

# КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД

## Общие технические условия

Издание официальное



# ГОСТ 18488—2000

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН МТК 152 «Пищевые концентраты и ароматизаторы», Научно-исследовательским институтом пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии (НИИПП и СПТ)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 17 июня 2000 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 8 мая 2001 г. № 201-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18488—2000 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2002 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 18488—73, кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения

© ИПК Издательство стандартов, 2001

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандартта России

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ СЛАДКИХ БЛЮД****Общие технические условия**

Food concentrates of sweet dishes. General specifications

---

Дата введения 2002—01—01**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты сладких блюд и устанавливает общие технические условия при производстве, реализации и использовании.

Пищевые концентраты сладких блюд представляют собой смеси различных предварительно подготовленных продуктов и предназначены для быстрого приготовления готового блюда.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.3 (3.5), 4.2.5 и 4.2.6.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 2226—88 Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1—77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2—77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3—77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности супензии

ГОСТ 15113.4—77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.5—77 Концентраты пищевые. Методы определения кислотности

ГОСТ 15113.6—77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы.

ГОСТ 24370—80 Пакеты из бумаги и термосвариваемых материалов. Общие технические условия

ГОСТ 24508—80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

### 3 Ассортимент

3.1 Концентраты сладких блюд вырабатывают следующих видов: кисели, муссы, желе, кремы, пудинги.

Все виды в зависимости от применяемого сырья подразделяют на:

- концентраты сладких блюд на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков, (кисели, муссы, желе);
  - концентраты сладких блюд без плодовых и ягодных экстрактов концентрированных соков (с вкусовыми и ароматическими добавками — кисели, муссы, желе);
  - концентраты сладких блюд молочные (кисели и кремы желейные и заварные);
  - концентраты сладких блюд без молочных компонентов (кремы и пудинги десертные).
- 3.2 Коды ОКП на данные виды продукции приведены в приложении А.

### 4 Общие технические требования

4.1 Концентраты пищевые сладких блюд вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

#### 4.2 Характеристики

4.2.1 Внешний вид концентратов сладких блюд должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сладких блюд	Метод анализа
Внешний вид насыпных концентратов	Однородная сыпучая масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки	По ГОСТ 15113.3
Внешний вид брикетов	Целые, правильной формы	По ГОСТ 15113.3

4.2.2 Органолептические показатели готовых блюд из концентратов, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика сладких блюд						Метод анализа	
	Кисели		Муссы на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них	Желе на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них	Кремы			
	на плодовых или ягодных экстрактах, концентрированных соках или без них	молоч-ные			желейные с молочными компонентами или без них	заварные с молочными компонентами или без них		
Внешний вид	Свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом Допускается опалесценция						По ГОСТ 15113.3	
Цвет	Свойственный соответствующим блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом						По ГОСТ 15113.3	