

## Изменение № 4 ГОСТ 14031—68 Вафли. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 18.03.91 № 271

Дата введения 01.06.91

Пункт 1.6. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид» пятый абзац после слов «до 6 %» дополнить словами: «(по счету)»; для показателя «Качество начинки» второй абзац после слова «пралине» дополнить: «типа пралине».

Пункт 1.7. Таблица 2. Головка. Заменить слова: «с пралиновой начинкой» на «с начинкой пралине и типа пралине»;

графа «Наименование показателей». Заменить слова: «в 10 %-ном растворе соляной кислоты» на «в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %»; дополнить графой:

Наименование показателей	Диабетические с жировой начинкой
Массовая доля общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество, %	0—7,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	30,0—35,0
Влажность, %	1,0—3,0
Щелочность в градусах, не более	—
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1

Пункт 1.8 после слова «сахара» дополнить словами: «по сахарозе»; после слов «отклонением  $\pm 2,5$  %» дополнить словами: «для диабетических вафель — в большую сторону 2,0 %».

Пункт 1.10 дополнить словами: «Допускается превышение нижнего предела отклонений по влажности».

Раздел 1 дополнить пунктами — 1.11—1.14:

«1.11. Массовая доля ксилита и сорбита по каждому наименованию диабетических вафель должна соответствовать ее расчетному значению по рецептурам с предельным отклонением  $\pm 3,0$  %».

1.12. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

1.13. По микробиологическим показателям вафли должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3 (см. с. 138).

1.14. Требования к сырью

1.14.1. Ароматизирующие, вкусовые вещества и заменители сахара, применяемые для изготовления вафель, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР».

Раздел 1а. Наименование. Заменить слова: «Правила приемки» на «Примечка».

Пункты 1а.1, 2.1. Заменить ссылку: ГОСТ 5904—74 на ГОСТ 5904—82.

Пункт 1а.2. Заменить слова: «в 10 %-ном растворе соляной кислоты» на «в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %».

(Продолжение см. с. 138)

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Нормы для вафель				глазированных шоколадной глазурью
	без начинки	с начинкой			
		фруктовой и помадной	жировой	пралине и типа пралине	
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5,0 \times 10^2$	$5,0 \times 10^3$			$1,0 \times 10^4$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные), не допускаются в массе продукта, г	0,1			0,01	
Дрожжи, КОЕ в 1 г продукта, не более	—	—			$5,0 \times 10$
Микроскопические (плесневые) грибы, КОЕ в 1 г продукта, не более	—	$5,0 \times 10$	$1,0 \times 10^2$		$5,0 \times 10$

Примечание. Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта, не допускаются.

Раздел 1а дополнить пунктами — 1а.3 — 1а.6: «1а.3. Определение токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным Госагропром СССР и Министерством здравоохранения СССР.

1а.4. Массовую долю ксилита или сорбита предприятие-изготовитель определяет при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

1а.5. Микробиологические показатели вафель предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раз в два месяца по каждому наименованию.

1а.6. Патогенные микроорганизмы в вафлях определяют в порядке государственного санитарного надзора санитарно-эпидемиологические станции».

Пункт 2.2. Заменить ссылки: ГОСТ 5899—65 на ГОСТ 5899—85, ГОСТ 5898—74 на ГОСТ 5898—87, ГОСТ 5901—58 на ГОСТ 5901—87, ГОСТ 5903—77 на ГОСТ 5903—89; дополнить ссылками: ГОСТ 25268—82, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86.

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.3 — 2.3.3.4:

«2.3. Определение микроорганизмов

2.3.1. Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 5904—82, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 26669—85.

2.3.2. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды по ГОСТ 27543—87.

2.3.3. Проведение анализа

2.3.3.1. Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

Из отобранной пробы взвешивают навеску массой  $(10,0 \pm 0,1)$  г, готовят исходное и ряд десятикратных разведений продукта до такой степени, чтобы можно было обнаружить в чашках Петри с посевным материалом и агаризованной питательной средой не менее 30 и не более 300 колоний микроорганизмов.

По  $1 \text{ см}^3$  приготовленных разведений продукта высевают на дно двух стерильных чашек Петри и осторожно вращают круговыми движениями, так что-

(Продолжение см. с. 139)

бы посевной материал равномерно распределился по всей поверхности дна чашек Петри.

Не позднее чем через 15 мин в чашки Петри с посевным материалом добавляют  $(18 \pm 2)$  см<sup>3</sup> расплавленной и охлажденной до 45—50 °С агаризованной питательной среды для выявления мезофильных аэробных микроорганизмов по ГОСТ 27543—87. Чашки с посевным материалом и питательной средой оставляют на горизонтальной поверхности до полного застывания среды.

Для контроля стерильности питательной среды и воздуха помещения, в котором проводят посев исследуемого продукта (бокс), питательную среду разливают в две стерильные чашки Петри без добавления посевного материала. Для контроля чистоты воздуха помещения одну из чашек с застывшей питательной средой выдерживают в помещении с открытой крышкой в течение 10—15 мин.

Поверхность застывшей питательной среды в чашках подсушивают (помещают их в термостат и выдерживают слегка приоткрытым при 50—55 °С в течение 20—30 мин). Затем чашки закрывают и термостатируют дном вверх при  $(30 \pm 1)$  °С в течение  $(72 \pm 3)$  ч. После термостатирования отбирают чашки, в которых обнаруживают рост от 30 до 300 колоний микроорганизмов.

В контрольной чашке на питательную среду микроорганизмы должны отсутствовать. В контрольной чашке на воздух помещения число колоний должно быть не более пяти.

В отобранных чашках определяют среднее арифметическое значение количества колоний по параллельным посевам одного разведения продукта. Полученное число округляют в соответствии с ГОСТ 26670—85.

Количество микроорганизмов в 1 г продукта ( $X$ ) вычисляют по формуле

$$X = \frac{a \times 10^n}{V},$$

где  $a$  — среднее арифметическое число колоний из двух параллельно засеянных чашек;

$n$  — используемое разведение продукта;

$V$  — объем посевного материала, внесенного в чашку, см<sup>3</sup>.

Результаты анализа выражают числом от 1,0 до 9,9, умноженным на 10 <sup>$n$</sup> , где  $n$  — степень разведения продукта.

Пример. 110 вычисленных колоний записывают как  $1,1 \times 10^2$  КОЕ (колонии образуют единицы) в 1 г продукта.

### 2.3.3.2. Определение бактерий группы кишечных палочек (колиформных)

Из приготовленного по ГОСТ 26669—85 исходного 10<sup>-1</sup>, а также 10<sup>-2</sup> разведения продукта высевают по 1 см<sup>3</sup> посевного материала в пробирки вместимостью 10 см<sup>3</sup> с 5 см<sup>3</sup> среды Кесслер. Посевы термостатируют при  $(37 \pm 1)$  °С в течение  $(21 \pm 3)$  ч. Затем из пробирок проводят пересев посевного материала в чашки Петри на поверхность застывшей среды Эндо способом, предусматривающим получение изолированных колоний в соответствии с ГОСТ 26670—85 и термостатируют при  $(37 \pm 1)$  °С в течение  $(21 \pm 3)$  ч.

Через  $(21 \pm 3)$  ч отбирают чашки, на которых отмечен рост колоний, характерных для колиформных бактерий: плоских, слегка выпуклых или с валиком, красного, розового или бледно-розового цвета, с металлическим блеском или без него. Из не менее чем трех колоний готовят мазки, окрашивают по Граму в соответствии с ГОСТ 18963—73 или ГОСТ 26972—86 и микроскопируют. При обнаружении в мазках граматрицательных, не образующих спор палочек, дают заключение о присутствии колиформных бактерий в 0,1 г продукта — для вафель с начинкой фруктовой, помадной и без начинки, в 0,01 г продукта — для вафель с начинкой жировой, пралине или типа пралине и для глазированных шоколадной глазурью.

При отсутствии роста колоний на среде Эндо, подозрительных на колиформные бактерии, исследованная масса продукта считается не загрязненной.

### 2.3.3.3. Определение количества дрожжей и грибов

(Продолжение см. с. 140)

По 1 см<sup>3</sup> 10<sup>-1</sup> разведения продукта высевают в две параллельные чашки Петри в соответствии с п. 2.3.3.1. В качестве питательной среды используют пептонно-глюкозный или сусловый агар по ГОСТ 27543—87.

Чашки с посевным материалом и застывшей питательной средой, а также контрольные чашки (см. п. 2.3.3.1) без предварительной подсушки поверхности среды, термостатируют дном вниз при (25±1) °С в течение 3—5 сут.

Через 3 сут отбирают чашки, в которых выросло от 5 до 50 колоний дрожжей: круглых, не прозрачных, блестящих, с четкими краями, со специфическим запахом брожения. В микропрепарате «раздавленная капля» видны клетки шаровидной, овальной или цилиндрической формы, почкующиеся или не почкующиеся, с видимыми включениями внутри клетки. После подсчета колоний дрожжей чашки ставят в термостат и выдерживают еще 2 сут.

На 5 сут отбирают чашки, в которых обнаружено до 15 колоний грибов: пушистых, ватообразных или шерстистых. В микропрепарате «раздавленная капля» видны нитевидные образования со спорами различных форм.

Результаты подсчета колоний дрожжей и грибов пересчитывают на 1 г продукта, как указано в п. 2.3.3.1.

В контрольной чашке на воздух помещения (бокса) число колоний дрожжей должно быть не более одной, колонии грибов должны отсутствовать.

При отсутствии роста колоний дрожжей и грибов в чашках с посевами продукта дают заключение об отсутствии в исследованной массе продукта дрожжей и грибов.

2.3.3.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по методам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

Пункт 3.1. Первый абзац после слов «До 1500 г» дополнить словами: «а диабетические вафли — массой нетто не более 500 г».

Пункт 3.2. Заменить слово и ссылки: «пралиновыми» на «пралине и типа пралине», ГОСТ 1341—74 на ГОСТ 1341—84, ГОСТ 7730—63 на ГОСТ 7730—89, ГОСТ 745—73 на ГОСТ 745—79.

Пункт 3.3. Первый абзац. Заменить слово: «пралиновыми» на «пралине и типа пралине».

Пункт 3.6. Заменить ссылку: ГОСТ 10131—78 на ГОСТ 10131—87;

третий абзац. Исключить слова: «на бумажной основе».

Пункт 3.8 после слова «тару» дополнить словами: «и картонные ящики, бывшие в употреблении».

Пункт 3.15. Исключить буквенную нумерацию подпунктов и слова: «в соответствии с приложением»;

дополнить абзацами: «На упаковочной единице с диабетическими вафлями дополнительно указывают:

содержание (расчетное) в граммах в 100 г продукта: ксилита, сорбита, жира, общего сахара (в пересчете на сахарозу);

надпись: «Употребляется по назначению врача»;

суточную норму потребления ксилита (сорбита) — не более 30 г;

символ, характеризующий принадлежность вафель к группе диабетических изделий».

Допускается маркировку на пакетах из целлофана и полимерных пленок заменять вложенным внутрь ярлыком с маркировкой, нанесенной типографским способом».

Пункт 3.21. Заменить слова: «пралиновой» на «пралине и типа пралине», «дней» на «суток»; исключить слово: «кремовой».

Приложение исключить.

(ИУС № 6 1991 г.)