

ГОСТ 5896-51—5904-51

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ

1951

Цена 2 руб. 65 коп.

Управление по стандартизации при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 5897—51
	Кондитерские изделия МЕТОДЫ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ИСПЫТАНИЙ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ РАЗМЕРОВ, ВЕСА И СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ	Взамен*
		Группа Н49

Настоящий стандарт распространяется на методы определения качества упаковки, веса нетто, числа штук в единице веса или упаковки, размеров изделий, их внешнего вида, вкуса, запаха, цвета, количества осыпи отделочного материала с изделий, количества лома в галетах и печенье, намокаемости галет и составных частей изделий, видимых невооруженным глазом и легко отделяемых друг от друга.

1. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ РАЗМЕРОВ И ВЕСА ИЗДЕЛИЙ

1. Инструменты, приборы и материалы

а) Линейка деревянная или металлическая с делениями в мм.

б) Кронциркуль.

в) Весы и гири до 5 кг с точностью до 1 и 0,01 г.

г) Нож острый, стальной.

д) Ложка металлическая или роговая.

е) Шпатель металлический или роговой.

ж) Ланцет для выемки начинки из оболочки изделий.

з) Сито бронзовое или шелковое диаметром не менее 15 см с числом отверстий 1600 на 1 см² для просеивания какао-порошка.

и) Стакан химический.

к) Упаковочный материал (банки, бумага, бечева), пломбир и пломбы для упаковки лабораторных проб.

2. Характер и качество укладки, насыпки и завертки, состояние поверхности и внешний вид незавернутых изделий, наличие отсыревания, намокания или увлажнения изделий, нарушение формы и т. п. определяют путем осмотра содержимого вскрытых исходных образцов.

* ГОСТ 108—41, ГОСТ 1009—41, ОСТ 554 и ОСТ 1367 в части методов органолептических испытаний и определений размеров, веса и составных частей.

Внесен Министерством
пищевой
промышленности СССР

Утвержден Управлением
по стандартизации
3/VII 1951 г.

Срок введения
15/X 1951 г.

3. Вес одной штуки (при штучных изделиях) определяют взвешиванием не менее 5 шт. изделий, с отметкой отклонений от установленного веса по каждой штуке.

4. Вес нетто мелко расфасованных изделий определяют взвешиванием не менее 5 шт. изделий, взятых из каждого исходного образца.

5. Вес нетто изделий в коробочной упаковке определяют взвешиванием не менее двух коробок из каждого исходного образца с последующим опоражниванием коробок и взвешиванием последних.

6. При определении количества штук в 1 кг завернутого товара обертку не удаляют.

7. При определении веса одной штуки в обертке (штучный завернутый товар; печенье, вафли и галеты в пачках; шоколад в плитках) обертку предварительно удаляют.

8. Размеры изделий (длину, ширину, толщину, диаметр) определяют путем измерения не менее 5 шт. изделий, взятых из исходного образца. Полученные результаты указываются для каждого изделия в отдельности и в виде среднего арифметического по каждой размерности.

9. Цвет и качество окраски определяют по внешнему виду; запах, вкус и консистенцию определяют путем дегустации.

10. При определении вкуса и аромата какао-порошка к одной его чайной ложке в стакане добавляют 4—5 чайных ложек горячей воды, хорошо размешивают (чтобы не было комочков), доливают в стакан кипящей воды и, размешав содержимое, определяют аромат, а после охлаждения до 35—38°C определяют вкус.

11. При определении стойкости суспензии какао-порошка готовят раствор так, как указано в п. 9, и, хорошо размешав содержимое стакана, отмечают время; после 2 мин. спокойного стояния не должно образовываться заметного осадка.

12. Поседение шоколада и шоколадных конфет отмечают по наличию седины на поверхности шоколада или шоколадной глазури.

13. Определение количества осыпавшегося сахара и другого отделочного продукта в открытой карамели со специальной защитной отделкой производят путем высыпания одного-двух исходных образцов на лист бумаги с последующей выборкой изделий и взвешиванием остатка. Полученный вес выражают в процентах к общему весу карамели в единице упаковки.

14. Определение количества крошек и разбитой карамели и монпансье, слипшихся и деформированных штук драже производят путем высыпания на лист бумаги всей отобранной исходной пробы или части ее и взвешивания, отбора недеформированных и целых штук и последующего взвешивания остатка. Результат выражают в процентах к весу взятой пробы.

15. Определение количества мармелада с дефектами формы и поверхности производят путем выборки и взвешивания дефектного мармелада из вскрытой пробы. Результат выражают в процентах к весу взятого мармелада.

16. В изделиях, расфасованных в пачки, количество, например, ломаного бисквита и галет (разломанных и с трещинами) определяют подсчетом, выражая результат в процентах к общему количеству штук изделий, находящихся во вскрытых пачках.

В развесных изделиях количество лома и изделий с трещинами выражают в процентах к весу (нетто) взятой пробы.

После выборки лома и изделий с трещинами определяют вес крошек и выражают в процентах к весу (нетто) взятой пробы.

17. Для определения намокаемости галет галету разламывают по диагонали. Половину галеты захватывают за край щипцами или пинцетом, опускают в воду с температурой 18—20°C и отмечают время. После того, как галета станет мягкой на ощупь и будет легко разжевываться без ощущения хруста на зубах, отмечают время намокания.

II. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ ИЗДЕЛИЙ

18. Под определением количества составных частей изделий понимается метод определения количества начинки и облоочки в карамели; корпуса или начинки и кувертюра в конфетах, глазированных шоколадом; начинки и облаток в вафлях с начинкой; начинки в бисквите; начинки в пирожных; слоев в многослойных конфетах и т. п.

а) Весовой метод определения

Применяется для изделий, составные части в которых легко и нацело отделяются друг от друга.

19. А п п а р а т у р а и п р и б о р ы

а) Ланцет и острый нож.

б) Стекланные стаканчики с притертыми крышками.

в) Техно-химические весы точносью до 0,01 г.

Проведение испытания

20. Пробу в количестве не менее половины доставленного среднего образца взвешивают на весах с точностью до 0,01 г, затем отделяют составные части и определяют вес одной из них. По разности в весе находят вес составных частей образца, который выражают в процентах.

б) Косвенный метод определения (арбитражный)

21. Аппаратура и приборы:

- а) Ланцет или острый нож.
- б) Стекланные стаканчики с притертыми крышками.
- в) Техно-химические весы точностью до 0,01 г.
- г) Приборы и посуда, в зависимости от выбранного метода определения химических показателей в составных частях.

Проведение испытания

22. Пробу в количестве не менее 100 г разделяют на три порции, удалив обертку.

23. Составные части в порциях пробы отделяют по ГОСТ 5904—51 «Кондитерские изделия. Правила приемки. Отбор и подготовка проб для испытания».

Порядок расчета

24. В составных частях и в целом изделии определяют один из химических показателей: влагу, инвертный сахар и жир и вычисляют соотношение составных частей в процентах по формулам:

$$X = \frac{100(c-b)}{a-b}; Y = 100 - X,$$

где:

- X — количество оболочки изделия;
- Y » внутренней части изделия;
- a » воды в оболочке;
- b » » во внутренней части изделия;
- c » » в изделии в целом.

в) Определение количества ядер орехов и масличных семян

Метод применяется для определения количества ядер орехов (цельных или дробленых) и масличных семян в грильяже, шоколаде и других изделиях.

25. Аппаратура

- а) Сито проволочное бронзовое с отверстиями в 0,5 мм и высотой обечайки 30 мм при диаметре 50 мм.
б) Воронка стеклянная диаметром 80 мм.

Проведение испытания

26. Навеску неизмельченного изделия в количестве 50 г отвешивают с точностью до 0,01 г в химическом стакане емкостью 250 мл и добавляют 150 мл дистиллированной воды, нагретой до 60—70°C; стакан помещают в водяную баню с той же температурой и при помешивании стеклянной палочкой растворяют навеску.

27. Полученный раствор пропускают через сито, предварительно высушенное и взвешенное, поместив его в воронку, смывая при этом на сито все нерастворившиеся части.

28. Остаток на сите хорошо промывают водой с температурой 60—70°C, после чего сито с остатком помещают на часовом стекле или в фарфоровой чашке в сушильный шкаф, нагретый до 110°C, и сушат в течение 3 час.

По истечении указанного времени сито с остатком охлаждают на открытом воздухе, взвешивают и снова сушат при 110°C в течение 30 мин.

29. После вторичного взвешивания, если убыль в весе будет менее 0,5%, вычисляют количество ядер в процентах (X) по формуле:

$$X = \frac{a \cdot 100 \cdot 100}{g \cdot 97},$$

где:

a — количество ядер, взвешенное на сите после окончательного высушивания, в г;

g — навеска в г;

$\frac{100}{97}$ — коэффициент для перевода результатов на продукт с 3%-ной влажностью.

Разность между параллельными определениями не должна быть более $\pm 1,5\%$.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
ГОСТ 5896—51 Метод определения содержания спирта	1
ГОСТ 5897—51 Методы органолептических испытаний и определе- ний размеров, веса и составных частей	5
ГОСТ 5898—51 Методы определения кислотности и щелочности	10
ГОСТ 5899—51 Методы определения содержания жира	18
ГОСТ 5900—51 Методы определения содержания влаги и сухих веществ	23
ГОСТ 5901—51 Методы определения содержания золы и метал- лических примесей, извлекаемых магнитом	29
ГОСТ 5902—51 Методы определения степени измельчения и удель- ного веса пористых продуктов	33
ГОСТ 5903—51 Методы определения содержания сахаров и клет- чатки	36
ГОСТ 5904—51 Правила приемки. Отбор и подготовка проб для испытания	53
