

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

# **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 3 руб. 50 коп.

**СТАНДАРТГИЗ — 1947**

<b>С С С Р</b> Народный комиссариат пищевой промышленности	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ</b> 469 <b>НКПП</b>
	<b>Д Р А Ж Е</b>	Взамен <b>ОСТ</b> 8684
		<b>НКПП</b> 268
		Пищевая промыш- ленность И41

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

#### А. 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, приготовляемые 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 межкристалльной 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 фруктово-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 плодую 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 Наркомпищепрома СССР 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—0,3
Карамельным . .	6	2	32	20	0,3—1,0
Ядровым . . .	4	—	—	3	—
Без корпуса . .	3	—	—	4	—

## Примечания:

1. Нормы указаны в пересчете на вес готового драже.
2. Нормы влажности не распространяются на драже с фруктово-ягодным корпусом, представляющим собой свежие или заспиртованные целые ягоды.
3. Нормы кислотности не распространяются на карамельное драже с молочными, ореховыми и пралиновыми начинками.

2. Зола, 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-бурого налета.

Драже сахарное — равномерную, без пятнистости, одноцветную 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 непарелью, может иметь одноцветную или разноцветную окраску непарели, 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 покрытие 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, мелкокристаллическая.

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, удлинённая.

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.	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.

---

## СО Д Е Р Ж А Н И Е

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 желеыйный . . . . .	36
ОСТ НКПП 506 Пастила сбивная . . . . .	43
ОСТ НКПП 8680/264 Шоколад . . . . .	50
ГОСТ 108—41 Какао-порошок . . . . .	57
ОСТ НКПП 8677/261 Бисквит . . . . .	69
ГОСТ 1009—41 Галеты (пищевые) . . . . .	81
ОСТ НКПП 8679/263 Вафли . . . . .	93