ГОСТ 9959—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.525.001.4:006.354 Группа Н19

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ

Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 9959—91

Meat products. General conditions of organoleptical assessment

МКС 67.120.10
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты: фаршированные, вареные, полукопченые, варено-копченые, сырокопченые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлебы, сосиски, сардельки, зельцы, студни, холодцы, паштеты, а также на продукты из свинины, говядины, баранины, мяса птицы и других убойных животных, полуфабрикаты, кулинарные изделия, мясные бульоны и устанавливает общие условия проведения органолептической оценки, включающие: требования к специальным помещениям, подготовке образцов, порядку проведения и обработке результатов органолептической оценки качества мясных продуктов.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Органолептическая оценка проводится для установления соответствия органолептических показателей качества продуктов требованиям нормативного документа, а также для оценки новых видов мясной продукции при постановке ее на производство.

1.2. Органолептическая оценка проводится для определения показателей — внешнего вида, цвета, вкуса, аромата, консистенции и др. посредством органов чувств.

1.3. Органолептическая оценка осуществляется специалистами-дегустаторами, имеющими опыт работы по оценке качества мясной продукции, индивидуально или в составе дегустационной комиссии.

1.4. Дегустационная комиссия в количестве не менее 5 человек создается на основе отбора дегустаторов с учетом их индивидуальной чувствительности и способности устанавливать специфические различия в цвете, вкусе, запахе, аромате и консистенции образцов мясных продуктов.

Состав дегустационной комиссии утверждают в организации, при которой она создается, на срок не более 2 лет.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

2.1. Для проведения органолептической оценки качества мясных продуктов рекомендуется иметь два изолированных помещения: специально оборудованное для работы дегустаторов и подготовительное, предназначенное для подготовки образцов для дегустации.

2.2. Помещение для работы дегустаторов должно быть:

защищено от шума и вибрации;

хорошо вентилируемым, но без сквозняков;

хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникновения прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк. Освещение не должно искажать цвет оцениваемого продукта;

окрашено в светлые, спокойные для глаз тона;

чистым, без посторонних запахов.

Издание официальное Перепечатка воспрещена
© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Температура воздуха в помещении должна быть (20 ± 2) °С, относительная влажность — (70 ± 5) %.

2.3. Рабочие места дегустаторов должны располагаться так, чтобы дегустаторы не оказывали влияния друг на друга и не отвлекались при проведении оценки. Рекомендуются кабины или столы (ширина 50—60 см, длина 80—90 см, высота 75—80 см) с перегородками (высота 50 см, длина 40 см), а также удобные стулья.

Столы и перегородки должны быть изготовлены из материалов, позволяющих содержать их в чистоте, обеспечивающих возможность надлежащей санитарной их обработки.

При отсутствии перегородок места дегустаторов предпочтительно размещать одно за другим.

2.4. На столе дегустаторов должны быть:

дегустационные листы;

карандаш или ручка;

тарелки (белые без рисунка), стаканы или чашки;

нож и вилка из нержавеющей стали;

салфетка;

посуда для отходов;

нейтрализующие средства для восстановления вкусовой чувствительности (белый хлеб, некрепкий и негорячий чай или минеральная вода).

Рекомендуется все рабочие места оборудовать электрическими или электронными индикационными и передающими приборами, а место председателя — дополнительно прибором для обработки информации.

2.5. Подготовительное помещение должно быть оснащено:

шкафами для хранения посуды, столовых приборов, рабочего инвентаря и др.;

рабочими столами для подготовки проб;

холодильниками;

мойкой для посуды с горячей и холодной водой;

посудой и неокисляемыми столовыми приборами;

разделочными досками и ножами;

деревянной или металлической иглой для определения запаха в толще продуктов (неразрезанных);

весами по ГОСТ 24104* 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1000 г;

приборами для измерения температуры (термометрами с диапазоном измерения 0—100 °С по ГОСТ 28498, с допускаемой погрешностью измерений ± 1 °С);

оборудованием для измельчения и термической обработки.

3. ПОДГОТОВКА ПРОБ К ПРОВЕДЕНИЮ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

3.1. Отбор проб проводят согласно требованиям нормативно-технической документации на соответствующие виды продукции.

3.2. Отбор проб проводит специалист, имеющий соответствующие полномочия и ответственный за правильность отбора проб. Посуда, используемая при отборе проб, предназначенных для органолептических испытаний, должна быть без постороннего запаха.

3.3. Пробы представляют на дегустацию при той же температуре, при которой данный продукт обычно употребляют.

3.4. Пробы перед подачей на дегустацию кодируют цифрами или буквами, если проводят «закрытую» дегустацию, или снабжают краткой информацией, если дегустация «открытая».

3.5. Присвоенные коды должны быть зафиксированы в рабочем журнале до начала дегустации.

3.6. Пробы, представляемые на дегустацию, должны быть доброкачественными.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ

4.1. Дегустаторы перед проведением органолептической оценки должны быть ознакомлены с требованиями нормативного документа к качеству оцениваемой продукции.

---

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

4.2. Образцы продукции представляют на дегустацию в следующей очередности: в первую очередь оценивают продукты, обладающие слабо выраженным (тонким) ароматом, менее соленые и острые, затем — продукты с умеренным ароматом и соленостью, после этого — продукты с сильно выраженным ароматом, соленые и острые.

В последнюю очередь оценивают изделия в подогретом виде (сосиски, сардельки и т. д.) и термически обработанные (кулинарные изделия, пельмени, котлеты и другие полуфабрикаты); порядок их представления определяется также степенью выраженности аромата и вкуса.

4.3. Показатели качества мясных продуктов определяют сначала на целом (неразрезанном), а затем разрезанном продукте.

Органолептическая оценка целого продукта может быть проведена на одной единице продукции.

4.4. Показатели качества целого продукта определяют в следующей последовательности:

внешний вид, цвет и состояние поверхности — визуально путем наружного осмотра;

запах — на поверхности продукта. При необходимости определения запаха в глубине продукта берут специальную деревянную или металлическую иглу, вводят ее в толщу, затем быстро извлекают и определяют запах, оставшийся на поверхности иглы;

консистенцию — надавливанием шпателем или пальцами.

4.5. Показатели качества разрезанного продукта определяют в следующей последовательности:

перед проведением оценки мясные изделия освобождают от упаковки, оболочки и шпагата (клипсов), удаляют из них кости (если они имеются) и с помощью острого ножа нарезают тонкими ломтиками таким образом, чтобы обеспечить характерный для данного продукта вид и рисунок на разрезе;

цвет, вид и рисунок на разрезе, структуру и распределение ингредиентов — визуально на только что сделанных поперечном и (или) продольном разрезах продукции;

запах, аромат, вкус и сочность — опробованием мясных продуктов, нарезанных на ломтики. При этом определяют специфический запах, аромат и вкус; отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса; степень выраженности аромата пряностей и копчения; соленость;

консистенцию продуктов — надавливанием, разрезанием, разжевыванием, размазыванием (паштеты). При определении консистенции устанавливают плотность, рыхлость, нежность, жесткость, крошливость, упругость, однородность массы (паштеты).

4.6. Запах, вкус, сочность сосисок и сарделек определяют в нагретом виде, для чего их опускают в теплую воду (50—60 °С) и доводят ее до кипения. Сочность сосисок и сарделек в натуральной оболочке можно также определять проколом. В местах прокола в сочной продукции должна выступить капля жидкости.

4.7. Органолептическую оценку мясных консервов проводят после получения удовлетворительных результатов микробиологического анализа.

4.8. Оценку мясных консервов проводят в разогретом или холодном виде в зависимости от способа употребления в пищу данного продукта. В первом случае после внешнего осмотра закрытую банку погружают в спокойно кипящую воду на 20—30 мин в зависимости от размера банки и вида консервов. Нагретые консервы сразу же подают для органолептической оценки, остывание их не допускается.

Для органолептической оценки содержимое банок помещают в чистую сухую тарелку.

При оценке качества консервов, употребляемых в холодном виде, продукт нарезают перед подачей на исследование, чтобы не изменились цвет ломтиков и их товарный вид. Минимальная толщина ломтиков должна быть такой, чтобы обеспечить их цельность.

Вскрытые банки (и крышки) после опорожнения промывают горячей водой и подвергают осмотру (при необходимости).

4.9. При оценке запаха, вкуса и консистенции продукции представляют по одному или в комплекте не более трех образцов, при визуальной оценке — до шести образцов одновременно.

4.10. В зависимости от свойств продуктов после проведения оценки 5—8 проб делают перерыв не менее чем на 10 мин.

4.11. Продукцию оценивают по балльной системе, если она предусмотрена нормативным документом, или описательно — на соответствие показателей качества требованиям стандартов и технических условий.

4.12. При балльной оценке качества мясной продукции могут быть использованы 5- или 9-балльные шкалы, представленные в дегустационных листах в соответствии с требованиями приложений 1—4.

Каждый показатель шкалы имеет соответственно 5 или 9 степеней качества, выраженных в баллах.

5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОЦЕНКИ

5.1. В процессе органолептической оценки каждый дегустатор записывает свои оценки и замечания в дегустационный лист. Ошибочно записанные оценки зачеркивают и подписывают.

5.2. Каждый дегустатор подписывает дегустационный лист и передает его председателю комиссии, после чего рекомендуется провести обсуждение и обмен мнениями.

5.3. Обработку результатов органолептической оценки проводит секретарь комиссии или другое лицо, назначенное председателем.

Результаты органолептической оценки сопоставляют с показателями качества, приведенными в нормативном документе на данный вид продукта, определяя при этом соответствие продукта требованиям стандарта или технических условий.

5.4. Результаты проведения органолептической оценки заносят в протокол и рабочий журнал, которые должны содержать следующие данные;

дату и место проведения оценки;

список членов дегустационной комиссии с указанием места работы и должности;

информацию о пробах, представленных на оценку (наименование продукта и его производителя, дату отбора, коды образцов и т. д.);

цель проводимой дегустации;

результаты органолептической оценки мясной продукции;

заключение, рекомендации и решение комиссии;

подписи председателя и секретаря дегустационной комиссии.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Рекомендуемое

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Фамилия, инициалы _____ Дата «____» _____ 19 г.

Организация _____

Во время дегустации мнениями не обмениваться!

№ п/п	Наименование продукта	Оценка продукта по 5-балльной системе							
		Внешний вид	Цвет	Запах (аромат)	Консистенция	Вкус	Сочность	Общая оценка, в баллах	Другие замечания

Подпись _____

Примечание. 5 — отличное качество; 4 — хорошее; 3 — удовлетворительное; 2 — плохое; 1 — очень плохое.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Рекомендуемое

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Оценка по 9-балльной системе

Дата _____

Фамилия, инициалы _____ Вид продукта _____

_____ № образца _____

Положительные показатели качества продукта

Оценка в баллах	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	Общая оценка качества
9 № образцов	Оч. красивый	Оч. красивый	Оч. ароматный	Оч. вкусный	Оч. нежный	Оч. сочный	Отличное
8 № образцов	Красивый	Красивый	Ароматный	Вкусный	Нежный	Сочный	Оч. хорошее
7 № образцов	Хороший	Хороший	Достаточно ароматный	Достаточно вкусный	Достаточно нежный	Достаточно сочный	Хорошее
6 № образцов	Недостаточно хороший	Недостаточно хороший	Недостаточно ароматный	Недостаточно вкусный	Недостаточно нежный	Недостаточно сочный	Выше среднего
5 № образцов	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Среднее

Отрицательные показатели качества продукта

Оценка в баллах	Внешний вид	Цвет на разрезе	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	Общая оценка качества
4 № образцов	Немного нежелат. (приемл.)	Неравномерн. слегка обесцвеч. (приемл.)	Не выражен (приемл.)	Немного безвкусный (приемл.)	Немного жестковат, рыхловат. (приемл.)	Немного суховат, влажный (приемл.)	Ниже среднего
3 № образцов	Нежелательный (приемл.)	Немного обесцвеч. (приемл.)	Немного неприятный (приемл.)	Неприятный, безвкусный (приемл.)	Жестковат, рыхлый (приемл.)	Суховатый, влажный (приемл.)	Плохое (приемлемое)
2 № образцов	Плохой (неприемл.)	Плохой (неприемл.)	Неприятный (неприемл.)	Плохой (неприемл.)	Жесткий, рыхлый (неприемл.)	Сухой (неприемл.)	Плохое (неприемлемое)
1 № образцов	Оч. плохой (неприемл.)	Оч. плохой (неприемл.)	Оч. плохой (неприемл.)	Оч. плохой (неприемл.)	Оч. жесткий, оч. рыхлый (неприемл.)	Оч. сухой (неприемл.)	Очень плохое (совершенно неприемлемое)

Замечания:

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Рекомендуемое

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Оценка по 9-балльной системе

Дата _____

Фамилия, инициалы _____ Вид мяса _____

_____ № образца _____

Положительные показатели качества мяса

Оценка в баллах	Внешний вид	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	Общая оценка качества
9 № образцов	Оч. приятный	Оч. приятный и сильный	Оч. вкусное	Оч. нежное	Оч. сочное	Отличное
8 № образцов	Оч. хороший	Приятный и сильный	Вкусное	Нежное	Сочное	Оч. хорошее
7 № образцов	Хороший	Приятный, но недост. сильн.	Достаточно вкусное	Достаточно нежное	Достаточно сочное	Хорошее
6 № образцов	Недостаточно хороший	Недостаточно ароматное	Недостаточно вкусное	Недостаточно нежное	Недостаточно сочное	Выше среднего
5 № образцов	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Среднее (удовлетв.)	Среднее (удовлетв.)	Среднее

Отрицательные показатели качества мяса

Оценка в баллах	Внешний вид	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	Общая оценка качества
4 № образцов	Немного непривлекательный (приемлемое)	Без аромата (приемл.)	Безвкусное (приемл.)	Жестковатое (приемл.)	Суховатое (приемл.)	Ниже среднего
3 № образцов	Неприятный (приемл.)	Немного неприятный (приемл.), посторонний (приемл.)	Немного неприятный (приемл.)	Немного жесткое (приемл.)	Немного сухое (приемл.)	Плохое (приемлемое)
2 № образцов	Неприятный, плохой (неприемл.)	Плохой, посторонний (неприемл.)	Плохой, неприятный (неприемл.)	Жесткое (неприемл.)	Сухое (неприемл.)	Плохое (неприемлемое)
1 № образцов	Оч. неприятный, оч. плохой (совершенно неприемл.)	Оч. неприятн., посторонний, (совершенно неприемл.)	Оч. плохой, оч. неприятн. (совершенно неприемл.)	Оч. жесткое (совершенно неприемл.)	Оч. сухое (совершенно неприемл.)	Очень плохое (совершенно неприемлемое)

Замечания:

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
Рекомендуемое

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Оценка по 9-балльной системе

Дата _____ Вид мяса _____

Фамилия, инициалы _____ № образца _____

_____

Положительные показатели качества бульона

Оценка в баллах	Внешний вид, цвет	Запах (аромат)	Вкус	Наваристость	Общая оценка качества
9 № образцов	Оч. приятный	Оч. приятный и сильный	Оч. вкусный	Оч. наваристый	Отличный
8 № образцов	Оч. хороший	Приятный и сильный	Вкусный	Наваристый	Оч. хороший
7 № образцов	Хороший	Приятный, но недост. сильн.	Достаточно вкусный	Достаточно наваристый	Хороший
6 № образцов	Недостаточно хороший	Недостаточно ароматный	Недостаточно вкусный	Недостаточно наваристый	Выше среднего
5 № образцов	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)	Средний (удовлетв.)

Отрицательные показатели качества бульона

Оценка в баллах	Внешний вид, цвет	Запах (аромат)	Вкус	Наваристость	Общая оценка качества
4 № образцов	Немного неприятный (приемл.)	Без аромата (приемл.)	Безвкусный (приемл.)	Слабо наваристый (приемл.)	Ниже среднего (приемл.)
3 № образцов	Неприятный	Немного неприятный, очень слаб. посторонний (приемл.)	Немного неприятный (приемл.)	Ненаваристый (приемл.)	Плохой (приемл.)
2 № образцов	Неприятный, плохой (неприемл.)	Плохой, посторонний (неприемл.)	Плохой, неприятный (неприемл.)	Водянистый (неприемл.)	Плохой (неприемл.)
1 № образцов	Оч. неприятн., оч. плохой (соверш. неприемл.)	Оч. плохой, сильн. постор. (соверш. неприемл.)	Оч. плохой (соверш. неприемл.)	Как вода (соверш. неприемл.)	Оч. плохой (соверш. неприемл.)

Замечания:

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной промышленности

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 27.12.91 № 2222

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 9959—74**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 24104—88	2.5
ГОСТ 28498—90	2.5

5. **ПЕРЕИЗДАНИЕ.** Январь 2010 г.

gost.e-ecolog.ru