ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.019— 2021

Российская система качества

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ

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. № 618-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

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ

Потребительские испытания

Russian system of quality. Pepper «Ground black». Consumer testing

Дата введения — 2021—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на молотый черный перец, реализуемый в розничной торговле, (далее — перец) 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 перца.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 28875 Пряности. Приемка и методы анализа

ГОСТ 28879 (ИСО 939—80) Пряности и приправы. Определение влаги методом отгонки

ГОСТ 29050 Пряности перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31701 Продукты пищевые. Метод определения наличия синтетических красителей в пряностях

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ ISO 5496 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов

ГОСТ ISO 8586 Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю за работой отобранных испытателей и экспертов-испытателей

ГОСТ ISO 8589 Органолептический анализ. Общее руководство по проектированию лабораторных помещений

ГОСТ ISO 13299 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство по составлению органолептического профиля

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

ГОСТ Р 51568 (ИСО 3310-1−90) Сита лабораторные из металлической проволочной сетки. Технические условия

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

Издание официальное

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], [2], ГОСТ 29050, ГОСТ Р 702.0.001 и ГОСТ Р 54884.

4 Требования к перцу при проведении потребительских испытаний

4.1 Перец должен соответствовать требованиям [1], [2] и ГОСТ 29050.

4.2 Основными компонентами перца должны быть высушенные и измельченные плоды тропического растения *Piper nigrum* (сем. *Piperaceae*), соответствующие по качеству требованиям ГОСТ 29050.

4.3 Перец дополнительно к требованиям по 4.1 и 4.2 должен соответствовать опережающим требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля пиперина (*Piperine*), %, не менее	5,0
Массовая доля влаги, %, не более	8,0
Массовая доля перца, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, %, не менее	85,0
Содержание синтетических красителей	Не допускается
Содержание пестицидов	Не допускается*
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, в массе продукта 0,001 г	Не допускаются
Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в массе продукта 0,001 г ($см^3$)	Не допускаются
Содержание радионуклидов, Бк/кг, не более - Cs-137 - Sr-90	 200 100
* В пределах количественного обнаружения.	

4.4 Органолептическая оценка перца должна быть «отлично» и «хорошо».

5 Методы испытаний

5.1 Отбор образцов — по ГОСТ Р 58185.

5.2 Определение массовой доли пиперина — см. [3], [4].

5.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 28875 и ГОСТ 28879.

Для определения в качестве растворителя используют толуол.

5.4 Определение массовой доли перца, проходящего через сито из проволочной тканой сетки № 045, — по ГОСТ 28875 с использованием сита по ГОСТ Р 51568.

5.5 Определение содержания синтетических красителей — по ГОСТ 31701.

5.6 Определение содержания пестицидов — см. [5].

5.7 Определение содержания патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 31659.

5.8 Определение содержания бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 31747.

5.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161 и ГОСТ 32163.

5.10 Органолептическая оценка

Подготовку экспертов для дегустационной комиссии и подготовку помещения для дегустации проводят по ГОСТ ISO 5496, ГОСТ ISO 8586, ГОСТ ISO 8589. Органолептическую оценку перца проводят по ГОСТ 28875 и ГОСТ 29050, применяя метод балльной оценки.

Процесс составления органолептического профиля проводят по ГОСТ ISO 13299.

Органолептическую оценку проводит дегустационная комиссия. В процессе проведения органолептической оценки каждый дегустатор записывает свои оценки в дегустационный лист. Ошибочно внесенные оценки исправляют зачеркиванием и подписывают. Каждый дегустатор подписывает дегустационный лист и передает его председателю комиссии, после чего проводят обсуждение.

Обработку результатов органолептической оценки осуществляет секретарь дегустационной комиссии или другое лицо, назначенное председателем.

Результаты органолептической оценки сопоставляют с показателями, установленными ГОСТ 29050.

Органолептическую оценку перца проводят по 25-балльной шкале. Критерии балльной оценки перца приведены в таблице 2.

Таблица 2 — Критерии балльной оценки черного перца по 25-балльной шкале

Показатель качества	Оценка, баллы			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Внешний вид	Порошкообразный, с содержанием частиц размером не более 0,45 мм (сито № 045), не менее 95 %	Порошкообразный, с содержанием частиц размером не более 0,45 мм (сито № 045) от 90 % до 95 %	Порошкообразный, с содержанием частиц размером не более 0,45 мм (сито № 045) от 85 % до 90 %	Порошкообразный, с содержанием частиц размером не более 0,45 мм (сито № 045) не более 85 %
	7	5	4	1
Цвет	Однородный темно-серый	Однородный темно-серый или серый	Однородный темно-серый или серый со светло-коричневым оттенком с легким зеленоватым оттенком	Не однородный темно-серый или землисто-черный, с коричневым или желтоватым оттенком
	12	10	8	6
Аромат и вкус	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус среднежгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус слабожгучий	Аромат, не свойственный черному перцу. Вкус слабожгучий. Посторонние привкус и запах
	6	5	4	2
Общий балл	23—25	19—22	15—18	14 и ниже

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[3]	ИСО 11027:1993	Перец стручковый и эфирные масла перца, полученные способом экстракции. Определение содержания пиперина. Метод с применением жидкостной хроматографии с высокой степенью разрешения
[4]	ИСО 5564:1982	Перец черный и перец белый в зернах или молотый. Определение содержания пиперина. Спектрофотометрический метод
[5]	ДИН ЕН 15662:2018	Продукты пищевые растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов, используя газо-жидкостную хроматографию с предварительной экстракцией ацетонитрилом/разделением и очисткой с помощью дисперсионной твердофазной экстракции. Модульный мини-множественно-групповой метод

УДК 637.521.427:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: перец черный молотый, 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 19.07.2021. 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