ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.014— 2021

Российская система качества

ФАРШ «ДОМАШНИЙ»

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. № 616-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

ФАРШ «ДОМАШНИЙ»

Потребительские испытания

Russian system of quality. Minced meat «Domashnij». Consumer testing

Дата введения — 2021—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рубленый мясной полуфабрикат категории А, Б или В — фарш «Домашний», реализуемый в розничной торговле в охлажденном виде, (далее — фарш) 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 фарша.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8558.2 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания нитратов

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 23041 Мясо и мясные продукты. Метод определения оксипролина

ГОСТ 29300 (ИСО 3091—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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

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 32951 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

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

Издание официальное

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

ГОСТ EN 12014-3 Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и/или нитрита. Часть 3. Спектрофотометрический метод определения содержания нитрата и нитрита в мясных продуктах с применением ферментативного восстановления нитрата до нитрита

ГОСТ EN 12014-4 Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и/или нитрита. Часть 4. Определение содержания нитрата и нитрита в мясных продуктах методом ионной хроматографии

ГОСТ ISO 5553 Мясо и мясные продукты. Обнаружение полифосфатов

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

ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

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

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 55365 Фарш мясной. 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 32951, ГОСТ Р 702.0.001 и ГОСТ Р 54884.

4 Требования к фаршу при проведении потребительских испытаний

4.1 Фарш должен соответствовать требованиям [1]—[3], ГОСТ 32951 и ГОСТ Р 55365.

4.2 Основными рецептурными компонентами фарша должны быть свинина и говядина.

4.3 Фарш дополнительно к требованиям по 4.1 должен соответствовать опережающим требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля содержания оксипролина, %, не более	0,9
Массовая доля фосфора в пересчете на P_2O_5, %, не более	0,5

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Значение показателя
Содержание антибиотиков*	Не допускается
* В пределах количественного определения (предела обнаружения).	

4.4 Не допускается содержание в фарше:

- растительных и животных белков, углеводных ингредиентов растительного, микробного или гидробионтного происхождения (крахмалов, каррагинанов, камедей, агар-агара и пр.);
- пищевых добавок — консервантов и фиксаторов (стабилизаторов) окраски Е249, Е250, Е251, Е252;
- пищевых добавок — красителей;
- пищевых добавок — пищевых фосфатов;
- поваренной соли;
- ДНК животных, за исключением ДНК свинины и ДНК говядины;
- генно-модифицированных источников (ГМИ).

5 Методы испытаний

5.1 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.

Отбору подлежат образцы, имеющую температуру в любой точке измерения от минус 1,5 °С до 6,0 °С включительно.

Период хранения отобранных образцов фарша с учетом продолжительности испытаний не должен превышать срока годности, установленного изготовителем.

5.2 Определение содержания оксипролина — по ГОСТ 23041.

5.3 Определение массовой доли фосфора в пересчете на P_2O_5 — по ГОСТ 9794 и ГОСТ 32009.

5.4 Определение консервантов и фиксаторов (стабилизаторов) окраски — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 8558.2, ГОСТ 29300, ГОСТ 33809, ГОСТ EN 12014-3, ГОСТ EN 12014-4.

5.5 Определение содержания красителей — по ГОСТ Р ИСО 13496.

5.6 Определение содержания пищевых фосфатов — по ГОСТ ISO 5553.

5.7 Определение массовой доли хлористого натрия — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957.

5.8 Определение содержания антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 34533, [4]—[6].

5.9 Определение ДНК животных, растений — по ГОСТ 31719, [7].

5.10 Определение наличия ГМИ — по ГОСТ 34150, ГОСТ Р 52173, [8].

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]	МУК 4.1.1912-04	Определение остаточных количеств левомицетина (Хлорамфеникола, Хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[5]	МУК 4.2.026-95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[6]	МУК 4.1.3379-16	Определение остаточных количеств бацитрацина в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[7]	МР 4.2.0019-11	Идентификация сырьевого состава мясной продукции
[8]	МУК 4.2.2304-07	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 637.521.427:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: фарш домашний, потребительские испытания, опережающие требования, методы испытаний

Редактор *Н.В. Таланова*
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 60×84⅛. 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