

Концентраты пищевые  
**СЛАДКИЕ БЛЮДА**  
Общие технические условия

Канцэнтраты харчовыя  
**САЛОДКІЯ СТРАВЫ**  
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



БЗ 4-2007



Госстандарт  
Минск

---

УДК 664.87:006.354(476)

МКС 67.080.10; 67.180.10

НЗЗ

**Ключевые слова:** концентраты пищевые, сладкие блюда, показатели, требования

ОКП 91 9510

ОКП РБ 15.89.14

---

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

### **Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным объединением «Хартэх»  
ВНЕСЕН концерном «Белпищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 16 марта 1995 г. № 2

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в феврале 1996 г. (ИУС РБ № 1 1996 г.), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в октябре 2000 г. (ИУС РБ № 5 2000 г.), ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в апреле 2007 г. (ИУ ТНПА № 4 2007)

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

---

Издан на русском языке

---

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**Концентраты пищевые  
СЛАДКИЕ БЛЮДА  
Общие технические условия****Канцэнтраты харчовыя  
САЛОДКІЯ СТРАВЫ  
Агульныя тэхнічныя ўмовы****Food concentrates  
SWEET DISHES  
General specifications**

---

Дата введения 1995-10-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на концентраты пищевые – сладкие блюда (кисели, кремы, муссы, желе, пудинги и т. д.), представляющие собой смеси различных предварительно подготовленных продуктов, фасованные в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления сладких блюд.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)**

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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 1100-98 Продукты пищевые. 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

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 7047-55 Витамины А, С, D, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*

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 14192-96 Маркировка грузов

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

## СТБ 991-95

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

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 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24370-80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

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 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 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – 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.

### Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

## 3 Общие технические требования

**3.1** Концентраты пищевые – сладкие блюда должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству сладких блюд в упаковочных единицах, к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)**

### 3.2 Характеристики

**3.2.1** В зависимости от рецептур концентраты сладких блюд изготавливают следующих видов: кисели, муссы, желе, кремы, пудинги.

**3.2.2** По внешнему виду пищевые концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя           | Характеристика   |
|-----------------------------------|--|
| Внешний вид насыпных концентратов | Однородная порошкообразная масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комки |
| Внешний вид брикетов              | Целые, правильной формы, равномерные по толщине                          |