
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
702.1.005—
2020

Российская система качества

ШОКОЛАД

Потребительские испытания

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2020

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2020 г. № 95-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартиформ, оформление, 2020

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

ШОКОЛАД

Потребительские испытания

Russian system of quality. Chocolate. Consumer testing

Дата введения — 2020—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на десертный шоколад (за исключением шоколада с начинкой), реализуемый в розничной торговле (далее — шоколад), и устанавливает опережающие требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Настоящий стандарт не применяют в целях обязательной оценки соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 13586.6 Зерно. Методы определения зараженности вредителями

ГОСТ 31663 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот

ГОСТ 31721 Шоколад. Общие технические условия

ГОСТ Р 54052 Изделия кондитерские. Методы определения степени измельчения шоколада, шоколадных изделий, полуфабрикатов производства шоколада, какао и глазури

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1] и ГОСТ 31721.

4 Требования к шоколаду при проведении потребительских испытаний

4.1 Шоколад должен соответствовать требованиям [1] — [3] и ГОСТ 31721.

4.2 Шоколад дополнительно должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Нарушение целостности (лом) и деформация плитки	Не допускается
Зараженность вредителями	Не допускается
Содержание эквивалента масла какао от общего веса шоколадной массы	Не допускается
Содержание лауриновой кислоты (от суммы жирных кислот), %, не более	2
Массовая доля добавлений, %, не более	
- крупных в шоколаде с крупными добавлениями	50
- тонкоизмельченных в шоколаде с тонкоизмельченными добавлениями	35
Степень измельчения, %, не менее	98,0

5 Методы контроля

5.1 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.

5.2 Определение нарушения целостности (лома) и деформации плитки — по ГОСТ 5897.

5.3 Определение зараженности вредителями — по ГОСТ 13586.6.

5.4 Определение содержания эквивалента масла какао от общего веса шоколадной массы — см. [4].

5.5 Определение содержания лауриновой кислоты (от суммы жирных кислот) — по ГОСТ 31663.

5.6 Определение массовой доли добавлений — по ГОСТ 5897.

5.7 Определение степени измельчения — по ГОСТ Р 54052.

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. Утвержден Решением ЕЭК от 20 июля 2012 г. № 58
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881
- [4] EUR Report 22666 EN Обнаружение и количественная оценка эквивалентов масла какао в молочном шоколаде. Валидированный метод (Detection and quantification of cocoa butter equivalents in milk chocolate. Validated method)

Ключевые слова: шоколад, потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний

БЗ 4—2020/52

Редактор *Г.Н. Симонова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 03.03.2020. Подписано в печать 17.03.2020. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru y-book@mail.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru