



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ШОКОЛАД

Загальні технічні умови

ДСТУ 3924:2014

БЗ № 12-2014/392

AA 352253
BE 237393

08312015

Видання офіційне

ІДЕНТИФІКАЦІЙНИЙ ЕЛЕМЕНТ КОПІЇ ДОКУМЕНТА
ІЕ649754
АА352253

001

НІЦ "ЛЕОFORM"
ВІДДІЛ
МАРКЕТИНГУ
Офіційний агент
розповсюдження стандартів

001

Павлюкова В.А.
Павлюкова

Київ
МІНЕКОНОМРОЗВИТКУ УКРАЇНИ
2015

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій спільно з Технічним комітетом стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (ТК 152)

РОЗРОБНИКИ: Ю. Кожанов; І. Науменко; В. Оболкіна, д-р техн. наук (науковий керівник)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Мінекономрозвитку України від 2 грудня 2014 р. № 1430 з 2015–07–01

3 На заміну ДСТУ 3924:2000

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати та розповсюджувати його повністю або частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Мінекономрозвитку України

Мінекономрозвитку України, 2015

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання.....	1
3 Терміни та визначення понять	2
4 Класифікація	3
5 Загальні технічні вимоги	4
6 Вимоги щодо безпеки	6
7 Вимоги щодо охорони довкілля, утилізуваня.....	6
8 Маркування	7
9 Пакування	8
10 Правила транспортування та зберігання	9
11 Методи контролювання.....	9
12 Правила приймання.....	9
13 Гарантії виробника.....	9
Додаток А Коды продукції згідно з ДК 016	11
Додаток Б Бібліографія.....	11



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ШОКОЛАД

Загальні технічні умови

ШОКОЛАД

Общие технические условия

CHOCOLATE

General specifications

Чинний від 2015-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на шоколад, який виготовляють із какао-продуктів, отриманих перероблянням какао-бобів, із додаванням чи без додавання цукру, молочних продуктів й іншої сировини та харчових добавок.

Вимоги щодо безпеки й охорони довкілля, утилізуванню викладено в розділах 6 та 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативно-правові акти та нормативні документи:

Закон України Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції

Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів

ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 2630:2007 Технологічні процеси в кондитерській промисловості. Терміни та визначення понять

ДСТУ 2633:2007 Продукція кондитерського виробництва. Терміни та визначення понять

ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3946-2000 Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Основні положення

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

ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Загальні технічні умови

ДСТУ 4394:2005 Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4399:2005 Масло вершкове. Технічні умови

ДСТУ 4504:2005 Ядра бобів арахісу. Загальні технічні умови

ДСТУ 4552:2006 Сироватка молочна суха. Технічні умови

ДСТУ 4619:2006 Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору та підготовки проб

ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008 Цукор білий. Технічні умови

ДСТУ 4672:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення золи і металомангнітних домішок

ДСТУ 4683:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин

- ДСТУ 4843:2007 Ядро соняшникового насіння. Технічні умови
ДСТУ 4910:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин
ДСТУ 5004:2008 Какао-масло. Загальні технічні умови
ДСТУ 5006:2008 Какао терте. Загальні технічні умови
ДСТУ 5059:2008 Вироби кондитерські. Методи визначання цукрів
ДСТУ 5060:2008 Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру
ДСТУ 5076:2008 Вироби кондитерські. Методи визначання ступеня подрібнення шоколаду, шоколадної, кондитерської та жирової глазури, какао тертого і шоколаду в порошок
ДСТУ 6075:2009 Цукати. Технічні умови
ДСТУ 7375:2013 Какао-порошок виробничий. Технічні умови
ДСТУ ГОСТ 12.1.012:2008 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (з обмеженою сферою застосування — тільки в питанні гігієнічного нормування в галузі вібрації) (ССБП. Вібраційна безпека. Загальні вимоги) (ГОСТ 12.1.012–90, IDT)
ДСТУ ISO 2451:2009 Какао-боби. Технічні умови (ISO 2451:1973, IDT)
ДСТУ ISO 3166-1:2009 Коди назв країн світу (ISO 3166-1:2006, IDT)
Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості
ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)
ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)
ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)
ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)
ГОСТ 6805–97 Кофе натуральный жареный. Общие технические условия (Кава натуральна смажена. Загальні технічні умови)
ГОСТ 6882–88 Виноград сушеный. Технические условия (Виноград сушений. Технічні умови)
ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)
ГОСТ 16831–71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия (Ядро мигдалю солодкого. Технічні умови)
ГОСТ 16833–71 Ядро ореха грецкого. Технические условия (Ядро горіха волоського. Технічні умови)
ГОСТ 16835–81 Ядра орехов фундука. Технические условия (Ядро горіхів фундука. Технічні умови)
ГОСТ 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия (Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови)
ГОСТ 28502–90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия (Фрукти насіннячкові сушені. Технічні умови)
ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)
ДБН В.2.5-28–2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення
Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць
ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
НПАОП 15.8-1.14–97 Правила безпеки для кондитерського виробництва
СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми охорони поверхневих вод від забруднення).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та визначення понять згідно з ДСТУ 2630 та ДСТУ 2633. Нижче наведено терміни, ужиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять:

3.1 какао-продукти

Продукти, які отримують відповідним технологічним переробленням какао-бобів: какао-масло, какао терте, какао-порошок, какао-крупка та какао-дріб'язок

3.2 шоколадна маса для шоколаду (далі — шоколадна маса)

Тонкоподрібнена кондитерська маса, яку виготовляють на основі какао-продуктів із додаванням чи без додавання цукру, молочних продуктів й іншої сировини та харчових добавок.

Примітка. У шоколадну масу для шоколаду не допустимо додавати рослинні жири (еквіваленти, поліпшувачі, заміники какао-масла тощо)

3.3 шоколад темний (чорний)

Кондитерський виріб із шоколадної маси, яка містить загальну кількість какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини не менше ніж 35 % (зокрема какао-масла не менше ніж 18 %) та знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини не менше ніж 14 %

3.4 шоколад молочний

Кондитерський виріб із шоколадної маси, яка містить загальну кількість какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини не менше ніж 25 % (зокрема знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини не менше ніж 2,5 %), загальним умістом молочних продуктів, отриманих повною або частковою дегідратацією незбираного молока, напівзнежиреного та повністю знежиреного молока, вершків, дегідратованого молочного жиру в перерахунку на сухі речовини не менше ніж 14 % (зокрема не менше ніж 3,5 % молочного жиру) та не менше ніж 25 % усього жиру (какао-масла та молочного жиру)

3.5 шоколад білий

Кондитерський виріб із шоколадної маси, яка містить не менше ніж 20 % какао-масла, загальним умістом молочних продуктів, отриманих повною або частковою дегідратацією незбираного молока, напівзнежиреного чи повністю знежиреного молока, вершків, дегідратованого молочного жиру в перерахунку на сухі речовини не менше ніж 14 % (зокрема не менше ніж 3,5 % молочного жиру)

3.6 шоколад із кількох шоколадних мас

Кондитерський виріб, виготовлений поєднанням двох чи більше шоколадних мас різних видів (темної, молочної та білої)

3.7 пористий шоколад

Кондитерський виріб із комірчастою структурою, виготовлений з одної або кількох шоколадних мас (для темного, молочного та білого шоколаду), обробленої повітрям, азотом чи вуглекислим або іншим газом, дозволеним для використання в харчовій промисловості центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я

3.8 шоколад із добавленнями

Кондитерський виріб, виготовлений з одної або кількох шоколадних мас (темної, молочної та білої), з уведенням до неї добавлень, у кількості не більше ніж 40 % від маси готового продукту.

Примітка. Добавленнями можуть бути:

— тонкоподрібнені (сухі молочні продукти, терті горіхи, тертий арахіс, мелена кава, кориця тощо);
— крупні (цілі, половинки або подрібнені горіхи, арахіс, цукати, родзинки, сухофрукти, сублимовані фрукти, зерна зернових культур, екструдовані або зірвані крупи, кокосова стружка, соняшникові зерна, вафельна крихта, вафельні листи, печиво тощо). Вафельні листи та печиво можуть бути подрібненими або у вигляді окремих шарів, з'єднаних із поверхнею шоколадної маси)

3.9 шоколад із начинками

Кондитерський виріб, який містить зовнішню оболонку, виготовлену з одної або кількох шоколадних мас (темної, молочної та білої), з начинкою, яка відрізняється від оболонки за рецептурним складом та може бути виготовленою з різних кондитерських мас. Маса оболонки має бути не менше ніж 40 % від маси готового виробу.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від рецептури й технології шоколад виготовляють таких видів:

- темний (чорний);
- молочний;
- білий;
- виготовлений із кількох видів шоколадних мас (темної, молочної та білої);
- пористий;
- із добавленнями;
- із начинками.

4.2 Шоколад виготовляють у вигляді блоків, плиток, батонів, медалей, гранул, вермішелі, пластівців й інших форм, із малюнками чи без них на поверхні, різних фігурок, зокрема пустотілих із додаванням чи без додавання виробів нехарчової призначенності (іграшки тощо).

4.3 Коди продукції згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Шоколад має відповідати вимогам цього стандарту і його потрібно виготовляти згідно з рецептурами й технологічними інструкціями та санітарними правилами [1], затвердженими в установленому порядку.

5.2 Для виготовлення темного, молочного, білого шоколаду та шоколаду з добавленнями використовують такі основні види сировини та харчових добавок:

- какао-боби — згідно з ДСТУ ISO 2451 або іншим чинним нормативним документом;
- какао-масло — згідно з ДСТУ 5004;
- какао терте — згідно з ДСТУ 5006;
- какао-порошок — згідно з ДСТУ 4391 та ДСТУ 7375;
- цукор білий — згідно з ДСТУ 4623/ГОСТ 31361;
- вершки сухі — згідно з ДСТУ 4273;
- молоко сухе незбиране — згідно з ДСТУ 4273;
- молоко сухе знежирене — згідно з ДСТУ 4273;
- сироватку суху молочну — згідно з ДСТУ 4552;
- масло вершкове — згідно з ДСТУ 4399;
- каву натуральну розчинну — згідно з ДСТУ 4394;
- ядро соняшникового насіння — згідно з ДСТУ 4843;
- ядра бобів арахісу — згідно з ДСТУ 4504;
- цукати — згідно з ДСТУ 6075;
- сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- ванілін — згідно з ГОСТ 16599;
- ядра мигдалю солодкого — згідно з ГОСТ 16831;
- ядра горіха волоського — згідно з ГОСТ 16833;
- ядра горіхів фундука — згідно з ГОСТ 16835;
- корицю — згідно з ГОСТ 29049;
- фрукти сушені — згідно з ГОСТ 28501 та ГОСТ 28502;
- каву натуральну смажену — згідно з ГОСТ 6805;
- виноград сушений — згідно з ГОСТ 6882;
- молочний жир — згідно з чинним нормативним документом;
- горіхову пасту — згідно з чинним нормативним документом;
- емульгатори (фосфатидні концентрати, лецитини тощо) — згідно з чинним нормативним документом;
- ароматизатори — згідно з чинним нормативним документом;
- сублімовані фрукти — згідно з чинним нормативним документом;
- декстрозу — згідно з чинним нормативним документом;
- фруктозу — згідно з чинним нормативним документом;
- зерна зернових культур — згідно з чинним нормативним документом;
- екструдовані крупи — згідно з чинним нормативним документом;
- зірвані крупи — згідно з чинним нормативним документом;
- кокосову стружку — згідно з чинним нормативним документом.

Під час виготовлення шоколаду може бути використано інші види сировини згідно з чинними нормативними документами або позитивним висновком державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Під час виготовлення шоколаду не допустимо додавати в шоколадну масу рослинні жири (еквіваленти какао-масла, поліпшувачі какао-масла, замінники какао-масла тощо).

5.3 Характеристики

5.3.1 За органолептичними показниками шоколад має відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники шоколаду

Назва показника	Характеристика
Смак і запах	Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку та запаху
Зовнішній вигляд	Зовнішній вигляд поверхні (блискучий або матовий) має відповідати вигляду робочої поверхні відливної форми. Для шоколадних медалей, шоколаду з тонкоподрібненими добавленнями молочних продуктів і горіхів, шоколаду, що формують у фольгу, та вагового — допустимо матову поверхню. Не допустимо посивіння шоколаду та пошкодження його шкідниками хлібних запасів. У шоколаді з добавленнями цілого чи подрібненого горіха на поверхні горіха та біля краю горіха допустимо незначне посивіння. У шоколаді з крупними добавленнями у вигляді цілих або подрібнених горіхів, нарізаних цукатів, родзинок, зірваних круп тощо та в пористому шоколаді допустимо нерівну поверхню. Допустимо надламані вироби: не більше ніж 4 % — для шоколаду з начинками; не більше ніж 2 % — для шоколаду з крупними добавленнями. Для вагового незагорнутого шоколаду допустимо не більше ніж 5 % лому розміром не більше ніж третина від площі плити; дрібніший лом не повинен перевищувати 3 %
Форма	Відповідно до рецептури, правильна, без деформацій
Консистенція	Тверда чи пом'якшена завдяки аморфізації структури чи введення добавлень, які пом'якшують структуру
Структура	Однорідна. Для пористого шоколаду — комірчаста
<p>Примітка 1. Незначні дефекти, які не псують зовнішнього вигляду шоколаду, такі як: крихти, пухири, плями, подряпини, сколи, проникнення рідинної фази начинки та фруктів на поверхню, незначні заглибини на поверхні пористого шоколаду від виходу повітря або газу не є ознаками браку.</p> <p>Примітка 2. Під час виготовлення шоколаду шоколадну масу можна обробляти повітрям, азотом або іншим газом, дозволеним для використання в харчовій промисловості центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.</p> <p>Примітка 3. Форму, зовнішній вигляд, консистенцію та структуру шоколаду визначають за температури від 16 °С до 18 °С.</p>	

5.3.2 За фізико-хімічними показниками шоколад має відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники шоколаду

Назва показника	Для шоколаду темного (чорного), молочного та білого	Методи контролювання
Гранулометричні характеристики шоколадної маси: ступінь подрібнення не менше ніж, %	92	Згідно з ДСТУ 5076
або середній максимальний розмір частинок не більше ніж, мкм	30	
Масова частка золи нерозчинної в 10-відсотковому розчині соляної кислоти не більше ніж, %	0,1	Згідно з ДСТУ 4672
Для шоколаду з начинкою масова частка начинки не більше ніж, %	60	Згідно з ДСТУ 4683
Примітка. Гранулометричні показники шоколаду без додавання цукру не регламентовано.		

5.3.3 Масові частки цукру, жиру, вологи в шоколадній масі мають відповідати розрахунковому вмісту за рецептурою з урахуванням граничних відхилів, наведених у таблиці 3.

Таблиця 3 — Допустимі відхилення фізико-хімічних показників від їхніх рецептурних значень

Назва показника	Види шоколаду					
	Темний (чорний)		Молочний		Білий	
	без добавлень	із добавленнями	без добавлень	із добавленнями	без добавлень	із добавленнями
Відхилення від рецептурного значення масової частки загального жиру в шоколадній масі, %	± 2,0	± 3,0	± 2,0	± 3,0	± 2,0	± 3,0
Відхилення від рецептурного значення масової частки цукру в шоколадній масі, %	± 2,0	± 3,0	± 2,0	± 3,0	± 2,0	± 3,0
Відхилення від рецептурного значення масової частки вологи в шоколадній масі, %	+ 0,5	+ 0,8	+ 0,6	+ 0,9	+ 0,6	+ 0,9
Примітка 1. Масову частку вологи в шоколадній масі за нижньою межею не обмежено. Примітка 2. Відхилення від рецептурного значення масової частки вологи в готовому виробі для виробів із крупними добавленнями + 1,0 %. Примітка 3. Масову частку вологи шоколаду з начинками визначають окремо в шоколадній масі та начинці.						

5.3.4 Уміст какао-продуктів та молокопродуктів, зокрема масові частки сухих речовин какао-продуктів, сухих речовин знежирених какао-продуктів, сухих речовин молочних продуктів, молочного жиру в шоколаді обчислюють за рецептурою без урахування добавлень та начинок.

5.3.5 Масова частка начинки в шоколаді має відповідати розрахунковому вмісту за рецептурою з граничними відхиленнями від розрахункового, %: + 5,0; – 2,5.

5.3.6 Масова частка вологи начинки, а також гранично допустимі відхилення мають відповідати значенням, установленим рецептурою.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виготовлення шоколаду потрібно дотримувати вимоги згідно з НПАОП 15.8-1.14.

6.2 Технологічне устаткування має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Технологічний процес виконують згідно з ГОСТ 12.3.002.

6.4 Повітря робочої зони має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.5 Рівні шуму на робочих місцях мають відповідати санітарним нормам ДСН 3.3.6.037.

6.6 Вібраційна безпека та санітарні норми вібрації на робочому місці мають відповідати вимогам ДСТУ ГОСТ 12.1.012.

6.7 Освітлення робочих місць має відповідати санітарним нормам ДБН В.2.5-28.

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ, УТИЛІЗУВАННЯ

7.1 Стічні води під час виготовлення шоколаду очищують відповідно до вимог СанПін 4630.

7.2 Контролюють викиди гранично допустимих шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02.

7.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами — відповідно до вимог Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць.

7.4 Утилізують неякісну продукцію та відходи згідно із Законом України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» та Положенням [2].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування виконують мовою згідно із законодавством України та вимогами Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.

8.2 На споживчому пакуванні шоколаду має бути маркування, що містить:

- назву продукту;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
- назву та місце розташування і номер телефону підприємства, яке виконує функції щодо прийняття претензій від споживача, у разі якщо цим підприємством не є виробник;
- масу нетто, г;
- склад продукту в порядку переваги складників;
- поживну (харчову) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г харчового продукту й енергетичну цінність (калорійність), виражену в кілоджоулях (кДж) та/або кілокалоріях (ккал) на 100 г харчового продукту;
- інформацію щодо вмісту какао-продуктів у шоколадній масі.

Примітка. Уміст какао-продуктів обчислюють відповідно до рецептурного складу шоколадної маси, без урахування начинок, добавлень й інших складників;

- кінцеву дату споживання або дату виготовлення та термін придатності до споживання;
- номер партії виготовлення;
- умови зберігання;
- штриховий код (за наявності);
- позначку цього стандарту (допустимо без року затвердження);
- інформацію про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту (відповідно до чинного законодавства).

На шоколадних батончиках, поштучних шоколадних фігурках та медалях, маса яких не перевищує 50 г, має бути маркування, що містить:

- назву підприємства-виробника, його адресу;
- назву продукту (допустимо не позначати комерційної назви на фігурках і медалях);
- масу нетто, г;
- кінцеву дату споживання або дату виготовлення та термін придатності до споживання;
- штриховий код (за наявності);
- позначку цього стандарту (допустимо без року затвердження).

Поживну (харчову) цінність й енергетичну цінність (калорійність) 100 г шоколаду обчислюють на кожен вид шоколаду відповідно до рецептури.

8.3 Транспортне маркування згідно з ГОСТ 14192 повинно мати маніпуляційні знаки або написи: «Крихке. Обережно», «Берегти від вологи», «Берегти від нагрівання».

На кожен одиницю транспортної тари наносять маркування, що містить:

- назву продукту;
- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
- масу нетто, кг (кількість пакованих одиниць і масу нетто пакованої одиниці);
- склад продукту в порядку переваги складників (для вагового шоколаду);
- поживну (харчову) цінність із позначенням кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 г харчового продукту й енергетичної цінності (калорійності), виражену в кілоджоулях (кДж) та/або кілокалоріях (ккал) на 100 г харчового продукту (для вагового шоколаду);
- кінцеву дату споживання або дату виготовлення та термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- штриховий код (за наявності);
- позначку цього стандарту (допустимо без року затвердження).

8.4 Інформацію щодо сертифікації (за наявності) наносить виробник за потреби.

8.5 Дозволено наносити іншу інформацію, що не суперечить чинному законодавству України.

8.6 Для маркування шоколаду, що експортують:

- а) маркування, призначене для споживачів різних країн (зокрема України), позначають літерним кодом відповідної країни згідно з ДСТУ ISO 3166-1;
- б) маркування шоколаду, призначене для споживачів в країнах-імпортерах, може відрізнятися від маркування шоколаду згідно з вимогами законодавства України.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Шоколад виготовляють:

- поштучним: загорнутим (упакованим) або незагорнутим;
- фасованим (шоколад одної назви, у вигляді суміші або наборів, складених із різних видів і назв шоколаду);
- ваговим.

9.2 У разі виготовлення шоколаду з додаванням виробів нехарчової призначеності (іграшки тощо) останні мають відповідати вимогам чинного законодавства України та/або вимогам центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, та їх потрібно додавати упакованими.

9.3 Паковальні матеріали, споживча і транспортна тара, яку використовують для пакування шоколаду, мають відповідати вимогам чинних нормативних документів згідно з якими їх виготовлено, а імпортовані — відповідати вимогам центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, та забезпечувати збереження якості та безпечності шоколаду під час його транспортування, зберігання та реалізування.

9.4 Маса нетто розфасованого та вагового упакованого шоколаду має відповідати масі, зазначеній на маркуванні.

Допустимі відхили маси нетто пакованої одиниці для розфасованого та вагового шоколаду згідно з Р 50-056 наведено в таблиці 4.

Таблиця 4 — Допустимі відхили маси нетто пакованої одиниці

Номінальне значення маси продукції в пакованій одиниці, г			Значення границі допустимого мінусового відхилу від номінального значення	
			%	г
Від	5 до	50	9,0	—
Понад	50 »	100	—	4,5
»	100 »	200	4,5	—
»	200 »	300	—	9,0
»	300 »	500	3,0	—
»	500 »	1 000	—	15,0
»	1 000 »	10 000	1,5	—
»	10 000 »	15 000	—	150,0
»	15 000 »	25 000	1,0	—

Примітка 1. Для пористого шоколаду масою нетто пакованої одиниці від 50 г до 100 г значення границі допустимого мінусового відхилу від номінального значення 5,5 %.

Примітка 2. Граничне значення плюсового відхилу маси нетто від номінального значення маси нетто не обмежено.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Для транспортування шоколаду використовують спеціально призначені чи обладнані для цього транспортні засоби, що мають дозвільні документи згідно з правилами перевезення на цьому виді транспорту.

Умови транспортування мають відповідати параметрам зберігання, які зазначив виробник.

Заборонено використовувати транспортні засоби, у яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати шоколад разом із продуктами, що мають специфічний запах.

10.2 Шоколад зберігають у сухих, чистих, добре вентиляваних приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$ і відносної вологості повітря, що не перевищує 75 %. Заборонено зберігати шоколад поруч із продуктами, що мають специфічний запах.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання та підготування проб — згідно з ДСТУ 4619.

11.2 Визначення маси нетто, органолептичних показників — згідно з ДСТУ 4683.

11.3 Фізико-хімічні показники визначають відповідно до таблиці 2.

11.4 Визначення масової частки вологи та сухих речовин, цукру, масової частки жиру — згідно з ДСТУ 4910, ДСТУ 5059 та ДСТУ 5060.

Примітка. Під час контролювання допустимо використовувати імпортований лабораторний посуд, хімічні реактиви, живильні середовища, устаткування та методики, за класом точності та якістю не нижчі, ніж вітчизняні.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ДСТУ 4619.

12.2 Масову частку золи, не розчинної в 10-відсотковому розчині соляної кислоти, підприємство-виробник визначає періодично, але не рідше ніж один раз на півроку або згідно з вимогами споживача.

12.3 Масову частку жиру, цукру, вологи визначають під час виготовлення шоколаду згідно з порядком та періодичністю контролю, установленого на підприємстві, та/або в разі виникнення розбіжностей в оціненні якості шоколаду.

12.4 Порядок та періодичність контролю гранулометричних показників у шоколадних масах та масову долю начинки в шоколаді з начинкою виробник установлює в програмі виробничого контролю.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність шоколаду вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Термін придатності з дати виготовлення не більше ніж:

— шоколаду темного (чорного) без добавлень (незагорнутого вагового) — 4 міс.;

— шоколаду темного (чорного) з добавленнями та начинками, молочного без добавлень, із добавленнями та начинками, білого без добавлень, із добавленнями та начинками, білого без добавлень, із добавленнями та начинками (незагорнутого вагового) — 2 міс.;

— шоколаду темного (чорного) без добавлень (загорнутого та фасованого) — 6 міс.;

— шоколаду темного (чорного) з добавленнями та начинками, молочного без добавлень, із добавленнями та начинками, білого без добавлень, із добавленнями та начинками (загорнутого та фасованого) — 4 міс.;

— шоколаду темного (чорного) без добавлень, молочного без добавлень, упакованого в повітронепроникні матеріали методом термозварювання або загорнутого у фольгу й етикетку або кошировану фольгу й етикетку, або у фольгу чи кошировану фольгу, або тиснену фольгу і картонне пакування, що мають дозвіл центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я (за типом конверта) — 10 міс.;

— шоколаду темного з добавленнями та начинками, молочного з добавленнями та начинками, білого без добавлень, із добавленнями та начинками, упакованого в повітронепроникні матеріали методом термозварювання або загорнутого у фольгу й етикетку або кошировану фольгу й етикетку, або у фольгу, кошировану фольгу чи тиснену фольгу і картонне пакування, що мають дозвіл центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я (за типом конверта) — 7 міс.;

— шоколаду темного (чорного) без крупних добавлень (загорнутого та фасованого), молочного без крупних добавлень (загорнутого та фасованого) за умови використання під час виготовлення какао тертого, що пройшло процес повної автоматичної дебактеризації, та забезпечення мікробіологічного контролю кожної партії сировини та/чи готового шоколаду, або за умови використання какао тертого, кожну партію якого перевіряють на відповідність мікробіологічних показників відповідно до чинного законодавства — 12 міс.;

— шоколаду темного (чорного) з добавленнями та начинками, молочного з добавленнями та начинками (загорнутого та фасованого) за умови використання під час виготовлення какао тертого, що пройшло процес повної автоматичної дебактеризації, та забезпечення мікробіологічного контролю кожної партії сировини та/чи готового шоколаду — 7 міс.

13.3 Для підприємств, оснащених сучасними автоматизованими технологічними лініями для виготовлення шоколаду та які відповідають вимогам системи HACCP, термін придатності з дати виготовлення не більше ніж:

— шоколаду темного (чорного), молочного та білого шоколаду без добавлень та з добавленнями загорнутого — 12 міс.;

— шоколаду темного (чорного), молочного та білого шоколаду з начинками загорнутого — 9 міс.

У разі виготовлення шоколаду з двох або кількох шоколадних мас термін придатності встановлюють за масою з найменшим терміном придатності.

Термін придатності наборів із шоколаду встановлюють за терміном придатності шоколаду, що має найменший термін придатності.

13.4 Виробник може встановлювати збільшений термін придатності певного виду продукції за наявності позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, та за рішенням спеціалізованої дегустаційної комісії згідно з ДСТУ 3946.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Коды продукції згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Шоколад і цукрові кондитерські вироби	10.82.2
Шоколад і готові харчові продукти з умістом какао-продуктів (крім какао-порошку підсолодженого), безтарні	10.82.21
Шоколад і подібні продукти, з умістом какао-продуктів, у блоках, плитках, брусках масою більше ніж 2 кг чи в рідинних, пастоподібних формах, у порошку, у гранулах, в інших нетарних формах, у контейнерах чи первинному пакуванні масою більше ніж 2 кг, з умістом какао-продуктів не менше ніж 18 мас.%	10.82.21-30.00
Крихта молочного шоколаду з умістом какао-масла не менше ніж 18 мас.% та в пакуванні масою більше ніж 2 кг	10.82.21-50.00
Шоколад і готові харчові продукти, з умістом какао-продуктів (крім какао-порошку підсолодженого), крім безтарних	10.82.22
Шоколад у блоках, плитках чи брусках з начинкою (зокрема з вершками, лікером або плодовою пастою), крім шоколадного печива	10.82.22-33.00
Шоколад у блоках, плитках чи брусках із додаванням зерна зернових культур, плодів або горіхів (крім шоколаду з начинкою, шоколадного печива)	10.82.22-35.00
Шоколад у блоках, плитках чи брусках (крім шоколаду з начинкою, з додаванням зерна зернових культур, плодів або горіхів, шоколадного печива)	10.82.22-39.00
Шоколад білий	10.82.23-30.00

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Санитарные правила для предприятий кондитерской промышленности (Санітарні правила для підприємств кондитерської промисловості). Затв. заступником головного санітарного лікаря СРСР від 27.12.71 № 945а-71.

2 Положення про контроль за транскордонними перевезеннями небезпечних відходів та їх утилізацією/видаленням. Затв. постановою Кабінету Міністрів України від 13 липня 2000 р. № 1120.

Код УКНД 67.190

Ключові слова: загальні технічні умови, зберігання, маркування, методи контролювання, органолептичні показники, пакування, приймання, транспортування, фізико-хімічні показники, шоколад.

Редактор Л. Ящук
Технічний редактор О. Марченко
Коректор О. Опанасенко
Верстальник Т. Шишкіна

Підписано до друку 17.03.2015. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. 462 Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115
Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру видавців,
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006, серія ДК, № 1647

Копіювання нормативного документа виконав Агент з виготовлення та розповсюдження копій нормативних документів:

**ТзОВ “Науково-інформаційний центр “Леонорм”
79014, м. Львів, вул. Котика 7**

(для пошти: 79014, м. Львів, а/с 9377, т/ф: (032) 260-11-51, (032) 244-88-23)

Код ВЕ237393