

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 149 «Кондитерские изделия»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 1 февраля 2000 г. № 22-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

© ИПК Издательство стандартов, 2000

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Переиздание (по состоянию на декабрь 2008 г.)

РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ**Общие технические условия**Chewing gum.
General specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на жевательную резинку, в том числе лечебно-профилактического действия, представляющую собой изделие, состоящее из эластичной основы, вкусовых веществ и ароматизаторов, пищевых и лечебно-профилактических добавок с добавлением или без добавления красителей.

Требования к жевательной резинке, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.6 — 3.1.10, 3.2.1, 3.2.2, 3.4, 4.2.

2 Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ 450—77 Кальций хлористый технический. Технические условия
- ГОСТ 745—79 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия
- ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей
- ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения золы и ферропримесей
- ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара
- ГОСТ 5904—82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб
- ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения *Staphylococcus aureus*
- 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 13511—91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
- ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 21400—75 Стекло химико-лабораторное. Технические требования
- ГОСТ 24104—88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия
- ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Общие технические условия
- ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

Издание официальное

* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 8).

ГОСТ Р 51561—2000

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

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

ГОСТ 27543—87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

3 Общие технические требования

3.1 Характеристики

3.1.1 Жевательную резинку изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурным и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.1.2 В зависимости от способа формования жевательную резинку подразделяют на:

- дражированную;

- недражированную.

3.1.3 В зависимости от рецептуры жевательную резинку изготавливают с начинкой и без начинки.

3.1.4 По органолептическим показателям жевательная резинка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------|---|
| Вкус и запах | Ясно выраженные, характерные для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха |
| Цвет | Различный, свойственный данному наименованию изделия. Окраска равномерная |
| Форма | Разнообразная, в соответствии с рецептурой |
| Консистенция | Хрупкопластичная; после жевания растягивающаяся, вязкопластичная, не прилипающая к зубам |
| Поверхность | Сухая, допускается слегка матовая корочка |

3.1.5 По физико-химическим показателям жевательная резинка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля влаги, % | В соответствии с рецептурой, но не более 7,0 |
| Массовая доля общего сахара (по сахарозе), % | В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре, но не более 80,0 |
| Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей десять процентов, %, не более | 6,0 |