МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31761— 2012

МАЙОНЕЗЫ И СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИЖ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1496-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31761—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53590—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений — в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2013

В Российской Федерации 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 . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 3
4 Классификация . . . 3
5 Общие технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 6
7 Методы контроля . . . 7
8 Транспортирование и хранение . . . 7
Приложение А (справочное) Справочные показатели . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная тара . . . 9
Библиография . . . 10

Поправка к ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия	ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия*
		* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия», ГОСТ Р 53946—2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия»
	—	ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.*
		* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».
	ГОСТ 976—81 Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний	ГОСТ 976—81 Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний*
		* На территории Российской Федерации не действует.
	—	ГОСТ 32189—2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»
Раздел 3. Пункт 3.1	**майонез:** Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.	**майонез:** Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 50 %, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов в количестве не менее 1,0 % в пересчете на яичный желток (сухой), с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.
Пункт 3.2	**майонезный соус:** Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов	**майонезный соус**: Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15 %, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов
Раздел 4. Пункт 4.1	Майонез — содержание жира в продукте не менее 50 %, яичных продуктов в пересчете на сухой желток — не менее 1,0 %; Майонезные соусы — содержание жира в продукте не менее 15 %.	—

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 5. Пункт 5.2.1	Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1 пестицидов, радионуклидов и перекисное число жира, выделенного из эмульсионного продукта (майонеза или майонезного соуса), не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, пестицидов, радионуклидов и показатель окислительной порчи (перекисное число) продукта (майонеза или майонезного соуса), не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.
Пункт 5.3.1	Молоко сухое по ГОСТ 4495	Молоко сухое по ГОСТ 4495, ГОСТ 10970
Раздел 7. Пункт 7.1	Отбор проб, определение органолептических показателей, массовых долей влаги, жира, яичных продуктов, показателей кислотности, эффективной вязкости, стойкости эмульсии, перекисного числа жировой фазы, pH — по ГОСТ 31762	Отбор проб, определение органолептических показателей, массовых долей влаги, жира, яичных продуктов, показателей кислотности, эффективной вязкости, стойкости эмульсии, показателя окислительной порчи продукта (перекисного числа), pH — по ГОСТ 31762
Пункт 7.10	Определение консервантов — по ГОСТ 976	Определение консервантов — по ГОСТ 976, ГОСТ 32189, ГОСТ 31762

(ИУС № 6 2015 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

МАЙОНЕЗЫ И СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ

Общие технические условия

Mayonnaises and mayonnais sauces. General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на майонезы и майонезные соусы, представляющие собой эмульсионные продукты, изготовленные из пищевых растительных масел и воды, с добавлением эмульгирующих и вкусовых ингредиентов, подкислителей и других пищевых добавок.

Майонезы и майонезные соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к салатам и различным блюдам, для использования в кулинарии и общественном питании.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, указаны в 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 и 5.2.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 61—75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 976—81 Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2012 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7376—89 Картон гофрированный. Общие технические условия

ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

Издание официальное

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 22477—77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31464—2012 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 31628—2012 Продукция пищевая и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31759—2012 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31762—2012 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены в соответствии с [1], а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **майонез:** Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.

3.2 **майонезный соус:** Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.

4 Классификация

4.1 Принадлежность эмульсионного продукта к виду «майонезы» или «майонезные соусы» определяется в зависимости от жирности продукта и количества яичного желтка в его составе.

Майонез — содержание жира в продукте не менее 50%, яичных продуктов в пересчете на сухой желток — не менее 1,0 %.

Майонезные соусы — содержание жира в продукте не менее 15 %.

5 Общие технические требования

5.1 Майонезы и майонезные соусы вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Требования к продукту конкретного наименования устанавливают в технических документах (стандартах организаций, рецептурах и/или технологических инструкциях, или технических условиях) с соблюдением требований, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, пестицидов, радионуклидов и перекисное число жира, выделенного из эмульсионного продукта (майонеза или майонезного соуса), не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Микробиологические показатели в майонезах и майонезных соусах не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По органолептическим показателям майонезы и майонезные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид, консистенция	Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха. Для майонезных соусов допускается более жидкая сметанообразная, слегка тянущаяся и желеобразная консистенция. Допускается наличие включений в случае внесения измельченных вкусоароматических добавок, в том числе натуральных, в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования
Вкус и запах	Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических добавок в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования
Цвет	От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования

5.2.4 По физико-химическим показателям майонезы и майонезные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	майонезы	майонезные соусы
Массовая доля жира, %, не менее*	50,0	15,0
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с техническим документом на продукт конкретного наименования	
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, не менее	1,0	Не регламентируется
Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту, не более	1,0	
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	98	97
* Конкретное значение массовой доли жира указывают в техническом документе на продукт конкретного наименования.		

5.2.5 Рекомендуемые интервалы значений показателей «pH» и «эффективная вязкость» майонезов и майонезных соусов приведены в приложении А.

5.2.6 Содержание консервантов, антиокислителей, подсластителей, красителей и других пищевых добавок в майонезах и майонезных соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления майонезов и майонезных соусов применяют следующее сырье:

- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло рапсовое по ГОСТ 31759;
- масло горчичное по ГОСТ 8807;
- масло льняное пищевое по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло оливковое по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Растительные масла должны использоваться в рафинированном дезодорированном виде, за исключением масел, вводимых в качестве вкусовых добавок, при условии их соответствия требованиям документа на соответствующие пищевые масла;

- продукты яичные по ГОСТ 31464 или другие яичные продукты, подвергнутые промышленной обработке с обязательной пастеризацией, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- молоко сухое по ГОСТ 4495;
- сливки сухие по ГОСТ 1349, высший сорт;
- сыворотка молочная сухая по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- молочно-белковые и/или сывороточно-белковые концентраты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пахта сухая и другие сухие молочные продукты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- заменители сахара и подсластители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, сортов «экстра» и высший;

- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156, первый и второй сорта;
- порошок горчичный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968, высший сорт;
- кислота уксусная по ГОСТ 61;
- уксус спиртовой натуральный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- лимонный сок по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат лимонного сока по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизаторы пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло эфирное горчичное по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пряности, специи и другие натуральные пряноароматические добавки и их экстракты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло эфирное укропное по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- эссенции и ароматические добавки по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые соевые белковые продукты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал натуральный или модифицированный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- загустители и стабилизаторы консистенции по нормативному документу, действующему на территории государства принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908, сортов «экстра» и высший;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
- красители пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота сорбиновая и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота бензойная и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- антиокислители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- витамины, поливитаминные премиксы по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать другое отечественное и импортное пищевое сырье и пищевые добавки, по качеству не ниже указанных требований, установленных в [1], [2] или санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Требования к сырью могут быть установлены в договорах купли-продажи в виде ссылки на стандарт или указания конкретных показателей.

5.3.2 Сырье, используемое в производстве майонезов и майонезных соусов, по показателям безопасности и микробиологическим показателям должно соответствовать нормам, установленным в [1], [2] или санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для майонезов и майонезных соусов устанавливается рецептурами, утвержденными в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки майонеза и майонезного соуса должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- массу нетто и (или) объем;
- состав продукта (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-инженерно-модифицированных организмов при наличии);
- пищевую ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах продукта);
- срок годности;
- дату изготовления;
- температуру хранения;
- рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки (рекомендуемая редакция: «после вскрытия упаковки хранить в холодильнике»);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Сведения о содержании белков, жиров и углеводов следует приводить в случаях, если их значение в 100 г пищевого продукта составляет не менее 2 %, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5 % от рекомендуемого суточного потребления.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки майонеза и майонезного соуса должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Манипуляционные знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно», «Скоропортящийся груз», «Верх» (при необходимости) наносят в соответствии с [4] и ГОСТ 14192.

Дополнительные требования к транспортной маркировке должны соответствовать условиям договора купли-продажи.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка майонеза и майонезного соуса осуществляется в соответствии с [5] и должна обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продукции в течение всего срока годности.

5.5.2 Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, использование которых в контакте с данной продукцией обеспечивает ее качество, безопасность и настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.5.3 Рекомендуемая потребительская и транспортная тара приведена в приложении Б.

Допускается использование импортной тары, допущенной к применению в установленном порядке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.5.4 Майонезы и майонезные соусы, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31762.

6.2 Качество майонезов и майонезных соусов по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

Массовая доля яичных продуктов гарантируется изготовителем в соответствии с программой производственного контроля.

6.3 Порядок контроля показателей безопасности, микробиологических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль показателя «бактерии группы кишечной палочки» осуществляют ежедневно.

6.4 Порядок и периодичность контроля содержания консервантов, антиокислителей и других регламентируемых пищевых добавок устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.5 При использовании для изготовления майонезов и майонезных соусов сырья, имеющего ГМ-аналоги и/или полученного с применением ГМО (генно-инженерно-модифицированных организмов), продукт следует исследовать на наличие ГМО в аккредитованных лабораториях. Порядок и периодичность исследований определяется программой производственного контроля

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, массовых долей влаги, жира, яичных продуктов, показателей кислотности, эффективной вязкости, стойкости эмульсии, перекисного числа жировой фазы, pH — по ГОСТ 31762.

7.2 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349 или по методам, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение содержания афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.4 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.6 Отбор проб и подготовка к микробиологическому анализу — по ГОСТ 9225, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669, ГОСТ ISO 7218.

7.7 Определение микробиологических показателей:

определение дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;

определение содержания бактерий группы кишечной палочки — по ГОСТ 9225, ГОСТ 31747;

определение содержания патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы — по ГОСТ 31659.

7.8 Определение радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение наличия ГМО — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение консервантов — по ГОСТ 976.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Майонезы и майонезные соусы транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.1.2 Транспортирование майонезов и майонезных соусов пакетами должно проводиться в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.1.3 Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, проводят по ГОСТ 15846.

8.2 Хранение

8.2.1 Майонезы и майонезные соусы должны храниться у изготовителя и потребителя в складских, торговых охлаждаемых помещениях или холодильниках при циркуляции воздуха, при температуре не ниже 0 °С и не выше 18 °С.

Не допускается хранение майонезов и майонезных соусов на прямом солнечном свету.

8.2.2 Изготовитель гарантирует соответствие майонезов и майонезных соусов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

8.2.3 Срок годности и условия хранения майонезов и майонезных соусов устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям настоящего стандарта.

Срок годности майонезов и майонезных соусов конкретного наименования приводится в технических документах.

Приложение А
(справочное)

Справочные показатели

А.1 Справочные показатели приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Рекомендуемые значения	
	для майонезов	для майонезных соусов
pH	3,5—5,0	
Эффективная вязкость при температуре 20 °С, Па · с (при скорости сдвига $D_r = 3с^{-1}$)	Не менее 5,0	—

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара

Б.1 Майонезы и майонезные соусы упаковывают:

- в стеклянные банки типов I и III по ГОСТ 5717.1 и 5717.2 и в стеклянные банки под винтовую укупорку по другим нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- в тару (пакеты, коробочки, стаканчики, бутылки, банки, ведерки) из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, ГОСТ 25250 или других, разрешенных к применению в установленном порядке;
- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную к применению в установленном порядке;
- другую потребительскую тару, разрешенную к применению в установленном порядке, по документу, в соответствии с которым она изготовлена.

Б.2 Потребительская тара укупоривается соответствующим способом, обеспечивающим герметичность упаковки и сохранность продукта.

- стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения; стеклянные банки, бутылки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749, и другому нормативному документу или импортными крышками с техническими характеристиками не ниже требований настоящего стандарта;
- тубы и бутылки укупоривают колпачками из полипропилена или из других дублирующих полимерных материалов (окрашенных или неокрашенных), разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пакеты из полимерных и комбинированных материалов укупоривают завариванием швов пакета с дозаторами из полиэтилена или из других полимерных материалов (окрашенных или неокрашенных), разрешенных к применению в установленном порядке органами и учреждениями по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пакеты из полимерных или комбинированных материалов укупоривают завариванием швов пакета;
- стаканчики, коробочки, банки и ведерки закрывают крышками из полимерных материалов и/или заваривают полимерными пленками или фольгой, покрытой термосвариваемым лаком, а также используют другие дублирующие материалы по документу, в соответствии с которым они изготовлены, разрешенные к применению в установленном порядке.

Б.3 Упаковка по показателям безопасности должна соответствовать требованиям нормативного документа, действующего на территории государства принявшего стандарт.

Б.4 Пакеты, коробочки, стаканчики, колпачки, крышки являются потребительской тарой одноразового использования.

Б.5 Майонезы и майонезные соусы в потребительской таре упаковывают в транспортную тару, предусмотренную ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13799, ГОСТ 25776.

В качестве транспортной тары также допускается использовать лотки или поддоны из гофрированного картона по ГОСТ 7376, ГОСТ 7933.

Для формирования в групповую упаковку допускается:

- использование мешков из полипропилена или другой полимерной пленки с аналогичными техническими характеристиками, разрешенной к применению в установленном порядке. Число упаковываемых единиц потребительской упаковки, устанавливают по согласованию с потребителем;
- использование термоусадочной пленки по ГОСТ 25951 или другой с аналогичными техническими характеристиками, разрешенной к применению в установленном порядке. Число единиц потребительской упаковки, упаковываемых в термоусадочную пленку, а также ширина и толщина пленки должны соответствовать ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание майонезов и майонезных соусов в другую транспортную тару, разрешенную в установленном порядке.

Библиография

[1] ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
[2] ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[3] ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[4] ИСО 780:1997	Упаковка. Пиктограммы, применяемые для погрузочно-разгрузочных работ
[5] ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 664.346:006.354 ОКС 67.200.10 Н65

Ключевые слова: майонезы, соусы майонезные, общие технические требования, область применения, правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 18.02.2013. Подписано в печать 01.03.2013. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,25. Тираж 158 экз. Зак. 240.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

Поправка к ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия	ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия*
		* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия», ГОСТ Р 53946—2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия»
	—	ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.*
		* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».
	ГОСТ 976—81 Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний	ГОСТ 976—81 Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний*
		* На территории Российской Федерации не действует.
	—	ГОСТ 32189—2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»
Раздел 3. Пункт 3.1	**майонез:** Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.	**майонез:** Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 50 %, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов в количестве не менее 1,0 % в пересчете на яичный желток (сухой), с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.
Пункт 3.2	**майонезный соус:** Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов	**майонезный соус**: Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15 %, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов
Раздел 4. Пункт 4.1	Майонез — содержание жира в продукте не менее 50 %, яичных продуктов в пересчете на сухой желток — не менее 1,0 %; Майонезные соусы — содержание жира в продукте не менее 15 %.	—

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 5. Пункт 5.2.1	Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1 пестицидов, радионуклидов и перекисное число жира, выделенного из эмульсионного продукта (майонеза или майонезного соуса), не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, пестицидов, радионуклидов и показатель окислительной порчи (перекисное число) продукта (майонеза или майонезного соуса), не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.
Пункт 5.3.1	Молоко сухое по ГОСТ 4495	Молоко сухое по ГОСТ 4495, ГОСТ 10970
Раздел 7. Пункт 7.1	Отбор проб, определение органолептических показателей, массовых долей влаги, жира, яичных продуктов, показателей кислотности, эффективной вязкости, стойкости эмульсии, перекисного числа жировой фазы, pH — по ГОСТ 31762	Отбор проб, определение органолептических показателей, массовых долей влаги, жира, яичных продуктов, показателей кислотности, эффективной вязкости, стойкости эмульсии, показателя окислительной порчи продукта (перекисного числа), pH — по ГОСТ 31762
Пункт 7.10	Определение консервантов — по ГОСТ 976	Определение консервантов — по ГОСТ 976, ГОСТ 32189, ГОСТ 31762

(ИУС № 6 2015 г.)

gost.e-ecolog.ru