
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ 31721 –

*(проект, RU, первая
редакция)*

ШОКОЛАД

Общие технические условия

Издание официальное

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Всероссийским научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности – филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН).

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протоколом от _____ № _____)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от _____ № _____ межгосударственный стандарт ГОСТ 31721 – введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с _____

5 ВЗАМЕН ГОСТ 31721 – 2012

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	
2 Нормативные ссылки	
3 Термины и определения	
4 Классификация	
5 Технические требования	
6 Правила приемки	
7 Методы контроля	
8 Транспортирование и хранение	
9 Библиография	

ШОКОЛАД
Общие технические условия
Chocolate.
General specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на следующие виды шоколада: обыкновенный шоколад (или шоколад), молочный шоколад, экстрамолочный шоколад, горький (или черный) шоколад, темный шоколад, сладкий шоколад, белый шоколад, шоколад в порошке, пористый шоколад, шоколад с начинкой. (далее — шоколад).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 5897 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5902 Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения и плотности пористых изделий

ГОСТ 5903 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых

ГОСТ ISO 11053 Растительные жиры и масла. Определение эквивалентов

какао-масла в молочном шоколаде

ГОСТ 13586.6 Зерно. Методы определения зараженности вредителями

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31681 Изделия кондитерские. Методы определения содержания сухого обезжиренного остатка молока в шоколадных изделиях с молоком

ГОСТ 31682 Изделия кондитерские. Методы определения содержания общего сухого остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ 31722 Изделия кондитерские. Методы определения содержания молочного жира в шоколадных изделиях

ГОСТ 31723 Изделия кондитерские. Метод определения содержания сухого обезжиренного остатка какао в шоколадных изделиях

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения

количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31902 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 32751 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 33536 Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 шоколад: Группа кондитерских изделий, полученных на основе какао-продуктов, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

П р и м е ч а н и е – К шоколаду относится: обыкновенный шоколад (или шоколад), молочный шоколад, экстрамолочный шоколад, горький (или черный) шоколад, темный шоколад, сладкий шоколад, белый шоколад, шоколад в порошке, пористый шоколад, шоколад с начинкой.

3.2 обыкновенный шоколад (или шоколад): Шоколад, содержащий 35 процентов и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 % и более масла какао и 14 % и более обезжиренного сухого остатка какао.

3.3 молочный шоколад: Шоколад, содержащий 25 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 % и более обезжиренного сухого остатка какао, 12 % и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 % и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 % и более.

3.4 экстрамолочный шоколад: Шоколад, содержащий 20 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 % и более обезжиренного сухого

остатка какао, 20 % и более сухого молочного остатка, в том числе 5 % и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 % и более.

3.5 горький (или черный) шоколад: Шоколад, содержащий 55 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 33 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао.

3.6 темный шоколад: Шоколад, содержащий 40 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 20 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао.

3.7 сладкий шоколад: Шоколад, содержащий 30 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 % и более масла какао и 12 % и более обезжиренного сухого остатка какао.

3.8 белый шоколад: Шоколад, содержащий 20 % и более масла какао и 14 % и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 % и более молочного жира. Белый шоколад не должен содержать какао тертое или какао-порошок.

3.9 шоколад в порошке: Шоколад, имеющий вид тонкоизмельченного порошка, содержащий 29 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 15 % и более масла какао.

3.10 шоколад пористый: Шоколад, имеющий ячеистую структуру.

3.11 шоколад с начинкой: Шоколад, содержащий 25 % и более отделяемой от начинки наружной части шоколада.

Примечание – к шоколаду с начинкой не относятся хлебобулочные (в том числе сдобные хлебобулочные) изделия, мучные кондитерские изделия и мороженое, покрытые шоколадом.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии производства и рецептуры шоколад подразделяют на:

- шоколад с начинкой;
- шоколад без начинки;
- шоколад с добавлениями;
- шоколад без добавлений;
- шоколад пористый;

- шоколад в порошке.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Шоколад должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям шоколад должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные для конкретного вида шоколада с учетом используемых пищевых компонентов (ингредиентов), без постороннего привкуса и запаха.
Внешний вид	Лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него. В шоколаде с добавлениями в виде целых или дробленых орехов, цукатов, изюма, воздушных круп и других пищевых компонентов (ингредиентов), и в пористом шоколаде допускается неровная поверхность. Не допускается зараженность вредителями. Для весового незавернутого шоколада допускается не более 5 % лома, размер которого не превышает 1/3 площади плитки, лом более мелкого размера не должен превышать 3 %. Для шоколада с начинкой допускается не более 4 % надломленных изделий.
Форма	Соответствующая документации изготовителя.
Консистенция	Для шоколада (без учета добавлений и начинки) – твердая. Для шоколада в порошке – сыпучая.
Текстура (структура)	Для шоколада (без учета добавлений и начинки) – однородная. Для пористого шоколада (без учета добавлений и начинки) – ячеистая.
<p>П р и м е ч а н и я</p> <p>1 Незначительные дефекты, не портящие общий внешний вид лицевой поверхности шоколада, такие как крошка, пузырьки, поседение, царапины, сколы, проникание жидкой фазы начинки и фруктов (других крупных добавлений) на поверхность, не являются браковочным признаком.</p> <p>2 Поседение, полностью меняющее структуру шоколада и приводящее к затвердеванию поверхности и выделению на ней кристаллов сахара не допустимо.</p>	

5.1.3 По физико-химическим показателям шоколад должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Шоколад обыкновенный	Шоколад молочный	Шоколад экстра молочный	Шоколад белый	Шоколад горький (черный)	Шоколад темный	Шоколад сладкий	Шоколад с начинкой	Шоколад в порошке
Массовая доля общего сухого остатка какао, %, не менее	35	25	20	—	55	40	30	—	29
Массовая доля масла какао, %, не менее	18	—	—	20	33	20	18	—	15
Массовая доля масла какао и молочного жира, %, не менее	—	25	25	—	—	—	—	—	—
Массовая доля сухого обезжиренного остатка какао, %, не менее	14	2,5	2,5	—	—	—	12	—	—
Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее	—	12	20	14	—	—	—	—	—
Массовая доля молочного жира, %, не менее	—	2,5	5	2,5	—	—	—	—	—
Массовая доля отделяемой от начинки наружной части шоколада, %, не менее	—	—	—	—	—	—	—	25	—
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, не более	0,1								

5.1.4 Физико-химические показатели шоколада с начинками и шоколада с добавлениями (целыми или дроблеными орехами, арахисом, цукатами, изюмом, воздушными крупами и другими отделяемыми пищевыми компонентами (ингредиентами)) определяют без учета начинки и добавлений.

5.1.5 Общий сухой остаток какао в шоколаде обеспечивается сухими веществами какао тертого, масла какао, какао-порошка, а обезжиренный сухой остаток какао – сухими обезжиренными веществами какао тертого, какао порошка.

5.1.6 Сухой молочный остаток в шоколаде обеспечивается составными частями молока, за исключением воды.

5.1.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в шоколаде не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.8 Микробиологические показатели шоколада должны соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Перечень компонентов (ингредиентов) и технологических вспомогательных средств, применяемых при производстве шоколада, приводят в документации изготовителя.

5.2.2 Пищевые компоненты (ингредиенты) и технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления шоколада, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям безопасности, указанным в [1]–[4] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Применение пищевых компонентов (ингредиентов) и технологических вспомогательных средств – в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Для производства шоколада не допускается использовать растительные масла (жиры), отличные от масла какао, и масложировую продукцию, за исключением случаев, указанных в подпунктах 5.2.5 и 5.2.6 настоящего стандарта.

5.2.5 Для производства шоколада допускается использовать, не уменьшая указанные в подпунктах 3.2 – 3.8 настоящего стандарта минимальные значения содержания масла какао и общего сухого остатка какао, эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, суммарная массовая доля которых в указанных видах шоколада без учета добавленных в соответствии с подпунктом 5.2.7 настоящего стандарта пищевых компонентов (ингредиентов) не должна превышать 5 %.

5.2.6 Для производства шоколада не допускается использовать животные жиры, за исключением молочного жира.

5.2.7 Добавление в шоколад пищевых компонентов (ингредиентов), за исключением сахаров, подсластителей и пищевых компонентов (ингредиентов), которые определяют идентификационные признаки шоколада, предусмотренные подпунктами 3.2 – 3.9 настоящего стандарта, допускается в количестве 40 % и менее от массы шоколада.

5.2.8 Для производства шоколада не допускается использовать ароматизаторы, которые имитируют вкус и (или) аромат шоколада и какао-продуктов.

Помимо этого, для производства молочного, экстрамолочного и белого шоколада не допускается использовать ароматизаторы, которые имитируют вкус и (или) аромат молока или сливок, молочного жира.

5.2.9 Для производства шоколада не допускается использовать пищевые добавки-красители, за исключением использования пищевых добавок-красителей при декорировании поверхности шоколада.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка шоколада должна соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Допускается дополнять наименование шоколада термином «десертный» при степени измельчения не менее 96 % для шоколада с добавлениями и не менее 97 % для шоколада без добавлений.

5.3.3 Допускается не указывать в наименовании шоколада обыкновенного термин «обыкновенный».

5.3.4 В маркировке шоколада указывается содержание общего сухого остатка какао в шоколаде (без учета начинки и добавлений (целые или дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, воздушные крупы и другими отделяемые пищевые компоненты (ингредиенты))).

5.3.5 В маркировке шоколада, содержащего в своем составе эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, должна быть приведена информация об этом.

Эта надпись должна быть размещена в том же поле зрения, что и состав продукта, с четким разделением от этого перечня.

5.3.6 Примеры указания в маркировке шоколада информации о содержании общего сухого остатка какао и эквивалентов масла какао и (или) улучшителей масла какао SOS-типа приведены в приложении А

5.3.7 В маркировке шоколада допускается дополнять наименование вида шоколада словом, характеризующим его цвет, если в состав шоколада входят компоненты (ингредиенты), обладающие красящим эффектом, за исключением пищевых добавок-красителей.

5.3.8 Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Верх» (для наборов и коробочного ассортимента). «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей». «Беречь от влаги», «Пределы температуры».

5.3.9 Шоколад, отправляемый в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковочные материалы и упаковка, используемые для упаковывания шоколада, должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукции при ее транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 Масса нетто шоколада в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто в одной упаковочной единице от номинальной массы — по ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, показателей безопасности, ГМО осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 5904, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 32751, подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 5897.

7.2.1 Вкус и запах, внешний вид, форму, консистенцию и структуру шоколада определяют при температуре (18 ± 5) °С.

7.2.2 Метод определения массы нетто в упаковочной единице — по ГОСТ 5897.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

7.4 Определение степени измельчения — по ГОСТ 5902 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 %. — по ГОСТ 5901.

7.6 Определение массовой доли общего сахара по сахарозе — по ГОСТ 5903.

7.7 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 31902.

7.8 Определение массовой доли сухого молочного остатка — по ГОСТ 31681.

7.9 Определение массовой доли молочного жира — по ГОСТ 31722.

7.10 Определение массовой доли сухого обезжиренного остатка какао — по ГОСТ 31723.

7.11 Определение массовой доли общего сухого остатка какао — по ГОСТ 31682

7.12 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 13586.6.

7.13 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути — по ГОСТ 26927.

7.14 Определение афлатоксина В₁ — по ГОСТ 30711.

7.15 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 33536.

7.18 Физико-химические показатели шоколада с начинками и шоколаде с отделяемыми добавлениями определяют в шоколадной массе до введения добавлений и начинок.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Шоколад транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями [1] и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем.

8.2 Шоколад следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями.

Шоколад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

Хранение и транспортирование шоколада в соответствии с требованиями [1].

8.3 Срок годности и условия хранения шоколада устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Приложение А (справочное)

**Примеры указания в маркировке шоколада информации о содержании
общего сухого остатка какао и эквивалентов масла какао и (или)
улучшителей масла какао SOS-типа.**

А.1 В маркировке шоколада указывается содержание общего сухого остатка какао в шоколаде (без учета начинки и добавлений (целые или дробленые орехи, арахис, цукаты, изюм, воздушные крупы и другими отделяемые пищевые компоненты (ингредиенты))).

Примеры

- 1 *Общий сухой остаток какао – 25 %.*
- 2 *Общий сухой остаток какао – не менее 25 %.*
- 3 *Содержание общего сухого остатка какао – 25 %.*
- 4 *Содержание общего сухого остатка какао – не менее 25 %.*
- 5 *Содержание общего сухого остатка какао в шоколаде – не менее 25 %.*
- 6 *Какао – 25 %.*
- 7 *Какао – не менее 25 %.*
- 8 *Молочный шоколад содержит: общий сухой остаток какао – 25 %.*
- 9 *Молочный шоколад содержит: общий сухой остаток какао – не менее 25 %.*
- 10 *Минимальное содержание общего сухого остатка какао – не менее 25 %.*
- 11 *Массовая доля общего сухого остатка какао – 25 %.*

Допускается использовать иные аналогичные по смыслу фразы.

А.2 В маркировке молочного, экстрамолочного, белого шоколада по усмотрению изготовителя может быть дополнительно указано содержание сухого молочного остатка.

Примеры

- 1 *Общий сухой остаток какао – 25 %. Сухой молочный остаток – 12 %.*
- 2 *Общий сухой остаток какао – не менее 25 %. Сухой молочный остаток – не менее 12 %.*
- 3 *Содержание общего сухого остатка какао – 25 %. Содержание сухого молочного остатка – 12 %.*
- 4 *Содержание общего сухого остатка какао – не менее 25 %. Содержание*

сухого молочного остатка – не менее 12 %.

5 Содержание общего сухого остатка какао в шоколаде – не менее 25 %; сухого молочного остатка – не менее 12 %.

6 Какао – 25 %. Молоко и продукты его переработки – 12 %.

7 Какао – не менее 25 %. Молоко и продукты его переработки – не менее 12 %.

8 Молочный шоколад содержит: общий сухой остаток какао – 25 %; сухой молочный остаток – 12 %.

9 Молочный шоколад содержит: общий сухой остаток какао – не менее 25 %; сухой молочный остаток – не менее 12 %.

10 Минимальное содержание общего сухого остатка какао – не менее 25 %. Минимальное содержание сухого молочного остатка – не менее 12 %.

11 Массовая доля общего сухого остатка какао – 25 %. Массовая доля сухого молочного остатка – 12 %.

Допускается использовать иные аналогичные по смыслу фразу.

А.3 В маркировке шоколада, содержащего в своем составе эквиваленты масла какао и (или) улучшители масла какао SOS-типа, должна быть приведена информация об этом.

Примеры.

1 Шоколад содержит до 5% растительных жиров - эквивалентов в дополнение к маслу какао.

2 Содержит не более 5 % эквивалентов масла какао в дополнение к маслу какао.

3 Шоколад содержит не более 5 % эквивалентов какао масла.

4 Шоколад содержит не более 5 % улучшители масла какао в дополнение к маслу какао.

Допускается использовать иные аналогичные по смыслу фразы.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- [2] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [3] ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
- [4] ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
- [5] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
- [6] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

УДК 663.918.4:006.354

МКС 67.190

Ключевые слова: шоколад, шоколад с начинкой, общие технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение
