

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 3 руб. 50 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

СССР Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Издание официальное	ОСТ НКПП	8680 264
	ШОКОЛАД		
			Пищевая промышленность Н41

Настоящий стандарт распространяется на шоколад, представляющий собой продукт переработки бобов какао с сахаром как с добавлением молока, орехов, миндаля, абрикосового и персикового ядра, вафель в виде крупки, кофе, фруктов, ароматических веществ, так и без указанных добавлений.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Шоколад по входящим в него составным частям и степени разработки делится на две группы:

1. Шоколад без добавлений

а) Десертный	} не содержащий других добавлений, кроме масла какао и ароматических веществ
б) Обыкновенный	
в) В порошке	

2. Шоколад с добавлениями

а) Шоколад молочный . . .	содержащий добавку сухого цельного или снятого молока
б) » миньон . . .	содержащий добавку растертых ядер миндаля, абрикосовой или персиковой косточки
в) » ореховый . . .	содержащий добавку целых или дробленых обжаренных или сушеных ореховых ядер
г) » кофейный . . .	содержащий добавку натурального кофе или экстракта натурального кофе
д) » с вафлями . . .	содержащий добавку вафельных крошек
е) » с фруктами . . .	содержащий добавку фруктов в виде цукатов, цедры или сухофруктов

Внесен Главкондитером	Утвержден 5/1 1936 г.	Срок введения 15/1 1936 г.
-----------------------	-----------------------	-------------------------------

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Общие

1. Бобы какао для выработки шоколада должны быть доброкачественные, хорошо ферментированные. Ореховые ядра, входящие в состав шоколада орехового, должны быть предварительно отсортированы, обжарены и освобождены от скорлупы.

Миндаль и абрикосовое или персиковое ядро, входящее в состав шоколада миньон, должны быть предварительно очищены, обжарены и растерты.

Сырье должно удовлетворять требованиям действующих в момент изготовления шоколада стандартов; в случае же отсутствия стандартов — кондициям, утвержденным Наркомпищепромом.

2. Шоколад изготавливается в плитках, таблетках, фигурный и в порошке.

3. Цвет шоколада должен быть от светлокоричневого до темнокоричневого.

4. Шоколад не должен иметь постороннего, несвойственного ему, запаха и вкуса.

5. Шоколад в плитках, таблетках и фигурный должен быть хорошо разработан, при плавлении во рту и разминании языком не должен давать ощущения кристаллов сахара и недостаточно растертых частей какао-бобов, должен быть твердым при комнатной температуре (15—18°C), иметь матовый излом, гладкую, слегка блестящую, лицевую поверхность; не должен иметь сероватого налета, пятен, раковин и пузырьков на лицевой поверхности.

Примечание. Для шоколада миньон и молочный допускается слегка тусклая лицевая поверхность.

6. Ароматические вещества допускаются не более 1,0%.

7. а) Общее содержание золы — не более 3,0%.

б) Золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, — не более 0,1%.

8. Общее содержание клетчатки:

В шоколаде без добавлений — не более 3,0%.

» » с добавлением ядер — не более 4,0%.

ОСТ	8680
НКПП	264

Шоколад

б) Специальные

№ п/п	Наименование составных частей	Шоколад без добавления			Шоколад с добавлением	
		Десертный	Обыкновенный	В порошке	Молочный	Миньон
1	Влаги не более . . .	1%	2%	2%	2%	2%
2	Общее содержание составных частей какао-бобов (какао-масла и массы какао) не менее . . .	45%	37%	35%	25%	30%
3	В том числе содержание какао-массы не менее	35%	—	—	20%	—
4	Общее содержание какао-масла не менее . . .	—	—	12%	—	—
5	Содержание сахара не более	55%	63%	65%	60%	55%
6	Молока цельного с пересчетом на сухое молоко не менее . . .	—	—	—	12,5%	—
7	Миндаля или урюкового ядра не менее . .	—	—	—	—	15%

Шоколад ореховый: а) должен содержать шоколадной массы одного из вышеуказанных типов не менее 65%; б) орехового ядра цельного или дробленого в пределах 25—35%; в) влаги не выше 2,5%.

Шоколад кофейный: а) должен содержать шоколадной массы одного из вышеуказанных типов не менее 95%; б) кофе натурального жареного молотого в пределах 3,5—5%.

Шоколад с вафлями: а) должен содержать шоколадной массы одного из вышеуказанных типов не менее 94%; б) вафель в виде крупки в пределах 4,5—6%; в) влаги не выше 2%.

Шоколад с фруктами: а) должен содержать шоколадной массы одного из вышеуказанных типов не менее 90%; б) фруктов в пределах 5—10%; в) влаги не выше 5%.

Шоколад десертный: изготавливается из полноценных сортов бобов какао и отличается высокой степенью обработки.

Шоколад в порошке: представляет собой тонкий порошок светлорычного цвета с запахом и вкусом, свойственным шоколаду; при размешивании в горячей воде должен образовывать стойкую взвесь, не должен давать в течение одной минуты заметного отстоя.

Шоколадные фигуры изготавливаются из стандартного шоколада любой формы, размера и веса.

Шоколад с молоком: должен иметь характерный молочный привкус.

Во все виды шоколада без добавок и другие допускается вводить сухое молоко и миндаль без указания на этикетке не более 5% за счет сахара.

Для стойкости шоколадных фигур допускается покрытие их поверхности лаками, разрешенными Всесоюзной санитарной инспекцией при СНК СССР.

Добавки в виде дробленых ядер или фруктов должны быть равномерно распределены в шоколадной массе.

Фальсифицирующие вещества

Не допускается применения в качестве добавок во всяком шоколаде:

- 1) искусственных сладких веществ;
- 2) каких-либо красок;
- 3) посторонних жиров;
- 4) муки;
- 5) других примесей, имеющих целью фальсификацию шоколада.

Примечание. Шоколад, имеющий посторонние или вредные примеси, фальсифицирующие вещества, затхлый, плесневелый, прогорклый, салитый или иной неприятный вкус и запах, повышенное содержание золы или клетчатки, краснотелый или явственно серый налет на поверхности, а также загрязнения, в продажу не допускается.

Шоколад, имеющий отклонения от качественных требований стандарта, не препятствующие, однако, пищевому его употреблению, может быть допущен в продажу лишь с особого в каждом отдельном случае разрешения органов Государственной кондитерско-макаронной инспекции качества Наркомпищепрома.

В. ЗАВЕРТКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

а) Шоколад в плитках

Форма плиток прямоугольная. Плитки должны иметь правильную, равномерную по толщине форму, с четким рисунком, без оплывших краев и граней. Вес плиток нетто допускается в 12, 25, 50 и 100 г.

ОСТ	8680
НКПП	264

Шоколад

До износа старых форм разрешается выпуск шоколада всех других развесов от 12 до 100 г. Отклонение в весе допускается не более $\pm 3\%$ для плиток в 100 г и $\pm 4\%$ для плиток более мелкого развеса.

Плитки завертываются в фольгу из алюминия или оловянную с содержанием свинца не более 1%. Поверх фольги плитки завертываются в этикетки — бандеролью или конвертом.

На плитки развесом ниже 50 г вместо этикетки допускается наклейка бандерольки поверх фольги.

На этикетке или бандерольке (наклейке) обязательно ставится наименование наркомата, фабрики и места ее нахождения, название шоколада и вес в граммах.

Этикетка должна быть художественно оформлена.

Завернутые плитки укладываются в футляры из картона емкостью не более 2,5 кг или в ящики из клееной фанеры емкостью не более 5 кг. В футляры и ящики должны быть вложены номера укладчика. На футлярах и ящиках должна быть наклеена этикетка или наложен трафарет с указанием:

- а) наименования наркомата,
- б) названия фабрики и ее местонахождения,
- в) названия сорта,
- г) даты выпуска, причем дату разрешается ставить условными знаками,
- д) веса нетто или количества и развеса плиток.

б) Шоколад в таблетках

Таблетки любой формы изготавливаются из стандартного шоколада.

Вес (нетто) одной таблетки не должен превышать 10 г.

Таблетки завертываются по одной или нескольку штук в фольгу из алюминия или оловянную с содержанием свинца не более 1%.

Поверх фольги допускается завертка в этикетки или укладка в коробки. На этикетке или коробке должно быть обозначено название шоколада, вес в граммах, наименование наркомата, название фабрики и ее местонахождение.

Этикетки или коробка должны быть художественно оформлены.

Завернутые в этикетку или уложенные в коробочки таблетки упаковываются в футляры из картона, развесом не более 2,5 кг, или ящики из клееной фанеры, развесом не более 5 кг.

Шоколад

ОСТ	8680
НКПП	264

В футляры или ящики должны вкладываться номера укладчика.

На футляры или ящики наклеивается этикетка или ставится трафарет, на котором должны быть указаны:

- а) наименование сорта изделий,
- б) наименование наркомата, фабрики и ее местонахождение,
- в) вес нетто,
- г) дата выпуска с фабрики (дату разрешается ставить условными знаками).

в) Шоколад фигурный

Фигуры могут выпускаться как полыми, так и сплошными, склеенными из двух симметрично отлитых в формы половин, с заверткой и без завертки в фольгу из алюминия или оловянную. Полые фигуры: бомбы, фигуры птиц и животных, кедровые шишки и другие — могут выпускаться как с сюрпризами, так и без сюрпризов. Сюрпризы вкладываются обязательно завернутыми в белую папиросную бумагу, предохраняющую от соприкосновения с шоколадом. Сюрпризы в виде красивых детских игрушек должны быть небьющимися, могут быть покрыты несмываемой безвредной краской. Не допускается помещать в виде сюрпризов брошки или острые металлические предметы.

Фигуры упаковываются как в картонные коробки штучно или по нескольку штук, так и в ящики из клееной фанеры и затем в наружную тару.

г) Шоколад в порошке

Шоколад в порошке выпускается в картонных или жестяных коробках.

Вес нетто шоколада в порошке, расфасованного в коробки, устанавливается в 125 г и 250 г. Отклонения в весе нетто допускаются $\pm 2\%$.

Шоколад в порошке должен быть насыпан в бумажный пакет из пергамента или подпергамента, который вкладывается в коробку.

Коробки заклеиваются обязательно бандеролью.

На этикетках коробки для шоколада в порошке должны быть обозначены: наименование наркомата, фабрики, местонахождение фабрики, вес нетто, количество составных частей в процентах и способ употребления. В коробки вкладывается номер рассыпщика.

ОСТ	8680
НКПП	264

Шоколад

Г. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ШОКОЛАДА

1. Не допускается хранение шоколада совместно с какими-либо резко пахнущими материалами, могущими передать запах шоколаду.

2. Складские помещения для хранения шоколада должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми.

3. Ящики с шоколадом на складах должны быть установлены на стеллажи.

4. Между стенами и уложенными ящиками должно быть расстояние не менее 0,7 м.

5. Не допускается расположения ящиков при хранении вблизи сырых стен, водопроводных и канализационных труб и прочих отсыревающих мест, а равным образом около тепловых приборов: печей, дымоходов, труб и радиаторов отопительных устройств.

6. На складах хранения шоколада должен поддерживаться следующий режим:

а) ровная температура не выше 18°C при отсутствии резких колебаний температуры;

б) относительная влажность воздуха не выше 75%.

Проветривание складов в сырую погоду или сразу после дождя не допускается. Нельзя выносить изделия прямо со склада в теплое и сырое помещение.

Нельзя выставлять шоколад на прямой солнечный свет и на витрины.

7. При транспортировке и хранении должны соблюдаться правила, утвержденные инструкцией Наркомпищепрома.

Д. СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Сроки гарантийного хранения шоколада при вышеуказанных условиях со дня выпуска с фабрики устанавливаются:

1) для шоколада десертного и обыкновенного без добавок, завернутого в фольгу — 6 месяцев;

2) для шоколада, завернутого без фольги — 3 месяца;

3) для шоколада в порошке — 3 месяца;

4) для шоколада с добавками — 3 месяца.

Изменение

Примечание в разд. Б «Технические условия», в подразделе «Фальсифицирующие вещества» — исключено.

(Пост. ВКС при СНК СССР № 143 28/1—41 г.)

СО Д Е Р Ж А Н И Е

	<i>Стр.</i>
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 Пастила сбивная	43
ОСТ НКПП 8680/264 Шоколад	50
ГОСТ 108—41 Какао-порошок	57
ОСТ НКПП 8677/261 Бисквит	69
ГОСТ 1009—41 Галеты (пищевые)	81
ОСТ НКПП 8679/263 Вафли	93