

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 3 руб. 60 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

С С С Р Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ НКПП	8680 264
	ШОКОЛАД		Пицевая 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.

A. КЛАССИФИКАЦИЯ

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

1. Шоколад без добавлений

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

2. Шоколад с добавлениями

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

П р и м е ч а н и е. 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%.

б) Специальные

№	Наименование составных частей	Шоколад без добавления			Шоколад с добавлением	
		Десерт-ный	Сыр-ко-нови-ческий	В поро-шке	Молоч-ный	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	Миндalia или урюко-вого 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 разработки.

Шоколад

ОСТ — 8680
НКПП — 264

Шоколад в порошке: представляет собой тонкий порошок светлокоричневого 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 изготавляются из стандартного шоколада любой формы, размера и веса.

Шоколад с молоком: должен иметь характерный молочный привкус.

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, салистый или иной неприятный вкус и запах, повышенное содержание золы или клетчатки, краснобурый 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 оплавивших 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 kleenой 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 несколько 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 kleenой фанеры, развесом не более 5 кг.

Шоколад

ОСТ
НКПП8680
264

В футляры или ящики 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 со-прикосновения 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.

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 в 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.)

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