



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ДСТУ 3893:2016

КАРАМЕЛЬ

Загальні технічні умови

Видання офіційне

2QD6ZDHRVY4C002054

BE 237393
02012017



Павлюкова В.А.
Павлюкова

Київ
ДП «УкрНДНЦ»
2016

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (ТК 152), Асоціація «Укркондпром»

РОЗРОБНИКИ: **Ю. Кожанов** (науковий керівник); **І. Науменко**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ ДП «УкрНДНЦ» від 29 березня 2016 р. № 89 з 2017-01-01

3 НА ЗАМІНУ ДСТУ 3893-99

Право власності на цей національний стандарт належить державі.
Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати
зادля розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання
цей національний стандарт або його частини на будь-яких носіях інформації
без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи

ДП «УкрНДНЦ», 2016

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	2
4 Класифікація	2
5 Технічні вимоги	3
6 Пакування	9
7 Маркування	9
8 Вимоги щодо безпеки	10
9 Вимоги щодо охорони довкілля	10
10 Правила приймання	11
11 Методи контролювання	11
12 Правила транспортування та зберігання	11
13 Гарантії виробника	11
Додаток А Коды продукції згідно з ДК 016	12
Додаток Б Бібліографія	13

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КАРАМЕЛЬ Загальні технічні умови CARAMEL General specifications

Чинний від 2017-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на карамель — цукровий кондитерський виріб, виготовлений уварюванням цукрового сиропу з крохмальною чи мальтозною патокою чи інвертним сиропом та іншою сировиною, різноманітний за формою і смаком, призначений для реалізації у торговельній мережі.

Вимоги щодо безпеки й охорони довкілля, утилізування викладено в розділах 8 та 9.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативно-правові акти та нормативні документи:

Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»

Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів

ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 4273:2015 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4274:2003 Консерви молочні. Молоко незбиране згущене з цукром. Технічні умови

ДСТУ 4498:2005 Патока крохмальна. Технічні умови

ДСТУ 4619:2006 Вироби кондитерські. Правила приймання, методи відбору та підготовки проб

ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361–2008 Цукор білий. Технічні умови (ГОСТ 31361–2008, IDT)

ДСТУ 4672:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення золи і металомагнітних домішок

ДСТУ 4683:2006 Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нетто і складових частин

ДСТУ 4910:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення масових часток вологи та сухих речовин

ДСТУ 5024:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення кислотності та лужності

ДСТУ 5025:2008 Вироби кондитерські. Метод визначення масової частки загальної сірчистої кислоти

ДСТУ 5059:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення цукрів

ДСТУ 5060:2008 Вироби кондитерські. Методи визначення масової частки жиру

ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна моногідрат харчова. Технічні умови (ГОСТ 908–2004, IDT)

ДСТУ OIML R 87:2012 Кількість фасованого товару в упаковках (OIML R 87:2004, IDT)

Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устатковання виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлювання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 2156–76 Натрий двууглекислый. Технические условия (Натрій двовуглекислий. Технічні умови)

ГОСТ 11293–89 Желатин. Технические условия (Желатин. Технічні умови)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 25268–82 Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита (Вироби кондитерські. Методи визначання ксиліту та сорбіту)

ДБН В.2.5-28–2006 Природне і штучне освітлення

Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць

ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

НПАОП 15.8-1.14–97 Правила безпеки для кондитерського виробництва

СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми з охорони поверхневих вод від забруднення).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті вжито терміни та визначення понять згідно з ДСТУ 2630 та ДСТУ 2633.

Нижче наведено термін, вжитий у цьому стандарті, та визначення позначеного ним поняття:

3.1 монпансьє

Дрібні різнокольорові льодяники з вираженим ароматом.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від рецептури та способу виготовлення карамель поділяють на:

- льодяникову;
- з начинками;
- м'яку;
- молочну.

4.2 Залежно від сировини та технології виготовлення начинки бувають:

- фруктово-ягідна, овочева;
- лікерна;
- медова;
- помадна;
- молочна;
- молочно-кавова;
- молочно-шоколадна;
- марципанова чи марципаноподібна;
- масляно-цукрова;
- горіхова;
- праліне та пралінеподібна;
- шоколадна;
- желейна;
- зі злакових, бобових і олійних культур;
- збивна;
- кремово-збивна;
- м'яка;
- суха;
- сиропна

та інші, назви яких визначають за інгредієнтами начинок.

4.3 Карамель залежно від кількості начинок і їх розміщення виготовляють:

- з однією начинкою;
- з двома і більше начинками;
- з начинкою, перешарованою карамельною масою (у складку).

4.4 Карамель залежно від способу оброблення карамельної маси виготовляють:

- з нетягнутою оболонкою;
- з тягнутою оболонкою;
- з жилками, смужками.

4.5 Карамель залежно від способу захисного оброблення поверхні поділяють на:

- глянсову;
- дражовану;
- обсипну;
- глазуровану шоколадною, кондитерською, жировою чи іншою глазур'ю.

4.6 Коди продукції згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Карамель виготовлять відповідно до вимог цього стандарту за рецептурами і технологічними інструкціями, з додержанням санітарних норм і правил, затверджених згідно з установленим порядком.

5.2 Характеристики

5.2.1 Для виготовлення карамелі використовують такі основні види сировини:

- цукор білий — згідно з ДСТУ 4623/ГОСТ 31361;
- молоко незбиране згущене з цукром — згідно з ДСТУ 4274;
- патоку крохмальну — згідно з ДСТУ 4498;
- пюре плодове та ягідне консервоване — згідно з чинним нормативним документом;
- підварки — згідно з чинним нормативним документом;
- соду харчову — згідно з ГОСТ 2156;
- кислоту лимонну — згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
- желатин — згідно з ГОСТ 11293;
- патоку мальтозну — згідно з чинним нормативним документом.

Під час виготовлення карамелі дозволено використовувати інші види сировини згідно з чинними нормативними документами чи позитивним висновком державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Сировина, напівфабрикати, барвники, ароматичні речовини й інші добавки, допоміжні матеріали, використовувані для виробництва карамелі, мають відповідати вимогам чинної нормативної документації. На імпортні види сировини має бути дозвіл центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Для виготовлення карамелі використовують цукор-пісок кольоровістю щонайбільше 195 одиниць ICUMSA. За виробничої потреби допустимо використовувати інвертний сироп.

5.2.2 Характеристику карамелі, карамельних мас і начинок зазначено у таблиці 1.

Таблиця 1 — Характеристика карамелі, карамельних мас і начинок

Назва	Характеристика
Карамель:	
льодяникова	Різноманітної форми та конфігурації (фігурна) чи у вигляді пучка тонких порожнистих трубок (соломки), складається з карамельної маси з різноманітними добавками
з начинками	Складається з оболонки, виготовленої з карамельної маси, і начинки

Продовження таблиці 1

Назва	Характеристика
м'яка	Різноманітної форми та конфігурації, виготовлена з м'якої карамельної маси та начинки або з м'якої карамельної маси з різноманітними добавками
жувальна	Різноманітної форми та конфігурації, виготовлена з жувальної карамельної маси з різноманітними добавками
молочна	Різноманітної форми та конфігурації, виготовлена з карамельної маси з додаванням молочних продуктів
Карамельна маса:	
нетягнута	Склоподібна прозора або непрозора маса, отримана уварюванням цукрово-патокового (цукрово-інвертного) сиропу з добавками та без добавок
тягнута	Капілярно-пориста непрозора маса з блиском, отримана перетягуванням нетягнутої маси
м'яка	Пластична маса, отримана уварюванням цукрово-патокового (цукрово-інвертного) сиропу з додаванням желатину чи іншого драглеутворювача та різноманітних добавок
жувальна	Жувальна пластична маса, отримана з карамельної маси з драглеутворювачем і різноманітними добавками
Начинки:	
фруктово-ягідна, овочева	Однорідна маса з протертих плодів і ягід або на основі концентрованих соків, уварена з цукром, патокою та різноманітними добавками
лікерна	Уварений цукрово-патоковий сироп з використанням алкогольних напоїв (спирту, лікеру, коньяку тощо) та інших добавок
медова	Уварений цукрово-патоковий сироп з використанням природного чи штучного меду і різноманітних добавок
помадна	Дрібнокристалічна маса, отримана збиванням увареного цукрово-патокового сиропу з різноманітними добавками
молочна	Цукрово-патоковий сироп, уварений з молоком або молокозмісним продуктом і різноманітними добавками
молочно-кавова	Цукрово-патоковий сироп, уварений з молоком або молокозмісним продуктом, з додаванням кави
молочно-шоколадна	Цукрово-патоковий сироп, уварений з молоком або молокозмісним продуктом, з додаванням шоколадної маси
марципанова	Однорідна маса із сирого горіха мигдалю, розтерта з цукровою пудрою чи з цукровим сиропом
марцеланоподібна	Однорідна маса із сирого горіха чи насіння олійних культур, розтерта з цукровою пудрою або з цукровим сиропом
цукрово-жирова	Маса з цукрової пудри, змішаної з кокосовою олією чи гідрогенізованими жирами

Кінець таблиці 1

Назва	Характеристика
збивна	Маса, збита з яєчним білком чи з іншими піноутворювальними речовинами
кремово-збивна	Маса, збита з яєчним білком чи з іншими піноутворювальними речовинами, з додаванням вершкового масла або спреду, фруктово-ягідної й іншої сировини
горіхова	Однорідна маса з розтертого обсмаженого горіхового ядра, змішана з цукром
праліне	Тонкоподрібнена маса, отримана з цукру, обсмажених горіхів, жиру й іншої сировини
пралінеподібна	Тонкоподрібнена маса, отримана з цукру, обсмаженого арахісу, жиру й іншої сировини
шоколадна	Маса із шоколадної маси, цукру й іншої сировини
желейна	Уварений цукрово-патоково-агаровий сироп або цукрово-глюкозно-агаровий сироп з додаванням або без додавання фруктово-ягідного пюре й інших драглеутворювальних речовин і різноманітних добавок
зі злакових, бобових, олійних культур	Однорідна маса з борошна чи крупки зі злакових, бобових і олійних культур з додаванням цукру, жиру, какао-продуктів та інших інгредієнтів
сиропна	Уварений цукрово-патоковий сироп з додаванням різноманітних добавок
м'яка	Уварений цукрово-патоковий (цукрово-інвертний) сироп з додаванням желатину і різноманітних добавок
суха	Однорідна суміш з соди, лимонної кислоти та різноманітних добавок
<p>Примітка. Добавками можуть бути: сухі молочні продукти, терті горіхи, тертий арахіс, кава, ментол, прянощі, фруктово-ягідні й овочеві соки тощо.</p>	

5.2.3 За органолептичними показниками карамель має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Смак і запах	Відповідні назві без стороннього присмаку та запаху. Монпансьє різних забарвлень має бути з різним ароматом. Карамель, яка містить жир, не повинна мати сального прогірклого чи іншого неприємного присмаку. Фруктово-ягідні начинки мають бути без підгорілого присмаку.
Колір	Властивий карамелі. Забарвлення рівномірне, достатньо виявлене. Залежно від назви карамель має бути забарвлено в один чи кілька кольорів (смуги, жилки, суміш тощо). Допустимі різні відтінки забарвлення карамелі однієї назви.
Поверхня	Суха, без тріщин, укралень, гладка чи з чітким малюнком. Допустимі незначні сколи кутів. Обсипна карамель має бути рівномірно покрита. Для карамелі, обсипаної в безперервно діючих апаратах, допустимо незначне стирання граней кристалів цукру. Не допустимі відкриті шви і сліди начинки на поверхні. Відкрита карамель із захисним обробленням поверхні не повинна злипатися у грудки. Для карамелі, виготовленої на формувально-загортальних і ротаційно-формувальних машинах, і для карамелі з начинками, перешарованими карамельною масою, допустима нечіткість малюнка, не-

Кінець таблиці 2

Назва показника	Характеристика
	<p>великі тріщини і сколи країв, а для карамелі з начинкою — незакрите карамельною оболонкою місце зрізу.</p> <p>Карамель, глазурована шоколадною та кондитерською глазур'ю, має бути блискучою, без жирового і цукрового посивіння.</p> <p>Допустиме незначне просвічування корпусу з денця карамелі та пошкодження поверхні під час виготовлення глазурованої карамелі. У карамелі з морською капустою допустимий уміст часток порошку морської капусти.</p> <p>У карамелі з доданням какао-продуктів у карамельну масу допустимий уміст часток какао-продуктів.</p> <p>Допустимі незначні сколи на поверхні карамелі, виготовленій на потоково-механізованих лініях методом відливання.</p>
Форма	<p>Відповідна цьому виду виробів і рецептурі, без деформації та перекосу шва.</p> <p>Монпансьє і фігурна карамель — чітко відформовані.</p> <p>Карамель «соломка» оформлена у вигляді пучка паралельних трубок, скріплених одна з одною.</p> <p>Для карамелі, охоплюючи м'яку, виготовлену на формувально-загортальних машинах, допустимі невелика деформація і нерівний зріз.</p>

5.2.4 За фізико-хімічними показниками карамель має відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники карамельної маси та карамелі

Назва показника	Норма	Методи контролювання
Вологість карамельної маси (напівфабриката), %, не більше ніж	3	Згідно з ДСТУ 4910
а) для карамелі молочної та з начинкою, перешарованої карамельною масою, %, не більше ніж	3,5	
б) для карамелі, виготовленої на формувально-загортальних і ротаційно-формувальних машинах, і для карамелі льодяникової фігурної, а також карамельної маси, виготовленої безвакуумним уварюванням, %, не більше ніж	4,0	
в) для карамелі, виготовленої на потоково-механізованих лініях методом відливання (з або без використання буферних сумішей); з використанням мальтозної патоки	4,0 5,0	
Масова частка редукувальних речовин, %, не більше ніж		Згідно з ДСТУ 5059
у невідкисленій карамельній масі	22	
у карамельній масі з уведенням кислоти до 0,6 %	24	
у карамельній масі з уведенням кислоти до 0,6 %, виготовленій безвакуумним уварюванням	25	
у карамельній масі з уведенням кислоти понад 0,6 %, виготовленій безвакуумним уварюванням	26	
у карамельній масі, виготовленій з лактозою	32	

Продовження таблиці 3

Назва показника	Норма	Методи контролювання
у карамельній масі, виготовленій на потоково-механізованих лініях методом відливання (з або без використання буферних сумішей); з використанням мальтозної патоки	32	
	34	
у карамельній масі, виготовленій на потоково-автоматизованій лінії з вакуумним уварюванням, %, не більше ніж:		
— у непідкисленій карамельній масі	23,0	
— з уведенням кислоти до 1,0 %	26,0	
— з уведенням кислоти понад 1,0%	29,0	
Кислотність підкисленої карамелі у перерахунку на лимонну кислоту, градуси, не менше ніж:		Згідно з ДСТУ 5024
а) льодяникової з уведенням кислоти		
до 0,6 %	7,1	
до 1,0 %	10,0	
до 1,5 %	16,0	
до 2,0 %	17,0	
понад 2,0 %	26,0	
б) вітамінізованої	20,0	
в) неглазурованої з фруктово-ягідними, овочевими та помадними начинками з уведенням кислоти		
до 0,4 %	3,0	
до 0,8 %	6,0	
до 1,0 %	9,0	
понад 1,0 %	10,0	
г) з цукрово-жировими начинками	7,1	
виготовленої на потоково-механізованих лініях методом відливання (з або без використання буферних сумішей) у перерахунку на лимонну кислоту		
льодяникової з уведенням кислоти		
до 0,6 %	5,0	
до 1,0 %	7,0	

ДСТУ 3893:2016

Кінець таблиці 3

Назва показника	Норма	Методи контролювання
виготовленої на потоково-механізованих лініях методом відливання (з або без використання буферних сумішей) у перерахунку на молочну кислоту		
льодяникової з уведенням кислоти		
до 0,6 %	3,0	
до 1,0 %	5,0	
понад 1,0 %	7,0	
Вологість начинки	Згідно з затвердженими рецептурами	
Масова частка начинки у карамелі, %	Згідно з затвердженими рецептурами	Згідно з ДСТУ 4683
Масова частка глазури, %	Згідно з затвердженими рецептурами з граничним відхилом мінус 2,0	Згідно з ДСТУ 4683
Масова частка цукру, відокремленого від оболонки, чи іншого оброблювального матеріалу у відкритій карамелі зі спеціальним захисним обробленням, %, не більше ніж	2,0	Згідно з ДСТУ 4683
Масова частка золи, нерозчинної в 10-відсотковому розчині соляної кислоти, %, не більше ніж	0,2	Згідно з ДСТУ 4672
Масова частка вітаміну С	Згідно з затвердженими рецептурами з граничним відхилом мінус 10 %	Визначають методами, розробленими, затвердженими й атестованими в установленному порядку
Масова частка загальної сірчистої кислоти у карамелі з фруктов-ягідними начинками, %, не більше ніж	0,01	Згідно з ДСТУ 5025
Масова частка йоду у карамелі з морською капустою, % (мг/кг), не менше ніж	20,0 · 10 ⁻⁴ (20)	
<p>Примітка 1. Допустимий відхил масової частки начинки від установленної норми мінус 2,0 %; перевищення верхньої границі масової частки начинки не обмежено.</p> <p>Примітка 2. У карамелі з подвійними начинками нормовано загальну масову частку двох начинок.</p> <p>Примітка 3. Фізико-хімічні показники у карамелі з начинками та начинками, перешарованими карамельною масою, виготовленими на потоково-автоматизованих лініях із вакуумним уварюванням, визначають у напівфабрикатах під час виготовлення.</p> <p>Примітка 4. Допустимий відхил масової частки вологи начинки від установленної норми за рецептурою ± 2 %.</p>		

6 ПАКУВАННЯ

6.1 Карамель виготовляють фасованою, ваговою і штучною, загорнутою та відкритою.

6.2 Карамель загортають в етикетку, етикетку з підгорткою чи етикетку з фольгою і підгорткою, етикетку з фольгою чи у фольгу.

Паковальні матеріали, споживча і транспортна тара, яку використовують для пакування карамелі, мають відповідати вимогам чинних нормативних документів згідно з якими їх виготовлено та вимогам центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, а також мають забезпечувати збереження якості та безпечності карамелі під час транспортування, зберігання та реалізації.

6.3 Маса нетто розфасованої та вагової упакованої карамелі має відповідати масі, зазначеній у маркуванні.

6.4 Допустимі відхили маси нетто паковальної одиниці для фасованої продукції згідно з ДСТУ OIML R 87:2012 та Р 50-056 наведено в таблиці 4.

Таблиця 4 — Значення допустимих мінусових відхилів кількості фасованої продукції в паковальній одиниці

Номинальне значення кількості продукції в паковальній одиниці, г	Значення границі допустимого мінусового відхилу від номінального значення	
	%	г
Від 5 до 50 включ.	9,0	—
Понад 50 до 100 включ.	—	4,5
» 100 » 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 10000 »	1,5	—
» 10000 » 15000 »	—	150,0
» 15000 » 25000 »	1,0	—

Примітка. Відхили маси нетто за верхньою границею не обмежено.

Під час пакування вагової карамелі дозволено відхили маси нетто мінус 0,5 %.

7 МАРКУВАННЯ

7.1 На етикетки карамелі наносять маркування українською мовою, що містить таку інформацію:

- назву продукту;
- назву та повну адресу виробника, адресу потужностей виробництва;
- у разі використання цукрозамінника — його назву.

7.2 На споживчому пакуванні всіх видів (коробці, пачці, пакеті тощо), крім вагової карамелі, наносять маркування згідно з Технічним регламентом щодо правил маркування харчових продуктів, що містить:

- назву продукту;
- назву та повну адресу виробника (юридичну адресу, країну), адресу потужностей виробництва, номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- масу нетто у грамах або кілограмах;
- склад продукту у порядку переважання складників;

Примітка. Для кондитерських наборів, складених з різних видів і назв виробів, зазначають повний перелік складників, використаних для виготовлення виробів, з яких складено набір (допустимо без зазначення складу кожної конкретної назви виробу);

— поживну (харчову) цінність із зазначенням кількості білків, вуглеводів і жирів у встановлених одиницях вимірювання на 100 г харчового продукту й енергетичну цінність (калорійність), виражену в кілоджоулях та/або кілокалоріях на 100 г харчового продукту.

Примітка. Для кондитерських наборів, складених з різних видів і назв виробів, зазначають середньозважену харчову цінність виробів, з яких складено набір (без зазначення харчової цінності кожної конкретної назви виробу);

- кінцеву дату споживання або дату виготовлення та строк придатності;
- номер партії виробництва;
- умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);
- штриховий код (за наявності) згідно з ДСТУ 3145;
- товарний знак (за наявності).

7.3 Транспортне маркування виконують згідно з ГОСТ 14192 із нанесенням маніпуляційних знаків: «Оберігати від вологи», «Оберігати від нагрівання», «Обережно. Крихке».

На кожну одиницю транспортної тари наносять маркування, що містить таку інформацію:

- назву продукту;
- назву та повну адресу виробника (юридичну адресу, країну), адресу потужностей виробництва, номер телефону виробника, пакувальника, експортера, імпортера;
- товарний знак виробника (за наявності);
- масу нетто у кілограмах;
- кількість паковальних одиниць і масу нетто пакування (для фасованої продукції);
- склад продукту у порядку переважання складників (для вагової карамелі);
- поживну (харчову) цінність із зазначенням кількості білків, вуглеводів і жирів у встановлених одиницях вимірювання на 100 г харчового продукту й енергетичну цінність (калорійність), виражену в кілоджоулях та/або кілокалоріях на 100 г харчового продукту (для вагової карамелі);
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виготовлення та строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання;
- штриховий код (за наявності).

7.4 Маркування наносять наклеюванням ярлика чи нанесенням чіткого відбитка трафаретом.

8 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

8.1 Під час виготовлення потрібно дотримуватися вимог щодо правил безпеки згідно з НПАОП 15.8-1.14.

8.2 Технологічне устаткування має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

8.3 Технологічний процес — згідно з ГОСТ 12.3.002.

8.4 Повітря робочої зони має відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

8.5 Рівні шуму на робочих місцях мають відповідати санітарним нормам ДСН 3.3.6.037.

8.6 Вібраційна безпека та санітарні норми вібрації на робочому місці мають відповідати вимогам ДСТУ ГОСТ 12.1.012.

8.7 Освітлення робочих місць має відповідати санітарним нормам ДБН В.2.5-28.

9 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

9.1 Стічні води під час виробництва очищають відповідно до вимог СанПіН 4630.

9.2 Контролюють викид гранично допустимих шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02.

9.3 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами — відповідно до вимог Державних санітарних норм та правил утримання території населених місць.

9.4 Утилізують неякісну продукцію та відходи згідно із Законом України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» і постановою КМУ [2].

10 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

10.1 Карамель треба приймати згідно з ДСТУ 4619.

10.2 Масову частку золи, нерозчинної в 10-відсотковому розчині соляної кислоти, підприємство-виробник визначає періодично, але не рідше ніж раз на півроку або на вимогу споживача.

10.3 Масову частку загальної сірчистої кислоти підприємство-виробник визначає на вимогу споживача.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання і готування проб — згідно з ДСТУ 4619.

11.2 Масу нетто, органолептичні показники і склад продукту визначають згідно з ДСТУ 4683. Фізико-хімічні показники — згідно з ДСТУ 4672, ДСТУ 4910, ДСТУ 5025, ДСТУ 5059, ДСТУ 5060, ГОСТ 25268.

11.3 Вологість начинки в м'якій і напівтвердій карамелі, глазурованій глазур'ю, визначають у процесі виробництва. Фізико-хімічні показники у карамелі з начинками та начинками, перешарованими карамельною масою, виготовленими на потоково-автоматизованих лініях із вакуумним уварюванням, визначають у напівфабрикатах під час виготовлення.

11.4 Масову частку йоду від кількості порошку «морської капусти», передбаченої рецептурою, визначають обчисленням.

12 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

12.1 Для транспортування карамелі використовують спеціально призначені чи обладнані для цього транспортні засоби, що мають дозвільні документи згідно з правилами перевезення на цьому виді транспорту.

Умови транспортування мають відповідати параметрам зберігання, які зазначив виробник.

Заборонено використовувати транспортні засоби, у яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати карамель разом із продуктами, що мають специфічний запах.

12.2 Карамель треба зберігати в сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху і не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$ і відносної вологості повітря, що не перевищує 75 %.

Не допустимо зберігати карамель з продуктами, що мають специфічний запах.

Карамель не повинна зазнавати впливу прямих сонячних променів.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність карамелі вимогам цього стандарту за дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Рекомендовано гарантійний термін зберігання карамелі з дня виготовлення не більше ніж:

— для льодяникової без добавок, відкритої, упакованої у металеві банки, чи коробки, чи у пакети з термоспаювального матеріалу, полімерні плівки або загорнутої, — 9 міс.;

— для карамелі з фруктово-ягідними, медовими та помадними начинками, загорнутої, — 9 міс.;

— для карамелі з шоколадними начинками та глазурованої шоколадною та кондитерською глазур'ю, загорнутої, — 4 міс.;

— для молочної карамелі, карамелі з лікерними, молочними, збивними і цукрово-жировими начинками, загорнутої та відкритої із захисним обробленням поверхні, — 4 міс.;

— для льодяникової з добавками, карамелі з желейними начинками, які містять горіхи і з начинками зі злакових, бобових і олійних культур, загорнутої, відкритої із захисним обробленням поверхні, з лікерними начинками, відкритої без захисного оброблення поверхні у герметично закритих банках чи мішках із поліетиленової плівки, — 2 міс.;

— для карамелі з начинками праліне та пралінеподібними, загорнутої, — 6 міс.;

— для м'якої, напівтвердої та м'якої глазурованої шоколадною чи кондитерською глазур'ю, загорнутої, — 4 міс.;

— для м'якої, напівтвердої карамелі та м'якої глазурованої шоколадною чи кондитерською глазур'ю, загорнутої в повітронепроникні матеріали, — 6 міс.

— для глазурованої жировою глазур'ю — 3 міс.;

— для загорнутої льодяникової (з добавками та без добавок) карамелі та карамелі з начинками (лікерними, молочними, молочно-кавовими, молочно-шоколадними, фруктово-ягідними, шоколадними), виробленої на потоково-автоматизованих лініях з вакуумним уварюванням, — 12 міс.;

— для глазурованої карамелі шоколадною і кондитерською глазур'ю з фруктово-ягідними, помадними, шоколадними, молочними начинками, загорнутої у повітронепроникні матеріали, — 8 міс.;

— для жувальної, упакованої в полімерні матеріали чи загорнутої, — 10 міс.;

— для карамелі з молочною начинкою та льодяникової карамелі з додаванням згущеного молока, загорнутої методом герметичного спаювання, — 8 міс.;

— для карамелі з сухою начинкою, загорнутої, — 12 міс.;

— для молочної карамелі, карамелі з лікерними, шоколадними, шоколадно-горіховими, сиропними, м'якими, молочними, збивними і цукрово-жировими начинками, загорнутої в вологонепроникні матеріали, — 6 міс.;

13.3 Виробник може установлювати інші строки придатності продукції в установленому порядку згідно з чинним законодавством.

ДОДАТОК А

(довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Коди продукції згідно з ДК 016

Назва продукту	Код ДКПП
Вироби кондитерські цукрові та їх замітники, виготовлені з продуктів-замінників цукру з умістом какао-продуктів (зокрема шоколадна нуга), крім білого шоколаду	10.82.22-60.00
Карамель льодяникова	10.82.23-73.00
Ірис, карамелі та подібні цукерки	10.82.23-75.00

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 СП 945а–71 Санитарные правила для предприятий кондитерской промышленности (кроме предприятий изготавливающих кремовые кондитерские изделия) (Санітарні правила для підприємств кондитерської промисловості (крім підприємств, що виготовляють кремові кондитерські вироби))

2 Постанова Кабінету Міністрів України Про затвердження Положення про контроль за транс-кордонними перевезеннями небезпечних відходів та їх утилізацією/видаленням і Жовтого та Зеленого переліків відходів

Код УКНД 67.180.10

Ключові слова: карамель, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, пакування, маркування, методи контролювання.

Редактор **О. Рождественська**
Верстальник **Л. Мялківська**

Підписано до друку 21.12.2016. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам.2609. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний
і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 серія ДК № 1647

**Копіювання нормативного документа виконав Агент з виготовлення та
розповсюдження копій нормативних документів:**

**ТзОВ "Науково-інформаційний центр "Леонорм"
79014, м. Львів, вул. Котика 7
(для пошти: 79014, м. Львів, а/с 9377, т/ф: (032) 260-11-51, (032) 244-88-23)
Код BE237393**

• 9 . 12

