

# **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

## **к проекту предварительного национального стандарта «Российская система качества. Оценка соответствия майонеза»**

### **1. Основание для разработки предварительного стандарта**

Проект предварительного национального стандарта «Российская система качества. Оценка соответствия майонеза» (далее – Проект) инициативно разработан Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества»,

Разработка предстандарта не предусмотрена программой национальной стандартизации.

### **2. Обоснование целесообразности разработки предварительного стандарта**

В соответствии с п.3.2 ГОСТ Р 1.16-2011 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные предварительные. Правила разработки, утверждения, применения и отмены» при разработке предстандарта решаются следующие задачи:

- ускоренное внедрение результатов научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ;
- предварительная апробация установленных в предстандартах требований (правил) и накопление дополнительной информации об инновационных объектах стандартизации, которые необходимы для разработки национальных стандартов Российской Федерации.

Целью разработки Проекта является определение диапазона и пределов характеристик майонеза, подвергающегося сравнительным испытаниям, для предоставления информации потребителям, которая поможет им сделать обоснованный выбор, соответствующий их потребностям.

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

### **3. Краткая характеристика объекта стандартизации**

Объектом стандартизации являются процессы оценки соответствия майонеза с массовой долей жира не менее 67% при проведении его потребительских испытаний.

Стандартом определяются:

- характеристики продукции, в отношении которых проводятся сравнительные испытания, диапазон и пределы характеристик;
- процедуры отбора проб при проведении потребительских испытаний;
- методы контроля.

### **4. Сведения о соответствии проекта предварительного стандарта федеральным законам, техническим регламентам и иным нормативным правовым актам Российской Федерации**

Настоящий предварительный национальный стандарт разработан в соответствии и содержит ссылки на следующие документы:

Федеральный закон от 27 декабря 2002г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями на 24 июня 2014 г.;

ГОСТ 1.16-2011 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные и предварительные. Правила разработки, утверждения, применения и отмены»;

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769;

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880;

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 N 883;

ТР ТС 029/2011 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решение Совета ЕЭК от 20 июля 2012 года № 58.

**5. Сведения о соответствии проекта предстандарта международному стандарту или международному документу, не являющемуся международным стандартом, или иному документу, применяемому в качестве основы для предстандарта, сведения о форме применения данного стандарта (документа), а в случае отклонения от этого стандарта (документа) - обоснование этого решения**

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

**6. Сведения о взаимосвязи проекта предварительного стандарта с ранее утвержденными национальными стандартами Российской Федерации, действующими в этом качестве межгосударственными стандартами, а также сводами правил, в том числе информацию об отличиях их положений от положений, устанавливаемых в разрабатываемом предстандарте**

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. Метод 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 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 В<sub>1</sub> и М<sub>1</sub>;

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 В<sub>1</sub> и общего содержания афлатоксинов В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> и G<sub>2</sub> в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии;

ГОСТ 31761 Майонезы и соусы майонезные. 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;

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы;

Требования, содержащиеся в указанных стандартах, дополнены требованиями к массовой доли жира, кислотности, стойкости эмульсии, уровню pH, консервантам и наличию ГМИ.

#### 7. Сведения о разработчике предварительного стандарта

Проект предварительного национального стандарта разработан Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества».

Адрес: 115184, Россия, Москва, Средний Овчинниковский пер., д.12

E-mail: Smetannikova@roskachestvo.gov.ru

Тел./Факс: (495) 978-26-39

#### 8. Сведения о стандарте организации или технических условиях, на основе которых разработан проект стандарта

Проект разработан на основе стандарта организации СТО 46429990-002-2015 «Майонез».

#### 9. Информация об использованных результатах научных исследований или испытаний, подтверждающих эффективность применения новых технических и/или технологических решений, материалов и иных решений, на которые распространяется разрабатываемый стандарт

Проект стандарта основан на результатах научно-исследовательских работ, проведенных Автономной некоммерческой организацией «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» Торгово-промышленной палаты Российской Федерации (СОЭКС) по заказу Роскачества в 2015 году и прошел апробацию в аккредитованных лабораториях:

Федеральное бюджетное учреждение "Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Московской области" Сергиево -Посадский филиал ФБУ "ЦСМ Московской области"

Испытательный арбитражный центр Главного экспертно-аналитического центра «СОЭКС» АНО «Союзэкспертиза» ТПП РФ.

Выводы по результатам испытаний приведены в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Нормативное значение (диапазон, предел)	Количество исследованных образцов	Отрицательные результаты
Массовая доля жира, %, не менее	67	27	13
Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту, не более	0,5	27	1
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	99	27	-
pH, ед	3,0-5,0	27	-
Консерванты, в том числе кислоты сорбиновой и ее солей, кислоты бензойной и ее солей	Не допускаются	27	16
Наличие ГМИ	Не допускается	27	20

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