

Мороженое пломбир
ГОСТ 31457-2012

Введение

- * Мороженое – один из самых любимых десертов и у детей, и у взрослых. Это холодное лакомство проделало долгий путь через века и пространство: в давние времена китайцы передали секрет приготовления охлажденных сладостей арабам, и те придумали щербет, он же сорбе. Идею подхватили сицилийцы и усовершенствовали технологию, а когда в XIII веке Марко Поло привез из Восточных земель секрет охлаждения без использования люда, началось поистине триумфальное шествие мороженого по Европе. Сегодня различные сорта мороженого промышленного производства можно купить в супермаркете в любой стране.
- * В 2014 году казахстанский рынок мороженого оценивался в 44 млрд тенге. Ежегодно он увеличивался на 3-4 млн.



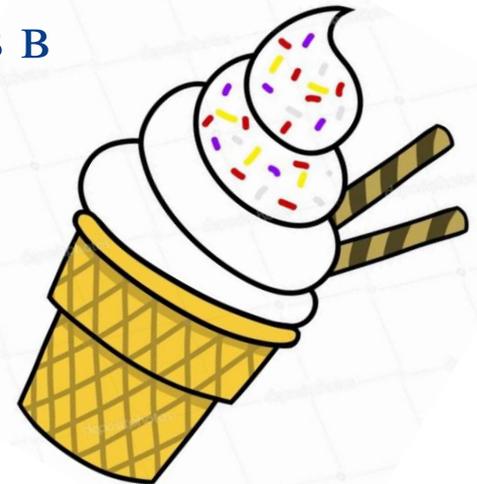
Актуальность

- * Мороженое очень древнее лакомство. О нем говорят очень много особенно летом. А честь него организуют конкурсы и праздники. Его любят и взрослые и дети. Это вкусный и любимый всеми десерт, очень полезный для здоровья так как при его употреблении вырабатывается «гормон счастья» (серотонин)



Цели в стандартизации

- * Защита интересов потребителей и государства в целом
- * Обеспечение совместимости и других требований
- * Устранение технологических барьеров в производстве и торговле



Нормативные ссылки

- * [ГОСТ 21-94](#) Сахар-песок. Технические условия
- [ГОСТ 22-94](#) Сахар-рафинад. Технические условия
- [ГОСТ 37-91](#) Масло коровье. Технические условия
- [ГОСТ 108-76](#) Какао-порошок. Технические условия
- [ГОСТ 656-79](#) Соки плодовые и ягодные натуральные. Технические условия
- [ГОСТ 657-79](#) Соки плодовые и ягодные с сахаром. Общие технические условия
- [ГОСТ 718-84](#) Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия
- [ГОСТ 719-85](#) Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром. Технические условия

и т.д

Классификация мороженого

- * I в зависимости от массовой доли молочного жира:
- * пломбир, сливочное, молочное.

- * II в зависимости от применения пищевкусных продуктов и/или ароматизаторов:
- * без пищевых продуктов или с пищевыми продуктами

- * III в зависимости от оформления поверхности:
- * без оформления поверхности; на декорированное; глазированное, в том числе эскимо; глазированное декорированное, в том числе эскимо

- *

Термины и определения

- * **закаленное мороженое:** Мороженое, подвергнутое после фризирования замораживанию до температуры не выше минус 18 °С и сохраняющее указанную температуру при хранении, транспортировании и реализации.
- * **пищевкусовые продукты (для мороженого):** Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе какао-порошок, кофе, чай, орехи, фрукты, мед, мягкая карамель, вареное сгущенное молоко и другие, специально вводимые в мороженое в процессе его изготовления для придания ему специфического вкуса.
- * И т.д



Пищевая ценность мороженого (ванильное мороженое)

Жиры 11 g

Насыщенные жиры 7 g

Полиненасыщенные жирные кислоты 0,5 g

Мононенасыщенные жирные кислоты 3 g

Холестерин 44 mg

Натрий 80 mg

Калий 199 mg

Углеводы 24 g

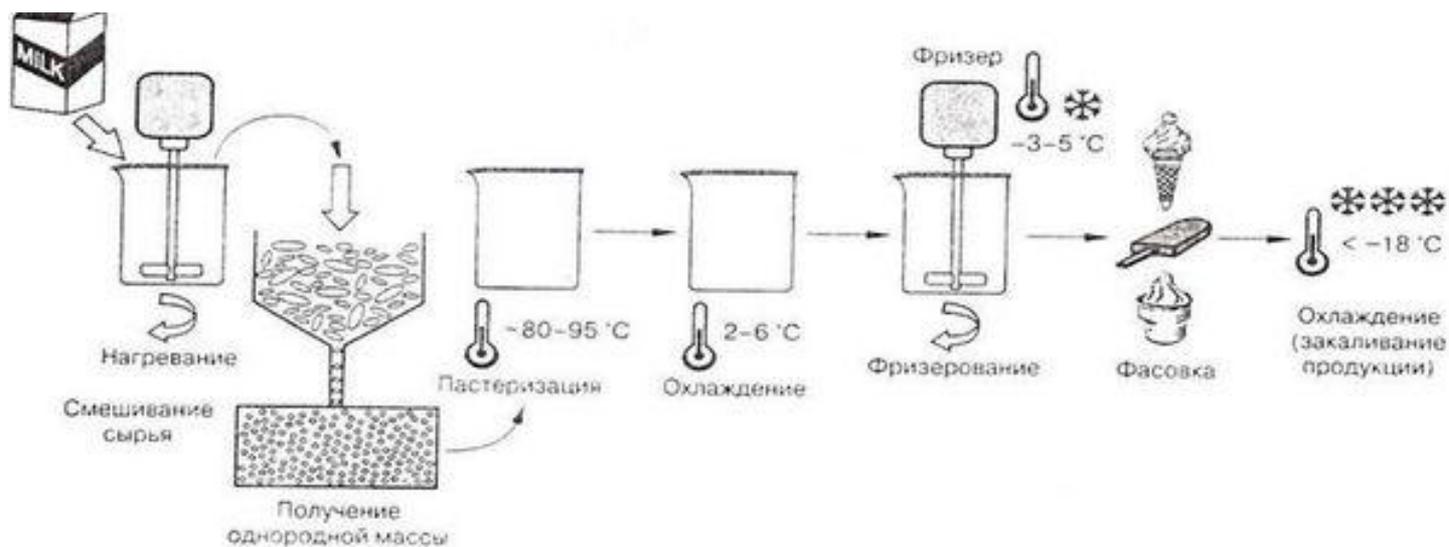
Пищевые волокна 0,7 g

Сахар 21 g

Белки 3,5 g

Витамин А	421 IU	Витамин С	0,6 mg
Кальций	128 mg	Железо	0,1 mg
Витамин D	8 IU	Витамин B6	0 mg
Витамин B12	0,4 µg	Магний	14 mg

Схема производства мороженого



Правила приемки

- * Правила приемки - по [ГОСТ 26809](#).
- * Для проверки соответствия продукта требованиям, проводят приемо-сдаточные в соответствии с [ГОСТ 26809](#) и периодические испытания.
- * Приемо-сдаточные испытания проводят методом выборочного контроля для каждой партии продукта на соответствие требованиям стандарта: по качеству упаковки, правильности нанесения маркировки, массе нетто продукта, органолептическим и физико-химическим показателям
- * Периодические испытания проводят по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микробиологическим показателям) в соответствии с программой производственного контроля.



Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и
Консистенция	Плотная
Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. При использовании пищевкусовых продуктов в целом виде или в виде кусочков, "прослоек", "прожилок", "стержня", "спиралевидного рисунка" и др. с наличием их включений.



Цвет

Характерный для данного вида мороженого, равномерный по всей массе однослойного или по всей массе каждого слоя многослойного мороженого.

Внешний вид

Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формующего или дозирующего устройства, формой вафельных изделий (печенья) или потребительской тары, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада).



Физико-химические показатели

Наименование мороженого	Массовая доля, %, не менее		
	молочного жира	сахарозы	сухих веществ
Молочное	0,5; 1,0; 1,5; 2,0	15,5	28,0
	2,5; 3,0; 3,5; 4,0	15,5	29,0
	4,5; 5,0; 5,5; 6,0	14,5	30,0
	6,5; 7,0; 7,5	14,5	31,0



	Молочного жира	сахарозы	Сухих веществ
Сливочное	8,0; 8,5	14,0	32,0
	9,0; 9,5	14,0	33,0
	10,0; 10,5	14,0	34,0
	11,0; 11,5	14,0	35,0



Пломбир	Молочного жира	сахарозы	Сухих веществ
	12,0; 12,5	14,0	36,0
	13,0; 13,5	14,0	37,0
	14,0; 14,5	14,0	38,0
	15,0; 15,5	14,0	39,0
	16,0; 16,5	14,0	40,0
	17,0; 17,5; 18,0; 18,5	14,0	41,0
	19,0; 19,5; 20,0	14,0	42,0

