

ГОСТ 6442-2014: Мармелад. Общие технические условия

Жарова Ксения
Михаил Самсонов

Москва, 2016

Сведения о стандарте

- ❑ **Разработан** ГНУ НИИКП Россельхозакадемии;
- ❑ **Внесен** Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии;
- ❑ **Принят** Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 14 ноября 2014 г.;
- ❑ **Введен в действие** 19.11.2014 г. (в силе – с 01.01.2016 г.);

Предисловие
Статья 1. Область применения.
Статья 2. Нормативные ссылки.
Статья 3. Термины и определения.
Статья 4. Классификация.
Статья 5. Технические требования.
Статья 6. Правила приемки.
Статья 7. Методы контроля
Статья 8. Транспортирование и хранение.

Содержание стандарта

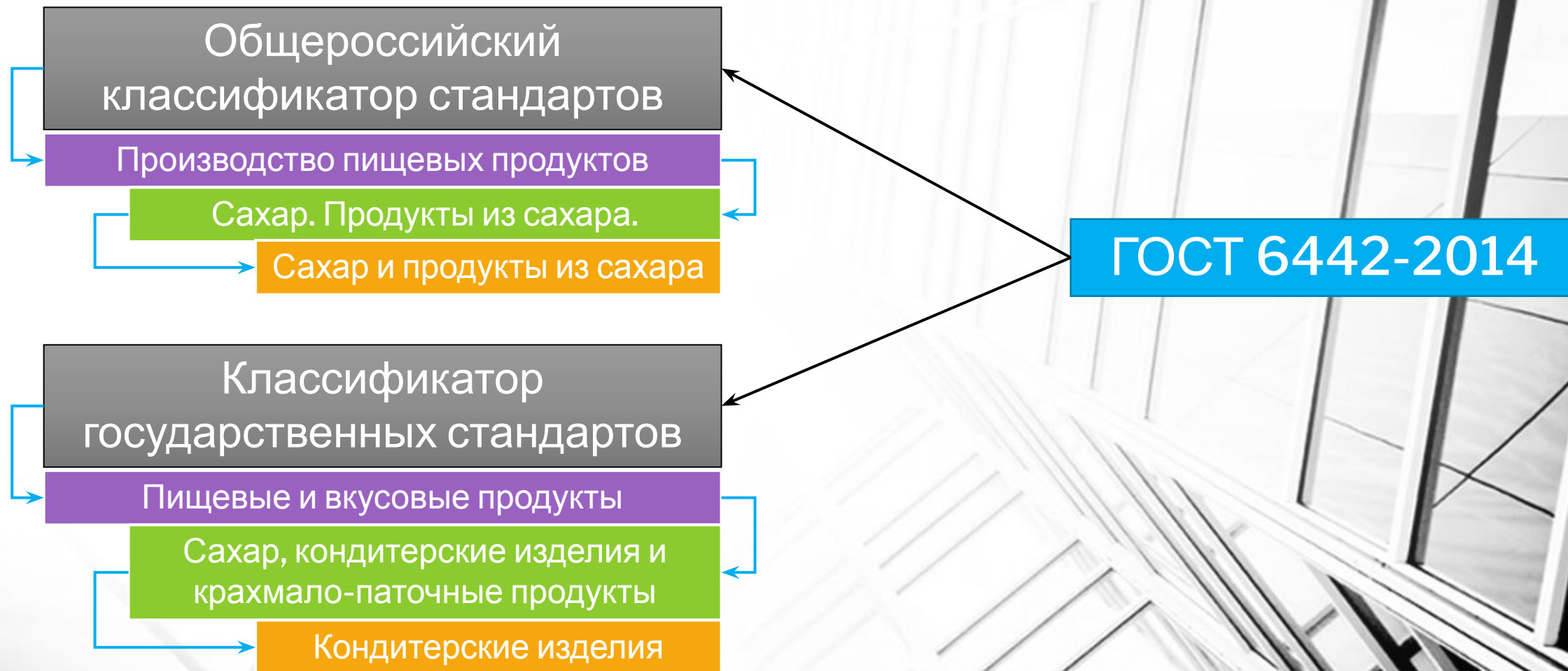


Страны, проголосовавшие за принятие стандарта

Сведения о стандарте

- ❑ **Предмет** стандарта: мармелад (далее – продукт);
- ❑ **Вид** стандарта: технические условия;
- ❑ **Цель** стандарта: **обеспечить безопасность** продукта;
- ❑ **Задачи** стандарта:
 - установить **технические требования** к продукту;
 - дать **классификацию** видов продукта;
 - определить **методы контроля показателей** продукта;
 - обозначить **правила транспортирования и хранения** продукта.

Сведения о стандарте



1. Область применения

- Настоящий стандарт распространяется на **мармелад** – *сахаристое кондитерское изделие.*



Информативные ССЫЛКИ

ГОСТ 6442-2014

Продукты пищевые

Методы определения химических элементов

Методы выявления (и определения количества) бактерий

Изделия кондитерские

Методы определения физико-химических показателей

Методы определения органолептических показателей

Методы отбора (и подготовки) проб для микробиологических анализов

3. Термины и определения

1. Мармелад – сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции:

- имеющее определенную заданную форму,
- получаемое **увариванием** желирующего фруктового и/или овощного сырья (и/или раствора студнеобразователя) с сахаром;
- с добавлением/без добавления:
 - патоки,
 - пищевых добавок,
 - ароматизаторов;
- с **массовой долей** фруктового и/или овощного сырья:
 - для фруктового (овощного) – **≥30%**,
 - для желеино-фруктового (желеино-овощного) – **≥15%**;
- с **массовой долей влаги** – **≤33%** от массы кондитерского изделия.

2. Жевательный мармелад – мармелад:

- жевательной консистенции;
- **массовая доля влаги** в котором – **≤22%** от массы кондитерского изделия.

3. Студнеобразователь – вещество:

- **вводимое в рецептурные смеси** кондитерских изделий;
 - (для создания студнеобразной консистенции).

4. Классификация

по сырью–студнеобразующей основе:

- **фруктовый** (овощной) на основе *желирующего* фруктового и/или овощного *сырья*;
- **желейно-фруктовый** (желейно-овощной) на основе *студнеобразователя* в сочетании с *желирующим* фруктовым и/или овощным *сырьем*;
- **желейный, жевательный** на основе *студнеобразователя*.

по способу формования:

- **формовой** (в т.ч. пат), формуемый отливкой мармеладной массы в формы;
- **пластовый**, формуемый отливкой мармеладной массы в упаковку;
- **резаный**, формуемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия.

по технологии производства и рецептуры:

- *с обсыпкой*:
 - сахаром,
 - кокосовой стружкой,
 - какао-порошком
 - и др.;
- неглазированный;



Желейный



Фруктовый



Резанный



Формовой



Пластовой



Глазированный