



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# ВИРОБИ КОНДИТЕРСЬКІ ПРЯНИКОВІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4187:2003

*Видання офіційне*

БЗ № 5 – 2003/153

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2004

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Відкрите акціонерне товариство «Спектр»

РОЗРОБНИКИ: **О. Марченко, М. Барська, Г. Рассудіна**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 5 липня 2003 р.  
№ 118 з 2004–07–01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням чинності в Україні ГОСТ 15810–96)

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України.**

Держспоживстандарт України, 2004

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Класифікація .....	3
4 Технічні вимоги .....	4
5 Вимоги щодо безпеки .....	10
6 Вимоги щодо охорони довкілля .....	10
7 Правила приймання .....	11
8 Методи контролювання .....	11
9 Транспортування та зберігання .....	11
10 Гарантії виробника .....	12
Додаток А Бібліографія .....	13



**НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ**

---

**ВИРОБИ КОНДИТЕРСЬКІ ПРЯНИКОВІ**

**Загальні технічні умови**

**ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ**

**Общие технические условия**

**GINGERBREAD CONFECTIONERY**

**General specifications**

---

Чинний від 2004–07–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт поширюється на всі види пряникових кондитерських виробів (далі за текстом — пряникові вироби), які виготовляють машинним та ручним способами та реалізують в торговельній мережі.

Обов'язкові вимоги до пряникових виробів, що спрямовані на забезпечення життя та здоров'я населення та на охорону довкілля, викладено у 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5 і у розділах 5, 6.

Терміни, які використовують у цьому стандарті та їх визначення — згідно з ДСТУ 2630, ДСТУ 2633, ДСТУ 2887, ДСТУ 2890.

Стандарт придатний для цілей сертифікації.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі стандарти:

ДСТУ 1595–86 Пюре плодово-ягідне з цукром заморожене. Технічні умови

ДСТУ 1955–84 Суміші плодово-ягідні швидкозаморожені. Технічні умови

ДСТУ 2013–91 Яєчна маса, білок і жовток. Технічні умови

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 2630–94 Технологічні процеси в кондитерській промисловості. Терміни та визначення

ДСТУ 2633–94 Кондитерське виробництво. Терміни та визначення

ДСТУ 2661–94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови

ДСТУ 2887–94 Пакування та маркування. Терміни та визначення

ДСТУ 2890–94 Тара і транспортування. Терміни та визначення

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–91Е) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3662–97 Молоко коров'яче незбиране. Вимоги при закупівлі

ДСТУ 3845–99 Барвники натуральні харчові. Технічні умови

ДСТУ 3976–2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 3984–2000 Припаси і підварки (напівфабрикати). Загальні технічні умови

ДСТУ EN 12955–2001 Продукти харчові. Визначання афлатоксину В<sub>1</sub> та суми афлатоксинів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> та G<sub>2</sub> у зернових культурах, фруктах із твердою шкіркою та похідних від них продуктах. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 37–91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 240–85 Маргарин. Общие технические условия

ГОСТ 908–79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129–93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156–76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 2228–81 Бумага мешочная. Технические условия

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 2903–78 Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия

ГОСТ 3898–56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5194–91 Патока крахмальная. Технические условия

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 5899–85 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5900–73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901–87 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 6929–88 Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 7045–90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7247–90 Бумага для упаковывания пищевых продуктов на автоматах. Технические условия

ГОСТ 7699–78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 9325–79 Соли углеаммонийные. Технические условия

ГОСТ 9569–79 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10970–87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 11293–89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12094–76 Мак масличный для переработки. Технические условия

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512–91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 13741–91 Коньяки. Общие технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 16337–77 Полиэтилен высокого давления. Технические условия

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия

- ГОСТ 16831–71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия  
 ГОСТ 16833–71 Ядро ореха грецкого. Технические условия  
 ГОСТ 16835–81 Ядро ореха фундука. Технические условия  
 ГОСТ 17111–88 Арахис. Требования при заготовках и поставках  
 ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия  
 ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши плёночные. Общие технические условия  
 ГОСТ 19792–87 Мед натуральный. Технические условия  
 ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия  
 ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия  
 ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры  
 ГОСТ 25268–82 Изделия кондитерские. Методы определения ксилита и сорбита  
 ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия  
 ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов  
 ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов  
 ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов  
 ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди  
 ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца  
 ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия  
 ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка  
 ГОСТ 26968–86 Сахар. Методы микробиологического анализа  
 ГОСТ 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа  
 ГОСТ 26996–86 Полипропилен и сополимеры пропилена. Технические условия  
 ГОСТ 27543–87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды микробиологических анализов  
 ГОСТ 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия  
 ГОСТ 28414–89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Технические условия  
 ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия  
 ГОСТ 29046–91 Пряности. Имбирь. Технические условия  
 ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия  
 ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия  
 ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия  
 ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец чёрный и белый. Технические условия  
 ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия  
 ГОСТ 29054–91 Пряности. Бадьян. Технические условия  
 ГОСТ 30004.1–93 Майонезы. Общие технические условия  
 ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия

### 3 КЛАСИФІКАЦІЯ

3.1 Залежно від способу виготовлення пряникові вироби поділяють на:

- заварні — із заварюванням борошна;
- сирцеві — без заварювання борошна.

Залежно від форми та вмісту начинки пряникові вироби поділяють на:

- пряники без начинки;

- пряники з начинкою;
- пряники типу заварної ковриги різної форми з начинкою;
- ковриги без начинки;
- ковриги з начинкою.

Залежно від вигляду поверхні пряникові вироби поділяють на:

- глазуровані;
- неглазуровані.

Пряникові вироби без начинки, виготовлені із застосуванням цукрозамінників (сорбіту, ксиліту), відносять до пряникових виробів призначених для хворих на цукровий діабет.

## 4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

**4.1** Пряникові вироби повинні відповідати вимогам цього стандарту і їх повинні виготовляти за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими за встановленим порядком, із дотриманням санітарних правил для підприємств кондитерської промисловості, чинних в Україні.

### 4.2 Характеристики

**4.2.1** Товщина пряникових виробів повинна бути (в міліметрах), не менша:

18 — для пряників без начинки;

14 — для пряників типу «Дитячі», «Вяземські», «Тульські» та інших фігурних і виготовлених на штучному меді із застосуванням житнього борошна;

20 — для пряників типу заварної ковриги;

30 — для ковриг в кожному шарі.

**4.2.2** За органолептичними показниками пряникові вироби повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники пряникових виробів

Назва показника	Характеристика
Форма	Правильна, випукла, властива даному виду пряникового виробу (за винятком ковриг та пряників, що мають відтиск рисунка чи надпис на поверхні), не розпливчаста. Зріз у ковриг повинен бути рівний, без задирок та зім'ятих граней. Дозволено: на верхній випуклій поверхні пряників слід від зрізу тіста, який залишається внаслідок їх формування; односторонні злипи (слід від розломлювання двох виробів, що злиплися під час випікання чи глазурування) розміром не більше 15 мм — до 5,0 % в партії
Поверхня	Непідгоріла, без здутин, впадин, тріщин. Пряники, що сформовані на тістовитискальних машинах ФАК і ФПЛ, можуть мати шорстку поверхню з дрібними раковинами розміром не більшим ніж 9 мм в найбільшому вимірі. У пряниках з начинкою дозволено просвічування начинки до 5,0 % виробів від маси нетто партії. Відтиск рисунка чи надпису на пряниках, крім пряників типу м'ятних, повинен бути чіткий. Глазуровані пряникові вироби повинні мати гладку «мармурову», не липку поверхню; знизу пряникового виробу дозволено відтиск від касет; дозволено нерівномірний розподіл глазури за товщиною; для пряникових виробів, що призначені для хворих на цукровий діабет — злегка рифлена, шорсткувата з характерними тріщинами; дозволено вкраплення ксиліту. Нижня сторона неглазурованих пряників та ковриг може бути сітчаста. Поверхня пряникових виробів, оброблена яйцем, дрібнокристалічним цукром-піском, подрібненими ядрами горіхів, маком тощо не повинна мати оголених місць. На поверхні пряникових виробів з вмістом жиру 8,0 % і менше дозволено наявність незначних тріщин
Колір	Властивий даному пряниковому виробу. Верхня поверхня пряників типу «М'ятні» біла чи кремова. У всіх видів пряникових виробів дозволено темніше забарвлення: нижньої частини поверхні по відношенню до верхньої; поверхні до м'якишу; виступових рель'єфів відтиску рисунка чи надпису



Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика
Смак та запах	Властивий пропеченим пряниковим виробам, з ясно вираженим ароматом, характерним для даної назви виробу, без стороннього присмаку та запаху
Вигляд у розломі	Пряникові вироби повинні бути пропечені, без ущільнень та слідів непромісу з розвинутою пористістю, без пустот. Пряникові вироби з начинкою можуть мати менш розвинену пористість та ущільнення у місцях, які межують з начинкою. Дозволено нерівномірне розподілення начинки за товщиною. Начинка повинна бути однорідної консистенції, без крупинок і грудочок. Дозволено наявність зерен від ягід в разі додавання в начинку фруктово-ягідних припасів, підварків
Консистенція	Властива даному пряниковому виробу

**4.2.3** Форма і кількість штук в 1 кг пряників повинна відповідати вимогам, що зазначені в рецептурі.

**4.2.4** За фізико-хімічними показниками пряникові вироби повинні відповідати нормам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники пряникових виробів

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи, %:	Згідно з затвердженими рецептурами з урахуванням граничних відхилів, передбачених в них, але не більша за	ГОСТ 5900
пряників без начинки	15,0	
пряників з начинкою	16,0	
ковриг та пряників типу заварних ковриг	24,0	
Масова частка загального цукру (за цукрозою) в перерахунку на суху речовину, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою у межах 30,0 — 61,0 % з граничним відхилом в бік зменшення, не більшим за:	ГОСТ 5903
для пряникових виробів, виготовлених з використанням обрізків від тортів та тістечок	10,0	
для решти	2,0	
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою, але не більша за 27,0 % з граничним відхилом в бік зменшення не більшим за:	ГОСТ 5899
для пряникових виробів, виготовлених з використанням обрізків від тортів та тістечок	5,0	
для решти	1,0	
Лужність, градуси, не більша	2,0	ГОСТ 5898
Масова частка золи, нерозчинної в розчині соляної кислоти (з масовою часткою 10,0 %), %, не більша	0,1	ГОСТ 5901
<p><b>Примітка 1.</b> Лужність у пряникових виробах з начинкою не визначають.</p> <p><b>Примітка 2.</b> У пряниках типу «Сувенір» фізико-хімічні показники визначають в пряниковому напівфабрикаті.</p>		

**4.2.5** Масова частка загального цукру для кожної назви пряникового виробу для хворих на цукровий діабет повинна бути відповідна до розрахункових значень за рецептурою з граничним відхилом у більший бік не більше ніж 2,0 %.

**4.2.6** Масова частка сорбіту або ксиліту, в перерахунку на суху речовину для кожної назви пряникового виробу повинна бути відповідною до розрахункового вмісту за рецептурою з граничним відхилом  $\pm 3,0\%$ .

**4.2.7** Вміст токсичних елементів у пряникових виробках не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених [1] і зазначених у таблиці 3.

**Таблиця 3** — Вміст токсичних елементів у пряникових виробках

Назва токсичного елемента	Допустимий рівень, мг/кг, не більший	Метод контролю
Свинець	0,5	ГОСТ 26932
Кадмій	0,1	ГОСТ 26933
Миш'як	0,2	ГОСТ 26930
Ртуть	0,02	ГОСТ 26927
Мідь	10,0	ГОСТ 26931
Цинк	30,0	ГОСТ 26934

**4.2.8** Вміст мікотоксинів у пряникових виробках (мг/кг) не повинен перевищувати допустимих рівнів:

- афлатоксин В<sub>1</sub> — 0,005;
- зеараленон — 1,0;
- дезоксиніваленон — 0,5.

**4.2.9** Вміст пестицидів в пряникових виробках не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених в 4.3.1 згідно з [1].

**4.2.10** Вміст радіонуклідів в пряникових виробках, (Бк/кг) не повинен перевищувати допустимих рівнів:

- Cs<sup>137</sup> — 20; Sr<sup>90</sup> — 5.

**4.2.11** За мікробіологічними показниками пряникові вироби повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

**Таблиця 4** — Мікробіологічні показники пряникових виробів

Назва показника	Норма для пряникових виробів	
	без начинки	з начинкою
Кількість мезофільних, аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше	$2,5 \cdot 10^3$	$5,0 \cdot 10^3$
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	Не дозволено в 1,0 г	Не дозволено в 0,1 г
Дріжджі, КУО в 1 г продукту, не більше	5,0 · 10	
Плісеневі гриби, КУО в 1 г продукту, не більше	5,0 · 10	
Патогенні мікроорганізми, в т. ч. бактерії роду Сальмонела, в 25 г продукту	Не дозволено	

### 4.3 Вимоги до сировини

**4.3.1** Для виготовлення пряникових виробів застосовують такі основні види сировини:

- пшеничне борошно — згідно з чинними нормативними документами [2];
- житнє борошно — згідно з ГОСТ 7045;
- соєве борошно дезодороване — згідно з ГОСТ 3898;

вода питна — згідно з ГОСТ 2874;  
цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);  
олія соняшникова — згідно з ГОСТ 1129;  
масло коров'яче — згідно з ГОСТ 37;  
маргарин — згідно з ГОСТ 240;  
майонез — згідно з ГОСТ 30004.1;  
кондитерські жири — згідно з ГОСТ 28414;  
кондитерські та хлібопекарні жири — згідно з чинними нормативними документами;  
молоко згущене незбиране — згідно з ГОСТ 2903;  
молоко незбиране сухе — згідно з ГОСТ 4495;  
молоко сухе знежирене — згідно з ГОСТ 10970;  
пастеризоване коров'яче молоко — згідно з ДСТУ 2661;  
патока крохмальна — згідно з ГОСТ 5194;  
повидло — згідно з ГОСТ 6929;  
припаси і підварки — згідно з ДСТУ 3984;  
пюре плодово-ягідне — згідно з ДСТУ 1595;  
суміші плодово-ягідні — згідно з ДСТУ 1955;  
крохмаль картопляний — згідно з ГОСТ 7699;  
крохмаль кукурудзяний — згідно з ДСТУ 3976;  
мед натуральний — згідно з ГОСТ 19792;  
мед штучний — згідно з чинними нормативними документами [3];  
яйця курячі — згідно з ГОСТ 27583;  
продукти з яєць — згідно з ГОСТ 30363;  
яєчна маса — згідно ДСТУ 2013;  
коньяки — згідно з ГОСТ 13741;  
родзинки — згідно з чинними нормативними документами;  
ядро мигдалю солодкого — згідно з ГОСТ 16831;  
ядро горіха волоського — згідно з ГОСТ 16833;  
ядро горіха фундука — згідно з ГОСТ 16835;  
арахіс — згідно з ГОСТ 17111;  
мак — згідно з ГОСТ 12094;  
барвники натуральні харчові — згідно з ДСТУ 3845;  
сіль кухонна — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);  
вуглеамонійні солі — згідно з ГОСТ 9325;  
кислота лимонна харчова — згідно з ГОСТ 908;  
желатин — згідно з ГОСТ 11293;  
натрій двовуглекислий — згідно з ГОСТ 2156;  
ванілін — згідно з ГОСТ 16599;  
перець духмяний — згідно з ГОСТ 29045;  
імбир — згідно з ГОСТ 29046;  
гвоздика — згідно з ГОСТ 29047;  
мускатний горіх — згідно з ГОСТ 29048;  
кориця — згідно з ГОСТ 29049;  
перець чорний — згідно з ГОСТ 29050;  
кардамон — згідно з ГОСТ 29052;  
бадьян — згідно з ГОСТ 29054;  
шоколадна маса та шоколадна глазур — згідно з чинними нормативними документами;  
какао-порошок — згідно з чинними нормативними документами;  
інші види сировини — згідно з чинними нормативними документами або дозволені Міністерством охорони здоров'я України.

**4.3.2** Барвники, ароматизатори, замінники цукру, допоміжні матеріали, які застосовують для виготовлення пряникових виробів, повинні мати для застосування дозвіл Міністерства охорони здоров'я України.

Не дозволено під час виробництва застосовувати консерванти, недозволені добавки, модифіковану сировину.

**4.3.3** Сировина, що надходить для виробництва пряникових виробів за вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, антибіотиків повинна відповідати вимогам [1].

**4.3.4** Сировина, що надходить для виробництва пряникових виробів, повинна мати документ про якість із зазначенням показників безпеки чи гігієнічний висновок Міністерства охорони здоров'я України.

**4.3.5** Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, які встановлено у [4].

#### **4.4 Пакування**

**4.4.1** Пряникові вироби випускають фасованими, штучними та ваговими.

**4.4.2** Фасовані пряникові вироби випускають у споживчій тарі масою нетто не більшою ніж 1000 г:

— у коробках з коробкового картону, згідно з ГОСТ 7933, або з полімерних матеріалів, дозволених для застосування Міністерством охорони здоров'я України, згідно з чинними нормативними документами;

— у пачках з коробкового картону — згідно з ГОСТ 7933, комбінованих матеріалів, дозволених для застосування Міністерством охорони здоров'я України, паперу для пакування продуктів на автоматах — згідно з ГОСТ 7247 згідно з чинними нормативними документами;

— у пакетах з целюлозної плівки — згідно з ГОСТ 7730, полімерних плівках базових марок поліетилену та поліпропілену, дозволених для контактування з харчовими продуктами — згідно з ГОСТ 16337, ГОСТ 26996, багат шарових повітронепроникних та інших пакувальних матеріалах, дозволених для застосування Міністерством охорони здоров'я України, згідно з чинними нормативними документами.

У коробки пряникові вироби укладають на ребро або плазом.

Дно коробок і поверхню фасованих у них виробів вистилають пергаментом — згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом — згідно з ГОСТ 1760, целюлозною плівкою — згідно з ГОСТ 7730, парафінованим папером — згідно з ГОСТ 9569, та іншими пакувальними матеріалами, дозволеними до застосування Міністерством охорони здоров'я України.

Коробки повинні бути художньо оформлені, перев'язані паперовою, віскозною, шовковою, капроною чи целофановою стрічкою або заклеєні ярликом чи полімерною стрічкою з липким шаром згідно з ГОСТ 20477.

Пачки повинні бути вистелені пергаментом, підпергаментом, целюлозною плівкою, парафінованим папером, художньо оформлені та заклеєні.

У разі механізованого пакування пряникових виробів з вмістом жиру не більшим ніж 10,0 % у пачки з картону, пачки не вистилають.

У разі використання комбінованих жиростійких марок картону, коробки та пачки можна не вистилати.

Пакети повинні бути термоспаєні або обв'язані стрічкою чи заклеєні ярликом.

У разі використання целюлозної або полімерних плівок чи комбінованих матеріалів з малюнком, дозволено упакувати пряникові вироби в пакети без етикеток.

Коробки, пакети і пачки з пряниковими виробами укладають у ящики з деревини та деревних матеріалів — згідно з ГОСТ 10131, ящики з гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ящики багатообігові — згідно з ГОСТ 11354, масою нетто не більшою ніж 15 кг, ящики з плетеного шпону — згідно з чинними нормативними документами, масою нетто не більшою ніж 9 кг.

Ящики з деревини та деревних матеріалів, плетеного шпону перед пакуванням у них коробок, пакетів, пачок з пряниковими виробами вистилають пергаментом, підпергаментом, пергаментом, парафінованим чи обгортковим папером, згідно з ГОСТ 8273, а в ящиках з гофрованого картону вистилають лише дно і верхній ряд продукції.

Для внутрішньоміських і місцевих перевезень дозволено упакувати фасовані пряникові вироби в хлібні лотки в один ряд або тару-обладнання — згідно з ГОСТ 24831, або згідно з іншими чинними нормативними документами; коробки з пряниковими виробами — в два шари обгортко-

вого паперу — згідно з ГОСТ 8273, або мішкового паперу — згідно з ГОСТ 2228, масою нетто не більшою ніж 10 кг з перев'язуванням шпагатом або заклеюванням клейовою стрічкою згідно з ГОСТ 18251, ГОСТ 20477.

**4.4.3** Штучні пряникові вироби виготовляють масою нетто не більшою ніж 200 г з гранично допустимим відхилом мінус 5,0 %.

**4.4.4** Вагові пряникові вироби укладають рядами на ребро чи насипом, штучні — рядами в ящики з гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13512, масою нетто не більшою ніж 12 кг, ящики з деревини та деревних матеріалів — згідно з ГОСТ 10131, багатообігові ящики з деревини — згідно з ГОСТ 11354, масою нетто не більшою ніж 20 кг, ящики з плетеного шпону — згідно з чинними нормативними документами, масою нетто не більшою ніж 9 кг.

Дозволено упаковувати заварні пряники у мішки-вкладиші — згідно з ГОСТ 19360, та з полімерних повітронепроникних матеріалів з подальшим вкладенням їх у ящики з гофрованого картону чи фанерні ящики.

Пряники з начинкою і пряники типу «Дитячі» укладають на ребро, ковриги — плазом.

Ящики в середині з усіх сторін вистилають пергаментом, підпергаментом, парафінованим папером, целюлозною чи полімерною плівками, зазначеними у 4.4.2. Цими самими матеріалами перестилають кожен горизонтальний шар, а також верхній шар пряникових виробів.

Для внутрішньоміських і місцевих перевезень дозволено вагові пряникові вироби, за винятком пряникових виробів з начинкою, ковриг і пряників типу «Дитячі», які укладають рядами, упаковувати насипом в ящики-лотки — згідно з ГОСТ 11354 або іншими нормативними документами; ящики з полімерних матеріалів, дозволені Міністерством охорони здоров'я України для застосування, масою нетто не більшою ніж 15 кг.

Ящики та лотки повинні бути сухі, чисті, без сторонніх запахів, вистелені матеріалами, зазначеними у 4.4.2, і забезпечувати зберігання та якість виробів.

**4.4.5** Вільні місця в ящиках, які залишилися після укладання фасованих, штучних та вагових пряникових виробів, заповнюють папером.

**4.4.6** Дозволено упаковувати фасовані, штучні та вагові пряникові вироби в багатообігову тару. Така тара повинна бути чиста, суха.

**4.4.7** У разі відвантажування водним чи змішаним транспортом під час перевезень, пов'язаних з перевантаженням, пряникові вироби повинні бути упаковані в дощаті чи фанерні ящики.

**4.4.8** За згодою замовника дозволено використовувати інші види тари та упаковки, згідно з чинними нормативними документами, які дозволені Міністерством охорони здоров'я України для контактування з харчовими продуктами та забезпечують збереженість якості продукції під час транспортування та зберігання.

**4.4.9** Вимоги до пакування та маси можна коригувати відповідно до контракту чи угоди.

**4.4.10** Маса нетто пряникових виробів повинна відповідати масі, зазначеній у маркуванні споживчої тари.

Значення допустимих відхилів кількості фасованої продукції в паковальній одиниці, заповненій за масою, від номінальної кількості, повинно бути не більшим від границі допустимих мінусових відхилів Т, згідно з [5], значення яких наведено у таблиці 5.

**Таблиця 5** — Загальні вимоги до кількості фасованої продукції

Номінальне значення кількості продукції паковальної одиниці, г	Значення границі допустимого відхилення Т від номінального значення	
	%	г
Понад 100 до 200 включ.	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0

У разі пакування вагових пряникових виробів у ящики, відхили маси нетто у відсотках дозволено: мінус 0,5 — у разі упакування вручну; мінус 1,0 — у разі машинного упакування. Відхили маси нетто в сторону збільшення не обмежені.

#### 4.5 Маркування

**4.5.1** На коробках, пачках, пакетах з пряниковими виробами повинно бути маркування, що містить:

- назву продукту;
- назву підприємства-виробника, його адресу;
- склад продукту згідно рецептури;
- масу нетто в грамах;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- харчову (грам на 100 г) та енергетичну (кілокалорій на 100 г) цінність продукту;
- штрих-код (у разі обов'язкового введення);
- позначку цього стандарту.

На коробках, пачках і пакетах з пряниковими виробами для хворих на цукровий діабет додатково зазначають:

- назву цукрозамінника та інформацію про нього;
- вміст (розрахунковий) у грамах на 100 г продукту: цукрозамінника, загального цукру (в перерахунку на сахарозу);
- напис «Треба вживати за призначенням лікаря»;
- добову норму вживання сорбіту (ксиліту) — не більшу ніж 30 г;
- символ, що характеризує належність пряникових виробів до групи діабетичних виробів.

Дозволено маркування на пакетах з целофану та з полімерних матеріалів, а також на пачках з паперу для пакування продуктів на автоматах замінювати вкладеним усередину ярликом із маркуванням, нанесеним друкарським способом.

**4.5.2** Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 14192, з нанесенням маніпуляційних знаків «Крихке. Обережно», «Берегти від вологи», «Штабелювання обмежене».

На кожен одиницю транспортної тари наносять маркування, що характеризує продукцію:

- назву продукту;
- назву підприємства-виробника, його адресу;
- масу нетто в кілограмах;
- кількість паковальних одиниць;
- масу нетто паковальної одиниці (для фасованих пряникових виробів);
- дату виготовлення;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначку цього стандарту.

**4.5.3** Маркування виконують наклеюванням ярлика або нанесенням виразного відбитка трафаретом чи штампувальною фарбою, яка не змивається і не має запаху.

**4.5.4** Номер пакувальника чи зміни зазначають на ярлику, вкладеному всередину коробок, пакетів, пачок чи ящиків або проставляють штампелем на зовнішній стороні тари.

### 5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Під час виробництва пряникових виробів слід керуватися правилами безпеки, що передбачені [6] і [7].

### 6 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**6.1** Стічні води, що утворюються під час виробництва пряникових виробів, потрібно очищати і вони повинні відповідати вимогам [8] і [9].

**6.2** Охорона атмосферного повітря населених місць — згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 і [10].

**6.3** Охорону ґрунту від забруднення побутовими, промисловими відходами здійснюють згідно з вимогами [11].

## **7 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ**

**7.1** Правила приймання — згідно з ГОСТ 5904

Кожну партію пряникових виробів повинен супроводжувати документ встановленої форми, який засвідчує їх якість.

**7.2** Масову частку золи, нерозчинної у розчині соляної кислоти з масовою часткою 10 %, підприємство-виробник визначає періодично, але не рідше одного разу за півріччя, а також у випадку виникнення розбіжностей під час оцінювання якості продукції.

**7.3** Масові частки загального цукру, жиру, сорбіту (ксиліту) визначають періодично, але не рідше одного разу в квартал та за вимогою споживача.

**7.4** Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів встановлюють згідно з методичними вказівками [12].

**7.5** Періодичність мікробіологічного контролювання — згідно з планом-графіком мікробіологічного контролювання підприємства, який повинен гарантувати епідеміологічну безпечність продукції.

## **8 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**8.1** Відбирають і готують проби згідно з ГОСТ 5904.

**8.2** Визначають якість пакування та маркування і масу нетто, органолептичні показники згідно з ГОСТ 5897, фізико-хімічні показники — згідно зі стандартами, наведеними у таблиці 2, масову частку сорбіту (ксиліту) — згідно з ГОСТ 25268.

**8.3** Мінералізація проб для визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929, визначання токсичних елементів — згідно з стандартами, наведеними у таблиці 3.

**8.4** Визначають вміст афлатоксину В<sub>1</sub> згідно з ДСТУ EN 12955, зеараленону і дезоксиніваленону — згідно з [13], пестицидів — згідно з [14], радіонуклідів — згідно з [15].

**8.5** Відбирають і готують проби для визначання мікробіологічних показників згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, метод культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, апаратура та живильні середовища — згідно з ГОСТ 27543, мікробіологічний контроль — згідно з ГОСТ 26968, ГОСТ 26972.

**8.6** Аналіз на виявлення патогенних мікроорганізмів проводять у порядку Державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за методиками, затвердженими Міністерством охорони здоров'я СРСР згідно з [16].

## **9 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

**9.1** Пряникові вироби транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на даному виді транспорту.

Транспортні засоби мають бути сухі, чисті, без стороннього запаху і не заражені шкідниками хлібних запасів.

Не дозволено використовувати транспортні засоби, якими перевозили отруйні та з різким запахом вантажі, а також транспортувати разом із продуктами, що мають специфічний запах.

Пакування вантажів — згідно з ГОСТ 26663, ГОСТ 23285.

**9.2** Під час перевезення, навантажування та розвантажування вироби повинні бути захищені від атмосферних опадів.

**9.3** Пряникові вироби потрібно зберігати в сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів, за температури  $(18 \pm 5) ^\circ\text{C}$  та відносної вологості повітря не вище 75 %.

Пряникові вироби не повинні зазнавати впливу прямих сонячних променів.  
Не дозволено зберігати пряникові вироби з продуктами, які мають специфічний запах.

**9.4** Ящики з продукцією під час зберігання на складах повинні бути встановлені на стелажах штабелями висотою не більшою ніж 2 м.

Під час зберігання продукції на піддонах, висота штабеля не повинна перевищувати:

— 2 м — для ящиків з гофрованого картону;

— 4 м — для ящиків із деревини та деревних матеріалів.

Між штабелями та стіною залишають проходи не менші ніж 0,7 м.

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб повинна бути не менша ніж 1 м.

## **10 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**10.1** Виробник гарантує відповідність пряникових виробів вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

**10.2** Гарантійний термін придатності до споживання пряникових виробів із дня їх виготовлення не більший, ніж:

10 діб — для сирцевих і заварних пряників і ковриг типу м'ятних та пряникових виробів для хворих на цукровий діабет — в літній період;

15 діб — для сирцевих, заварних пряників і ковриг типу м'ятних, пряникових виробів для хворих на цукровий діабет — у зимовий період; для ковриг, що містять більше 11,0 % жиру;

20 діб — для сирцевих (крім м'ятних) глазурованих і неглазурованих пряників і ковриг; для заварних пряників в літній період та заварних ковриг;

1 міс. — для заварних пряників у зимовий період; для сирцевих пряників (крім м'ятних) глазурованих і неглазурованих та заварних ковриг, упакованих в повітронепроникні полімерні матеріали;

1,5 міс. — для вагових заварних пряників, упакованих в мішки-вкладиші з повітронепроникних полімерних матеріалів;

2 міс. — для заварних пряників, упакованих в повітронепроникні полімерні матеріали;

3 міс. — для заварних пряників, виготовлених з використанням рослинних твердих жирів тривалого зберігання, конфітурів та плодово-ягідних наповнювачів з сорбіновою кислотою і упакованих герметично у повітронепроникні полімерні матеріали.



ДОДАТОК А  
(довідковий)**БІБЛІОГРАФІЯ**

- 1 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89, № 5061–89
- 2 ГСТУ 46.004–99 Борошно пшеничне. Технічні умови
- 3 ГСТУ 18.31–98 Мед штучний. Технічні умови
- 4 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів цезію-137 і стронцію-90 у продуктах харчування і питній воді
- 5 Р50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості
- 6 ДНАОП 1.8.10-1.14–97 Правила безпеки для кондитерського виробництва, затверджений Державним комітетом України по нагляду за охороною праці від 22.04.97, № 101
- 7 Санитарные правила для предприятий кондитерской промышленности (кроме предприятий, изготавливающих кремовые кондитерские изделия), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 27.12.71, № 945а-71
- 8 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения
- 9 Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами, затверджені Міністерством екологічної безпеки України від 02.99
- 10 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 09.07.97, № 201
- 11 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест
- 12 Методичні вказівки «Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 11.10.95, № 5.8.07/1232
- 13 МУ 5177–90 Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (валитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
- 14 СанПиН 42-123-4540–87 Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения
- 15 Методика експресного гамма-спектрометричного визначення питомої (об'ємної) активності радіонуклідів в сировині та готовій продукції, затверджена Держхарчпромом України 14.04.89 р.
- 16 Інструкція «О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях», № 1135-73, М., 1975

67.060

**Ключові слова:** пряникові вироби, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, пакування, маркування, приймання, методи контролювання.

---

Редактор **С. Ковалець**  
Технічний редактор **О. Касіч**  
Коректор **О. Тарасун**  
Комп'ютерна верстка **Л. Мялківська**

---

Підписано до друку 23.06.2004. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

---

Редакційно-видавничий відділ ДП «УкрНДНЦ»  
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2