

Подтверждение соответствия (ПС) продукта.

Вафли. ГОСТ 14031-2014.

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(MIG)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

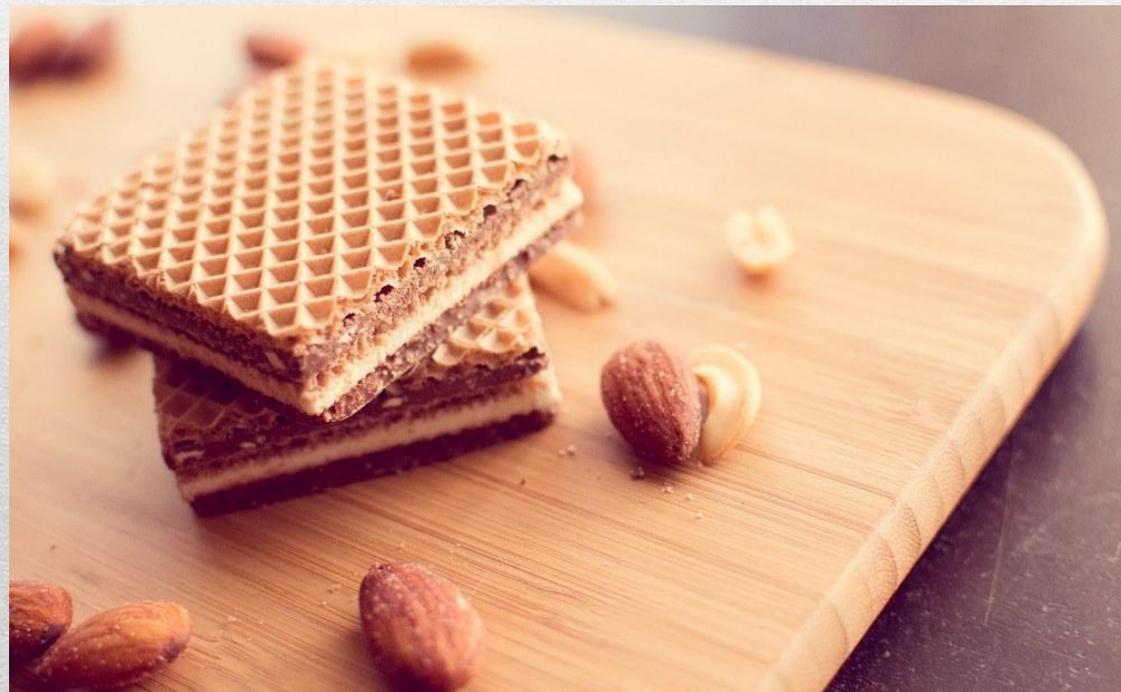
ГОСТ
14031—
2014

ВАФЛИ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015



Введение

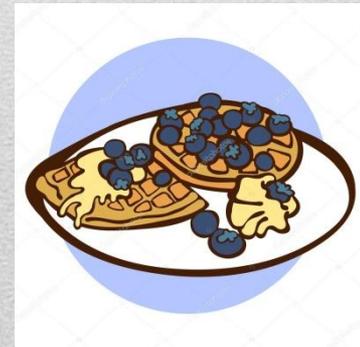
История происхождения вафель не сохранила ни точной даты первой выпечки тонкого печенья, ни имени кулинара-новатора, ни страны происхождения. Видимо, это произошло так давно, когда в письменных источниках не фиксировались столь незначительные события. Каждый народ вносил свою лепту в доработку рецептуры и название хрустящего десерта. Сначала древние греки, потом немцы, англичане, чехи, голландцы вносили корректуры и в состав вафель, и в его имя.

Свое название вафли получили от немецкого слова *Waffel*, что означает *сота, ячейка*, поскольку оттиск формы для выпечки этого лакомства напоминал пчелиную соту



Цели сертификации

- содействие потребителям в компетентном выборе продукции (услуги);
- защита потребителя от недобросовестности изготовителя (продавца, исполнителя);
- контроль безопасности продукции (услуги, работы) для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества;
- подтверждение показателей качества продукции (услуги, работы), заявленных изготовителем (исполнителем);
- создание условий для деятельности организаций и предпринимателей
- подтверждение соответствия продукции.



Нормативные ссылки

[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 5900-73](#) Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

[ГОСТ 5901-87](#) Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

[ГОСТ 5904-82](#) Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

[ГОСТ 27543-87](#) Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

Классификация вафель

В зависимости от технологии производства и рецептуры

- плоской формы;
- объемной формы;
- с начинкой;
- без начинки;

В зависимости от состава сырья начинки

на жировые (тонкоизмельченная масса на основе сахара, жира с добавлением или без добавления злаковых и (или) бобовых культур, пищевых добавок, массовой долей жира не менее 18%, степенью измельчения не менее 92%);

- пралине (тонкоизмельченная кондитерская масса, состоящая из смеси сахара и перетертых обжаренных орехов, масла какао или его эквивалентов с добавлением другого сырья, пищевых добавок, массовой долей орехового жира не менее 10% с учетом рецептурного содержания орехов);



Термины и определения

Вафли- Мучное кондитерское изделие выпеченное, с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях, толщиной не более 2 мм (с учетом граней), содержанием муки не менее 90% и массовой долей влаги не более 5%.

Это один из самых легко производимых и легкодоступных продуктов в современном мире. В древние времена(XI-XVI вв.) их могли себе позволить только знатные люди.



вафли: Мучное кондитерское изделие выпеченное, с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях, толщиной не более 2 мм (с учетом граней), содержанием муки не менее 90% и массовой долей влаги не более 5%.

сдобные вафли: Мучное кондитерское изделие выпеченное, толщиной не более 20 мм (с учетом граней), на основе муки, сахара и жира, содержанием муки не менее 50%, массовой долей влаги не более 20%, массовой долей общего сахара не более 40%, массовой долей жира не более 25%.

вафли (сдобные вафли) с начинкой: Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, состоящее из вафель (сдобных вафель), прослоенных или заполненных начинкой(ами), массовая доля вафель в котором составляет не менее 20% от массы кондитерского изделия



Пищевая ценность

На грамм: 100

Калории 291

Жиры 14 g

Насыщенные жиры 2,9 g

Полиненасыщенные жирные кислоты 7 g

Мононенасыщенные жирные кислоты 3,5 g

Холестерин 69 mg

Натрий 511 mg

Калий 159 mg

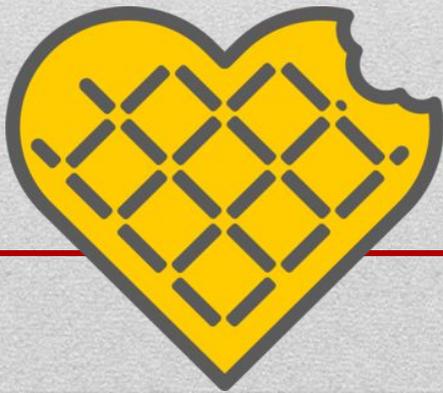
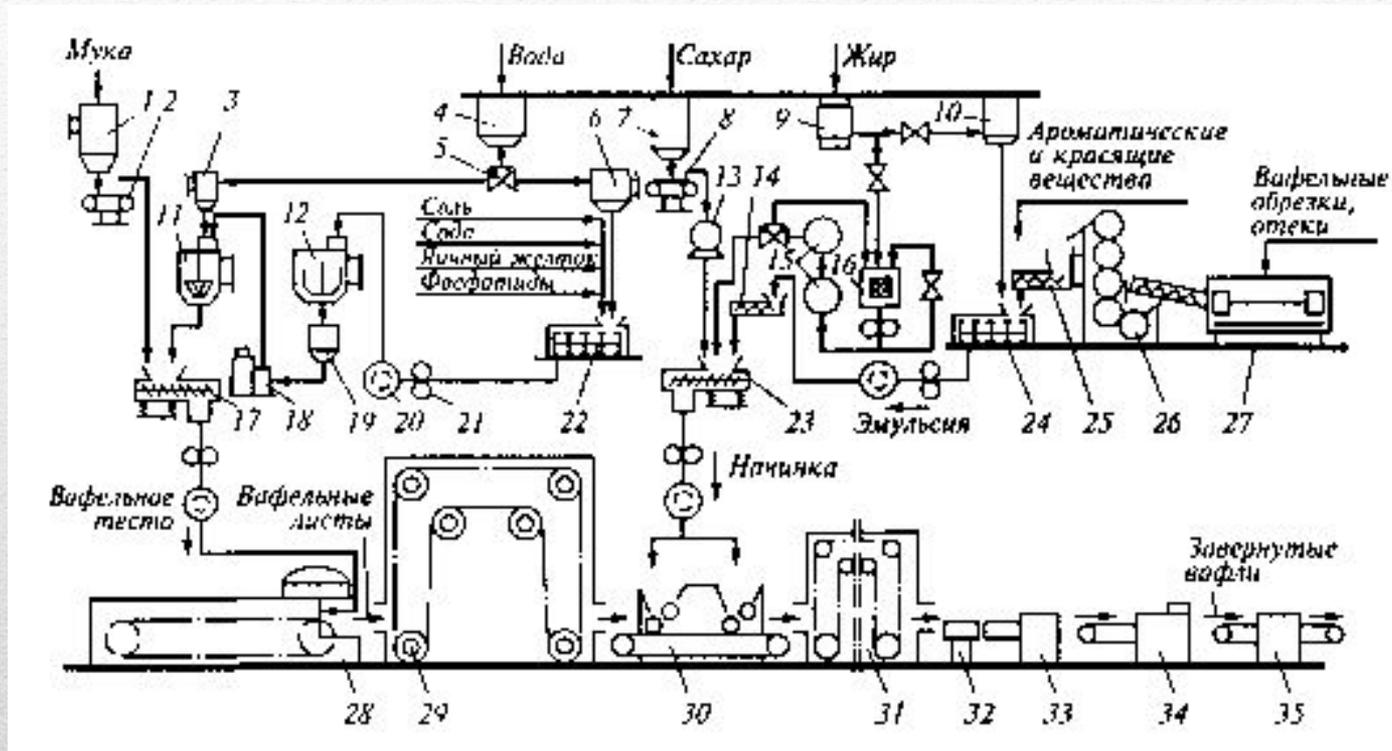
Углеводы 33 g

Белки 8 g



Витамин А	228 IU	Витамин С	0,4 mg
Кальций	255 mg	Железо	2,3 mg
Витамин D	0%	Витамин В6	0,1 mg
Витамин В12	0,3 µg	Магний	19 mg

Схема производства вафель



VAFFEL

Правила приемки

Контроль органолептических и физико-химических показателей, показателей безопасности, ГМО осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства государства, принявшего стандарт.

Правила приемки - по [ГОСТ 5904](#).



Определение органолептических показателей продукции

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Вкус и запах	Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов
Поверхность	<p>Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин.</p> <p>Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем.</p> <p>Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури.</p> <p>Допускается художественная отделка поверхности различными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.)</p>

	окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице
Цвет начинки	Однотонный, от белого до темно-коричневого, при применении красителя цвет начинки в соответствии с цветом красителя. Цвет фруктовой начинки зависит от цвета используемого фруктово-ягодного сырья
Масса единичного изделия, г, не более	150
Размер вафель, мм, не более:	
- длина вафель (в виде палочек, полосок, трубочек, рулетов и т.д.)	300
- диаметр круглых вафель	300

показателя	вафель (сдобных вафель) с начинкой				вафель без начинки	сдобных вафель без начинки
	жировой	пранине и типа пранине	помадной	фруктовой		
	Массовая доля влаги, %, не более	8,4			20,0	5,0
Щелочность в градусах, не более	-	-	-	-	1,0	2,0
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более	0,1					

Примечание - В глазированном продукте, в котором затруднено разделение на основные части, физико-химические показатели определяются с учетом глазури, а массовая доля глазури контролируется в процессе изготовления.

Вафли - это просто блины
с прессом

fin

