**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ**

**(МГС)**

**INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION**

**(ISC)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ****СТАНДАРТ** | **ГОСТ** 24901 **–***(проект, RU, окончательная редакция)* |

**ПЕЧЕНЬЕ**

**Общие технические условия**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**20\_\_**

# 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 основной порядок 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. РАЗРАБОТАН 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

1. ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и

сертификации (протокол от № )

За принятие проголосовали:

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

1. ВЗАМЕН ГОСТ 24901 - 2014

*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»*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

**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 ……………………………………………………………

## 24901– М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

**ПЕЧЕНЬЕ**

**Общие технические условия**

 Biscuits. General specifications

**Дата введения** —

# 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на печенье, в том числе, обогащенное, представляющее собой мучное кондитерское изделие, предназначенное для реализации и (или) промышленной переработки.

Настоящий стандарт не распространяется на сдобное печенье типа пирожных, специализированную пищевую продукцию (в том числе пищевую продукцию для детского питания).

# 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898-87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5900-2014 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901-2014 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

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

ГОСТ 10114-80 Изделия кондитерские мучные. Метод определения намокаемости

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэрбных микроорганизмов

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26811-2014 Изделия кондитерские. Йодометрический метод определения массовой доли общей сернистой кислоты

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

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

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионновольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские, Методы определения массовой дли жира.

ГОСТ 32751-2014 Изделия кондитерские. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 33536-2015 Изделия кондитерские. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 34552-2019 Изделия кондитерские методы определения диоксида серы

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 c соответствующими определениями:

3.1 **мучное кондитерское изделие:** Кондитерское изделие, представляющее собой выпеченный пищевой продукт или изделие, содержащее в своем составе выпеченный полуфабрикат на основе муки и (или) других продуктов переработки зерна.

П р и м е ч а н и е – мучные кондитерские изделия могут быть с полным или частичным покрытием шоколадом, глазурью или неглазированные, с начинкой, без начинки, прослоенные отделочными полуфабрикатами, с отделкой поверхностей.

3.2 **печенье:** Мучное кондитерское изделие с массовой долей влаги не более 15,5 %.

3.3 **сахарное печенье:** Мучное кондитерское изделие на основе муки и (или) других продуктов переработки зерна в количестве не менее 25 %, преимущественно с хрупкой, рассыпчатой, равномерной пористой структурой с массовой долей общего сахара в пересчете на сахарозу не более 35 %, массовой долей жира не более 30 %, массовой долей влаги не более 10 %.

3.4 **затяжное печенье:** Мучное кондитерское изделие на основе муки и (или) других продуктов переработки зерна в количестве не менее 25 %, со сквозными проколами на поверхности, сухой, слоистой структуры, массовой долей общего сахара в пересчете на сахарозу не более 20 %, массовой долей жира не более 30 %, массовой долей влаги не более 11 %.

3.5 **сдобное печенье:** Мучное кондитерское изделие, с массовой долей влаги не более 16 %, массовой долей общего сахара в пересчете на сахарозу не более 45 %, массовой долей жира не более 40 %.

П р и м е ч а н и е – сдобное печенье может быть изготовлено без использования муки и (или) других продуктов переработки зерна.

3.6 **овсяное печенье:** Мучное кондитерское изделие на основе пшеничной муки и овсяной муки и (или) хлопьев с содержанием овсяной муки и (или) хлопьев в количестве не менее 14 %, с массовой допей влаги не более 10,5 %, массовой долей общего сахара в пересчете на сахарозу не более 40 %, массовой долей жира не более 25 %.

П р и м е ч а н и е – массовая доля овсяной муки и (или) хлопьев в печенье глазированном и (или) с начинкой, и (или) с крупными добавлениями не менее 10 %.

3.7 **шоколадное печенье**: печенье, сахарное печенье, затяжное печенье, сдобное печенье, овсяное печенье с добавлением какао продуктов, содержащее не менее 2,5 % общего сухого остатка какао.

# 4. Классификация

4.1 Печенье подразделяют на следующие виды:

- печенье

- сахарное печенье;

- сдобное печенье;

- овсяное печенье;

- затяжное печенье.

4.2 В зависимости от технологии производства и рецептуры печенье подразделяют на:

- глазированное;

- неглазированное;

- частично глазированное;

- с добавлениями;

- без добавлений;

- с начинкой;

- без начинки;

- декорированное (с отделкой).

# 5. Технические требования

**5.1. Характеристики**

5.1.1 Печенье должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и (или) другим документам изготовителя с соблюдением требований [1] и технических регламентов Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции, и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2. По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика  |
|  | сахарноепеченье  | сдобноепеченье | овсяного печенье  | затяжного печенье  | печенье |
| Вкус и запах | Свойственные для конкретного вида печенья с учетом используемых компонентов (пищевых ингредиентов), без постороннего привкуса и запаха. |
| Форма | В соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя |
|  | Допускаются:1 Изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки):- не более 2 шт. в упаковочной единице,- не более 3% к массе в весовом печенье,- с количеством штук в 1 кг более 200 - не более 4% к массе печенья;2. Изделия с незначительной деформацией не более 4% к массе печенья;3. Изделия надломанные:- не более 1 шт. в упаковочной единице массой до 400 г,- не более 2 шт. в упаковочной единице массой более 400 г,- не более 5% (не более 3% для сдобного печенья) к массе в весовом, печенье (печенье, содержащее более 5% надломанного, относят к лому). |
| Внешний вид | Поверхность гладкая или шероховатая, с рисунком или без него | Поверхность гладкая или шероховатая. Допускаются вкрапления кристаллов сахара | Поверхность гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами. Допускаются вкрапления кристаллов сахара | Поверхность гладкая или шероховатая | Поверхность гладкая или шероховатая, с присутствием фракций продуктов переработки зерна |
|  | Поверхность не подгорелая, без вмятин, вздутий и повреждений края. Нижняя поверхность ровная.Для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной или кукурузной муки, пшеничных отрубей, мака, тмина, кусочков карамели, фруктового сырья и т.д., поверхность шероховатая с вкраплениями частиц используемых компонентов.Для орехового и арахисового печенья без отделки поверхность шероховатая с характерными трещинами, допускаются вкрапления крошки ореха или арахиса.Для печенья с крупными добавлениями допускается неровная поверхность с характерными трещинами и видимыми вкраплениями крупных добавлений.Поверхность обсыпанного сахаром печенья должна быть покрыта ровным слоем сахара.Поверхность глазированного или частично глазированного печенья или печенья с отделкой - сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность ровным или волнистым слоем. Поверхность печенья, глазированного шоколадной или кондитерской глазурью, должна быть блестящая без следов поседения. Помадная глазурь не должна быть засахаренной. Поверхность печенья с отделкой с четко нанесенным декором.Для глазированного или частично глазированного и печенья допускается наличие мелких оголенных мест на нижней поверхности не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 5% к массе в весовом печенье.Допускаются для сахарного и затяжного печенья изделия с нечетким рисунком не более 1 шт. в фасованном и не более 5 % к массе в весовом печенье, с небольшими вздутиями не более 1 шт. в фасованном печенье и не более 5% к массе в весовом печенье.Допускаются для всех видов печенья углубления в виде раковин площадью не более 20 мм2 и с вкраплениями крошек печенья не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 4% к массе в весовом печенье.Для печенья, изготовляемого на поточных линиях со стальной сплошной лентой, допускается без ограничения наличие раковин на нижней поверхности печенья. |
| Цвет | Свойственный конкретному наименованию печенья, различных оттенков, равномерный. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, а также нижней поверхности печенья и темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов.Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице. |
| Вид в изломе | Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса | Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, с наличием небольших пустот или без них. | Пропеченное, с разрыхленной структурой, без пустот и следов непромеса. | Пропеченное печенье со слоистой структурой без пустот и следов непромеса. | В соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя |
|  | В печенье, наполненном начинкой, начинка должна находиться внутри изделия. Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускаются незначительные уплотнение структуры и увеличение влажности печенья в местах, граничащих с начинкой. Печенье, прослоенное начинкой (печенье типа «сэндвич»), представляет собой два печенья, соединенных между собой плоской стороной через слой начинки. Начинка не должна выступать за края изделия. В печенье с крупными добавлениями — наличие добавлений. |

5.1.3 По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование показателя | Значение показателя для печенья  |
|  | сахарное печенье  | сдобное печенье | овсяное печенье  | затяжное печенье  | печенье |
| Массовая доля влаги, %, не более | 10,0 | 16,0 | 10,5 | 11,0 | 16,0 |
| Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, %, не более | 35,0 | 45,0 | 40,0 | 20,0 | 45,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 30,0 | 40,0 | 25,0 | 30,0 | 40,0 |
| Щелочность, град., не более | 2,0 |
| Массовая доля диоксида серы, мг/кг, не более | – | 78,0 | – |
| Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, %, не более | 0,1 |
| Примечания1 Физико-химические показатели печенья (за исключением массовой доли золы) определяют без учета крупных добавлений, глазури, начинки, отделки.2 Массовую долю общего сахара в пересчете на сахарозу не определяют в печенье, изготовленном без добавления сахаров (моно- и дисахаридов).3 Массовую долю жира не определяют в печенье, изготовленном без добавления масложировой продукции и (или) молочной продукции, содержащей жиры.4 Массовую долю диоксида серы определяют в печенье, изготовленном с применением пиросульфита натрия и сульфитированного пюре. |

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

5.1.5 Микробиологические показатели печенья 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 (пищевых ингредиентов) и технологических вспомогательных средств, применяемых при производстве печенья, должен быть указан в рецептурах и (или) других документах изготовителя.

5.2.2 Компоненты (пищевые ингредиенты) и технологические вспомогательные средства, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и соответствовать требованиям безопасности, указанным в [1] и (или) в технических регламентах Евразийского экономического союза на отдельные виды пищевой продукции, или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.3 Маркировка

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

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки должна соответствовать [5].

5.3. Печенье, отправляемое 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 печенья, должны соответствовать требованиям [6] и (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 Печенье изготавливают:

- незавернутым или завернутым;

- упакованным или весовым;

- в потребительской или транспортной упаковке;

- в их комбинациях.

5.4.3 Масса печенья в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы печенья в потребительской упаковке или транспортной упаковке (для печенья, помещенного непосредственно в транспортную упаковку) от номинальной массы — по ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904 (или) нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности на предприятии изготовителя осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований [1] и (или) 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.

Форму, внешний вид, цвет, вид в изломе, вкус и запах, определяют при температуре (18 ± 5) °C.

7.3 Метод определения размеров, составных частей и массы нетто в упаковочной единице — по ГОСТ 5897.

7.4 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 5900.

7.4 Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу – по ГОСТ 5903.

7.5 Определение щелочности – по ГОСТ 5898. Щелочность определяют при разработке или изменении рецептуры и постановке продукции на производство.

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

7.7 Определение массовой доли общей сернистой кислоты – по ГОСТ 26811, ГОСТ 34552.

7.8 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.

7.9 Определение афлатоксина В1 – по ГОСТ 30711.

7.10 Определение пестицидов – по нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) *–* по нормативным правовым актам или документам по стандартизации, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747, ГОСТ 33536.

7.13 Физико-химические показатели печенья (за исключением массовой доли золы) определяют без учета крупных добавлений, глазури, начинки, отделки по закладке и (или) по рецептуре или с применением аналитических методов, или в соответствии с инструкцией к измерительным приборам, используемым изготовителем при проведении производственного контроля.

7.14 Допускается проведение испытаний по нормативным правовым актам, документам по стандартизации и другим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Срок годности и условия хранения шоколада устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями [1] и (или) нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

Печенье не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

8.3 Печенье транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями [1] и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем и (или) действующих на определенном виде транспорта.

**Библиография**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Директор ВНИИКП - филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН |  С.Л. Белецкий |