

EESTI VABARIIGI STANDARD

**TORDID, KOOGID JA
RULLBISKVIIDID**

Üldised tehnilised tingimused

**Торты, пирожные и рулеты бисквитные
Общие технические условия**

EV ST 617-92

СТ ЭР 617-92

EESTI STANDARDIAMET

EESTI VABARIIGI STANDARD

TORDID, KOOGID JA RULLBISKVIIDID
Üldised tehnilised tingimused

EV ST 617-92

Jõustumisaeg 01.01.93

Käesolev standard kehtib tortidele, kookidele ja rullbiskviitidele – kondiitritoodetele, mida valmistatakse nisujahust ja muust toorainest.

1 TEHNILISED NÕUDED

1.1 Torte, kooke ja rullbiskviite 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 torte ja kooke järgnevalt: mure- (liiva-), biskviit-, lehe-, pähkli-, keedutaigna-, vahvli-, besee- (sh. päklibesee), puru- ja mitmesugustest pooltoodetest kombineeritud.

1.4 Tortide, kookide ja rullbiskviitide valmistamisel kasutatavad toorained peavad vastama toiduainetele esitatavatele nõuetele ja kehtivale tehnilisele normdokumentatsioonile. Aroomained, värvained ja konservandid peavad olema lubatud kasutada tervishoiuorganite poolt.

1.5 Organoleptilistelt näitajatelt peavad tordid, koogid ja rullbiskviidid vastama tab.1 toodud nõuetele. Iga toote organoleptiliste näitajate konkreetne iseloomustus peab olema toodud retseptuuris.

Tabel 1

Näitaja nimetus	Iseloomustus
Kuju	Vastav toote liigile, muljumisteta
Pealispind	Vastavalt retseptuurile
Maitse ja lõhn	Iseloomulikud antud toote liigile, ilma kõrvalmaitse ja -lõhnata

1.6 Tortidel, kookidel ja rullbiskviitidel tuleb määrata tab. 2 toodud füüsikalis-keemilised näitajad. Iga toote füüsikalis-keemiliste näitajate konkreetsed väärtused ja toiteväärtus peavad olema toodud retseptuuris.