

ГОСТ 5896-51—5904-51

**КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ

1951

Цена 2 руб. 65 коп.

Управление по стандартизации при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 5904—51
	Кондитерские изделия ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ ДЛЯ ИСПЫТАНИЯ	Взамен *
		Группа Н49
1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ		
<p>1. Качество кондитерских изделий устанавливают на каждую однородную партию на основании ее осмотра и испытаний, предусмотренных показателями соответствующих стандартов.</p> <p>2. Однородной партией называется партия, изготовленная одной фабрикой и одной сменой, предназначенная к одновременной сдаче, приемке или осмотру и состоящая из изделий одного вида, сорта, наименования, в одинаковой упаковке.</p> <p>3. Исходным образцом называется сумма отдельных выемок, отобранных из различных мест партии.</p> <p>4. Средней пробой называется часть исходного образца, направляемая для лабораторных испытаний.</p> <p>5. Лабораторной пробой называется часть средней пробы, подготовленной для испытания.</p> <p>6. Результаты лабораторных испытаний средней пробы характеризуют качество всей однородной партии в целом по физическим и химическим показателям.</p> <p>7. Для установления однородности и общего состояния партии производят:</p> <p>а) проверку документов, сопровождающих партию изделий;</p> <p>б) сверку данных трафарета и маркировки на таре с данными документов;</p> <p>в) проверку внешнего вида и состояния тары и ее чистоту.</p> <p>8. После наружного осмотра и ознакомления с состоянием тары и маркировки из данной однородной партии выделяется необходимое количество упаковочных единиц для вскрытия.</p>		
<p>* ГОСТ 108—41, ГОСТ 1009—41, ОСТ 554 и ОСТ 1367 в части правил приемки, отбора и подготовки проб для испытания.</p>		
Внесен Министерством пищевой промышленности СССР	Утвержден Управлением по стандартизации 3/VII 1951 г.	Срок введения 15/X 1951 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

II. ОТБОР ИСХОДНЫХ ПРОБ

9. От каждой однородной партии, в зависимости от величины и типа упаковки, отбирают для вскрытия следующее количество упаковочных единиц:

№№ п/п.	Тип упаковки (тара)	Характер расфасовки	Число упаковочных единиц в однородной партии шт.	Количество отбираемых для вскрытия упаковочных единиц
1	Ящики фанерные, картонные, из литой бумажной массы	Насыпью и укладкой	До 100	2
			До 500	3
			Более 500	5
			До 100	2
		Мелкие коробки, пачки	До 100	2
			Более 100	3
2	Коробки, футляры, жестянки, банки, пакеты	Насыпью и укладкой	Любое количество	Не менее 2
3	Лотки с тортами, пирожными и т. п.	Укладка по сортам	Любое количество	Не менее 1

Из каждой вскрытой упаковочной единицы производят выемки и составляют исходную пробу.

III. СОСТАВЛЕНИЕ СРЕДНЕЙ ПРОБЫ

10. Карамель в обертке и без обертки (обсыпная и дражированная), сортовая и смесь в ящиках.

Из каждой исходной пробы, из разных мест, отбирают равные порции изделий, тщательно их перемешивают и выделяют среднюю пробу весом около 400 г.

11. Монпансье и карамель открытая, без защитной обработки, и драже в расфасовке более 1 кг.

Среднюю пробу отбирают по п. 10.

Вес средней пробы леденцового монпансье — около 250 г. монпансье и карамели с начинкой — около 400 г.

12. Карамель, монпансье и драже в мелкой расфасовке весом до 0,5 кг (в жестяных коробках, банках, пакетах из целлофана и т. п.).

Из каждого вскрытого места отбирают:

при весе нетто от 100 до 250 г 2 шт.
» » » 250 — 500 г 1 »

После перемешивания отбирают среднюю пробу в количестве одной коробки, одной банки или одного пакета.

13. Конфеты разные, завернутые и незавернутые (сортовые и смеси), уложенные и насыпанные в ящики.

Среднюю пробу отбирают по п. 10.

Вес средней пробы — около 400 г.

14. Конфеты сортовые разные в коробках.

Из каждого вскрытого ящика берут не менее одной коробки; среднюю пробу отбирают в количествах:

при весе нетто менее 250 г в коробке 2 коробки
» » » 250—500 г и более 1 коробку

15. Конфеты-наборы.

Из каждого вскрытого ящика берут не менее одной коробки, среднюю пробу отбирают в количествах:

при весе нетто не превышающем 250 г в коробке 2 коробки
» » » 500 г и более 1 коробку

16. Шоколад в плитках, расфасованный в футляры или ящики.

Из каждого вскрытого футляра или ящика берут по две плитки и после перемешивания отбирают среднюю пробу в количестве двух плиток.

17. Шоколад в таблетках, расфасованный в футляры или ящики.

Из каждого вскрытого футляра или ящика берут по 250 г таблеток, перемешивают их и выделяют среднюю пробу весом около 250 г.

18. Шоколад фигурный.

Из каждого вскрытого ящика берут шоколадные фигуры по 2—3 шт., перемешивают их и выделяют среднюю пробу весом около 250 г.

19. Какао и шоколад в порошке в коробках или банках.

Из каждого вскрытого ящика выделяют не менее двух коробок или банок, после чего отбирают среднюю пробу в количестве одной банки или коробки при весе 200 г и более двух банок или коробок—при весе менее 200 г в банке или коробке.

От какао-порошка, расфасованного в крупную тару, отбирают из разных мест упаковки пробу весом около 200 г.

20. Мармелад и пастила развесные в ящиках.

Из каждого вскрытого ящика берут порции весом около 400 г, осторожно перемешивают и выделяют среднюю пробу весом около 400 г.

21. Мармелад и пастила в коробках.

Из каждого вскрытого ящика выделяют не менее одной коробки; из выделенных коробок извлекают изделия, тщательно их перемешивают и берут среднюю пробу в количестве одной коробки.

22. Мармелад пластовой.

Из разных мест вскрытого ящика вырезают ножом куски мармелада и отбирают среднюю пробу весом не менее 400 г.

23. Халва в ящиках и коробках.

Пробу халвы в ящиках отбирают по п. 22 и халвы в коробках по п. 21.

24. Бисквиты и галеты в пачках.

Из каждого вскрытого ящика отбирают не менее двух пачек. После перемешивания выделяют среднюю пробу в количестве не менее двух пачек весом около 500 г.

25. Бисквиты и галеты развесные.

Из разных мест каждого вскрытого ящика отбирают около 15 шт. изделий и после их перемешивания выделяют среднюю пробу весом около 500 г.

26. Бисквиты и печенье разное в коробках.

Из каждого вскрытого ящика берут одну коробку.

При весе коробок с изделиями менее 1 кг среднюю пробу отбирают в количестве одной коробки, при весе коробок с изделиями 1 кг и более выделенные коробки вскрывают и из каждой коробки отбирают равными дозами около 400 г изделий, перемешивают их и составляют среднюю пробу весом около 500 г.

27. Пряники и коврижки развесные.

Среднюю пробу отбирают по п. 25.

28. Вафли в пачках и коробках.

Из каждого вскрытого ящика берут по две пачки или коробки, после чего отбирают среднюю пробу: для пачек — весом 400 г, для коробок — две коробки, если вес каждой коробки не превышает 100 г, и одну коробку, если вес коробки более 100 г.

29. Пирожные.

Из выделенного лотка отбирают по 2 шт. каждого сорта пирожных.

30. Торты, ромовые бабы, саварра, кексы.

Среднюю пробу отбирают весом не менее 400 г. Изделия весом менее 400 г выделяются для пробы целиком. Изделия весом более 400 г разрезают на куски, из которых составляют среднюю пробу. От изделий круглой формы вырезают один или два куска в виде секторов, которые должны иметь на поверхности все основные элементы рисунка, пропорциональные поверхности и массе изделия. Изделия четырехугольной формы разрезают по диагоналям на 4 части и отбирают 2 противоположные части. Изделия иной формы разрезают на 4 равные части по линиям, проходящим по середине в длину и ширину, и отбирают для средней пробы противоположные куски.

IV. ХРАНЕНИЕ И МАРКИРОВКА СРЕДНИХ ПРОБ

31. Отобранные средние пробы, кроме проб в закрытых коробках, банках, плитках и пачках, помещают в чистые, сухие стеклянные банки с притертой стеклянной или хорошо пригнанной резиновой пробкой.

32. Средние пробы, отобранные в виде коробок, банок, плиток или пачек, завертывают в плотную бумагу и прочно перевязывают бечевой или шпагатом.

Подготовленные средние пробы опечатывают (или пломбируют) печатью приемщика и сдатчика или инспекции по качеству.

33. Средняя проба, направляемая в лабораторию для арбитражного анализа, сопровождается актом. В акте указывается: наименование изделия, наименование главка или предприятия, время и место отбора пробы, номер вагона или партии, номера мест, из которых отобрана средняя проба, количество изделия в пробе, фамилии лиц, отбравших пробу.

34. Каждая отгружаемая со склада производства партия кондитерских изделий сопровождается сертификатом, выда-

ваемым инспекцией по качеству, или удостоверением о качестве, выдаваемым производством.

35. Выбор лаборатории для арбитражного анализа и места хранения дубликата арбитражной пробы производятся по письменному соглашению сторон.

В. ПОДГОТОВКА ЛАБОРАТОРНЫХ ПРОБ

а) **Без разделения на составные части** (касается изделий, представляющих собой однородную массу или разделение которых на составные части представляет значительные трудности, например: леденцовая карамель, драже, карамель с начинкой в складку, мармелад, пастила, шоколад, бисквит, пряники, вафли и т. п.).

36. Из разных мест средней пробы отбирают не менее 100 г изделий, удаляют обертку, если она имеется, тщательно измельчают в большой фарфоровой ступке и немедленно помещают растертую массу в стеклянный стаканчик или банку с притертой пробкой.

Примечание. Мармелады, яблочный и жележный, формовый, рахат-лукум, независимо от цвета и вкуса, являются однородными и разделению не подлежат.

37. Мучные изделия, вафельные листы, облатки и вафли.

Проба для анализа готовится следующим образом:

Пирожное

Немедленно по получении пробу в количестве не менее одной штуки растирают в ступке и помещают в стаканчик или банку с притертой пробкой.

Торты

Из разных мест средней пробы вырезают небольшие порции, соединяют их вместе, измельчают в ступке и помещают в стаканчик или банку с притертой пробкой. Количество подготовленной пробы должно быть не менее 100 г.

Кекс, ромовая баба, саварра

Из разных мест средней пробы вырезают небольшие, одинаковые порции, соединяют их, измельчают в ступке и помещают в стаканчик или банку с притертой пробкой. Количество подготовленной пробы должно быть не менее 100 г.

Вафельные листы, облатки и вафли

Около 100 г средней пробы, взятой из разных мест, измельчают в ступке и помещают в стаканчик или стеклянную банку с притертой пробкой.

Примечания:

1. Пробы пирожных, торта, ромовой бабы и саварры подвергают исследованию не позднее 4 час., с момента их поступления.

2. Пробы тортов, пирожных и т. п. должны сохраняться во время производства анализа в холодильном шкафу при температуре не выше $+5^{\circ}\text{C}$.

б) С разделением на составные части (касается изделий, представляющих собой неоднородную по составу массу: карамель с начинкой; конфеты с глазуриями; многослойные конфеты; шоколад с начинкой; слоеные изделия; вафли с начинкой и т. п.).

38. Карамель с начинкой.

Из разных мест средней пробы отбирают не менее 150 г освобожденных от обертки карамелек, раскалывают их осторожно ножом по середине, выбирают ланцетом начинку и, хорошо перемешав, собирают ее в стаканчик с притертой крышкой; карамельную рубашку собирают отдельно в другой стаканчик.

39. Конфеты, глазированные шоколадом, фигуры и плитки с начинкой.

Пробу, весом не менее 150 г, освобожденную от обертки, соскабливают ножом, не задевая корпуса; соскобленный шоколад собирают в стаканчик. Затем срезают с корпуса (полностью) оставшуюся глазурь, а корпус измельчают в ступке и помещают в другой стаканчик.

40. Многослойные конфеты (из различных конфетных масс), вафли с начинкой и слоеные изделия.

Пробу весом не менее 150 г, освобожденную от обертки, разделяют ножом на слои, каждый из которых складывают отдельно и после измельчения в ступке помещают в стаканчик с притертой крышкой. Разделение слоев делают осторожно, не допуская попадания одной отдельной части в другую.

Примечания:

1. Если начинка или корпус имеют жидкую консистенцию, то после снятия глазури корпус вскрывают и его содержимое выливают в стаканчик.

2. Карамель с начинкой, изготовленная «в складку», не подвергается разделению на рубашку и начинку.

3. Если лабораторная проба представляет собой смесь изделий из разных конфетных масс или начинок, то подготовка образца для анализа производится для каждого вида изделий отдельно.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
ГОСТ 5896—51 Метод определения содержания спирта	1
ГОСТ 5897—51 Методы органолептических испытаний и определенных размеров, веса и составных частей	5
ГОСТ 5898—51 Методы определения кислотности и щелочности	10
ГОСТ 5899—51 Методы определения содержания жира	18
ГОСТ 5900—51 Методы определения содержания влаги и сухих веществ	23
ГОСТ 5901—51 Методы определения содержания золы и металлических примесей, извлекаемых магнитом	29
ГОСТ 5902—51 Методы определения степени измельчения и удельного веса пористых продуктов	33
ГОСТ 5903—51 Методы определения содержания сахаров и клетчатки	36
ГОСТ 5904—51 Правила приемки. Отбор и подготовка проб для испытания	53