

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

# КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 3 руб. 50 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

<b>С С С Р</b> <hr/> <b>Народный комиссариат пищевой промышленности</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> 507 <b>НКПП</b>
	<b>МАРМЕЛАД</b> фруктово-ягодный	Взамен <b>ОСТ</b> 8687 <b>НКПП</b> 271  <b>Кондитерская промышленность</b>

Настоящий стандарт распространяется на Фруктово-ягодный мармелад, изготавляемый варкой фруктово-ягодного пюре с сахаром и патокой или без таковой до получения желеобразного состояния, с последующей сушкой, с внешней отделкой или без нее.

#### A. КЛАССИФИКАЦИЯ

1. В зависимости от характера основного сырья, способа изготовления, придаваемого вкуса мармелад Фруктово-ягодный делится:

Тип	Подтип	Вид
Мармелад яблочный	1. Штучный: а) формовый б) резной	1. Клубничный 2. Земляничный 3. Малиновый 4. Грушевый 5. Вишневый 6. Черносмородиновый 7. Апельсиновый 8. Лимонный 9. Мандариновый 10. Ванильный и др.
Мармелад-пат	2. Пластовый  Формовый	1. Яблочный 2. Сливовый 3. Кизиловый 4. Клюквенный и др.  1. Абрикосовый 2. Ренклодовый 3. Кизиловый и т. д.

**Примечание.** В зависимости от формы и вкусовых добавок мармелад-пат получает названия: горошек, виноград, абрикоски и т. д.

2. Мармелад всех типов и видов делится на:  
а) однослоистый (одноцветный),  
б) многослойный (разноцветный).

Внесен Главкондитером	Утвержден 1/VIII 1939 г.	Срок введения 5/VIII 1939 г.
-----------------------	-----------------------------	---------------------------------

**8.** В зависимости от качественных показателей все типы и виды мармелада, за исключением мармелада пластового, подразделяются на 2 сорта: высший и первый.

Мармелад пластовый имеет только один сорт—первый.

### Б. ПОЯСНЕНИЕ ТЕРМИНОВ

Термины	Пояснение
<b>Мармелад яблочный</b>	Изготавливается с основой из яблочного пюре
<b>Мармелад-пат</b>	Приготавливается с основой из абрикосового, ренклодового, кизилового или иного фруктово-ягодного пюре. Отливается в виде отдельных штук в формах или ячейках, отштампованных в слое сахарного песка или отсаженных на доски, посыпанные сахарной пудрой
<b>Мармелад формовый</b>	Отливается в специальных формах в виде разных фигуриных штук
<b>Мармелад пластовый</b>	Изготавливается из яблочного пюре с добавлением или без добавления других видов фруктово-ягодного пюре. Отливается в ящиках (лотках) или в деревянных коробках или в виде брусков прямоугольной формы
<b>Мармелад резной</b>	Нарезается из мармеладного пласта в виде брусков прямоугольного сечения и обсыпается мелким сахарным песком или обливается насыщенным сахарным сиропом, образующим при высыхании на поверхности мармелада тираж (тонкое мелкокристаллическое покрытие), или покрывается тонкой блестящей сахарной корочкой (кондиром)

### В. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

**1.** Все сырье, идущее для приготовления мармелада, должно удовлетворять требованиям действующих стандартов или временных технических условий.

**2.** Рецептурная смесь яблочного пюре, идущая для приготовления мармелада, должна давать желейную пробу.

Абрикосовое, ренклодовое, алычовое, кизиловое и черносливядинковое пюре, идущее для приготовления мармелада, должно давать пробу на пат. Допускается применять как жидкое, так и сущеное фруктово-ягодное пюре. Пюре должно

## Мармелад

ОСТ  
НКПП 507

быть протерто через сито с диаметром отверстий от 0,75 мм до 1 мм.

3. Сахарная пудра должна быть чистой, белой, мелкой (проход через сито с диаметром отверстий не более 0,2 мм).

4. Сахарный песок, идущий для обсыпки мармелада, должен быть чистым, белым, мелким (проход через сито с диаметром отверстий не более 1,2 мм).

5. Для придания вкуса употребляются фруктово-ягодные припасы или заготовки, фруктово-ягодные соки, эфирные масла, ванилин и эссенции, разрешенные НКЗдравом СССР.

6. Для подкисления допускается применение лимонной, виннокаменной, яблочной, очищенной молочной, не передающей мармеладу неприятного привкуса, и других органических кислот, разрешенных НКЗдравом СССР.

7. Для подкраски употребляются пищевые красители, разрешенные НКЗдравом СССР.

8. Допускается добавление фруктового пектина при условии, если он не ухудшает вида, запаха и цвета готового продукта.

9. Посортные требования к сырью:

а) для пластового мармелада не допускается применение пищевых кислот, ароматических эссенций и красителей;

б) для штучного мармелада:

Высший сорт	Первый сорт
<p>а) Светлый яблочный мармелад должен приготавляться из яблочного пюре первого сорта, а темные виды мармелада — из яблочного пюре не ниже второго сорта</p>	<p>а) Светлый яблочный мармелад должен приготавляться из яблочного пюре не ниже второго сорта. Для рецептурной смеси темных видов мармелада допускается третий сорт яблочного пюре</p>
<p>б) Мармелад-пат должен приготавляться из фруктово-ягодного пюре первого сорта</p>	<p>б) Для мармелада-пата допускается фруктово-ягодное пюре второго сорта, обладающее желирующей способностью</p>
<p>в) Для придания фруктово-ягодного вкуса мармеладу применяются соответствующие фруктово-ягодные припасы, заготовки, соки натуральные, эфирные масла, ванилин и грушевая эссенция</p>	<p>в) Допускается применение ароматических эссенций и пектина</p>

## Г. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

По органолептическим показателям мармелад должен удовлетворять следующим требованиям:

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
1. Вкус и аромат	Ясно выраженные, соответствующие данному виду и названию мармелада. Для многослойного мармелада каждый пласт (слой) должен иметь соответствующий вкус	Допускаются менее выраженные вкус и аромат
2. Общий вид и форма	Для штучного мармелада форма должна быть правильной с ясным рисунком, с четкими контурами граней и ребер, без заусенцев, наплыпов, деформаций и изъянов	Допускается наличие деформированных экземпляров изделий, мятых, с заусенцами, с неясным рисунком и нечеткими контурами граней и ребер. Всего в сумме дефектных изделий не более 10% по счету
3. Составление корочки и наружной поверхности	а) Для формового мармелада нелипкая, эластичная, тонкокристаллическая, но не засахаренная корочка, с характерным ясным блеском б) Для тиражного резного мармелада и мармелада-пата — блестящая без изъянов, равномерно покрыта глазировкой в) Для обсыпного резного мармелада и мармелада-пата поверхность сухая, равномерно обсыпанная сахарной пудрой или мелким сахарным песком	а) Может быть слабый блеск корочки и корочка менее эластичная б) Допускаются слабый блеск и неравномерное покрытие глазировкой в) Допускается неравномерная обсыпка г) Для мармелада пластового поверхность должна быть без засахаривания и вытекания сиропа
4. Консистенция	а) Для формового мармелада нормальная желеобразная несахаристая и незатяжистая	а) Допускается небольшая затяжистость

## Мармелад

ОСТ  
НКПП 507

Продолжение

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт
4. Консистенция	<p>б) Для резного мармелада более крепкая желеобразная, но несахаристая и незатяжистая</p> <p>в) Для мармелада-пата слегка затяжистая желеобразная (неплотная)</p>	<p>б) Допускается небольшая затяжистость</p> <p>в) Допускается более крепкая консистенция</p> <p>г) Для пластового — плотная желеобразная</p>
5. Цвет окраски мармелада	Чистая равномерная окраска, характерная для соответствующих видов фруктов и ягод. Светлые виды мармелада должны быть чистой светлой окраски без темно-желтого или бурого оттенка	Допускается неравномерная окраска, а для светлых видов мармелада темно-желтый оттенок. Для пластового мармелада — характерный для мармелада из данного вида плодов
6. Вид в изломе	Чистый однородный, без наличия вкраплений от непротертых семян плодов, частиц кожицы, чашелистиков, плодоножек и семенных коробок	Допускаются единичные мелкие нежесткие вкрапления

7. В мармеладе не должно быть никаких посторонних включений и хруста песка на зубах.

8. Мармелад не должен иметь плесени и признаков брожения.

По химико-техническим показателям:

Наименование показателей	Мармелад штучный яблочный			Мармелад пластовый
	формовой	резной	пата	
1. Содержание влаги не более . . .	25%	22%	18%	34%
2. Содержание общего сахара с пересчетом на инвертный сахар не более . . .	75%	78%	82%	65%
3. Содержание редуцирующих веществ не более . . .	20—32%	40%	45%	40%

*Продолжение*

Наименование показателей	Мармелад штучный яблочный			Мармелад пластовый
	формо-вой	резной	пат	
4. Общая кислотность в пересчете на яблочную кислоту . . . . .				От 0,5 до 1,5%
5. Содержание золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте . . . . .				Не более 0,1%
6. Соли свинца и мышьяка . . . . .				Отсутствие
7. Содержание меди . . . . .				Не более 12 мг на 1 кг продукции
8. Содержание свободной сернистой кислоты . . . . .				Не более 20 мг на 1 кг
9. Бензойной кислоты . . . . .				Не более 0,07%
10. Вес одной штуки в г . . . . .	10—25	15—25	5—20	—

**Д. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА****I. Упаковка**

1. Мармелад штучный может выпускаться в коробках и развесным. Мармелад пластовый выпускается развесным.

2. Коробочный товар упаковывается в картонные коробки весом нетто от 100 до 500 г.

3. Весовой штучный мармелад упаковывается в коробки или ящики весом до 2 кг, а пластовый мармелад—в ящики или иной формы жесткую тару весом до 7 кг.

4. Внутри дно коробки выстилается чистой бумагой (пергаментом, подпергаментом или парафинированной бумагой) или прозрачными пленками без запаха, могущего перейти на изделия. Такой же бумагой перестилается штучный товар между рядами и закрывается сверху. При упаковке весового товара в ящики или другую жесткую тару выстилается вся внутренняя поверхность тары пергаментом, подпергаментом или парафинированной бумагой.

Ящики для пластового мармелада выстилаются пергаментом или подпергаментом.

5. Коробки должны быть чистые, красиво оформленные и перевязаны бумажной тесьмой (бульдюком) или завернуты в бумагу или прозрачные не имеющие запаха пленки.

6. Жесткая тара для развесного товара должна быть одинаковых для данного развеса размеров, прочная, чисто обработанная, изготовлена из выдержанной фанеры или теса.

7. В каждую упаковочную единицу штучный товар должен укладываться в виде набора разного по вкусу и цвету мармелада, соответствующего данному названию.

8. Отклонение в весе при выпуске с производства допускается для товара в коробках не более  $\pm 10\text{ г}$ , для развесного товара не более  $\pm 1\%$ .

9. Штучный мармелад укладывается в коробки не более 2 рядов, а в ящики (весовой)—не более 3 рядов.

### II. Маркировка

1. На этикетке коробок и ящиков или в тексте штампа, наносимого непосредственно на ящик, должны быть четко обозначены:

- а) название наркомата,
- б) название фабрики, ее местонахождение и марка,
- в) название типа или сорта мармелада,
- г) вес нетто,
- д) вес брутто (для ящиков),
- е) дата выпуска,
- ж) ОСТ 507.

2. Внутрь коробок и ящиков должен быть вложен номер укладчика.

### Е. УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ

1. Мармелад надлежит хранить в чистых, прохладных, умеренно сухих помещениях складского типа с относительной влажностью воздуха в пределах 65—80% и температурой не более  $+20^{\circ}\text{C}$  (без резких колебаний).

Оптимальные условия хранения — относительная влажность воздуха 70—75% и температура  $+10^{\circ}\text{C}$ .

2. При соблюдении надлежащих условий хранения гарантийные сроки хранения со времени выпуска устанавливаются 3 месяца для штучного мармелада и 2 месяца для пластового.

3. При транспортировке и хранении должна соблюдаться инструкция Наркомпищепрома СССР.

#### Изменение

В раздел Д «Упаковка и маркировка» пункт 1 «Упаковка», подпункт 3 внесены следующие изменения:

«Весовой штучный мармелад упаковывается в коробки или ящики весом нетто до 3 кг, а пластовый мармелад — в ящики или иной формы жесткую тару весом до 7 кг».

(Пост. НКПП СССР № 82—СТ 8/XII—39 г.)

## СОДЕРЖАНИЕ

*Стр.*

ОСТ НКПП 482 Конфеты молочные . . . . .	1
ОСТ НКПП 468 Карамель . . . . .	7
ОСТ 1367 Карамель и монпансье. Правила приемки . . . . .	17
ОСТ НКПП 469 Драже . . . . .	24
ОСТ НКПП 507 Мармелад фруктово-ягодный . . . . .	29
ОСТ НКПП 467 Мармелад желейный . . . . .	36
ОСТ НКПП 506 Пастыла сбивная . . . . .	43
ОСТ НКПП 8680/264 Шоколад . . . . .	50
ГОСТ 108—41 Ка́коа-порошок . . . . .	57
ОСТ НКПП 8677/261 Бисквит . . . . .	69
ГОСТ 1009—41 Галеты (пищевые) . . . . .	81
ОСТ НКПП 8679/263 Вафли . . . . .	93