ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.012— 2020

Российская система качества

СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ

Потребительские испытания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (АНО «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. № 101-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

СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ

Потребительские испытания

Russian system of quality. Dairy sausages. Consumer testing

Дата введения — 2020—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сосиски «Молочные», реализуемые в розничной торговле, (далее — сосиски) 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 сосисок 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 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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 33673 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52196* Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

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

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

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 «На-

* С даты введения в действие 01.01.2021 г.

Издание официальное

циональные 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 33673.

4 Требования к сосискам при проведении потребительских испытаний

4.1 Сосиски должны соответствовать требованиям [1] — [3], ГОСТ 33673 и ГОСТ Р 52196*.

4.2 Сосиски дополнительно должны соответствовать требованиям 4.3—4.7.

4.3 Общая органолептическая оценка сосисок дегустаторами-экспертами должна быть не менее 4,5 баллов.

4.4 Фактический состав сосисок должен соответствовать составу, заявленному в маркировке, и содержать следующие основные рецептурные компоненты:

- свинину;
- говядину;
- воду;
- яйца куриные;
- молоко коровье сухое цельное или обезжиренное;
- соль;
- сахар-песок;
- пряности.

Допускается заменять (частично или полностью): молоко коровье сухое цельное или обезжиренное на молоко питьевое (с массовой долей жира 2,5%, или 3,2%, или нежирное), яйца куриные на яичный порошок или меланж, сахар-песок на глюкозу, пряности на экстракты пряностей.

Сосиски должны быть изготовлены с обязательным использованием нитрита натрия (Е250) (в виде нитритно-посолочной смеси) и аскорбиновой кислоты (Е300) или аскорб(ин)ата натрия (Е301).

Допускается использовать пищевые фосфаты (Е450, Е451, Е452).

4.5 Не допускается использование и наличие в сосисках:

- мяса птицы;
- растительных и животных белков;
- углеводных ингредиентов растительного происхождения (в том числе клетчатки) взамен мясного сырья;
- ДНК животных и растений, не соответствующих требованиям, изложенным в подразделе 4.4 настоящего стандарта;
- антибиотиков;
- генно-модифицированных источников (ГМИ);
- пищевых добавок, не предусмотренных ГОСТ Р 52196, а также усилителей вкуса и аромата, пищевых добавок (в том числе в виде комплексных смесей), предназначенных для увеличения сроков годности.

4.6 Маркировка

4.6.1 Потребительская маркировка в части наименования должна содержать следующую информацию:

- группа (***мясная***), вид (***колбасное изделие***), способ технологической обработки (***вареное***), наименование сосисок (***Молочные***), категория ***Б***;

---

* С даты введения в действие 01.01.2021 г.

Пример

«Мясное колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные» категории Б» или «Вареное колбасное изделие. Сосиски «Молочные». Мясной продукт категории Б».

4.6.2 Не допускается использование в наименовании сосисок иных слов.

4.7 Упаковка

4.7.1 Потребительская упаковка сосисок должна представлять собой несколько штук сосисок, изготовленных с использованием натуральных или искусственных сосисочных оболочек и упакованных в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты под вакуумом, или в условиях модифицированной атмосферы. Масса нетто потребительской упаковки не менее 300 г.

4.7.2 Сосиски могут быть упакованы под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы со снятием или без снятия сосисочной оболочки.

4.7.3 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.

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

5.2 Органолептическая оценка сосисок — по ГОСТ 9959.

5.3 Идентификация видоспецифичной ДНК — по ГОСТ 31719.

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

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

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 остаточного содержания 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 006.83:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова. сосиски «Молочные», потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний

БЗ 1—2020/24

Редактор *В.Н. Шмельков*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 03.03.2020. Подписано в печать 02.06.2020. 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

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