

ГОСТ 6442-2014: Мармелад. Общие технические условия

Жарова Ксения
Михаил Самсонов

Москва, 2016

- Разработан в НИИКИ Россельхозакадемии;
- 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.**)

1. Предисловие
2. Статья 1. Область применения.
3. Статья 2. Нормативные ссылки.
4. Статья 3. Термины и определения.
5. Статья 4. Классификация.
6. Статья 5. Технические требования.
7. Статья 6. Правила приемки.
8. Статья 7. Методы контроля / Ссылки на соотв. ГОСТы
9. Статья 8. Транспортирование и хранение.
10. Библиография

Предмет и цели

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

1. Область применения

- Распространение стандарта – на мармелад: сахаристое кондитерское изделие.

ССЫЛКИ

- ❖ **ГОСТ 8.579-2002:** Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте;
- ❖ **ГОСТ 5897-90:** Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей;
- ❖ **ГОСТ 10444.12-2013:** Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов;
- ❖ **ГОСТ 15846-2002:** Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;
- ❖ **ГОСТ 26927-86:** Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути;
- ❖ **ГОСТ 30711-2001:** Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В и М;
- ❖ **ГОСТ 31659-2012:** (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*;
- ❖ **ГОСТ 32751-2014:** Изделия кондитерские. Методы отбора 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 или 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;
- желеино-фруктовый (желеино-овощной) на основе студнеобразователя в сочетании с желирующим фруктовым и (или) овощным сырьем;
- желеиный, жевательный на основе студнеобразователя.

по способу формования:

- формовой (в т.ч. пат), формуемый отливкой мармеладной массы в формы;
- пластовой, 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;
- глазированный;
- глазированный частично;
- гляncованный;
- многослойный;

Стандартные требования

Наименование показателя	Характеристика
Вкус, запах и цвет	<ul style="list-style-type: none">• Характерные для данного наименования мармелада, без постороннего привкуса и запаха.• В многослойном мармеладе у каждого слоя – вкус, запах и цвет, соответствующие наименованию слоя.
Консистенция	Студнеобразная.
Форма	<ul style="list-style-type: none">• Для формового - правильная, с четким контуром, без деформации. Допускаются незначительные наплывы.• Для резаного - правильная, с четкими гранями, без деформации.• Для пластового - форма упаковки, в которую разливают мармеладную массу.
Поверхность	<ul style="list-style-type: none">• Для желейного и жевательного - гляncованная, без обсыпки или обсыпанная сахаром, или другой обсыпкой в соответствии с рецептурой.• Для изготовленного на поточно-механизированных линиях – допускаются следы от пуансона или от отверстий в формах, остающиеся после выемки изделий из форм.• Для гляncованного – допускается тонкокристаллическая корочка.• Для пластового – допускается слегка увлажненная поверхность.• Для изготовленного методом отливки массы в крахмал – допускаются следы крахмала на поверхности.

требования

Наименование показателя	Значение показателя для мармелада			
	фруктового (овощного)		желейно-фруктового (желейно-овощного)	желейного, жевательного
	формового	пластового		
Массовая доля влаги, %	9-24	29-33	15-24	15-22
Массовая доля влаги глазированного мармелада, %, не более	26	-	30	30
Массовая доля фруктового (овощного) сырья,* %, не менее	30		15	Не нормируется
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более	0,1		0,05	
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01			
Массовая доля бензойной кислоты,** %, не более	0,07			

* Данный показатель будет контролироваться с 2017 г. До 2017 г. массовую долю фруктового (овощного) сырья определяет изготовитель в соответствии с рецептурой расчетным методом.

** Данный показатель будет контролироваться с 2017 г.

хранение

1. Продукт транспортируют в соотв. с требованиями:

- (с учетом условий перевозок, установленных изготовителем)

2. Продукт следует хранить в:

- чистых;
- сухих;
- хорошо вентилируемых;
- и не зараженных вредителями складах.
- Продукт не должен:
 - подвергаться воздействию прямого солнечного света.
- Не допускается:
 - хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами со специфическим запахом.

3. Изготовитель устанавливает:

- срок годности;
- и условия хранения продукта.

Спасибо за внимание!



ale668660012011@yandex.ru