МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32908—
2014**

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Обществом с ограниченной ответственностью «Макарон-Сервис» (ООО «Макарон-Сервис»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 ноября 2014 г. № 1587-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32908—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2015, 2019

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 2
4 Классификация 2
5 Общие технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы отбора проб и контроля качества 4
8 Транспортирование и хранение 4
Библиография 6

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ

Общие технические условия

Gluten-free macaroni products. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на специализированный пищевой продукт — безглютеновые макаронные изделия с содержанием глютена не более 20 мг/кг, изготовленные из рисовой, и/или кукурузной, и/или гречневой муки и/или крахмала и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

Требования безопасности в соответствии с 5.2.2 и 5.2.3, к маркировке — 5.4 и [1].

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 7699 Крахмал картофельный. Технические условия*

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

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14176 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17527 Упаковка. Термины и определения

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

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 28432 Картофель сушеный. Технические условия

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

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

ГОСТ 31196 Изделия макаронные безглютеновые. Иммуноферментный метод определения глиадина

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010.

Издание официальное

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31671 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31743 Изделия макаронные. Общие технические условия

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

ГОСТ 31964 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32896 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 термины по ГОСТ 31964, ГОСТ 31743, ГОСТ 17527, а также следующий термин с соответствующим определением.

3.1 **безглютеновые макаронные изделия:** Макаронные изделия, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен.

4 Классификация

4.1 В зависимости от способа формования безглютеновые макаронные изделия подразделяют на резаные, прессованные и штампованные.

4.2 Безглютеновые макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.

4.3 Безглютеновые макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие.

4.4 Длинные безглютеновые макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда.

5 Общие технические требования

5.1 Безглютеновые макаронные изделия изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, [2], [3] с соблюдением санитарных норм и правил, рецептур и технологических инструкций.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям безглютеновые макаронные изделия должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий используемому сырью
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха
Форма	Соответствующая типу изделий

5.2.2 По физико-химическим показателям безглютеновые макаронные изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность изделий, %, не более*	13
Кислотность изделий, град, не более	5
Содержание глютена, мг/кг, не более	20
Сохранность формы, %, не менее	80
Зола, не растворимая в 10 %-ном растворе HCl, не более	0,2
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3 При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	Не допускается
* Для безглютеновых макаронных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, — не более 11 %.	

5.2.3 Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в безглютеновых макаронных изделиях не должны превышать нормы, установленные [2], [3], а также санитарными правилами, нормами или техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении безглютеновых макаронных изделий используют следующее основное сырье:

- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159.

5.3.2 При изготовлении безглютеновых макаронных изделий используют следующее дополнительное сырье:

- овощи сушеные по государственным стандартам и другой нормативной документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 32896;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432.

Допускается использовать основное и дополнительное сырье по другим нормативным документам, в т.ч. ввозимое по импорту и отвечающее требованиям настоящего стандарта, обеспечивающим безопасность продукции.

5.3.3 При изготовлении безглютеновых макаронных изделий в качестве технологического сырья используют питьевую воду в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка на потребительской упаковке безглютеновых макаронных изделий — в соответствии с [1], а также санитарными правилами, нормами или техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно» и «Беречь от влаги».

5.4.3 Безглютеновые макаронные изделия, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Безглютеновые макаронные изделия фасуют в потребительскую упаковку.

5.5.2 Безглютеновые макаронные изделия массой не более 5 кг фасуют в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов, соответствующих требованиям [4], обеспечивающих сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.3 Допускается различная форма фигурных безглютеновых макаронных изделий при условии их однородности в одной упаковочной единице.

5.5.4 Допускается в одну упаковочную единицу потребительской упаковки упаковывать безглютеновые макаронные изделия с разным овощным дополнительным сырьем.

5.5.5 Безглютеновые макаронные изделия массой не более 30 кг, фасованные в потребительскую упаковку, упаковывают в транспортную упаковку, соответствующую требованиям [4] и обеспечивающую сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.6 Безглютеновые макаронные изделия массой свыше 5 кг и не более 30 кг фасуют в упаковку, соответствующую требованиям [4] и обеспечивающую сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.7 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на этикетке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто на момент формирования конкретной упаковочной единицы макаронных изделий — по ГОСТ 8.579.

5.5.8 Безглютеновые макаронные изделия, предназначенные для перевозки водным или железнодорожно-водным транспортом, а также отправляемые в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31964.

6.2 Контроль показателей безопасности безглютеновых макаронных изделий проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, гарантирующим его безопасность.

7 Методы отбора проб и контроля качества

7.1 Отбор проб, определение цвета, вкуса, запаха, формы, влажности, кислотности, сохранности формы, золы, не растворимой в 10 %-ном растворе HCl, металломагнитной примеси, зараженности вредителями и загрязненности — по ГОСТ 31964.

7.2 Определение массовой доли токсичных элементов в безглютеновых макаронных изделиях

Определение массовой доли ртути — по ГОСТ 26927, мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31671, свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

7.3 Определение содержания микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в безглютеновых макаронных изделиях

Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, радионуклидов и пестицидов — по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Определение микробиологических показателей в безглютеновых макаронных изделиях

Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

7.5 Определение содержания глютена (глиадина)

Определение содержания глютена (глиадина) — по ГОСТ 31196.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Безглютеновые макаронные изделия перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

Пакетирование грузов — по ГОСТ 23285.

8.2 При перевозке безглютеновых макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

8.3 Безглютеновые макаронные изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70 % и температурой не более 30 °С, исключающих попадание прямых солнечных лучей на упаковку.

8.4 Помещения для хранения безглютеновых макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение безглютеновых макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

8.5 Число рядов укладки макаронных изделий, упакованных в транспортную и оптовую упаковку, на стеллажах или поддонах:

6 — для ящиков из гофрированного картона;

7 — для бумажных мешков.

8.6 Срок годности безглютеновых макаронных изделий устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[3] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

УДК 664.694:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: изделия макаронные безглютеновые, специализированная пищевая продукция, глютен, область применения, определения, классификация, характеристики, технические требования, основное и дополнительное сырье, маркировка, упаковка, транспортирование, сроки годности и условия хранения

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 19 11.2019. Подписано в печать 02.12.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,98.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва. Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru