

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EACC)  
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
32615–  
2014  
(ISO 2451:1973)

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ**  
**ЭКЗЕМПЛЯР**

КАКАО-БОБЫ  
Технические условия

(ISO 2451:1973, MOD)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 9403

30 июня 2014 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

## Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2-97 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларусь по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларусь по продовольствию»)

2 ВНЕСЕН Государственным комитетом по стандартизации Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 45-2014 от 25 июня 2014 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстан стандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстан стандарт

4 Настоящий стандарт модифицирован по отношению к международному стандарту ISO 2451:1973 Cocoa bean – Specification (Какао-бобы. Технические условия) путем внесения технических отклонений (включение дополнительных положений и изменение отдельных слов, фраз).

Дополнительные положения, включенные в текст стандарта для учета потребностей национальных экономик указанных выше государств и/или особенностей межгосударственной стандартизации, выделены в тексте стандарта одиночной вертикальной линией, расположенной на полях слева и справа (соответственно для четных и нечетных страниц) от соответствующего текста.

Измененные слова, фразы, направленные на учет особенностей межгосударственной стандартизации, выделены в тексте курсивом.

Полный перечень технических отклонений с объяснением причин их внесения приведен в дополнительном приложении В.

Международный стандарт разработан техническим комитетом по стандартизации ISO/TC 34 «Сельскохозяйственные продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

В разделе «Нормативные ссылки» и тексте стандарта ссылки на межгосударственные стандарты актуализированы.

Перевод с английского (en).

Официальный экземпляр международного стандарта, на основе которого разработан настоящий межгосударственный стандарт, имеется в национальном органе по стандартизации.

Степень соответствия — модифицированная (MOD).

Настоящий стандарт подготовлен на основе СТБ 1993-2009 (ISO 2451:1973)

## 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

КАКАО-БОБЫ  
Технические условия

Cocoa beans  
Specification

Дата введения -

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает технические требования к какао-бобам.

Рекомендации по хранению и обеззараживанию какао-бобов приведены в приложениях А и Б.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ ISO 1114-2014 Какао-бобы. Контроль разрезанием

ГОСТ ISO 2292-2014 Какао-бобы. Отбор проб

ГОСТ 26927-86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сыре и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сыре и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B<sub>1</sub> и M<sub>1</sub>

ГОСТ 32616-2014 (ISO 2291:1980) Какао-бобы. Определение содержания влаги (общепринятый метод)

При мечани е – 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 заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **какао-бобы** (cocoa beans): Семена дерева какао (*Theobroma cacao* Linnaeus); в торговле и в настоящем стандарте это определение относится к целым семенам, подвергнутым ферментации и сушке.

3.2 **сухое какао** (dry cocoa): Термин, используемый в торговле, относящийся к какао-бобам, которые равномерно высушены до содержания влаги, соответствующего требованиям настоящего стандарта.

### 3.3 Дефектные какао-бобы

3.3.1 **заплесневелые какао-бобы** (mouldy cocoa beans): Какао-бобы, на внутренних частях которых невооруженным глазом видна плесень.

3.3.2 **темно-серые какао-бобы** (slaty cocoa beans): Какао-бобы, имеющие темно-серый цвет не менее чем на половине поверхности боба, подготовленного по ГОСТ ISO 1114.

| Примечание – Темно-серый цвет характерен для какао-бобов, высохших до ферментации.

3.3.3 **какао-бобы, поврежденные насекомыми** (insect-damaged cocoa beans): Какао-бобы, на внутренних частях которых имеются насекомые на любой стадии развития или которые были поражены насекомыми, в результате чего образовались повреждения, видимые невооруженным глазом.

| Примечание – В настоящем стандарте в понятие «насекомые» включены клещи.

3.3.4 **проросшие какао-бобы** (germinated cocoa beans): Какао-бобы, у которых целостность кожуры нарушена в результате появления ростков.

3.3.5 **плоские какао-бобы** (flat cocoa beans): Какао-бобы, две семядоли которых настолько тонки, что поверхность семядоли не может быть получена разрезанием.

3.3.6 **закоптевые какао-бобы** (smoky cocoa beans): Какао-бобы, имеющие запах или привкус дыма или с наличием копоти.

3.3.7 **разрушенные какао-бобы** (broken cocoa beans): Какао-бобы, в которых отсутствуют части, составляющие меньше половины боба.

3.3.8 **осколок** (fragment): Часть какао-боба, составляющая меньше половины целого боба.

3.3.9 **кусочек кожуры** (piece of shell): Часть кожуры какао-боба без ядра.

3.4 **подмешивание; фальсификация** (adulteration): Изменение состава сортовых какао-бобов любым способом, в результате чего полученная смесь или комбинация не соответствует указанному сорту, ухудшается качество какао-бобов, присутствует посторонний вкус или запах или изменяется их объем или масса.

3.5 **посторонние примеси** (foreign bodies): Любые вещества, кроме какао-бобов, разрушенных какао-бобов, осколков и кусочков кожуры.

3.6 **партия** (lot): По ГОСТ ISO 2292.

## 4 Подготовка какао-бобов

Какао-бобы должны быть ферментированы и затем высушены до содержания влаги, не превышающего значения, указанного в 5.1.6.

## 5 Технические требования

### 5.1 Общие требования к партии какао-бобов

#### 5.1.1 Запах и вкус

Какао-бобы не должны содержать закоптевые бобы или бобы с не свойственным или посторонним запахом или привкусом.

5.1.2 Какао-бобы не должны иметь признаки подмешивания.

#### 5.1.3 Посторонние примеси

Какао-бобы не должны содержать посторонние примеси.

| Примечание – Допускается устанавливать количество посторонних примесей условиями контракта на поставку какао-бобов, но не более 1,5 %.

#### 5.1.4 Живые насекомые

Какао-бобы не должны содержать живых насекомых.

#### 5.1.5. Разрушенные какао-бобы, осколки и кусочки кожуры

Какао-бобы не должны содержать разрушенных бобов, осколков и кусочков кожуры.

| Примечание – Допускается устанавливать количество разрушенных какао-бобов, осколков и кусочков кожуры условиями контракта на поставку, но не более 2 %.

#### 5.1.6 Содержание влаги

Массовая доля влаги в какао-бобах не должна превышать 7,5 %.