

ГОСТ 30058—95  
ГОСТ Р 50230—92

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й   С Т А Н Д А Р Т

---



# ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ ТИПА МЯГКИХ КОНФЕТ

## Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 6—99

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ  
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
М и н с к

## ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ ТИПА МЯГКИХ КОНФЕТ

### Общие технические условия

Eastern sweeties of soft sweetmeat type.  
Specifications

ОКП 91 2912

---

Дата введения 1994—01—01

Настоящий стандарт распространяется на восточные сладости типа мягких конфет, изготовляемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, сбитых белков или крахмала, с применением различных видов сырья, вкусовых и ароматических веществ.

Требования к восточным сладостям типа мягких конфет, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 1.1.5, 1.1.6, 1.2.1.

## 1 Технические требования

### 1.1 Характеристики

1.1.1 Восточные сладости типа мягких конфет изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением действующих санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.1.2 В зависимости от рецептуры и способа изготовления восточные сладости типа мягких конфет подразделяют на: нугу, лукум сбивной, рахат-лукум, кос-халву, ойлу, алы, аланы, дайма-ойлу, шербет, чуч-хелу, сливочное полено, сливочную колбаску, восточные сладости на фруктовой основе.

1.1.3 По органолептическим показателям восточные сладости типа мягких конфет должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

1.1.4 По физико-химическим показателям восточные сладости типа мягких конфет должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

1.1.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в восточных сладостях типа мягких конфет не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденными Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89\*.

1.1.6 По микробиологическим показателям восточные сладости типа мягких конфет должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

---

\* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2. 560—96.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха. Изделия, содержащие жир, не должны иметь салитого и прогорклого привкуса
Цвет	Свойственный данному наименованию изделия
Форма и поверхность	В соответствии с утвержденными рецептурами
Структура и консистенция	Для нуги — вязкая, полутвердая или мягкая; для сбивного лукума — мелкопористая мягкая или слегка затяжистая; для рахат-лукума — студнеобразная, слегка тянущаяся, вязкая; для кос-халвы, ойлы и восточных сладостей на фруктовой основе — полутвердая, вязкая; для алы — затяжистая; для шербета — мелкокристаллическая; для сливочного полена — мелкокристаллическая, мягкая; для сливочной колбаски — мелкокристаллическая полутвердая, слегка вязкая; для чуч-хелы вязкая

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	В соответствии с утвержденными рецептурами
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, % (кроме рахат-лукума и восточных сладостей типа мягких конфет, изготовленных с добавлением 50 % и более сиропа из-под набата)	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с отклонением в сторону уменьшения не более 2,5
Массовая доля редуцирующих веществ для всех видов рахат-лукума, %, не более	42,0
Общая кислотность, в градусах, для всех видов рахат-лукума, кроме изделий с орехами, не менее	1,4
для рахат-лукума с орехами, не менее	0,2
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты, с массовой долей 10 %, %, не более	0,1

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Норма для		
	кос-халвы	ойлы	шербета
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5,0 \times 10^2$	$5,0 \times 10^3$	$5,0 \times 10^3$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные), в массе продукта, г	Не допускаются		
Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5,0 \times 10$	$5,0 \times 10$	$5,0 \times 10^2$
Плесневые грибы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^2$
<b>П р и м е ч а н и я</b>			
1 Для восточных сладостей типа мягких конфет, не указанных в табл. 3, микробиологические показатели должны соответствовать медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов для конфет, утвержденным Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89*.			
2 Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта, не допускаются.			

\* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2. 560—96.

## 1.2 Требования к сырью

1.2.1 Сырье, применяемое для изготовления восточных сладостей типа мягких конфет, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации и медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденным Министерством здравоохранения СССР 01.08.89 № 5061—89\*.

1.2.2 Ароматизирующие и красящие вещества, применяемые для изготовления восточных сладостей типа мягких конфет, должны быть разрешены к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

## 1.3 Упаковка

1.3.1 Восточные сладости типа мягких конфет изготавливают завернутыми и незавернутыми, штучными, фасованными и весовыми.

1.3.2 Штучные восточные сладости типа мягких конфет изготавливают в форме брусков, массой нетто не более 150 г, завернутыми в алюминиевую фольгу по ГОСТ 745, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, полимерные пленки и другие упаковочные материалы, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3.3 Восточные сладости типа мягких конфет фасуют в коробки из коробочного картона по НД или полимерных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, массой нетто не более 500 г.

Дно коробок и поверхность фасованных в них изделий застилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569, пергамином по НД.

Коробки должны быть художественно оформлены.

1.3.4 Весовые восточные сладости в виде конфет допускается выпускать завернутыми в парафинированную бумагу или полимерные пленки, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, или в художественно оформленную этикетку из писчей бумаги по ГОСТ 18510, этикеточной бумаги по ГОСТ 7625 и подвертку из парафинированной бумаги по ГОСТ 9569.

Этикетка и подвертка должны плотно облежать изделие, но легко от него отделяться. Краска на этикетках должна быть прочной и не должна переходить на поверхность изделия.

1.3.5 Фасованные в коробки восточные сладости типа мягких конфет упаковывают в дощатые ящики, ящики из листовых древесных материалов по ГОСТ 10131, фанерные многооборотные ящики по ГОСТ 11354 или в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 15 кг.

Допускается упаковывать коробки с восточными сладостями типа мягких конфет в возвратную и многооборотную тару, которая должна быть чистой и перед упаковыванием продукции выстлана со всех сторон пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой или другими упаковочными материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3.6 Незавернутые штучные восточные сладости типа мягких конфет укладывают рядами с их перестилкой бумагой в дощатые ящики, ящики из листовых древесных материалов, ящики из гофрированного картона массой нетто не более 10 кг.

1.3.7 Весовые восточные сладости типа мягких конфет упаковывают в дощатые ящики, ящики из листовых древесных материалов, ящики из гофрированного картона массой нетто не более 7 кг, весовой шербет массой нетто не более 14 кг.

1.3.8 Для внутригородских и местных перевозок весовые восточные сладости типа мягких конфет упаковывают в ящики алюминиевые по ОСТ 27—51—392 или другой нормативно-технической документации, в ящики из полимерных материалов, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, деревянные ящики-лотки по ГОСТ 11354 массой нетто не более 20 кг; восточные сладости типа мягких конфет, фасованные в коробки, — в металлическую тару-оборудование по ГОСТ 24831 или по другой нормативно-технической документации, в два слоя оберточной бумаги или в один слой мешочной бумаги по ГОСТ 2228, массой нетто 10 кг, с перевязыванием шпагатом или заклеиванием клеевой лентой. При массе нетто не более 5 кг допускается оклеивать каждую единицу транспортной тары бандеролью.

1.3.9 Ящики и лотки при упаковывании весовых и штучных восточных сладостей типа мягких конфет выстилают упаковочными материалами, разрешенными к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Этими же материалами перестилают ряды и накрывают верхний ряд продукции.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.