
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**



**ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ
НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ПНСТ
–
201**

**РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА
ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ МАЙОНЕЗА**

**Настоящий проект стандарта не подлежит
применению до его утверждения**

Москва
Стандартинформ
2017

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией
«Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Проектным техническим комитетом по стандартизации 702
«Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального
агентства по техническому регулированию и метрологии от №

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии не несет ответственности за патентную чистоту настоящего стандарта. Патентообладатель может заявить о своих правах и направить в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии аргументированное предложение о внесении в настоящий стандарт поправки для указания информации о наличии в стандарте объектов патентного права и патентообладателе

Правила применения настоящего стандарта и проведения его мониторинга установлены в ГОСТ Р 1.16—2011 (разделы 5 и 6).

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии собирает сведения о практическом применении настоящего стандарта. Данные сведения, а также замечания и предложения по содержанию стандарта можно направить не позднее чем за девять месяцев до истечения срока его действия разработчику настоящего стандарта по адресу: 115184, Россия, Москва, Средний Овчинниковский пер., д.12 и в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии по адресу: 109074, Россия, Москва, Китайгородский пр-д, д.7, строение 1.

В случае отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты» и журнале «Вестник технического регулирования». Уведомление будет размещено также на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2017

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	
2 Нормативные ссылки	
3 Термины и определения.....	
4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях	
5 Методы контроля	
Приложение А. Отбор проб/формирование выборки.....	
Библиография	

РОССИЙСКАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА
ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ МАЙОНЕЗА

Russian System of Quality. Conformity assessment of Mayonnaise

**Срок действия – с
по**

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает диапазон и пределы характеристик майонеза с массовой долей жира не менее 67% (далее – майонез) – объекта сравнительных испытаний - с целью предоставления информации потребителям, которая поможет им сделать обоснованный выбор, соответствующий их потребностям.

Настоящий стандарт разработан в развитие ГОСТ Р 54941-2012/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Майонез должен соответствовать обязательным требованиям [1]-[5], а также требованиям межгосударственных и национальных стандартов, если продукция производится в соответствии с ними.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28805 Продукты пищевые. Методы выявления и определения

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

ПНСТ -201

количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31707 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31748 Продукты пищевые. Определение афлатоксина В₁ и общего содержания афлатоксинов В₁, В₂, G₁ и G₂ в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31761 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

ГОСТ 31762 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 32122 Масла растительные. Определение хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 51301 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод

определения мышьяка

ГОСТ Р 53183 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины по [1], [2], ГОСТ 31761.

4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях

4.1 Характеристики, проверяемые при сравнительных испытаниях, а также диапазон и пределы характеристик продукции должны соответствовать ГОСТ 31761, [1]-[5] с учетом показателей, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Нормативное значение (диапазон, предел)
Массовая доля жира, %, не менее	67
Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту, не более	0,5
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	99
pH, ед	3,0-5,0

Окончание таблицы 1

Характеристика	Нормативное значение (диапазон, предел)
Консерванты, в том числе кислоты сорбиновой и ее солей, кислоты бензойной и ее солей	Не допускается
Наличие ГМИ	Не допускается

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб/формирование выборки - в соответствии с Приложением А

5.2 Определение органолептических и физико-химических показателей - по ГОСТ 31762

5.3 Определение пестицидов - по ГОСТ 30349, ГОСТ 32122, [6], [7]

5.4 Определение содержания афлатоксина В₁ - по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, [8]

5.5 Определение токсичных элементов:

- свинец - по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [9], [10]

- мышьяк - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ Р 51766, [9]

- кадмий – по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [9], [10]

- ртуть – по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, [11], [12]

5.6 Определение микробиологических показателей:

- дрожжи и плесени - по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 28805

- бактерии группы кишечной палочки - по ГОСТ 31747

- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы - по ГОСТ 31659, [13]

5.7 Определение радионуклидов:

- Цезий-137 - по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164, [14], [15]

- Стронций-90 - по ГОСТ 32163, ГОСТ 32164, [16]

5.8 Определение наличия ГМО - [17]

5.9 Определение консервантов - по ГОСТ 31762

Допускается применение других методов контроля, утвержденных в установленном порядке.

Приложение А

Отбор проб/формирование выборки

А.1 Цель и назначение отбора проб/формирования выборки (далее – отбор) - получение представительной (репрезентативной) пробы продукции, позволяющей получить объективную информацию о данной партии или продукции в целом с использованием предусмотренных для этой цели методов исследования (анализа).

А.2 Отбор производится по ГОСТ Р 54941-2012 ИСО/ МЭК 46:1985.

А.3 Упакованная в потребительскую упаковку единица продукции, является точечной пробой.

А.4 Точечные пробы отбирают из разных мест каждой партии продукции методом случайного отбора.

А.5 При отборе точечных проб проводится контроль температуры хранения и внешнего вида продукции. Не допускается проводить отбор проб при несоответствии температуры хранения, указанной на упаковке продукции, продукции в поврежденной потребительской упаковке.

А.6 Отбор проб должен исключать повреждение продукции, попадание в продукцию случайных, посторонних примесей.

А.7 Из точечных проб составляют объединенную пробу, обеспечивая при этом усреднение по объему образца. Для формирования объединенной пробы точечные пробы без нарушения потребительской упаковки помещаются в групповую упаковку.

А.8 Количество и масса отбираемых единиц продукции должна быть достаточной для формирования и выделения из объединенной пробы средней пробы для выполнения в лаборатории необходимых видов исследований продукции с учетом применяемых методик анализа и количества повторов исследования, удовлетворяющего требованиям статистической достоверности результата, и составлять не менее 3500 г, не менее 5 единиц продукции. Масса навески, необходимая для проведения каждого вида исследований, устанавливается методами контроля, указанными в разделе 6 настоящего ПНСТ.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [3] ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [4] ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [5] ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- [6] МУ 2142-80 Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде
- [7] МУ 6129-91 Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом абсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [8] МУ 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
- [9] МУК 4.1.985-00 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [10] МУК 4.1.986-00 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
- [11] МУ 2098-79 Методические указания по определению содержания общей ртути в мясе, мясопродуктах, яйцах, рыбе, молочных продуктах, шоколаде, почве колориметрическим способом или при помощи тонкослойной хроматографии
- [12] МУК 4.1.1472-03 Атомно-абсорбционное определение массовой концентрации ртути в биоматериалах животного и растительного происхождения (пищевых продуктах, кормах и др.)
- [13] МУ 4.2.2723-10 Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды
- [14] МУК 4.3.2504-09 Цезий-137. Определение удельной активности в пищевых продуктах
- [15] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

- [16] МУК 4.3.2503-09 Стронций-90. Определение удельной активности в пищевых продуктах
- [17] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

Ключевые слова: оценка соответствия, майонез, массовая доля жира, кислотность, методы контроля, отбор проб

Руководитель разработки
Заместитель руководителя
Автономной некоммерческой
организации «Российская
система качества»



Е.А. Саратцева

Ответственный исполнитель
Начальник отдела
стандартизации Автономной
некоммерческой организации
«Российская система
качества»



Н.А. Сметанникова