|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО**  **ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ** | | |
|  | **НАЦИОНАЛЬНЫЙ**  **СТАНДАРТ**  **РОССИЙСКОЙ**  **ФЕДЕРАЦИИ** | **ГОСТ Р**  *(проект, первая редакция)* |

**ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ЧАК-ЧАК.**

**Технические условия**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

|  |
| --- |
| **Москва**  **Российский институт стандартизации**  **202\_** |

**Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН Автономная некоммерческая организация научно-информационный центр «Полярная инициатива» (АНО НИЦ «Полярная инициатива») совместно с Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» (ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 149 «Кондитерские изделия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 202 г. №

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.rst.gov.ru)*

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 202

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

|  |
| --- |
| **ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ЧАК-ЧАК**  **Технические условия**  Confectionery products. Chuck-chuck. Specifications |

**Дата введения –**

# Область применения

Настоящий стандарт распространяется на чак-чак, представляющее собой мучное восточное изделие, предназначенное для реализации и (или) промышленной переработки.

# Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 5897 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5903 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэрбных микроорганизмов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26811 Изделия кондитерские. Йодометрический метод определения массовой доли общей сернистой кислоты

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

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

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31902 Изделия кондитерские. Методы определения массовой дли жира

ГОСТ 32689.1 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 1. Общие положения

ГОСТ 32689.2 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 2. Методы экстракции и очистки

ГОСТ 32689.3 Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметоды для газохроматографического определения остатков пестицидов. Часть 3. Идентификация и обеспечение правильности результатов

ГОСТ 32751 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 33536 Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34552 Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 34757 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

# Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

## 3.1 мучное восточное изделие: Мучное кондитерское изделие, изготовленное с особенностями рецептур национальной восточной кухни, состоящее из муки, сахара, жира, орехов, сухофруктов, пряностей и другого сырья.

П р и м е ч а н и е:

1. К мучному восточному изделию относят: бисквит с корицей, земелах, курабье, рулет с орехом, трубочку с орехом, шакер-лукум, шакер-чурек, нан, струдель, пахлаву и др.

3.2 **чак-чак:** Мучное восточное изделие, изготовленное из кусочков теста в виде палочек, обжаренных в кипящем растительном масле и склеенных медом или медово-сахарным сиропом.

**4. Классификация**

4.1 Поверхность чак-чак может быть глазирована (полностью или частично покрыта шоколадом или глазурью), декорирована сухофруктами, орехами, драже, посыпкой и др.

# Технические требования

## 5.1 Характеристики

### 5.1.1 Чак-чак должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и (или) другим документам изготовителя с соблюдений требований [1] и технических регламентов Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции, и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт

### 5.1.2 По органолептическим показателям чак-чак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика чак-чак |
| Вкус и запах | Свойственные для данного вида изделия, с выраженным ароматом и привкусом меда, без постороннего привкуса и запаха. |
| Цвет | От светло-желтого, золотистого до светло-коричневого, равномерный, без подгорелости. |
| Форма | В виде конуса, пирамиды, полусферы, состоящих из отдельных обжаренных в масле палочек из теста, размером не более 1 см в диаметре, не более 5,0 см в длину, равномерно залитых медом или медово-сахарным сиропом. |
| Вид в изломе | Палочки мелкопористые, равномерно пропеченные, с отдельными вздутиями и небольшими пустотами внутри отдельных единиц. |
| Внешний вид | Поверхность неровная, покрытая медово-сахарным сиропом, не подгорелая. |

### 5.1.3 По физико-химическим показателям чак-чак должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Значение показателя |
| Массовая доля влаги, %, не более | 13,0 |
| Массовая доля жира, %, не менее | 30,0 |
| Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, %, не более | 30,0 |
| Массовая доля золы, не растворимой в растворе с массовой долей соляной кислоты 10%, не более | 0,1 |
| Массовая доля сернистой кислоты (диоксид серы) и соли по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы, мг/кг, не более | 50,0 |
| Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более | 4,0 |

### 5.1.4 Микробиологические показатели печенья должны соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт и в таблице 3.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование показателя | | Значение показателя |
| КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | 1 х 104 |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | 50 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | 100 |
| Масса продукта (г), в которой не допускаются | БГКП (колиформы) | 0,1 |
| Патогенные, в том числе сальмонеллы | 25 |

### Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов в чак-чак должно соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и в таблице 4.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование вещества (элемента) | | Допустимый уровень его содержания, мг/кг (для радионуклидов – Бг/кг),  не более |
| Токсичные элементы | Свинец | 0,5 |
| Мышьяк | 0,3 |
| Кадмий | 0,1 |
| Ртуть | 0,02 |
| Микотоксины | Афлатоксин В1 | 0,005 |
| Дезоксиниваленол | 0,7 |
| Пестициды | Гексахлорциклогексан (альфы, бета, гамма-изомеры) | 0,2 |
| ДДТ и его метаболиты | 0,02 |

## 5.2 Требования к сырью

5.2.1. Компоненты (пищевые ингредиенты) и технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления чак-чак, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям безопасности, указанным в [1] и (или) в технических регламентах Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции, или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств – в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт

5.2.3 При производстве чак-чак используют следующие виды сырья:

* Мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ Р 52189;
* Меланж по ГОСТ 30363;
* Яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
* Ванилин по ГОСТ 16599;
* Сахар-песок по ГОСТ 33222;
* Мед натуральный по ГОСТ 19729;
* Соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574;
* Масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное по ГОСТ 1129;
* Масло кукурузное рафинированное по ГОСТ 8808;
* Жиры фритюрные по документам изготовителя, соответствующее требованиям, установленным в [1], [2];
* Крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876;
* Патока крахмальная по ГОСТ Р 52060;
* Масло сливочное по ГОСТ 32261.

### Допускается применения аналогичных видов сырья отечественного или импортного производства, не уступающие по качественным характеристикам вышеперечисленным и соответствующих требованиям нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### Конкретный перечень компонентов (пищевых ингредиентов) и технологических вспомогательных средств, применяемых при производстве чак-чак, должен быть указан в рецептурах и (или) других документах изготовителя.

## 5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка чак-чак должна соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки по усмотрению изготовителя может быть дополнена графическими обозначениями (графическими знаками), принятыми для маркировки транспортной упаковки грузов по ГОСТ 34757.

5.3.3 Чак-чак, отправляемое в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

## 5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы и упаковка, используемые для упаковывания чак-чак, должны соответствовать требованиям [5] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукции при ее транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 Масса чак-чак в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы чак-чак в одной упаковочной единице от номинальной массы — по ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

# Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904 (или) нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности осуществляют в соответствии с порядком и периодичностью, установленными изготовителем продукции с учетом требований [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

# Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 5904, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 32751, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 5897.

Форму, внешний вид, цвет, вид в изломе, вкус и запах, определяют при температуре окружающей среды (18 ± 5) °C.

7.3 Метод определения массы нетто в упаковочной единице — по ГОСТ 5897.

7.4 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 5900.

7.5 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 31902.

7.6 Определение массовой доли общего сахара в пересчете на сахарозу – по ГОСТ 5903.

7.7 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 % – по ГОСТ 5901.

7.8 Определение массовой доли сернистой кислоты (диоксид серы) и солей сернистой кислоты по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы - по ГОСТ 26811 и ГОСТ 34552.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути – по ГОСТ 26927.

7.10 Определение афлатоксина В1 – по ГОСТ 30711, ГОСТ 34140, [6].

7.11 Определение пестицидов – по ГОСТ 32689.1, ГОСТ 32689.2, ГОСТ 32689.3.

7.12 Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) – по нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 33536.

7.14 Физико-химические показатели чак-чак (за исключением массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %) определяют без учета добавлений, покрытия (глазури, шоколад и т.п.), отделки

При проведении производственного контроля изготовителем для определения физико-химических показателей печенья (за исключением массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %) допускается применять измерительные приборы в соответствии с инструкцией к измерительным приборам.

В случае затруднительного разделения на составные части физико-химические показатели печенья допускается определять вместе с добавлениями, покрытием, начинкой, отделкой или на стадии производства в соответствии с рецептурой и(или) другими документами изготовителя.

7.15 Допускается проведение испытаний по нормативным правовым актам, документам по стандартизации и другим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

# Транспортирование и хранение

8.1 Срок годности и условия хранения чак-чак устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Срок годности и условия хранения чак-чак должны быть указаны в рецептуре и (или) других документах изготовителя.

При необходимости изготовителем могут быть установлены условия транспортирования чак-чак в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Чак-чак следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями.

Чак-чак не должно подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

Не допускается хранить и транспортировать чак-чак совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Чак-чак транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями [1] и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем и (или) действующих на определенном виде транспорта.

7.4 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения чак-чак приведены в приложении А.

Приложение А (справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения чак-чак

А.1 Рекомендуемые условия хранения чак-чак: температура от плюс 130С до плюс 23°С и относительная влажность воздуха не более 75 %.

А.2 Рекомендуемые сроки годности печенья при соблюдении условий хранения – 90 суток

А.3 Изготовитель вправе установить иные сроки годности и условия хранения чак-чак, отличные от указанных в А.2.

**Библиография**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [1] | ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [2] | ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [3] | ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [4] | ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |
| [5] | М 04-32-2004 | Методика выполнения измерений массовой доли афлатоксинов В1 в пробах пищевых продуктов, продовольственного сырья, комбикормах и сырье для их производства методом ВЭЖХ с использованием анализатора жидкости «Флюорат-02» в качестве флуориметрического детектора. |

|  |
| --- |
| УДК ОКС 67.200.10  Ключевые слова: чак-чак, мучные восточные сладости, технические требования, маркировка, упаковка, методы контроля, транспортирование, хранение |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |