

Фрагмент. С полным текстом документа можно ознакомиться по ссылке:

<https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294839/4294839771.pdf>

ГОСТ 11293—89

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

ЖЕЛАТИН

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

**ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва**

ЖЕЛАТИН

Технические условия

**ГОСТ
11293—89**

Gelatin. Specifications

ОКП 92 1931*
92 1932Дата введения **01.07.91**

Настоящий стандарт распространяется на пищевой и технический желатин и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для нужд народного хозяйства и экспорта.

1. ВИДЫ

1.1.* В зависимости от свойств и назначения желатин подразделяют на следующие виды:
пищевой марок: К-13, К-11, К-10, П-11, П-9, П-7;
технический марок: Т-11, Т-9, Т-7, Т-4 и Т-2,5.

1.2. Пищевой желатин предназначен для розничной торговли и для применения в пищевой, в том числе в кондитерской, промышленности для производства мясных и рыбных консервов, желе, вин, мороженого, для приготовления заливных блюд, муссов, кремов, тортов, кондитерских и других изделий.

1.3. Технический желатин предназначен для применения в полиграфической и легкой промышленности для изготовления ценных бумаг, фотобумаги, для обработки тканей и для других нужд народного хозяйства.

1.4. Коды ОКП в полной номенклатуре приведены в приложении 1.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Желатин должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий желатиновой промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Характеристики

2.2.1.* По органолептическим и физико-химическим показателям желатин должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена



* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 22—24).

© Издательство стандартов, 1989
© ИПК Издательство стандартов, 2001
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Наименование показателя	Характеристика и норма для желатина марок											
	пищевого						технического					
	К-13	К-11	К-10	П-11	П-9	П-7	Т-11	Т-9	Т-7	Т-4	Т-2,5	
Внешний вид	Гранулы, крупинки, пластинки, порошок						Гранулы, крупинки, пластинки, порошок, хлопья, чешуйки					
Цвет	От светло-желтого до желтого						От светло-желтого до светло-коричневого					
Запах	Без постороннего						Не нормируется					
Вкус	Пресный						Не нормируется					
Размер частиц, мм, не более	5		10				10					
Массовая доля мелких частиц*, %, не более	30			48				48				
Продолжительность растворения, мин, не более	25			Не нормируется				Не нормируется				
Показатель активности водородных ионов водного раствора желатина с массовой долей 1 %, ед. рН	От 5 до 7											
Массовая доля влаги, %, не более	16											
Массовая доля золы, %, не более	2,0			1,5		2,5		3,0				
Прочность студня с массовой долей желатина 10 %, Н, не менее	13 (1300)**	11 (1100)	10 (1000)	11 (1100)	9 (900)	7 (700)	11 (1100)	9 (900)	7 (700)	4 (400)	2,5 (250)	
Динамическая вязкость раствора с массовой долей желатина 10 %, мПа·с, не менее	21,5	20,5	18,5	20,0	17,4	14,4	15,4	13,3	12,3	9,2	8,2	
Температура плавления студня с массовой долей желатина 10 %, °С, не менее	32	32	30	32	30	27	31	30	29	26	23	
Прозрачность раствора с массовой долей желатина 5 %, %, не менее	50		45		35		40		30		20	Не нормируется
Посторонние примеси, %, не более	Не допускаются						0,1					

* Под мелкими частицами понимают частицы желатина размером 0,5 мм и менее.

** В скобках приведены нормы, выраженные в грамм-секундах.

Примечания:

1. Размер частиц желатина, выпускаемого в виде чешуек и хлопьев, не нормируется.
2. Для желатина марок К-13, К-11 и П-11, изготовленного кислотным способом из свиного сырья, норма температуры плавления допускается не менее 31 °С.
3. Нормы золы, прочности студня, динамической вязкости и температуры плавления указаны в пересчете на абсолютно сухой желатин.

2.2.2. Пищевой желатин по санитарно-гигиеническим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для пищевого желатина	Метод анализа
Сернистая кислота в пересчете на SO ₂ , %, не более	0,075	По п. 4.17
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, КОЕ, в 1 г желатина, не более	1 · 10 ⁵	По п. 4.24.3.1
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные) в 0,01 г желатина	Не допускаются	По п. 4.24.3.2
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25 г	Не допускаются	По п. 4.24.3.4
Желатинразжижающие бактерии, КОЕ, в 1 г желатина, не более	2 · 10 ²	По п. 4.24.3.5

2.2.3.* Требования к продукции, предназначенной для экспорта, определяются внешнеэкономической организацией.

Содержание тяжелых металлов и мышьяка в пищевом желатине не должно превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

2.3.* Требования к сырью

Для выработки желатина используют:

кость крупного рогатого скота по ГОСТ 16147;

мягкое коллагенсодержащее сырье от переработки шкур крупного рогатого скота (краевые участки от контурирования шкур, обезвоженные лобаша, спилок, спилковая обрезь, гольевая смесь) по ОСТ 17—442;

мягкое коллагенсодержащее сырье от переработки шкур свиней (краевые участки свиных шкур по ТУ 49767, спилковая обрезь по ОСТ 17—442).

2.4. Требования безопасности

2.4.1. Желатин относится к трудногорючим веществам. Температура воспламенения желатина 235 °С, температура самовоспламенения — 310 °С (плетет). При действии открытого огня желатин обугливается.

Желатин не взрывоопасен. Нижний предел взрываемости аэрозвеси желатина — 162,5 г/м³.

2.4.2. Производственные помещения, где проводятся работы, связанные с измельчением и пересыпанием желатина, должны быть снабжены местной вытяжной вентиляцией. При работе в этих помещениях необходимо применять индивидуальные средства защиты (респираторы).

2.4.3. При пожаре для тушения следует использовать асбестовую ткань, воду, песок, воздушно-пенные, химические, порошковые и газовые огнетушители.

2.5. Маркировка

2.5.1. Потребительская маркировка должна быть оформлена красочно. Надписи наносят непосредственно на потребительскую тару с указанием следующих данных:

наименования предприятия-изготовителя и товарного знака;

наименования и марки желатина;

массы нетто;

срока хранения;

способа применения и пищевой ценности продукта (см. приложение 2);

даты выработки и номера смены;

обозначения настоящего стандарта.

2.5.2.* Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с указанием следующих дополнительных данных:

наименования предприятия-изготовителя и товарного знака;

наименования и марки желатина;

номера партии;

* См. примечания ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 22—24).