ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.021— 2021

Российская система качества

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Потребительские испытания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2021

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 6 июля 2021 г. № 619-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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2021

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

ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Потребительские испытания

Russian system of quality. Frozen pelmeni. Consumer testing

Дата введения — 2021—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясной полуфабрикат в тесте — замороженные пельмени, реализуемые в розничной торговле (далее — замороженные пельмени), и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 9793 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 29301 Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 31466 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

ГОСТ 31474 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

ГОСТ 31475 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза

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 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32224 Мясо и мясные продукты для детского питания. Метод определения размеров костных частиц

Издание официальное

ГОСТ 32797 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32951 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ 33319 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ 33394 Пельмени замороженные. Технические условия

ГОСТ 33608 Мясо и мясные продукты. Идентификация немясных ингредиентов растительного происхождения методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33609 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе

ГОСТ 33809 Мясо и мясные продукты. Определение сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ Р 702.0.001 Российская система качества. Система стандартов. Общие положения

ГОСТ Р 53244 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 54884 Добросовестная практика в области защиты прав потребителей. Термины и определения

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. Руководство по добросовестной практике

ГОСТ Р ИСО 13496 Мясо и мясные продукты. Обнаружение красителей. Метод тонкослойной хроматографии

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], ГОСТ 32951, ГОСТ Р 702.0.001, ГОСТ Р 54884, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

синтетический пищевой краситель: Пищевой краситель, полученный методами органического синтеза.

[ГОСТ Р 52481—2010, пункт 14]

3.2

растительные углеводные добавки: Растительные компоненты углеводной природы, добавляемые в мясные продукты в процессе их изготовления в целях изменения их технологических и органолептических характеристик.

[ГОСТ 31500—2012, пункт 3.5]

4 Требования к пельменям при проведении потребительских испытаний

4.1 Замороженные пельмени должны соответствовать требованиям [1] — [4] и ГОСТ 33394.

4.2 Замороженные пельмени дополнительно к требованиям по 4.2 должны соответствовать опережающим требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение/характеристика показателя
Внешний вид пельменей в замороженном виде	Без трещин
Консистенция теста вареных пельменей	Однородная, в меру плотная, без комочков и точечных уплотнений
Консистенция начинки вареных пельменей	Начинка без включений грубой соединительной ткани, сухожилий, кровяных сгустков
Внешний вид упаковки (наличие лома)	Не допускается
Вареные пельмени с нарушенной оболочкой	Не допускаются
Толщина тестовой оболочки, мм, не более	2,0
Растительный белок (соя) в начинке	Не допускается
Костные включения в начинке	Не допускаются
Синтетические пищевые красители в начинке	Не допускаются
Консерванты (бензойная и сорбиновая кислоты)	Не допускаются
Растительные добавки углеводной природы (крахмал, целлюлоза)	Не допускаются
Содержание каррагинана	Не допускается
Содержание ГМО	Не допускается
Содержание антибиотиков	Не допускается
Примечание — Значение показателя «Не допускается» оценивают в пределах количественного определения (предела обнаружения).	

5 Методы испытаний

5.1 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.

5.2 Определение органолептических показателей, наличия лома в упаковке — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959, ГОСТ 33609.

5.3 Определение числа вареных пельменей с нарушенной оболочкой — визуально.

5.4 Определение толщины тестовой оболочки — по ГОСТ 33394.

5.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ 33319.

5.6 Определение содержания растительного белка (сои) в начинке — по ГОСТ 31474, ГОСТ 31475.

5.7 Определение содержания костных включений в начинке — по ГОСТ 31466, ГОСТ 32224.

5.8 Определение содержания синтетических пищевых красителей в начинке — по ГОСТ Р ИСО 13496.

5.9 Определение содержания консервантов (бензойной и сорбиновой кислот) — по ГОСТ 33809, [5].

5.10 Определение содержания растительных добавок углеводной природы (крахмал, каррагинан, целлюлоза) — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301, ГОСТ 31500, ГОСТ 33608.

5.11 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 34533, ГОСТ Р 53244, [6] — [8].

5.12 Определение содержания ГМО — по [9].

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[5]	Руководство Р 4.1.1672–03	Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище
[6]	МУК 4.1.1912–04	Определение остаточных количеств левомицетина (Хлорамфеникола, Хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[7]	МУК 4.2.026–95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[8]	МУК 4.1.3379–16	Определение остаточных количеств бацитрацина в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[9]	МУК 4.2.2305–07	Определение генетически-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией

УДК 637.521.427:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: пельмени замороженные, потребительские испытания, опережающие требования, методы испытаний

Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.07.2021. Подписано в печать 08.07.2021. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,68.

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

gost.e-ecolog.ru