ГОСТ 6502—94

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХАЛВА

Общие технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Техническим комитетом по стандартизации «Кондитерские изделия» ТК 149

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 6 от 21 октября 1994 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Белстандарт
Республика Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации от 22 февраля 1996 г. № 93 межгосударственный стандарт ГОСТ 6502—94 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 1997 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 6502—69

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ХАЛВА

Общие технические условия

Halva.
General specifications

Дата введения 1997—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на халву, изготовляемую путем вымешивания карамельной массы, взбитой с пенообразователем, с массой обжаренных растертых ядер масличных семян или орехов.

Требования к халве, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8, 3.2.1, 4.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 745—2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 4328—77 Натрия гидроокись. 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 жира

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

ГОСТ 5901—87 Изделия кондитерские. Методы определения золы и ферропримесей

ГОСТ 5903—89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 11354—93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12120—82 Банки металлические и комбинированные. Технические условия

ГОСТ 13512—91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий

ГОСТ 14031—68 Вафли. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18510—87 Бумага писчая. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 24104—88* Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831—81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Общие технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования

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. Метод 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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 27543—87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

3 Технические требования

3.1 Характеристики

3.1.1 Халву изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

3.1.2 В зависимости от применяемых маслосодержащих ядер халву подразделяют на следующие виды:

- кунжутную (тахинную);
- арахисовую;
- ореховую;
- подсолнечную;
- комбинированную (при одновременном использовании двух или более видов масличных семян или орехов).

3.1.3 Халву изготовляют неглазированную и глазированную.

3.1.4 По органолептическим показателям халва должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию халвы, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	От кремового до желтовато-серого — для арахисовой и кунжутной; светло-желтый — для ореховой; серый — для подсолнечной; для комбинированной халвы — в зависимости от применяемых масличных семян или орехов; для халвы всех видов с введением какао-продуктов — однотонный, от светло-коричневого до коричневого

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Волокнисто-слоистая или тонковолокнистая. Для арахисовой и ореховой халвы свойственно неярко выраженное волокнисто-слоистое строение. Для халвы, обработанной в вакууме, пористое
Поверхность глазированной халвы	Ровная или волнистая без поседения и повреждений
Посторонние примеси	Не допускаются Поверхность среза халвы может иметь незначительное количество видимых точечных включений лузги

Примечания

1 Для халвы, приготовленной с использованием солодкового корня в качестве пенообразователя, допускается запах и едва заметный вкус лакрицы, более темный цвет и более плотная консистенция, чем для халвы на мыльном корне.

2 При наличии разногласий в оценке качества подсолнечной халвы по включениям лузги определение этого показателя проводится по значению сухого остатка лузги с содержанием не более 0,8 % по массе, определяемой аналитическим методом

3.1.5 По физико-химическим показателям халва должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %	В соответствии с утвержденными рецептурами, но не более 4,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с предельным отклонением ± 2
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	20
Массовая доля жира, %:	
- для тахинной (кунжутной) и подсолнечной халвы	28,0—34,0
- для арахисовой, ореховой и комбинированной халвы	25,0—34,0
- для халвы «Наслаждение»	38,0—40,0
Массовая доля общей золы в халве всех видов, кроме подсолнечной, %, не более	1,9
Массовая доля общей золы в подсолнечной халве, %, не более	2,0
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10 %, %, не более	0,1
Массовая доля глазури в халве	В соответствии с утвержденными рецептурами

3.1.6 По содержанию токсичных элементов халва должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Токсичный элемент	Содержание токсичного элемента, мг/кг, не более
Свинец	1,0
Кадмий	0,10
Медь	15,0
Цинк	30,0
Ртуть	0,01
Мышьяк	0,30

3.1.7 Содержание микотоксинов в халве не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями [1].

3.1.8 По микробиологическим показателям халва должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Содержание микроорганизмов в халве арахисовой, кунжутной (тахинной), подсолнечной	
	неглазированной	глазированной
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$1{,}0 \cdot 10^4$	$5{,}0 \cdot 10^4$
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 0,01 г продукта	Не допускаются	
Микроскопические (плесневые) грибы, КОЕ в 1 г продукта, не более	$5{,}0 \cdot 10$	
Примечание — Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г халвы не допускаются.		

3.2 Требования к сырью

3.2.1 Сырье, применяемое для изготовления халвы, должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации и медико-биологическим требованиям* [1].

3.2.2 Ароматизирующие вещества, применяемые для изготовления халвы, должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3 Упаковка

3.3.1 Халву изготовляют весовой и фасованной.

3.3.2 Фасованную халву выпускают:

в виде брикетов;

в металлических банках по ГОСТ 12120 и ГОСТ 5981 массой нетто до 800 г;

в художественно оформленных коробках из коробочного картона по нормативно-технической документации, в коробках из полимерных материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, массой нетто до 1500 г. Глазированную халву предварительно завертывают в фольгу по ГОСТ 745 с бандеролью или без нее.

3.3.3 Брикеты халвы завертывают в художественно оформленную этикетку из писчей бумаги по ГОСТ 18510 или целлофана по ГОСТ 7730 и подвертку из пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760, пергамина по нормативно-технической документации, алюминиевую фольгу для упаковывания пищевых продуктов по ГОСТ 745 или упаковывают в термосвариваемые полимерные пленки, применение которых разрешено органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.4 Дно банок и коробок, а также поверхность фасованной в них халвы застилают пергаментом, подпергаментом, целлофаном, кроме халвы, упакованной в полимерные коробки из поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250 на механизированных линиях.

Халва, фасованная в металлические банки, должна иметь первичную упаковку из пергамента по ГОСТ 1341 или подпергамента по ГОСТ 1760.

3.3.5 Коробки с халвой обвязывают шелковой, вискозной, клеевой лентой, шелковым или галунным шнурком или крышку и донышко коробки с двух противоположных сторон оклеивают полоской бумаги, или коробку заклеивают ярлыком с нанесенным на него товарным знаком, лентой из бумаги или прозрачной пленки.

3.3.6 Халву в брикетах, фасованную в металлические банки и коробки, упаковывают в ящики из древесины по ГОСТ 10131, многооборотные по ГОСТ 11354, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 массой нетто не более 15 кг. Дощатые ящики внутри выстилают бумагой.

При внутригородских перевозках допускается упаковывать фасованную халву в возвратные ящики из гофрированного картона и металлическую тару-оборудование по ГОСТ 24831 или другой нормативно-технической документации.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

3.3.7 Весовую халву упаковывают в ящики из гофрированного картона массой нетто не более 12 кг, дощатые или фанерные ящики массой нетто не более 15 кг, полимерные многооборотные ящики по нормативно-технической документации и лотки из пластмассы, применение которых разрешено органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора с предварительным выстиланием их пергаментом, подпергаментом, пергамином или целлофаном или с предварительным упаковыванием халвы в пленочные мешки-вкладыши по ГОСТ 19360.

3.3.8 Весовую халву допускается упаковывать в металлические банки или металлические коробки, предварительно выстланные упаковочными материалами, применение которых разрешено органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора с плотно закрывающимися крышками массой нетто до 10 кг по ГОСТ 5981, с последующим упаковыванием их в транспортную тару — дощатые или фанерные ящики.

При внутригородских перевозках выпускают весовую халву, упакованную в многооборотные прямоугольные металлические коробки или банки без упаковывания их в транспортную тару.

3.3.9 При перевозках, связанных с перегрузкой, а также при перевозках мелкими партиями халва должна быть упакована в дощатые или фанерные ящики.

3.3.10 Допускается использование других видов тары и упаковки, которые соответствуют требованиям санитарии, стандартов и технических условий, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и обеспечивающих сохранность продукции при транспортировании и хранении.

3.3.11 Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы халвы при фасовании составляют в процентах, не более:

минус 3,0	до 200 г включ.
минус 2,0	св. 200 г » 500 г включ.
минус 1,0	» 500 г » 1000 г включ.
минус 0,5	» 1000 г

При упаковывании весовой халвы отклонение массы нетто минус 0,5 %.

Примечание — Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

3.3.12 Упаковка и транспортирование халвы в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

3.4 Маркировка

3.4.1 На потребительскую тару всех видов (брикеты, металлические банки, коробки и т.п.) наносят маркировку, содержащую:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование халвы;
состав;
массу нетто;
дату выработки (на упаковочной единице массой нетто более 100 г);
срок хранения;
информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;
обозначение настоящего стандарта.

В коробки и металлические банки поверх застилочной бумаги вкладывают ярлык с номером укладчика.

На этикетках весовой глазированной халвы наносят маркировку, содержащую:
наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование халвы.

3.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:
товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;
наименование продукта;
массу нетто и брутто;
количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованной халвы);
дату выработки;
срок хранения;
номер укладчика;
обозначение настоящего стандарта.

3.4.3 Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской.

4 Приемка

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и микробиологических показателей, микотоксинов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

5 Методы анализа

5.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

5.2 Методы анализа — по ГОСТ 5897, ГОСТ 5899, ГОСТ 5900, ГОСТ 5901, ГОСТ 5903, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

5.3 Определение массовой доли лузги в халве

5.3.1 Аппаратура и реактивы

Колба Кн-1—1000—45/40 по ГОСТ 25336.

Стаканы В-1—50ТС, В-1—600ТС или В-1—1000ТС по ГОСТ 25336.

Стаканчики для взвешивания СН-45/13 или СВ-19/9 по ГОСТ 25336.

Мерный цилиндр по ГОСТ 1770, номинальной вместимостью 500 $см^3$.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Часы бытовые.

Скальпель.

Термометр жидкостный стеклянный с ценой деления не более 1 °С по ГОСТ 28498 и другим нормативным документам.

Чашка фарфоровая выпарительная 2 по ГОСТ 9147.

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г.

Баня водяная.

Шкаф сушильный, максимальный нагрев сушильной камеры 150 °С.

Шкаф сушильный электрический с контактным или техническим терморегулятором.

Натрия гидроокись по ГОСТ 4328, х.ч., ч.д.а., раствор с массовой долей 2 %.

Допускается применение аппаратуры с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, а также реактивов, по качеству не ниже указанных.

5.3.2 Проведение анализа

10 г халвы взвешивают с погрешностью не более 0,01 г и помещают в коническую колбу вместимостью 1000 $см^3$, приливают 200 $см^3$ раствора гидроокиси натрия, нагревают до кипения и кипятят 15 мин. Нагревание следует проводить осторожно во избежание сильного вспенивания.

После кипячения содержимое колбы доливают водой, дают осадку отстояться и жидкость осторожно декантируют в стакан, избегая переноса лузги.

В колбу наливают около 400 $см^3$ воды, нагретой до температуры 50—80 °С, и все содержимое выливают в другой стакан.

Если в первом стакане на дне будет обнаружена лузга, то жидкость декантируют до уровня лузги и оставшуюся лузгу переносят во второй стакан. Лузгу промывают путем декантации не менее 5 раз, используя каждый раз около 500 $см^3$ теплой воды. После этого лузгу переносят в фарфоровую чашку, смывая ее водой. Оставшиеся в лузге частицы ядра по возможности удаляют из чашки скальпелем. Затем почти всю воду выпаривают на водяной бане, остаток переносят в сухую взвешенную бюксу и сушат в течение 1 ч в сушильном шкафу при температуре 120—130 °С. После сушки бюксу с навеской охлаждают и взвешивают. Результат взвешивания записывают до третьего десятичного знака после запятой.

При обработке щелочью экстрактивные вещества лузги переходят в раствор и выход лузги, как установлено экспериментально, составляет в среднем 60 %. С учетом этой поправки количество лузги в процентах в халве вычисляют по формуле

$$X = \frac{m \times 100}{10 \times 0,6} = 16,7 \times m,$$

где m — масса лузги в бюксе после сушки, г.

Результат определения вычисляют с точностью до второго десятичного знака. Окончательный результат округляют до первого десятичного знака.

5.4 Содержание микотоксинов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.5 Определение содержания микроорганизмов

5.5.1 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5.5.2 Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды — по ГОСТ 27543.

5.5.3 Определение содержания микроорганизмов, обработку и оформление результатов проводят по ГОСТ 14031, ГОСТ 26670.

5.5.4 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Халву транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта.

Пакетирование грузов в дощатых и фанерных ящиках — по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

6.2 Халва должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18 ± 3) °С и относительной влажности воздуха не более 70 %.

Не допускается хранить халву вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Халва не должна подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.

Сроки хранения халвы при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие:

2 мес — для халвы кунжутной и глазированной шоколадной глазурью;

1,5 мес — для халвы ореховой, арахисовой, подсолнечной и комбинированной;

1,5 мес — для халвы кунжутной, арахисовой, ореховой, подсолнечной и комбинированной, обработанной в вакууме, фасованной в картонные коробки;

2 мес — для халвы кунжутной, арахисовой, ореховой, подсолнечной и комбинированной, обработанной в вакууме и фасованной в металлические банки и коробки.

6.3 Срок хранения для кунжутной халвы, предназначенной для районов Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — 6 мес.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное

Библиография

[1] МБТ № 5061—89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

МКС 67.180.10 Н42 ОКП 91 2700

Ключевые слова: халва, технические требования, требования к сырью, упаковка, маркировка, приемка, методы анализа, транспортирование, хранение