ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.016— 2021

Российская система качества

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «БРАУНШВЕЙГСКАЯ»

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. № 617-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

КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ «БРАУНШВЕЙГСКАЯ»

Потребительские испытания

Russian system of quality. Smoked sausage «Braunshveigskaiy». Consumer testing

Дата введения — 2021—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухое или полусухое колбасное изделие — сырокопченую колбасу «Брауншвейгская», реализуемую в розничной торговле, (далее — колбаса «Брауншвейгская») 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 колбасы «Брауншвейгская».

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

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

ГОСТ 33708 Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия

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

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34533 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 702.0.001 Российская система качества. Система стандартов. Общие положения

ГОСТ Р 51478 Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (pH)

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 55456 Колбасы сырокопченые. Технические условия

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. 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 33708, ГОСТ Р 702.0.001, ГОСТ Р 54884 и ГОСТ Р 55456.

4 Требования к колбасе «Брауншвейгской» при проведении потребительских испытаний

4.1 Колбаса «Брауншвейгская» должна соответствовать требованиям [1]—[4], ГОСТ 33708 и ГОСТ Р 55456.

4.2 Колбаса «Брауншвейгская» дополнительно к требованиям по 4.1 должна соответствовать следующим опережающим требованиям:

а) значение pH для колбасы «Брауншвейгской» должно быть не менее 4,8;

б) не допускается содержание в колбасе «Брауншвейгской»:

1) растительных и животных белков, углеводных ингредиентов растительного, микробного или гидробионтного происхождения (крахмалов, каррагинанов, камедей, агар-агара и пр.);

2) пищевых добавок — красителей, пищевых фосфатов, консервантов;

3) ДНК животных и растений, за исключением ДНК свинины и ДНК говядины;

4) стартовых культур (за исключением колбасы «Брауншвейгской полусухой»);

5) антибиотиков*;

6) генно-модифицированных источников (ГМИ).

4.3 Основными рецептурными компонентами колбасы «Брауншвейгской» должны быть говядина и свинина.

5 Методы испытаний

5.1 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.

5.2 Определение pH — по ГОСТ Р 51478.

5.3 Определение содержания растительных белков — по ГОСТ 19496.

---

* В пределах количественного определения (предела обнаружения).

5.4 Определение углеводных ингредиентов растительного, микробного или гидробионтного происхождения (крахмалы, каррагинаны, камедей, агар-агара и пр.) — по ГОСТ 19496, ГОСТ 31500.

5.5 Определение содержания красителей — по ГОСТ Р ИСО 13496.

5.6 Определение содержание консервантов — по ГОСТ 33809, ГОСТ 8558.1.

5.7 Определение ДНК животных и растений — по ГОСТ 31719, [5].

5.8 Определение соответствия маркировки типу «сухая колбаса» или «полусухая колбаса» — по ГОСТ 33708.

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

5.10 Определение наличия генно-модифицированных источников — по ГОСТ 34150.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой 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]	МР 4.2.0019-11	Идентификация сырьевого состава мясной продукции
[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

УДК 637.521.427:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: сырокопченая колбаса «Брауншвейгская», опережающие требования, потребительские испытания, методы испытаний

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.07.2021. Подписано в печать 12.07.2021. Формат 60×84¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

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