

---

Группа Н42

**Изменение № 3 ГОСТ 6441—77 Изделия кондитерские пастильные. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 15.10.87 № 3896**

**Дата введения 01.04.88**

Пункт 1.1. Заменить слово: «вырабатываться» на «изготавливаться».

Пункт 1.3 после слов «студнеобразователи» дополнить словами: «порошок морской капусты и другие добавления».

Пункт 1.6 исключить.

Пункт 1.7. Таблица 1. Графа «Характеристика пастильных изделий». Для показателя «Вкус и запах» заменить слова: «В диетических изделиях» на «В изделиях с порошком морской капусты и другими добавлениями»; для показателя «Структура» заменить слова: «В диетических изделиях допускается наличие частиц диетической добавки» на «В изделиях с порошком морской капусты или другими добавлениями допускается наличие частиц этих добавлений»;

*(Продолжение см. с. 328)*

---

*(Продолжение изменения к ГОСТ 6441—77)*

графа «Характеристика пастильных изделий. Зефир». Для показателя «Внешний вид» дополнить словами: «В зефире, глазированном шоколадной глазурью, допускается наличие «глазка» на поверхности».

Пункт 1.8. Таблица 2. Головку и показатели «Массовая доля общей сернистой кислоты в пересчете на  $SO_2$ », «Массовая доля солей меди в пересчете на медь» изложить в новой редакции (см. с. 329).

графа «Наименование показателя». Заменить слова: «в 10%-ной соляной кислоте» на «в 10%-ном растворе соляной кислоты»; исключить слово: «солей» (2 раза);

графу «Метод анализа» для показателя «Содержание мышьяка и свинца» после слов «по ГОСТ 5370—58» дополнить словами: «разд. 1\*».

таблицу 2 дополнить сносками: «\* С 01.07.89 вводится в действие ГОСТ 26932—86».

\*\* С 01.07.89 вводится в действие ГОСТ 26931—86».

примечания 1, 7. Заменить слово: «Содержание» на «Массовая доля».

Пункт 2.2 изложить в новой редакции: «2.2. Массовую долю золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, меди, а также отсутствие

*(Продолжение см. с. 329)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 6441—77)

Наименование показателя	Значение для			Метод анализа
	зефира	пастыли		
		клеевой	заварной	
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01	0,01	0,01	По ГОСТ 26811—86
Массовая доля меди, млн <sup>-1</sup> (мг/кг)	10,0	10,0	10,0	По ГОСТ 5370—58 разд. 1**

мышьяка и свинца предприятие-изготовитель определяет периодически, не реже одного раза в полугодие».

Пункт 4.2. Исключить слова: «или полимерные пленки, применение которых разрешено Министерством здравоохранения СССР»; заменить ссылку: ГОСТ 7625—55 на ГОСТ 7625—86; дополнить абзацем: «При улаковывании в коробки допускается укладывать зефир в шоколаде в капсулы из этикеточной бумаги».

Пункт 4.5 исключить.

Пункты 4.6, 4.10. Исключить слова: «и полимерными пленками, разрешенными Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 4.6. Заменить ссылку: ГОСТ 1760—81 на ГОСТ 1760—86.

Пункт 4.7. Первый абзац дополнить словами: «или клапанами, высеченными из раскроя крышки коробки»;

второй абзац изложить в новой редакции: «Допускается обтягивать коробки прозрачной пленкой полностью или в виде пояска».

Пункт 4.8. Исключить слова: «и полимерных пленок».

Пункты 4.9—4.11. Заменить ссылку: ГОСТ 13357—81 на ГОСТ 13357—87.

Пункт 4.11. Заменить ссылку: ГОСТ 13511—79 на ГОСТ 13511—84.

Пункт 4.13 исключить.

(Продолжение см. с. 330)

(Продолжение изменения к ГОСТ 6441—77)

Пункт 4.17. Заменить слово: «упаковки» на «упаковывания».

Пункт 4.19. Исключить слово: «розничную»;

дополнить абзацем (перед последним): «информационные сведения о пищевой и энергетической ценности продукта в соответствии с приложением».

Пункт 4.20. Заменить слова: «с диетическими пастильными изделиями» на «с пастильными изделиями, изготовленными с порошком морской капусты или другими добавлениями».

Пункт 4.25. Первый абзац изложить в новой редакции: «Пастильные изделия транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. Пакетирование грузов — по ГОСТ 21929—76».

Пункт 4.26. Заменить слова: «амбарными вредителями» на «вредителями хлебных запасов».

Стандарт дополнить приложением:

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
*Справочное*

Наименование продукта	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	граммы на 100 г			
Зефир «Ванильный» на агаре	—	—	—	—
Зефир «Ванильный» на пектине	0,78	0,04	85,1	323
Пастила «Ванильная»	0,72	0,03	84,5	321
Зефир «в шоколаде»	0,46	0,03	87,4	330
	2,44	12,7	73,44	399

(ИУС № 1 1988 г.)