

ГОСТ 7060-79. Государственный стандарт Союза ССР. Драже. Технические условия

Государственный комитет СССР по стандартам · № ГОСТ 7060-79

• Утратил силу 16.10.2026

(утв. и введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 30.07.1979 № 2851)

(ред. от 19.04.1988)

Примечание

С 1 июля 2003 года до вступления в силу технических регламентов акты федеральных органов исполнительной власти в сфере технического регулирования носят рекомендательный характер и подлежат обязательному исполнению только в части, соответствующей целям, указанным в пункте 1 статьи 46 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ. Ограничение срока действия снято по Протоколу № 4-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации («ИУС», № 4, 1994). Изменение № 4, утв. Постановлением Госстандарта СССР от 19.04.1988 № 1068, введено в действие с 1 октября 1988 года. Взамен ГОСТ 7060-69, ГОСТ 5.119-69.

Утвержден и введен в действие Постановлением Государственного

комитета СССР по стандартам

от 30 июля 1979 г. № 2851

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ДРАЖЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Pan Work. Specifications

ГОСТ 7060-79

Группа Н42

ОКП 912200

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 июля 1979 г. № 2851
срок действия установлен с 01.07.1980 до 01.07.1985.

Разработан Министерством пищевой промышленности СССР.

Исполнители: А.Н. Даурский, канд. техн. наук; М.Я. Антокольская, канд. техн. наук; Э.Н. Крылова.

Внесен Министерством пищевой промышленности СССР: Зам. министра Т.М. Селиванова.

Утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 июля 1979 г. № 2851.

Взамен ГОСТ 7060-69, ГОСТ 5.119-69.

Настоящий стандарт распространяется на драже — кондитерское изделие округлой формы, небольших размеров, с накатанной оболочкой.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Драже должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(п. 1.1 в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

1.2 В зависимости от корпуса драже подразделяют на:

ликерное;
желейное;
желейно-фруктовое;
помадное;
сахарное (без отделяемого от накатки корпуса);
карамельное;
карамельное мягкое (с начинкой повышенной влажности);
ядровое;

марципановое;

зерновое (взорванные зерна кукурузы и др.);
пралиновое;
сбивное;
цукаты;
бланшированные, заспиртованные плоды и ягоды;
сушеные плоды и ягоды;
с фруктовыми порошками.

(абзац введен **Изменением № 1**, введенным в действие Постановлением Госстандарта СССР от 15.12.1981 № 5394)

1.3. Драже, вырабатываемое с добавлением витаминов и диетических препаратов, независимо от корпуса и характера его покрытия, выделяют в особый вид — диетическое.

1.4. Ароматизирующие, красящие, пенообразующие вещества, витамины и диетические препараты, применяемые при изготовлении драже, должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения СССР.

1.5 Корпус драже покрывают:

сахарной пудрой;
сахарной пудрой с различными добавками;
сахарной пудрой с последующей обсыпкой сахарным песком;
шоколадной глазурью;
мелкой сахарной крупкой (нонпарелью);
хрустящей корочкой, образующейся в результате кристаллизации сахарозы поливочного сиропа.

1.6. Характеристика основных видов корпусов и кондитерских масс, применяемых для изготовления корпусов драже или начинок карамельного драже, указана в табл. 1.

Таблица 1

Наименование	Характеристика
Ликерная	Жидкая, сиропобразная (уваренная без патоки) с добавлением или без добавления алкогольных напитков и вкусовых веществ

Наименование	Характеристика
Карамельная	Аморфная масса, получаемая увариванием сахаро-паточного или сахаро-инвертного сиропа с добавлением различных вкусовых веществ
Карамельная мягкая	Мягкая оболочка помадобразной консистенции (за счет поглощения влаги из начинки)
Сахарная (для изготовления таблеток)	Сахарная пудра с добавлением какао-продуктов или других вкусовых и ароматических веществ
Желейная	Желеобразная масса, изготовленная из сахаро-паточного сиропа с добавлением желирующих веществ
Желейно-фруктовая	Уваренная с сахаром и патокой плодовая мякоть с добавлением или без добавления желирующих веществ, пищевых кислот и эссенций
Помадная	Мелкокристаллическая масса, получаемая сбиванием уваренного сахаро-паточного сиропа с различными добавками
Шоколадно-ореховая, пралиновая и типа пралиновой из масличных, зерновых или бобовых семян	Тонкоизмельченная масса из обжаренных орехов или масличных зерновых, бобовых семян с добавлением жира, сахара, молока, какао-продуктов или других вкусовых компонентов
Марципановая	Пластичная вязкая масса, полученная из растертого необжаренного ядра ореха или масличных, зерновых, бобовых семян, смешанная с сахаром или горячим сиропом с добавлением вкусовых компонентов
Молочная	Сахаро-паточный сироп, уваренный с молоком и различными добавками
Медовая	Уваренный сахаро-паточный сироп с добавлением натурального меда и различных добавок
Масляно-сахарная (прохладительная)	Масса из сахарной пудры, смешанной с кокосовым маслом
Сбивная	Масса, сбита с пенообразователем с добавлением или без добавления желирующих и различных вкусовых веществ
Грильжная	Твердая аморфная карамельная масса, включающая орехи, масличные или зерновые семена
Заспиртованные ягоды	Заспиртованные ягоды, освобожденные от спирта (откидыванием их на сито)
Кукурузные палочки	Кукурузные палочки, не обсыпанные сахарной пудрой, с округленными концами, размером не более 30 мм
Сушеные плоды и ягоды	Натуральные сушеные плоды и ягоды промытые, очищенные от плодоножек и механических примесей, просушенные
Ореховые ядра	Обжаренные ядра орехов, очищенные от посторонних примесей

1.7. Не допускается применять сахар повышенной цветности (выше одной единицы Штаммера), рафинадную, кормовую патоку (мелассу) и полуфабрикаты сахарного производства.

1.8. Для регулирования процесса инверсии сахарозы допускается применять буферные соли, разрешенные Министерством здравоохранения СССР: лактат натрия, цитрат натрия или ацетат натрия в количестве не более 0,3% к массе готовой продукции.

1.9. Для понижения вязкости жиросодержащих начинок в качестве разжижителей допускается применять пищевые фосфатидные концентраты не более 0,5% от массы начинки.

1.10. Для получения блестящей поверхности драже применяют воскожировые вещества, разрешенные Министерством здравоохранения СССР: парафин нефтяной для пищевой промышленности по ГОСТ 23683-79 и воск пчелиный по ГОСТ 21179-75.

(в ред. Изменения № 1, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 15.12.1981 № 5394)

1.11. По органолептическим показателям драже должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и аромат	<p>Ясно выраженные, характерные для данного наименования изделия, без постороннего привкуса и запаха.</p> <p>Драже, содержащее фруктово-ягодные припасы, должно иметь вкус и аромат, свойственные припасу.</p> <p>Драже, содержащее жир, не должно иметь прогорклого, салистого или иного неприятного привкуса.</p> <p>В диетическом драже допускается привкус соответствующего диетического препарата</p>
Цвет	<p>Окраска равномерная, достаточно выраженная, но не слишком яркая, без пятен; разнообразная, пятнистая, предусмотренная рецептурой – для отдельных наименований драже. Для драже с корпусом из ядер ореха кешью и кукурузных палочек допускается неравномерная окраска на изгибах.</p> <p>В зависимости от рецептуры драже окрашивается в один или несколько цветов.</p> <p>Драже, покрытое нонпарелью, может иметь одноцветную или разноцветную окраску нонпарели. Размер нонпарели в диаметре должен быть не более 1,5 мм</p>
Внешний вид	<p>Свойственный данному наименованию драже. Для глянцевого драже поверхность гладкая блестящая; для драже «Морские камешки» – бугристая блестящая; для драже «Воздушное» – бугристая. Для драже с корпусом из ядра ореха кешью, кукурузных палочек допускаются небольшие раковины с вогнутой стороны.</p> <p>Накатка из нонпарели должна быть равномерной и сплошной, нонпарель – отглянцовой.</p> <p>Обсыпка мелкокристаллическим сахарным песком должна быть равномерной.</p> <p>Драже, глазированное шоколадной глазурью, не должно иметь на поверхности «поседения» или повреждения глазури. Допускаются незначительные повреждения поверхности при фасовании на автоматах</p>
(в ред. <u>Изменения № 3</u> , введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599) Форма	
Соответствующая данному наименованию (овальная, округлая, плоская и др.).	<p>Для драже с желевыми, желевно-фруктовыми, ликерными, зерновыми, ядовыми корпусами, с цукатами, заспиртованными и сушеными плодами и ягодами допускается неправильная форма</p> <p>(в ред. <u>Изменения № 3</u>, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)</p>
Количество слипшихся и деформированных изделий, % (по массе), не более 2,0	
Позиция исключена с 1 мая 1986 года. - <u>Изменение № 3</u> , введенное в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599.	
Примечания:	
1. В драже с морской капустой допускаются частицы порошка морской капусты и слегка солоноватый привкус.	

2. В драже с использованием ягодных припасов допускается наличие семян применяемых припасов. В драже с использованием крахмала, фруктовых и ягодных порошков, подсолнечной муки, пищевого растительного белка, пищевого соевого концентрата допускается наличие частиц соответствующих добавлений.

[illegible]

0,1 0,1							
0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
(в ред. Изменения № 1 , введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 15.12.1981 № 5394) Примечания:							
1. В сахарном драже с добавлением фруктово-ягодных подварок или пектина массовая доля редуцирующих веществ не должна превышать 8% с добавлением концентрированных фруктово-ягодных соков – 10%.	(в ред. Изменения № 2 , введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 14.12.1982 N						

3. Нормы кислотности не распространяются на драже, в рецептуру которых не входит кислота.

4. Влажность по каждому наименованию драже должно быть в соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений.

(в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

1.13. В драже с сахарной накаткой допускается отклонение в соотношении корпуса и накатки +/- 5%.

1.14. Массовая доля шоколадной накатки в глазированном драже должно быть в соответствии с рецептурами и предельным отклонением +/- 2%.

(в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

1.15. Исключен с 1 мая 1986 года. - **Изменение № 3**, введенное в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599.

1.16. Не допускается заменять какао-масло в шоколадной глазури другими жирами.

1.17. В диетическом драже с добавлением витамина «С» допускается отклонение по его массовой доле в изделии +/- 10%.

(в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1 Правила приемки — по ГОСТ 5904-82.

(п. 2.1 в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

2.2. В карамельном драже редуцирующие вещества определяются в каждой партии; в других видах драже — два раза в месяц.

2.3. Отсутствие мышьяка и солей свинца, а также массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, солей меди определяется периодически (не реже одного раза в полугодие).

(в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

2.4. Исключен с 1 мая 1986 года. - **Изменение № 3**, введенное в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы испытаний и отбор проб — по ГОСТ 7047-55, ГОСТ 5902-80, ГОСТ 5904-82, ГОСТ 5897-70 и по стандартам, указанным в табл. 3.

(в ред. **Изменения № 2**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 14.12.1982 № 4741)

3.2. Исключен с 1 мая 1986 года. - **Изменение № 3**, введенное в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1 Драже выпускают весовым или фасованным.

4.2. Драже фасуют в художественно оформленные пачки, пакеты, коробки, жестяные банки массой нетто до 600 г.

Драже может выпускаться в виде смесей или наборов, фасованных в коробки массой нетто до 1000 г.

Примечание. Банки, коробки, пачки и пакеты могут быть изготовлены также из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР.

4.3. Диетическое драже выпускают фасованным в пачки, коробки, жестяные банки, пакеты из целлофана массой нетто не более 300 г.

4.4. Дно коробок и поверхность фасованного в них драже застилают пергаментом по ГОСТ 1341-74, подпергаментом по ГОСТ 1760-81, парафинированной бумагой по ГОСТ 9569-79, целлофаном по ГОСТ 7730-74 или полимерными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения СССР.

(в ред. **Изменения № 1**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 15.12.1981 № 5394)

Коробки с драже обвязывают шелковой, целлофановой, вискозной, капроновой, галунной или бумажной клееной лентой или крышку и дно коробки с противоположных сторон оклеивают полоской бумаги, клеевой лентой или коробку заклеивают ярлыком с нанесенным товарным знаком.

(в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

Пачки с драже заклеивают, пакеты (кульки) заклеивают или завязывают шелковой, целлофановой, вискозной, капроновой, галунной или бумажной клеевой лентой или закрывают специальным зажимом. Пакеты из целлофана или полимерных пленок, разрешенных Министерством здравоохранения СССР, термоспаивают.

4.5. Внутри коробок вкладывают ярлык с номером укладчика или номер проставляют штемпелем с наружной стороны.

(в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

4.6. Весовое драже упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 13357-81, фанерные по ГОСТ 10131-78 и из гофрированного картона по ГОСТ 13512-81.

*(в ред. **Изменения № 1**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 15.12.1981 № 5394)*

4.7. Весовое драже ликерное, желейное, желейно-фруктовое, сбивное, с корпусом из цукатов, сушеных плодов и ягод с разными видами покрытий упаковывают в ящики дощатые, фанерные и из гофрированного картона массой нетто не более 10 кг.

4.8. Весовое драже сахарное, карамельное, помадное, марципановое, ядровое с разными видами покрытий, драже с хрустящей корочкой упаковывают в дощатые и фанерные ящики массой нетто не более 20 кг, ящики из гофрированного картона массой нетто не более 13 кг.

4.9. Фасованное драже укладывают в ящики из гофрированного картона массой не более 17 кг, а также дощатые и фанерные ящики массой нетто не более 20 кг.

Драже, фасованное в пакеты из целлофана и полимерных пленок, укладывают в ящики массой нетто не более 10 кг.

4.10. Тара всех видов должна быть чистой, сухой, прочной, без постороннего запаха.

4.11. В ящик из гофрированного картона по внутреннему периметру вертикальных стенок должен быть вложен вкладыш из гофрированного картона.

4.12. При упаковывании весового драже тару полностью выстилают с внутренней стороны пергаментом, подпергаментом, пергамином, парафинированной, оберточной бумагой так, чтобы упаковочный материал закрывал всю поверхность драже.

4.13. Для внутригородских перевозок допускается применять инвентарную многооборотную тару, а также ящики из гофрированного картона, бывшие в употреблении. При этом тара должна быть чистой и перед упаковыванием продукции ее выстилают со всех сторон пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой.

*(в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)*

4.14. Дощатые и многооборотные ящики перед упаковыванием в них фасованного драже должны быть выстланы оберточной бумагой по ГОСТ 8273-75. При упаковывании фасованного драже в фанерные ящики и из гофрированного картона полная застилка последних не обязательна, бумагой выстилают только дно и верхний ряд.

Свободные места в ящиках заполняют бумажной стружкой или подобными материалами.

4.15. Не допускается упаковывать в ящики пачки, коробки, пакеты с непросохшими этикетками.

4.16. При отгрузке смешанным железнодорожно-водным транспортом, при перевозках, связанных с перегрузками, а также при перевозках мелкими партиями драже должно быть упаковано в дощатые или фанерные ящики.

4.17 Допускаемые отклонения массы нетто упаковочной единицы драже составляют в процентах, не более, при фасовании:

*(в ред. **Изменения № 2**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 14.12.1982 № 4741, **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)*

до 50 г включ. и для карамельного до 250 г включ.	минус 3,5
св. 50 до 100 г включ.	минус 3,0
св. 100 до 250 г включ.	минус 2,0
св. 250 до 1000 г включ.	минус 1,0

При упаковывании весового драже в ящики допускается отклонение минус 0,5%.

*(в ред. **Изменения № 4**, утв. Постановлением Госстандарта СССР от 19.04.1988 № 1068)*

Примечание. Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

(примечание введено Изменением № 4, утв. Постановлением Госстандарта СССР от 19.04.1988 № 1068)

4.18 На коробках, пачках, пакетах с драже должна быть маркировка, содержащая:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто, г;

дату выработки (при фасовании драже на автоматах «Трансвrap-175С» на пакетах наносят месяц и год);

(в ред. Изменения № 3, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

срок хранения;

обозначение настоящего стандарта;

розничную цену;

абзац исключен с 1 мая 1986 года. - Изменение № 3, введенное в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599.

4.19. На коробках, пакетах и пачках с диетическим драже должны быть обозначены суточная доза (количество штук для одновременного потребления) и рекомендация по употреблению.

Надпись на упаковке может быть заменена инструкцией, вложенной внутрь коробки или пачки.

4.20. Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192-77 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно, хрупкое», «Боится сырости».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку, характеризующую продукцию:

товарный знак и наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение;

наименование продукта;

массу нетто и брутто;

количество упаковочных единиц и массу упаковочной единицы (для фасованного драже);

дату выработки;

порядковый номер прейскуранта розничных цен;

срок хранения;

номер упаковщика;

обозначение настоящего стандарта.

(п. 4.20 в ред. Изменения № 3, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

4.21. Маркировку наносят путем наклеивания ярлыка или нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся и не имеющей запаха краской.

(п. 4.21 в ред. Изменения № 3, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

4.22. Для драже, изготовленного по специальным заказам, вид упаковки устанавливают по согласованию с заказчиком.

4.23. Драже, предназначенное для поставки на экспорт, упаковывают и маркируют в соответствии с заказ-нарядами внешнеторговых объединений.

4.24. Драже, отправляемое в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, упаковывают по ГОСТ 15846-79.

(п. 4.24 в ред. **Изменения № 1**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 15.12.1981 № 5394)

4.25. Драже транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте каждого вида.

Не допускается использовать транспортные средства, в которых перевозились ядовитые или резкопахнувшие грузы, а также транспортировать драже вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом.

(п. 4.25 в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

4.26. Драже должно храниться в хорошо проветриваемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18 °С (допускаются колебания температуры +/- 3 °С) и относительной влажности воздуха не более 75%.

(в ред. **Изменения № 3**, введенного в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

Не допускается хранить драже совместно с продуктами, имеющими специфический запах.

4.27. При хранении на складах ящики с драже должны быть установлены на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.

Между штабелями и стеной оставляют проходы не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб не менее 1 м.

4.28 Сроки хранения драже со дня выработки:

глазированного шоколадной глазурью с корпусом

из заспиртованных плодов и ягод	25 дней
ликерного	1,5 мес

желейного, желейно-фруктового, сбивного, ядрового, марципанового, с корпусом из цукатов, сушеных плодов

и ягод с различными видами покрытий	2 мес
диетического	в соответствии

со сроком,
предусмотренным
для каждого вида
корпуса

сахарного, помадного, карамельного, карамельного мягкого с разными видами покрытий, с корпусом

из миндаля, зернового с фруктовыми порошками 3 мес

глазированного шоколадной глазурью, предназначенного для отгрузки в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы 6 мес.

(п. 4.28 введен **Изменением № 3**, введенным в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599)

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Раздел 5 исключен с 1 мая 1986 года. - **Изменение № 3**, введенное в действие Постановлением Госстандарта СССР от 13.11.1985 № 3599.

