# Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 702.1.005-2020 "Российская система качества. Шоколад. Потребительские испытания" (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2020 г. N 95-ст)

# Russian system of quality. Chocolate. Consumer testing

ОКС 03.120.99

Дата введения - 1 сентября 2020 г.
Введен впервые

## Предисловие

1 Разработан Автономной некоммерческой организацией "Российская система качества" (Роскачество)

2 Внесен Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 "Российская система качества"

3 Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2020 г. N 95-ст

4 Введен впервые

## 1 Область применения

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

Настоящий стандарт не применяют в целях обязательной оценки соответствия.

# 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 13586.6 Зерно. Методы определения зараженности вредителями

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

ГОСТ 31721 Шоколад. Общие технические условия

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

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

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

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

# 3 Термины и определения

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

# 4 Требования к шоколаду при проведении потребительских испытаний

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

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

Таблица 1

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

# 5 Методы контроля

5.1 Отбор образцов - по ГОСТ Р 58185.

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

5.3 Определение зараженности вредителями - по ГОСТ 13586.6.

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

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

5.6 Определение массовой доли добавлений - по ГОСТ 5897.

5.7 Определение степени измельчения - по ГОСТ Р 54052.

# Библиография

| | | |
|---|---|---|
| [1] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. Утвержден Решением ЕЭК от 20 июля 2012 г. N 58 |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881 |
| [4] | EUR Report 22666 EN | Обнаружение и количественная оценка эквивалентов масла какао в молочном шоколаде. Валидированный метод (Detection and quantification of cocoa butter equivalents in milk chocolate. Validated method) |