

EESTI VABARIIGI STANDARD

KÜPSISED

Üldised tehnilised tingimused

EV ST 606-92

EESTI STANDARDIAMET

EESTI VABARIIGI STANDARD

KÜPSISED

EV ST 606 - 92

Üldised tehnilised tingimused

Jõustumisaeg 01.10.92

Käesolev standard kehtib küpsistele - kondiitritoodetele, mida valmistatakse nisu-, rukki-, kaerajahust või nende segudest ja muust toorainest.

1 TEHNILISED NÕUDED

1.1 Küpsiseid tuleb valmistada kooskõlas käesoleva standardi nõuetega kehtestatud korras kinnitatud retseptuuride ja tehnoloogiajuhendite järgi.

1.2 Retseptuuri vormistamine - vastavalt lisale.

1.3 Sõltuvalt retseptuurist ja valmistamisviisist liigitatakse küpsiseid järgmiselt:
suhkruküpsised;
venitaignaküpsised;
võitaigna-, besee-, biskviitküpsised;
kuivküpsised (kreekerid);
soolapulgad, juustupulgad jt.;
piparkoogid.

1.4 Küpsiseid valmistatakse üht liiki või küpsiste assortiina vastavalt retseptuuris ettenähtud vahekorrale.

1.5 Küpsiste valmistamisel kasutatavad toorained peavad vastama toiduainetele esitatavatele nõuetele ja kehtivale tehnilisele normdokumentatsioonile.

1.6 Organoleptilistelt näitajatelt peavad küpsised vastama tab. 1 toodud nõuetele. Iga toote organoleptiliste näitajate konkreetne iseloomustus peab olema toodud retseptuuris.

Tabel 1

Näitaja nimetus	Iseloomustus
Kuju	Vastav antud toote liigile
Pealispind	Vastav antud toote liigile, mitte kõrbenud
Värvus	Vastav antud toote liigile. Küpsiste pealispinna väljaulatuva reljeefi, külgservade ja põhjapinna värvus võivad erineda pealispinna värvusest
Maitse ja lõhn	Iseloomulikud antud toote liigile, ilma kõrvalmaitse ja kõrvallõhnata
Sisu	Läbiküpsenud. Täidisega küpsistel ei tohi täidis servadele välja ulatuda

Märkus. Assortiiküpsistes on lubatud hälve $\pm 10\%$ iga nimetuse retseptuuris ettenähtud netomassist.

1.7 Küpsistel tuleb määrata tab. 2 toodud füüsikalise-keemilised näitajad. Iga toote füüsikalise-keemiliste näitajate konkreetsed väärtused ja toiteväärtus peavad olema toodud retseptuuris.

Tabel 2

Näitaja nimetus	Norm
Niiskus, %, mitte üle:	
suhkrüküpsistel	10,0
venitaignaküpsistel	9,0
võitaigna-, besee-, biskviitküpsistel	Toodud retseptuuris
kuivküpsistel (kreekeritel)	9,5
soolapulkaadel, juustupulkaadel	Toodud retseptuuris
piparkookidel	Toodud retseptuuris
Üldsuhkru osamass ümberarvestatult:	
kuivainele (sahharoosi järgi), %, mitte üle:	
suhkrüküpsistel	27,0
venitaignaküpsistel	20,0
võitaigna-, besee-, biskviitküpsistel	Toodud retseptuuris
piparkookidel	Toodud retseptuuris
Rasva osamass ümberarvestatult kuivainele,	
%, mitte üle:	
suhkrüküpsistel	30,0
venitaignaküpsistel	28,0
võitaigna-, besee-, biskviitküpsistel	Toodud retseptuuris
kuivküpsistel (kreekeritel)	Toodud retseptuuris
soolapulkaadel, juustupulkaadel	Toodud retseptuuris
piparkookidel	Toodud retseptuuris
Leelisus, kraadi, mitte üle	2,0
10 %-lises soolhappe lahuses lahustumatu tuha osamass, %, mitte üle:	0,1
Happesus, kraadi, mitte üle:	
kuivküpsistel (kreekeritel)	2,5
Märgumine, %, mitte alla:	
suhkrüküpsistel	110
venitaignaküpsistel	110
kuivküpsistel (kreekeritel)	125

Märkus. Täidisega küpsistes määratakse vajaduse korral täidise osamass.

1.8 Iga küpsiseliigi niiskus peab vastama retseptuurile arvestades retseptuuris ettenähtud piirhälbeid.

1.9 Suhkru osamassi lubatud hälve ettenähtud normist vähemuse poole ei tohi olla üle 2 %.

1.10 Rasva osamassi lubatud hälbed ettenähtud normist vähemuse poole ei tohi olla üle:

suhkru- ja venitaignaküpsistel ning piparkookidel - 1,3 %;