

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53897—  
2010

---

## ГЛАЗУРЬ

### Общие технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ НИИ КП Россельхозакадемии)

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 15 октября 2010 г. № 309-ст

4 ВВЕДЕН В ПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «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*

© Стандартинформ, 2011

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

**Содержание**

1 Область применения . . . . .	1
2 Нормативные ссылки . . . . .	1
3 Термины и определения . . . . .	3
4 Классификация . . . . .	3
5 Общие технические требования . . . . .	4
5.1 Основные показатели и характеристики . . . . .	4
5.2 Требования к сырью . . . . .	6
5.3 Маркировка . . . . .	6
5.4 Упаковка . . . . .	7
6 Правила приемки . . . . .	7
7 Методы контроля . . . . .	7
8 Транспортирование и хранение . . . . .	8
Библиография . . . . .	9

## ГЛАЗУРЬ

### Общие технические условия

Glaze. General specifications

Дата введения — 2011—07—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на следующие типы глазурей: шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, белая шоколадная глазурь, кондитерская глазурь, сахарная глазурь, какаосодержащая кондитерская глазурь, молочная кондитерская глазурь, белая глазурь, жировая глазурь, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) шоколадная, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) кондитерская глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) шоколадная глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) кондитерская глазурь, йогуртовая глазурь, йогуртовая шоколадная глазурь, йогуртовая кондитерская глазурь (далее — продукт), предназначенные для использования в производстве кондитерской продукции.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.6 и 5.1.7, требования к качеству — в 5.1.2—5.1.5, к маркировке — в 5.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579—2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

## **ГОСТ Р 53897—2010**

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53041—2008 Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения

ГОСТ Р 53122—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53156—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53164—2008 Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ Р 53212—2008 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5897—90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5899—85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5900—73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5902—80 Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904—82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13586.6—93 Зерно. Метод определения зараженности вредителями

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В<sub>1</sub> и M<sub>1</sub>

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 53041, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 какаосодержащая кондитерская глазурь:** Кондитерская глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов.

**3.2 молочная кондитерская глазурь:** Кондитерская глазурь, в состав которой входит не менее 12 % сухих веществ молока (или) продуктов его переработки, не менее 2,5 % молочного жира и не менее 15 % какао-продуктов.

**3.3 белая глазурь:** Глазурь, в состав которой входит не менее 10 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5 % молочного жира и не содержитя какао тертое и какао-порошок.

**3.4 жировая глазурь:** Глазурь, в состав которой входит менее 15 % общего сухого остатка какао-продуктов.

#### П р и м е ч а н и я

1 При изготовлении жировой глазури допускается частичное или полное использование жиров специального назначения.

2 Из жиров специального назначения используют только кондитерские жиры [1].

**3.5 фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь:** Глазурь, в состав которой входит не менее 10 % сухого фруктового (ягодного, плодового, овощного) сырья.

**3.5.1 фруктовая (овощная, фруктово-овощная) шоколадная глазурь:** Фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.

**3.5.2 фруктовая (овощная, фруктово-овощная) кондитерская глазурь:** Фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь, в состав которой входит не менее 15 % общего сухого остатка какао-продуктов.

**3.6 фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь:** Глазурь, в состав которой входит от 3 % до 10 % сухого фруктового (ягодного, плодового, овощного) сырья.

**3.6.1 фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) шоколадная глазурь:** Фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.

**3.6.2 фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) кондитерская глазурь:** Фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овощесодержащая) глазурь, в состав которой входит не менее 15 % общего сухого остатка какао-продуктов.

**3.7 йогуртовая глазурь:** Глазурь, содержащая сухой йогуртовый продукт, в состав которой входит не менее 20 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, и не менее 2,5 % молочного жира.

**3.7.1 йогуртовая шоколадная глазурь:** Йогуртовая глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.

**3.7.2 йогуртовая кондитерская глазурь:** Йогуртовая глазурь, в состав которой входит не менее 15 % общего сухого остатка какао-продуктов.

### 4 Классификация

4.1 Глазурь в зависимости от состава классифицируют следующим образом:

- без добавлений;
- с тонкоизмельченными добавлениями: сухие молочные продукты, тертые ядра орехов, арахиса, кофе, фруктовые и (или) овощные порошки и другие пищевые ингредиенты;
- с крупными добавлениями: дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, кокосовая стружка, вафельная крошка, воздушные крупы и другие пищевые ингредиенты.

## 5 Общие технические требования

### 5.1 Основные показатели и характеристики

5.1.1 Продукт должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептуре и технологическим инструкциям изготовителя с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.1.2 По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные для конкретного типа глазури, без постороннего привкуса и запаха
Цвет: - в расплавленном состоянии - в застывшем состоянии	От белого до темно-коричневого; для фруктовой, фруктовосодержащей — соответствующий цвету используемого сырья От белого до темно-коричневого; для фруктовой, фруктовосодержащей — соответствующий цвету используемого сырья. Допускается «поседение» снаружи и внутри
Консистенция	Твердая, однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании

5.1.3 По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2].

Таблица 2

Наименование показателя	Шоколадная	Молочная шоколадная	Белая шоколадная	Кондитерская	Какао-содержащая кондитерская	Молочная кондитерская	Белая	Жировая	Фруктовая	Фрукто-шоколадная	Фруктовая кондитерская	Фрукто-восодержащая	Фрукто-восодержащая шоколадная	Фрукто-восодержащая кондитерская	Йогуртовая	Йогуртовая шоколадная	Йогуртовая кондитерская	Сахарная
Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее	25	15	—	15	25	15	—	Менее 15	—	25	15	—	25	15	—	25	15	—
Массовая доля масла какао, %, не менее	12	5	10	—	—	—	—	—	—	12	—	—	12	—	—	12	—	—
Массовая доля сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, %, не менее	—	12	14	—	—	12	10	—	—	—	—	—	—	—	20	20	20	—
Массовая доля молочного жира, %, не менее	—	2,5	2,5	—	—	2,5	2,5	—	—	—	—	—	—	—	2,5	2,5	2,5	—
Массовая доля сухого фруктового сырья, %	—	—	—	—	—	—	—	—	Не менее 10	Не менее 10	Не менее 10	От 3 до 10	От 3 до 10	От 3 до 10	—	—	—	—
Массовая доля влаги, %, не более	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	22
Степень измельчения, %, не менее	92																	
Массовая доля золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1																	

5.1.4 Органолептические и физико-химические показатели, пищевая ценность и сроки годности продукта, обусловленные особенностями используемого сырья, технологией производства и условиями фасовки, должны быть установлены в рецептурах или технологических инструкциях на продукты конкретных наименований.

5.1.5 Массовая доля сахара, жира, влаги в продукте должна соответствовать расчетному содержанию по рецептуре с учетом допускаемых отклонений, указанных в рецептурах или технологических инструкциях.

5.1.6 Содержание токсичных элементов, остаточное количество пестицидов, афлатоксина В<sub>1</sub> и радионуклидов в продукте не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.1.7 Микробиологические показатели продукта не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

## **5.2 Требования к сырью**

5.2.1 Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, в том числе импортные, применяемые для изготовления продукта, должны быть разрешены к применению нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

5.2.2 При производстве глазурей, за исключением фруктовосодержащей, фруктовосодержащей шоколадной и фруктовосодержащей кондитерской глазурей, запрещается использование красителей.

5.2.3 При производстве шоколадной глазури, молочной шоколадной глазури, белой шоколадной глазури, фруктовой шоколадной глазури, фруктовосодержащей шоколадной глазури и йогуртовой шоколадной глазури запрещается использовать масложировую продукцию, за исключением масла какао, эквивалентов масла какао, улучшителей масла какао SOS-типа.

5.2.4 Для приготовления глазури применяют следующее основное сырье:

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- тертое какао с массовой долей масла какао не менее 50 %, массовой долей влаги не более 3 %, массовой долей золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты не более 0,1 %, разрешенное к применению в пищевой промышленности;
- масло какао по [1];
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- сыворотка молочная сухая, разрешенная к применению в пищевой промышленности;
- сыворотка подсырная сухая, разрешенная к применению в пищевой промышленности;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- жиры специального назначения — кондитерские жиры по [1];
- эквиваленты масла какао по [1];
- улучшители масла какао SOS-типа по [1];
- заменители масла какао РОР-типа по [1];
- заменители масла какао нетемперируемые нелауринового типа по [1];
- заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа по [1];
- подсластители по [3];
- ароматизаторы по [3];
- красители по [3];
- порошок фруктовый (овощной, фруктово-овощной) сухой, разрешенный к применению в пищевой промышленности;
- йогуртовый продукт сухой, разрешенный к применению в пищевой промышленности.

5.2.5 Допускается при изготовлении глазури применять другие виды импортного или отечественного сырья, не уступающие по показателям качества требованиям нормативных документов, указанных в 5.2.4.

## **5.3 Маркировка**

5.3.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 со следующей дополнительной информацией:

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2].

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [3].

- пищевая ценность в 100 г и/или одноразовой порции продукта (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов). Для продукции, содержащей более 20 % жира, указывается массовая доля насыщенных жирных кислот и трансизомеров ненасыщенных жирных кислот\*;

- в составе глазурей указываются нормируемые показатели в соответствии с таблицей 2.

5.3.2 Транспортная маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги». На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, содержащую данные об упакованной продукции:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес) изготовителя;
- общую массу нетто продукта и число упаковочных единиц в транспортной таре;
- массу нетто для нефасованного продукта;
- номер партии;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

Допускается нанесение дополнительной информации.

#### **5.4 Упаковка**

5.4.1 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковывания продукта, должны соответствовать требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены, требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации, и обеспечивать сохранность качества и безопасности продукта при его транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской тары, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы в одной упаковочной единице от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

### **6 Правила приемки**

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

6.2 Каждая партия выпускаемого продукта должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность.

6.3 Порядок и периодичность контроля показателей, обеспечивающих безопасность продукта: содержание токсичных элементов, остаточное количество пестицидов, радионуклидов, афлатоксина В<sub>1</sub>, микробиологических показателей, а также органолептических и физико-химических показателей в продукте устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

### **7 Методы контроля**

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 5904, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [4], отбор и подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897.

7.3 Определение влаги и сухих веществ — по ГОСТ 5900.

7.4 Определение степени измельчения — по ГОСТ 5902.

7.5 Массовая доля золы — по ГОСТ 5901.

7.6 Массовая доля сахара — по ГОСТ 5903.

7.7 Массовая доля жира — по ГОСТ 5899.

7.8 Массовая доля сухого обезжиренного остатка молока — по ГОСТ Р 53212.

7.9 Массовая доля молочного жира — по ГОСТ Р 53122.

7.10 Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао — по ГОСТ Р 53164.

7.11 Массовая доля общего сухого остатка какао — по ГОСТ Р 53156.

7.12 Зараженность вредителями — по ГОСТ 13586.6.

\* Маркировка потребительской тары указанной информацией вводится с 01.01.2013 г.

## **ГОСТ Р 53897—2010**

7.13 Массовая доля сухого фруктового сырья — в соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с учетом допускаемых отклонений, указанных в рецептурах или технологических инструкциях.

7.14 Физико-химические показатели глазури с крупными добавлениями определяют до введения добавлений.

7.15 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.16 Определение радионуклидов — по [5], [6].

7.17 Определение пестицидов — по [7], [8].

7.18 Определение афлатоксина В<sub>1</sub> — по ГОСТ 30711.

7.19 Определение ГМО (ГМИ) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7.20 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.12, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816.

7.21 Определение наличия в шоколадных, молочных шоколадных и белых шоколадных глазурях масла какао, эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао SOS-типа — по [9], [10]\*.

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 Для транспортирования продукта следует использовать специально предназначенные или оборудованные для этих целей транспортные средства, имеющие санитарные паспорта.

Условия транспортирования должны соответствовать параметрам хранения, указанным изготавителем.

8.2 Продукт следует хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями, при температуре от 5 °С до 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света.

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

8.3 Срок годности продукта устанавливает изготавитель в рецептурах или технологических инструкциях на продукцию конкретного наименования.

---

\* Метод определения наличия в шоколадных, молочных шоколадных и белых шоколадных глазурях масла какао, эквивалентов масла какао и улучшителей масла какао SOS-типа вводится с 01.01.2014 г.

## Библиография

- [1] № 90-ФЗ от 24.06.2008 Технический регламент на масложировую продукцию
- [2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [3] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [4] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [5] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
- [6] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
- [7] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [8] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. МЗ СССР. Сб., ч. 4—25, 1976—1977 гг.
- [9] ИСО 23275-1—2006 Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и обыкновенном шоколаде. Часть 1. Определение наличия эквивалентов масла
- [10] ИСО 23275-2—2006 Жиры и масла животные и растительные. Эквиваленты масла какао в масле какао и обыкновенном шоколаде. Часть 2. Определение количества эквивалентов масла

УДК 663.918.4:006.354

ОКС 67.180.10

Н42

ОКП 91 2581  
91 2582

Ключевые слова: глазурь, шоколадная глазурь, молочная шоколадная глазурь, белая шоколадная глазурь, кондитерская глазурь, сахарная глазурь, какаосодержащая кондитерская глазурь, молочная кондитерская глазурь, белая глазурь, жировая глазурь, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) глазурь, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) шоколадная, фруктовая (овощная, фруктово-овощная) кондитерская глазурь, фруктовосодержащая (овощесодержащая, фруктово-овоцесодержащая) глазурь, фруктовосодержащая (овоцесодержащая, фруктово-овоцесодержащая) шоколадная глазурь, фруктовосодержащая (овоцесодержащая, фруктово-овоцесодержащая) кондитерская глазурь, йогуртовая глазурь, йогуртовая шоколадная глазурь, йогуртовая кондитерская глазурь, общие технические требования, нормы, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение

---

Редактор *Л.В. Коротникова*  
Технический редактор *В.Н. Прусакова*  
Корректор *Е.Д. Дульнеева*  
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.06.2011. Подписано в печать 22.06.2011. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,18. Тираж 201 экз. Зак. 526.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.