ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.007— 2020

Российская система качества

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ»

Потребительские испытания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2020 г. № 97-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2020

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

КОЛБАСА ВАРЕНО-КОПЧЕНАЯ «СЕРВЕЛАТ»

Потребительские испытания

Russian quality system. Boiled-smoked meat sausages «Cervelat». Consumer testing

Дата введения — 2020—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт организации (далее — стандарт) распространяется на колбасу варено-копченую «Сервелат» (далее — колбаса) и устанавливает опережающие требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства колбасы и обязательной оценки соответствия.

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 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31500 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31719 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 33934 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 54904—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

Издание официальное

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

ГОСТ Р 55455—2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1] и ГОСТ Р 55455.

4 Требования к колбасе при проведении потребительских испытаний

4.1 Колбаса должна соответствовать требованиям [1] — [3] и ГОСТ Р 55455.

4.2 Колбаса дополнительно должна соответствовать требованиям 4.3 — 4.8.

4.3 Общая органолептическая оценка колбасы дегустаторами-экспертами должна быть не менее 4,5 балла.

4.4 Массовая доля фосфора в пересчете на P_2O_5 должна быть не более 0,5 %.

4.5 Фактический состав колбасы должен соответствовать составу, заявленному в маркировке, и составу (основные рецептурные компоненты), приведенному в приложении Б ГОСТ Р 55455—2013 в части требований к колбасе «Сервелат», а именно: грудинка, говядина, свинина, посолочная смесь (соль, фиксатор окраски — нитрит натрия), сахар-песок, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон).

Допускается заменять (частично или полностью): грудинку на свинину или шпик, сахар-песок на глюкозу, пряности на экстракты пряностей.

Допускается использовать:

- антиокислители Е300, Е301, Е306, Е392;
- регуляторы кислотности Е330, Е331.

Колбаса должна быть изготовлена с обязательным использованием нитрита натрия (Е250) (в виде нитритно-посолочной смеси).

4.6 Не допускается использование и наличие в колбасе:

- мяса птицы;
- растительных и животных белков;
- углеводных ингредиентов растительного происхождения (в том числе клетчатки) взамен мясного сырья;
- полиароматических углеводородов;
- ДНК животных и растений, не соответствующих требованиям, изложенным в подразделе 4.5 настоящего стандарта;
- антибиотиков;
- пищевых добавок, не предусмотренных ГОСТ Р 55455;
- усилителей вкуса и аромата, пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452), пищевых добавок (в том числе в виде комплексных смесей), предназначенных для увеличения сроков годности;
- красителей (кроме кармина),
- крахмала.

4.7 Маркировка

4.7.1 Потребительская маркировка в части наименования должна содержать следующую информацию:

- группа (***мясная***), вид (***колбасное изделие***), способ технологической обработки (***варено-копченое***), наименование колбасы (***Сервелат***), категория ***А***.

Пример

«Мясное колбасное изделие варено-копченое. Колбаса «Сервелат» категории А» или «Варено-копченое колбасное изделие. Колбаса «Сервелат». Мясной продукт категории А».

4.7.2 Не допускается использование в наименовании колбасы «Сервелат» иных слов.

4.8 Упаковка

4.8.1 Потребительская упаковка колбасы должна представлять собой целое изделие — батон (батончик) массой нетто не менее 300 г, изготовленный с использованием натуральных или искусственных колбасных оболочек.

4.8.2 Колбаса дополнительно может быть упакована под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты.

4.8.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто единицы упаковки от номинальной массы нетто — по ГОСТ 8.579.

5 Методы испытаний

5.1 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.

Колбаса должна иметь температуру в любой точке измерения от 0 °С до 6 °С. Потребительские упаковки (точечные пробы), имеющие температуру, не соответствующую указанному интервалу, отбору не подлежат.

5.2 Органолептическая оценка колбасы — по ГОСТ 9959.

5.3 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794 и ГОСТ 32009.

5.4 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 33934, ГОСТ Р 54904 и [4].

5.5 Идентификация видоспецифичной ДНК — по ГОСТ 31719.

5.6 Идентификация генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения — по ГОСТ Р 52173, [5].

5.7 Идентификация состава — по ГОСТ 31500 и ГОСТ 31479.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции. Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки. Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881
[4]	МУ 759/5.3—2013	Методические указания по арбитражному остаточному содержанию аминогликозидов в продукции животноводства методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
[5]	Методические указания МУК 4.2.2304-07	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 637.524.2:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: колбаса варено-копченая «Сервелат», потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний

БЗ 1—2020/22

Редактор *В.Н. Шмельков*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 03.03.2020. Подписано в печать 16.03.2020. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,70.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11
www. jurisizdat.ru gost.e-ecolog.ru

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

gost.e-ecolog.ru