

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 3 руб. 50 коп.

СТАНДАРТГИЗ — 1947

С С С Р <hr/> Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i> <hr/> ДРАЖЕ	ОСТ НКПП 469 <hr/> Взамен ОСТ 8684 НКПП 268 <hr/> Пицевая промышленность №41
----------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Настоящий стандарт распространяется на драже, представляющее собой окружлой формы конфеты, приготовленные путем обработки основного корпуса во вращающихся дражировочных котлах шоколадом или сахаро-паточным сиропом с белой сахарной пудрой.

A. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от способа обработки драже делится на:

1. Драже шоколадное — получаемое путем обработки основного корпуса шоколадом или темноокрашенным сиропом и какао-порошком в смеси с сахарной пудрой с последующим глянцеванием.
2. Драже сахарное — получаемое путем обработки основного корпуса окрашенным или неокрашенным сахаро-паточным сиропом и сахарной пудрой с последующим глянцеванием.
3. Драже, покрытое нонпарелью, получаемое путем обволакивания корпуса нонпарелью.

Примечание. «Нонпарелью» или «мачком» называются окрашенные мелкие крупинки, приготавляемые подобно драже.

В зависимости от характера корпуса драже делится на:

1. Ликерно-сиропное — корпус представляет собой концентрированный сахарный раствор, ароматизируемый винами, спиртовыми эссенциями и винным спиртом.
2. Помадное — корпус представляет собой однородную массу, состоящую из мелких кристаллов сахара, окруженных межкристаллической патокой с последующим добавлением вкусовых и ароматизирующих веществ.
3. Желейное — корпус представляет собой желеобразную массу, полученную увариванием сахара, патоки, пектина или агар-агара с добавлением пищевых кислот и эссенции и фрукто-ягодных полуфабрикатов или без последних.

Внесен Главкондитером	Утвержден 27/III 1939 г.	Срок введения 1/IV 1939 г.
------------------------------	---------------------------------	---------------------------------------

4. Фруктово-ягодное — корпус представляет собой:
 а) уваренную с сахаром и патокой плодовую мякоть с добавлением пищевых кислот и эссенций,
 б) фрукты или части их, сваренные в сиропе и отделенные от него,
 в) заспиртованные целые ягоды,
 г) сухофрукты.
5. Карамельное — корпус представляет собой карамель леденцовую, карамель с начинкой или карамель с добавлением дробленых ядер (грильяж).

6. Ядровое — корпус представляет собой доброкачественные отделенные от скорлупы ядра: миндаля, орехов, абрикосовой косточки, арахиса, подвергнутые предварительной обжарке.

7. Без корпуса, могущего быть отделенным от накатки. Драже представляет собой сплошную массу сцементированных кристаллов сахара.

Примечание. Драже может поступать в торговую сеть как однородными сортами, так и в виде смесей в различных соотношениях. Для определенных торговых сортов соотношение отдельных сортов драже должно быть постоянным.

Б. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

1. Все применяемое сырье должно удовлетворять действующим в момент изготовления изделий стандартам или ВТУ.

2. Для окрашивания драже допускаются красящие вещества, разрешенные Всесоюзной санитарной инспекцией НКЗдрава СССР.

3. Для получения блестящей поверхности на готовых изделиях применяются различные воско-жировые составы, разрешенные Всесоюзной санитарной инспекцией НКЗдрава СССР.

4. Не допускается применение рафинадной и кормовой патоки и недостаточно очищенных сахаров (полуфабрикатов сахарного производства).

5. Для подкисления драже употребляются пищевые кислоты: лимонная, виннокаменная, молочная, адипиновая, яблочная.

Применение других кислот для придания кислого вкуса изделиям допускается лишь с разрешения Наркомпищeproma CCCP и Наркомздрава СССР. Для целей инверсии сахарного сиропа допускается применение соляной кислоты, отвечающей санитарным нормам.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

а) Физико-химические показатели

1. По химическому составу драже должно удовлетворять следующим нормам (в процентах):

Драже с корпусами	Влажность не более	Количество редуцирующих веществ не более			Кислот- ность
		в накатке	в корпусе	общий % редуц. вещ. в драже	
Ликерным . . .	12	2	6	4	—
Помадным . . .	6	2	14	8	0,1—0,3
Желейным . . .	10	2	28	15	Не менее 0,5
Фруктово-ягод- ным . . .	10	2	68	35	0,3
Карамельным . . .	6	2	32	20	0,3—1,0
Ягодным . . .	4	—	—	3	—
Без корпуса . . .	3	—	—	4	—

Примечания:

1. Нормы указаны в пересчете на вес готового драже.
2. Нормы влажности не распространяются на драже с фрукто-ягодным корпусом, представляющим собой свежие или засыпанные целые ягоды.
3. Нормы кислотности не распространяются на карамельное драже с молочными, ореховыми и пралиновыми начинками.
2. Золы, не растворимой в 10 %-ной соляной кислоте, допускается не более 0,1 %. Соли свинца и мышьяка не допускаются. Медь допускается в количестве не более 12 мг на 1 кг готового драже.
8. Количество начинки в карамельном драже с начинкой должно быть не менее 12% от общего веса.

б) Органолептические показатели

1. Вкус и аромат — ясно выраженные, свойственные данному сорту и окраске.
2. Цвет и окраска. Драже шоколадное должно иметь шоколадную окраску без серого или красно-бурового налета. Драже сахарное — равномерную, без пятнистости, однотонную или разноцветную окраску, в зависимости от сорта. Драже «Морские камешки» имеют характерную неравномерную пятнистую окраску.

В цветных сортах драже должно быть не менее 4 окрасок.

Драже, покрытое нонпарелью, может иметь одноцветную или разноцветную окраску нонпарели, в зависимости от сорта.

Оттенок окраски одноцветной нонпарели должен быть одинаковым.

3. Поверхность — блестящая гладкая. У драже «Морские камешки» — характерно бугристая. Драже со специальной отделкой может иметь негладкую поверхность.

Драже с нонпарелью должно иметь равномерное вскрытие корпуса и блестящую поверхность нонпарели. Размер крупинок нонпарели должен быть одинаковым.

4. Консистенция корпуса. В драже ликерном — жидкая, сиропообразная; количество просахаренных корпусов не более 5%.

В драже помадном — однородная, мелрокристаллическая.

В драже желейном — желеобразная.

В фруктово-ягодном — не засахаренная, не твердая.

В драже карамельном и ядровом — твердая, легко раскусывающаяся.

в) Форма и размеры

1. Форма драже — разнообразная: шарообразная, округло-овальная, удлиненная.

Количество слипшихся и деформированных штук в драже шоколадном допускается не более 3% по весу, в драже сахарном и покрытом нонпарелью — не более 5% по весу.

2. Количество штук в 1 кг:

драже крупных размеров от 130 шт.	до	250 шт.
» средних	»	250 » » 600 »
» мелких	»	600 » » 1700 »

Г. УПАКОВКА

Упаковка драже может быть двух видов:

1. Крупная — фанерные ящики весом до 5 кг. Драже сахарное допускается упаковывать в тесовые или фанерные ящики весом до 20 кг. Ящики, идущие для упаковки драже, должны быть чистые, сухие, внутри выстланы упаковочной бумагой.

2. Мелкая — картонные коробочки разных форм и размеров весом от 50 до 1000 г. Картонные коробочки должны быть упакованы в тесовые или фанерные ящики весом нетто не более 40 кг.

Допускаются отклонения в весе нетто при упаковке:

до 250 г	$\pm 3\%$
до 2 кг	$\pm 2\%$
выше 2 кг	$\pm 1\%$

Д. МАРКИРОВКА

В маркировке на ящиках должны быть указаны:

- 1) название наркомата, главка, фабрики и ее местонахождение,
- 2) название сорта,
- 3) вес нетто,
- 4) дата упаковки,
- 5) номер упаковщика,
- 6) «хранить в сухом прохладном месте».

На этикетке коробок должны быть указаны:

- 1) название наркомата и главка,
- 2) название фабрики и ее местонахождение,
- 3) название сорта,
- 4) вес нетто.

Е. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

1. При хранении драже относительная влажность помещения не должна превышать 70 %.
2. Температура помещения для хранения шоколадных сортов драже должна быть не более 18° С при отсутствии резких колебаний температуры.
3. Гарантийный срок хранения драже в надлежащих условиях: для шоколадного драже — 3 месяца, для шоколадного драже с ликерным корпусом — 2 месяца, для сахарного драже — 4 месяца.
4. При транспортировке и хранении драже должны соблюдаться правила, утвержденные инструкцией Наркомпищепрома.

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