ГОСТ 16280—2002

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АГАР ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 3—2002/30

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Межгосударственным техническим комитетом МТК 300 «Рыбные продукты пищевые, кормовые, технические и упаковка», Всероссийским научно-исследовательским институтом рыбного хозяйства и океанографии, Тихоокеанским научно-исследовательским рыбохозяйственным центром

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 21 от 30 мая 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 18 декабря 2002 г. № 486-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 16280—2002 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2004 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 16280—88

© ИПК Издательство стандартов, 2003

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Технические требования 2
4 Правила приемки 4
5 Методы контроля 4
6 Транспортирование и хранение 4
Приложение А Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации 5

Поправка к ГОСТ 16280—2002 Агар пищевой. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 6 2022 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

АГАР ПИЩЕВОЙ

Технические условия

Food grade agar.
Specifications

Дата введения 2004—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на агар, изготовляемый из красных водорослей семейства *Ahnfeltiaceae* рода *Ahnfeltia,* семейства *Gracilariaceae* рода *Gracilaria,* предназначенный для изготовления пищевых продуктов.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.1, 3.2.2 (показатели «Запах агара и геля с массовой долей сухого агара 0,85 %», «Вкус геля с массовой долей сухого агара 0,85 %», «Наличие посторонних примесей»), 3.2.4, 3.3.2, 3.5.9, 3.5.11, 6.1.1.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1692—85 Известь хлорная. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590-1—83, ИСО 7023—83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 2263—79 Натр едкий технический. Технические условия

ГОСТ 2874—82* Вода питьевая. Технические требования и контроль за качеством

ГОСТ 4204—77 Кислота серная. Технические условия

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7630—96 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные, водоросли и продукты их переработки. Маркировка и упаковка

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8677—76 Кальций оксид. Технические условия

ГОСТ 9179—77 Известь строительная. Технические условия

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

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13511—91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 20438—75 Водоросли, травы морские и продукты их переработки. Правила приемки. Методы органолептической оценки качества. Метод отбора проб для лабораторных испытаний

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Издание официальное

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 26185—84 Водоросли морские, травы морские и продукты их переработки. Методы анализа

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 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка

ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

3 Технические требования

3.1 Агар пищевой должен быть изготовлен в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 Агар пищевой изготовляют высшего, первого и второго сортов.

3.2.2 По органолептическим показателям пищевой агар должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого, второго
Внешний вид	Крупка, гранулы, порошок, чешуйки, пластинки, пленки	
Цвет	От светло-кремового до темно-кремового. Может быть сероватый оттенок	От бежевого до светло-коричневого
Запах агара и геля с массовой долей сухого агара 0,85 %	Без постороннего запаха	
Вкус геля с массовой долей сухого агара 0,85 %	Без постороннего привкуса	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

3.2.3 По физическим и химическим показателям пищевой агар должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Цвет геля с массовой долей сухого агара 0,85 %, % светопропускания, не менее	60	45	
Прочность геля с массовыми долями сухого агара 0,85% и сахара 70 %, г, не менее	1600	1000	700
Падение прочности геля с массовой долей сухого агара 0,85 % после нагревания раствора в течение 2 ч, %, не более	10	15	
Температура плавления геля с массовой долей сухого агара 0,85 %, °С, не ниже	80		
Температура гелеобразования раствора агара с массовой долей сухого агара 0,85 %, °С, не ниже	30		
Температура гелеобразования раствора агара с массовыми долями сухого агара 0,85 % и сахара 70 %, °С, не выше	42		
Массовая доля воды, %, не более	18		
Массовая доля золы, %, не более	4,5	6,0	
Наличие йода	Не допускается		
Массовая доля веществ, нерастворимых в горячей воде, %, не более	0,4	0,6	

3.2.4 По показателям безопасности агар пищевой должен соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления пищевого агара, соответствуют:

анфельция-сырец — нормативному документу;

анфельция сушеная — нормативному документу;

грацилярия-сырец — нормативному документу;

масло подсолнечное — ГОСТ 1129;

известь хлорная — ГОСТ 1692;

натр едкий технический — ГОСТ 2263;

вода питьевая — ГОСТ 2874;

кислота серная — ГОСТ 4204;

кальция оксид — ГОСТ 8677;

известь строительная — ГОСТ 9179.

3.3.2 Сырье и материалы, используемые для изготовления агара пищевого, по показателям безопасности должны соответствовать правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории независимых государств.

3.4 Маркировка

3.4.1 Тару с продукцией маркируют по ГОСТ 7630.

На упаковке указывают массу нетто агара в пересчете на нормируемые массовые доли воды и золы.

3.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 и ГОСТ 7630.

3.5 Упаковка

3.5.1 Пищевой агар упаковывают по ГОСТ 7630.

3.5.2 Агар упаковывают в:

пакеты из полимерных материалов по нормативному документу — предельной массой продукта 5 кг;

банки из стекломассы и пластмассы с завинчивающимися крышками по нормативному документу — вместимостью не более 1 $дм^3$;

банки металлические по ГОСТ 5981 и нормативному документу — вместимостью не более 5050 $см^3$;

мешки-вкладыши пленочные по нормативным документам предельной массой продукта 10 кг;

мешки бумажные ламинированные полиэтиленом по ГОСТ 2226 — предельной массой продукта 15 кг.

3.5.3 Банки с агаром упаковывают в деревянные ящики по нормативному документу, из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516 — предельной массой продукта 20 кг.

3.5.4 Пакеты, мешки-вкладыши с агаром упаковывают в ящики деревянные, из гофрированного картона, мешки бумажные четырех-, шестислойные по ГОСТ 2226, мешки тканевые по ГОСТ 30090 — предельной массой продукта 20 кг.

3.5.5 Упаковывают агар пищевой в пакеты и мешки-вкладыши из полимерных материалов в соответствии с инструкцией, действующей на территории независимых государств.

3.5.6 Деревянные ящики перед упаковыванием в них стеклянных банок, пакетов и мешков-вкладышей выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273 со всех сторон.

3.5.7 В транспортной упаковке должен быть агар одного сорта и одного внешнего вида.

3.5.8 Пакеты должны быть запаяны, банки — плотно укупорены, мешки — зашиты.

3.5.9 Металлические банки должны быть покрыты лаком, эмалью или их смесью, разрешенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

3.5.10 Допускается использовать другие виды тары и упаковки, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами, соответствующие санитарным требованиям и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

3.5.11 Тара и упаковочные материалы должны быть чистыми, прочными, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки по ГОСТ 20438.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов и радионуклидов проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.3 Контроль микробиологического качества пищевого агара проводят в соответствии с порядком, установленным инструкцией [1].

4.4 Периодичность определения физических и химических показателей устанавливает изготовитель.

5 Методы контроля

5.1 Методы отбора проб по ГОСТ 20438, ГОСТ 26668 и инструкции [1].

Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов по ГОСТ 26669 и инструкции [1].

5.2 Методы испытаний — по ГОСТ 20438, ГОСТ 26185, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26934, ГОСТ 30178 и инструкции [1].

5.3 Содержание радионуклидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Пищевой агар транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при относительной влажности воздуха не более 80 %.

6.1.2 Пакетирование по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597.

6.2 Хранение

6.2.1 Пищевой агар хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, без постороннего запаха, резких колебаний температуры воздуха при относительной влажности воздуха не более 80 % не более 12 мес с даты изготовления.

6.2.2 Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения*.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СанПиН 2.1.4.1074—01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

СанПиН 2.3.2.1078—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Инструкция по упаковыванию пищевой рыбной продукции в пакеты и мешки-вкладыши из пленочных материалов, утвержденная Комитетом Российской Федерации по рыболовству 22.01.96

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю производства пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных. Утверждена Министерством здравоохранения СССР 22.02.91 № 5319—91 и Министерством рыбного хозяйства СССР 18.11.90

* Действует на территории Российской Федерации.

[1] Действует в странах Межгосударственного Совета.

УДК 665.939.351:006.354 МКС 67.220.20 Н97 ОКП 92 8410
92 8411
92 8412

Ключевые слова: агар пищевой, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 05.01.2003. Подписано в печать 22.01.2003. Усл. печ.л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,65.
Тираж 390 экз. С 9454. Зак. 58.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

Поправка к ГОСТ 16280—2002 Агар пищевой. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 6 2022 г.)

gost.e-ecolog.ru