратів до вживан-ня і оцінювання дисперсності суспензії)

ГОСТ 15113.4–77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги (Концентрати харчові. Методи визначання вологи)

ГОСТ 15113.5–77 Концентраты пищевые. Методы определения кислотности (Концентрати харчові. Методи визначання кислотності)

ГОСТ 15113.6–77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы (Концентрати хар-чові. Методи визначання сахарози)

ГОСТ 16280–88 Агар пищевой. Технические условия (Агар харчовий. Технічні умови)

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)

ГОСТ 18078–72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия (Екстракти плодові та ягідні. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Техничес-кие условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Общие требования (Вхідний контроль про-дукції. Загальні вимоги)

ГОСТ 24370–80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические ус-ловия (Пакети з паперу і комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24508–80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хране-ние (Концентрати харчові. Пакування, маркування, транспортування і зберігання)

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия (Борошно пшеничне хлібопекарське. Технічні умови)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирова-ния. Общие технические условия (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів па-кетування. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологичес-ких анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для опреде-ления содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінера-лізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і про-дукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та визначення згідно з ДСТУ 2515, а також додаткові нові терміни з відповідними визначеннями позначених ними понять.

3.1 муси

Суміш екстрактів (плодових, ягідних або плодових із ягідними) з манними крупами, цукром, харчовими кислотами, з доданням чи без додання харчових натуральних барвників

3.2 желе

Суміш екстрактів (плодових, ягідних або плодових із ягідними) чи ароматичних харчових есенцій з цукром, харчовими кислотами, агаром, желатином або желювальним картопляним крохмалем з доданням харчових натуральних чи штучних або синтетичних, ідентичних натуральним, барвників

3.3 киселі

Суміш сухого незбираного молока, цукру, кукурудзяного крохмалю, смакових та ароматичних речовин

3.4 креми желейні

Суміш сухого незбираного молока, цукру, агару чи желювального крохмалю, смакових та ароматичних речовин

3.5 креми заварні

Суміш сухих вершків, незбираного молока, сухої підсирної сироватки, сироваткового концентрату збагачувача, яєчного порошку, яєчно-сироваткового концентрату, цукру, пшеничного борошна, кукурудзяного крохмалю, смакових та ароматичних речовин

3.6 гарячий шоколад; суміш для приготування гарячого шоколаду

Суміш цукру, какао-порошку, сухого незбираного молока чи сухих вершків, крохмалю, солі та ароматичних речовин

3.7 десерти

Суміш цукру, сухого незбираного молока, желатину, какао-порошку, ваніліну, натуральних чи штучних або синтетичних, ідентичних натуральним, барвників, ароматичних речовин

3.8 пудинги десертні

Суміш цукру, сироватки підсирної сухої, сироваткового концентрату збагачувача, кукурудзяного крохмалю, смакових та ароматичних речовин з доданням чи без додання харчових натуральних чи штучних, або синтетичних, ідентичних натуральним, барвників.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Солодкі страви поділяють на такі види:

а) **концентрати на основі плодових і ягідних екстрактів**:
- — муси;
- — желе;

б) **концентрати молочні:**
- — киселі;
- — креми желейні;
- — креми заварні;
- — гарячий шоколад;
- — десерти;

в) **пудинги десертні.**

4.2 Код продукції ДКПП згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

4.3 Приклад познаки продукції під час замовлення: «Концентрати харчові. Солодкі страви. Крем заварний «Шоколадний (на молоці)» ДСТУ 3718:2007».

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Характеристики

5.1.1 Солодкі страви виготовляють відповідно до вимог цього стандарту згідно з технологічною документацією, затвердженою в установленому порядку, з додержанням санітарних правил [1].

5.1.2 Муси і плодово-ягідне желе виготовляють із суміші плодових чи ягідних екстрактів у співвідношенні: темнозабарвлених — не менше ніж 30 %, світлозабарвлених — не більше ніж 70 %.

5.1.3 За зовнішнім виглядом солодкі страви мають відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1— Зовнішній вигляд концентрату солодкої страви

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд насипного концентрату	Однорідна порошкоподібна сипка маса. Дозволено наявність нещільно злежалих грудочок, які від легкого дотику розсипаються
Зовнішній вигляд брикету	Цілий, правильної форми, рівномірний за товщиною

5.1.4 За органолептичними показниками готові солодкі страви, приготовлені з концентрату солодкої страви способом, зазначеним на етикетці, мають відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Органолептичні показники готової солодкої страви

Назва показника	Характеристика	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Властивий відповідній страві, виготовленій звичайним кулінарним способом. Для плодово-ягідних желе дозволена опалесценція; помутніння не дозволено	Згідно з ГОСТ 15113.3
Колір	Властивий солодкій страві, виготовленій кулінарним способом згідно з рецептурним складом	Згідно з ГОСТ 15113.3
Смак і запах	Властивий відповідній страві, виготовленій кулінарним способом. Сторонні присмак і запах не дозволені	Згідно з ГОСТ 15113.3
Консистенція	Мусів — піноподібна, однорідна; желе — желеподібна, однорідна, яку можна різати; киселів молочних — в'язка, однорідна, без грудочок; кремів желейних — желеподібна, однорідна; кремів заварних — пюреподібна, однорідна; пудингів десертних і десертів — желеподібна, однорідна; гарячого шоколаду — в'язка, однорідна, без грудочок	Згідно з ГОСТ 15113.3

5.1.5 За фізико-хімічними показниками солодкі страви мають відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

5.1.6 Масова частка сахарози для кожної назви солодких страв має відповідати розрахунковому вмісту за рецептурою з допустимим мінусовим відхилом 0,5 %.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Масова частка вологи, %, не більше ніж:		Згідно з ГОСТ 15113.4
а) желе на желювальному крохмалі:		
1) у брикетованому вигляді	9,5	
2) фасованих насипом:		
— у подвійні паперові пакети масою нетто до 3 кг	9,5	
— у решту видів паковання	7,0	
б) желе на агарі та желатині	6,0	
в) муси і киселі молочні	7,0	
г) креми желейні та заварні	6,0	
д) гарячий шоколад	6,0	
ж) десерти	4,0	
з) пудинги десертні	6,0	
Масова частка титрованих кислот (у перерахунку на лимонну кислоту), %, не менше ніж:		Згідно з ГОСТ 15113.5
а) муси:		
— журавлиновий	1,2	
— брусницевий чи чорносмородиновий	0,9	
— інші	0,5	
б) желе:		
— журавлинове чи чорносмородинове	1,6	
— інші та желе на желювальному крохмалі	1,3	
Масова частка металевих домішок (розмір окремих частинок не повинен перевищувати 0,3 мм у найбільшому лінійному вимірі), %, не більше ніж	$3 \cdot 10^{-4}$	Згідно з ГОСТ 15113.2
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше ніж	$1 \cdot 10^{-2}$	Згідно з ГОСТ 15113.2
Зараженість шкідниками хлібних запасів та їх личинками	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 15113.2
Сторонні домішки (крім металевих і мінеральних)	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 15113.2
Примітка 1. Масову частку мінеральних домішок виробник визначає на вимогу споживача.		
Примітка 2. Для пудингів десертних «Новинка» і «Ранковий» масова частка вологи не більше ніж 7,5 % і 7,0 %.		

5.1.7 За вмістом токсичних елементів солодкі страви мають відповідати вимогам МБТ № 5061 [2], радіонуклідів — ГН 6.6.1.1-130 [3] та вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Показники безпечності

Назва показника	Допустимі рівні вмісту	Метод контролювання
Токсичні елементи, мг/кг, не більше ніж:		
— свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178
— кадмій	0,1	Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178
— миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
— ртуть	0,01	Згідно з ГОСТ 26927
— мідь	10,0	Згідно з ГОСТ 26931 або ГОСТ 30178
— цинк	30,0	Згідно з ГОСТ 26934 або ГОСТ 30178
Радіонукліди, Бк/кг, не більше ніж:		
— цезій — ^{137}Cs	150	Згідно з ГН 6.6.1.1-130 [3]
— стронцій — ^{90}Sr	50	Згідно з ГН 6.6.1.1-130 [3]

5.1.8 За мікробіологічними показниками солодкі страви мають відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 5.

Таблиця 5 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	$5 \cdot 10^4$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,1 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30518
Патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії роду *Salmonella*, в 25 г	Не дозволено	Згідно з ИН № 1135 [4], ДСТУ EN 12824
Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	$1 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.12
Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	$1 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.12
Желатинорозріджувальні бактерії, КУО в 1 г, не більше ніж	$1 \cdot 10^2$	Згідно з 4.24.3.5 ГОСТ 11293
Примітка. Желатинорозріджувальні бактерії визначають тільки в продуктах, які містять желатин.		

5.2 Вимоги до сировини

5.2.1 Для виготовляння солодких страв використовують таку сировину:

— екстракти плодові та ягідні — згідно з ГОСТ 18078;

— молоко незбиране сухе розпилювального сушіння, вищого ґатунку — згідно з ДСТУ 4273, упаковане в герметичну тару, зі строком зберігання не більше ніж два місяці від дня виготовлення;

— вершки сухі вищого ґатунку — згідно з ДСТУ 4273;

— крохмаль картопляний, не нижче першого ґатунку — згідно з ДСТУ 4286;

— крохмаль кукурудзяний, не нижче першого ґатунку — згідно з ДСТУ 3976;

— крохмаль модифікований — згідно з ДСТУ 4380;

— желатин харчовий не нижче першого ґатунку — згідно з ГОСТ 11293;

— агар харчовий — згідно з ГОСТ 16280;

— борошно пшеничне вищого ґатунку — згідно з ГОСТ 26574 або чинними нормативними документами;

— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 4623;

— сіль кухонна «Екстра» чи помелу № 0 — згідно з ДСТУ 3583;

— ванілін — згідно з ГОСТ 16599, ванілон чи арованілон — згідно з чинними нормативними документами;

— порошок яєчний — згідно з ГОСТ 30363;

— крупи манні марки М — згідно з ГОСТ 7022;

— какао-порошок — згідно з ДСТУ 4391;

— кава натуральна смажена мелена — згідно з ГОСТ 6805;

— кава натуральна розчинна — згідно з ДСТУ 4394;

— кислота лимонна харчова — згідно з ДСТУ ГОСТ 908;

— цикорій мелений — згідно з чинними нормативними документами;

— есенції ароматичні харчові — згідно з чинними нормативними документами;

— барвники натуральні харчові — згідно з ДСТУ 3845;

— інші види сировини та харчових добавок вітчизняного чи закордонного виробництва, дозволені до застосування центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

5.2.2 Не дозволено переробляти сировину, в якій вміст токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів перевищує рівні, встановлені МБТ № 5061 [2], радіонуклідів — ГН 6.6.1.1-130 [3], пестицидів — ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

Кожну партію сировини, що надходить на виробництво, супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам.

5.2.3 Вхідний контроль сировини, що надходить на виробництво, проводять згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва солодких страв треба дотримуватись вимог щодо безпеки, встановлених «Правилами...» [1].

6.2 Технологічне устаткування має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003. Температура зовнішньої поверхні устаткування не повинна перевищувати 45 °С.

6.3 Робочі місця мають відповідати вимогам ГОСТ 12.2.061.

6.4 Вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони не повинен перевищувати гранично допустимі концентрації, зазначені в ГОСТ 12.1.007, а саме: ГДК пилу — 4 мг/м^3, клас безпеки — III. Контроль за вмістом шкідливих речовин у повітрі робочої зони під час виготовлення солодких страв проводять згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.5 Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівні, встановлені згідно з ГОСТ 12.1.003 і ДСН 3.3.6.037 [6].

6.6 Вібраційна безпека і санітарні норми вібрації на робочому місці мають відповідати вимогам ГОСТ 12.1.012, ДСН 3.3.6.039 [7].

6.7 Освітлення приміщень має відповідати вимогам ДБН В 2.5-28 [8].

6.8 Мікроклімат виробничих приміщень має відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [9].

6.9 Пожежна безпека має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролювати викиди шкідливих речовин в атмосферу треба згідно з ДСП 201 [10] та ГОСТ 17.2.3.02.

7.2 Стічні води очищають згідно з «Правилами...» [11], і вони мають відповідати вимогам СанПиН 4630 [12].

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами треба здійснювати відповідно до СанПиН 42-128-4690 [13].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Кожну одиницю споживчої тари маркують наклеюванням етикетки чи безпосередньо на пакованні друкарським або іншим способом.

Маркування назви продукту за розміром літер має відрізнятись від інших даних. Фарба, яку використовують для друку, не повинна просочуватись крізь паковання і надавати продукту сторонніх присмаку та запаху.

8.2 Маркування має містити таку інформацію, викладену державною мовою:

— назву харчового продукту;

— назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробника;

— вагу нетто у грамах чи кілограмах;

— склад харчового продукту в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що використовували у його виробництві;

— калорійність (енергетичну) та поживну (харчову) цінність 100 г солодких страв згідно з додатком А (на новий вид — в рецептурі на конкретну продукцію);

— кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;

— номер партії (номером партії вважати дату виробництва);

— умови зберігання;

— штриховий код згідно з ДСТУ 3147;

— позначення цього стандарту;

— рекомендації щодо приготування страви (зазначені в технологічних інструкціях на конкретний вид продукції).

8.3 Маркування може містити іншу інформацію, не заборонену законодавством України, зокрема рекламну, яка характеризує продукт.

8.4 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Берегти від вологи».

8.5 Маркування наносять друкарським способом на паперову етикетку або за допомогою чіткого штампа безпосередньо на тару з зазначенням номера партії.

8.6 Дозволено не проводити транспортне маркування під час групового пакування продукції в споживчій тарі у транспортні пакети за допомогою термозсідальної плівки за умови, що споживчу тару у транспортному пакеті буде розташовано так, щоб повністю читався текст маркування.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Фасування у споживчу тару здійснюють згідно з ГОСТ 24508.

9.2 Солодкі страви фасують масою нетто від 0,020 кг до 3,0 кг включно в художньо оформлені:

— пачки згідно з ГОСТ 12303 з паперу згідно з ГОСТ 7247, з картону згідно з ГОСТ 7933 із внутрішнім пакетом з пергаменту згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту згідно з ГОСТ 1760, целофану згідно з ГОСТ 7730 та інші паковальні матеріали, що мають дозвіл центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для використання в контакті з харчовими продуктами;

— пакети згідно з ГОСТ 24370 із паперу для мішків згідно з ГОСТ 2228 із внутрішнім пакетом з пергаменту згідно з ГОСТ 1341 чи підпергаменту згідно з ГОСТ 1760; з паперу масою 1 м^2 не менше ніж 90 г з полімерним покривом, з комбінованих термоспаювальних полімерних матеріалів на основі алюмінієвої фольги, з багатошарових полімерних матеріалів, з лакованого целофану, з металізованої плівки, з повітронепроникних матеріалів та інших матеріалів, що мають дозвіл центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для використання в контакті з харчовими продуктами.

9.3 Значення границі допустимого мінусового відхилу кількості фасованої продукції в паковальній одиниці, заповненій за масою нетто, від номінальної кількості має бути не більшим ніж границя допустимих мінусових відхилів згідно з Р 50-056[14], зазначених у таблиці 6.

Таблиця 6 — Значення границі допустимих мінусових відхилів

Номінальне значення кількості продукції в паковальній одиниці, г	Значення границі допустимого мінусового відхилу від номінального значення	
	%	г
Від 20 до 50 включ.	9,0	—
Понад 50 » 100 »	—	4,5
» 100 » 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 3000 »	1,5	—

Примітка. Відхил маси нетто за верхньою границею не обмежено.

9.4 Пакування у транспортну тару

9.4.1 Фасовані солодкі страви пакують у ящики з деревини та деревних матеріалів згідно з ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, масою нетто не більше ніж 25,0 кг, ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 13516, ящики з картону згідно з ГОСТ 13515, масою нетто не більше ніж 20 кг або інші види тари згідно з чинними нормативними документами.

9.4.2 Дозволено повторне використання транспортної тари з деревини, деревних матеріалів, картону. Тара та паковальні матеріали, які використовують для пакування, мають бути міцні, чисті, сухі, без стороннього запаху і не заражені шкідниками хлібних запасів.

9.4.3 Дозволено групове пакування продукції у споживчій тарі у транспортні пакети за допомогою термозсідальної плівки згідно з чинними нормативними документами.

9.5 Дозволено використання інших видів споживчої чи транспортної тари як вітчизняного, так і імпортного виробництва згідно з чинними нормативними документами та дозволом центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Солодкі страви перевозять усіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезень вантажів, чинних на відповідному виді транспорту. Пакування вантажів здійснюють згідно з ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

10.2 Не дозволено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати разом із продуктами чи матеріалами, що мають специфічний запах.

10.3 Під час навантажування, перевезення та розвантажування солодкі страви мають бути захищені від дії атмосферних опадів.

10.4 Солодкі страви треба зберігати в чистих, сухих, добре вентильованих, не заражених шкідниками хлібних запасів складських приміщеннях за температури не вище ніж 25 °С і відносній вологості повітря не більше ніж 75,0 %.

10.5 Під час зберігання на складах ящики з продукцією мають бути укладені на стелажах стосами висотою не більше ніж 2,0 м. Між стосами і стіною залишають проходи не менше ніж 0,7 м.

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб до продукції має бути не менше ніж 1,0 м.

У разі зберігання продукції на піддонах висота стосу не повинна перевищувати:

— для ящиків з гофрованого картону — 3,0 м;

— для ящиків з деревини і деревних матеріалів — 4,0 м.

10.6 Строк придатності до споживання солодких страв від дати виготовлення становить не більше ніж:

— для кремів желейних і заварних, пудингів десертних (крім шоколадних і кавових), десертів, гарячого шоколаду — 4 місяці;

— для мусів, желе, молочних киселів, пудингів десертних (шоколадних, кавових) — 6 місяців.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання і готування проб для органолептичного і фізико-хімічного контролювання здійснюють згідно з ГОСТ 15113.0, мінералізацію проб для визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929, відбирання проб для мікробіологічного аналізування — згідно з ГОСТ 26668, готування проб — згідно з ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів згідно з ГОСТ 26670.

11.2 Якість паковання, маркування, масу нетто визначають згідно з ГОСТ 15113.1, масову частку сахарози — згідно з ГОСТ 15113.6, решту показників — згідно з 5.1.4, 5.1.5, 5.1.7, 5.1.8 цього стандарту.

11.3 Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів проводять санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методиками відповідно до порядку державного санітарного нагляду.

11.4 Дозволено застосовувати інші методики, атестовані та затверджені в установленному порядку.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 15113.0.

12.2 Визначання маси нетто, якості маркування, пакування, органолептичних і фізико-хімічних показників проводять у кожній партії.

12.3 Періодичність визначання показників безпечності і мікробіологічних показників установлюють відповідно до МР 4.4.4-108 [15], а саме: токсичних елементів — один раз на півріччя, радіонуклідів — один раз на квартал, мікробіологічних показників — один раз на місяць.

12.4 Кожну партію солодких страв супроводжують документом, що підтверджує якість і безпечність продукції та відповідність вимогам цього стандарту.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність солодких страв вимогам цього стандарту за дотримання умов зберігання та транспортування, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності до споживання — згідно з 10.6.

ДОДАТОК А
(обов'язковий)

КОД ДКПП

Таблиця А.1 — Код ДКПП згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Солодкі страви. Желе, муси, пудинги, концентрати молочні	15.89.14

ДОДАТОК Б
(довідковий)

ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО КАЛОРІЙНІСТЬ ТА ПОЖИВНУ ЦІННІСТЬ 100 г КОНЦЕНТРАТІВ СОЛОДКИХ СТРАВ

Таблиця Б1— Калорійність та поживна цінність

Назва продукції	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг				Калорійність, ккал
				B_1	B_2	PP	C	
а) Муси на плодових і ягідних екстрактах	2,5	0,2	88,9	0,04	0,0122	0,31	0,55	356
б) Желе плодово-ягідне:								
1) на агарі	0,3	—	92,8	0,005	0,005	0,05	0,92	349
2) на желатині:								
— «Лимонне», «Мандаринове», «Апельсинове»	10,8	0,1	84,4	—	—	—	—	374
— всіх інших видів	10,5	0,1	85,3	0,002	0,002	0,02	0,28	369
3) на желатині з картопляним крохмалем:								
— «Лимонне», «Мандаринове», «Апельсинове»	7,0	0,3	89,4	—	—	—	—	373
4) на желювальному крохмалі	0,2	—	89,2	0,004	0,004	0,04	0,74	348
в) Киселі молочні:								
— «Молочний»	11,6	11,1	70,0	0,12	0,01	0,31	1,78	426
— «Молочно-шоколадний»	11,5	10,1	70,0	0,11	0,52	0,36	1,56	413
г) Креми заварні у брикетованому вигляді:								
— «Заварний»	8,9	7,2	78,2	0,09	0,36	0,30	0,88	401
— «Заварний» (на вершках)	6,5	7,5	81,1	0,07	0,19	0,15	0,42	405
— «Шоколадний» (на молоці)	9,7	7,8	75,5	0,09	0,36	0,74	0,84	400
— «Шоколадний» (на вершках)	7,7	8,3	77,5	0,08	0,20	0,56	0,42	404
— «Кавовий» (на молоці)	9,0	7,1	78,9	0,09	0,35	—	—	396