ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 702.1.026— 2022

Российская система качества

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

Потребительские испытания

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество) и Всероссийским научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ВНИИКП — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

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 27 мая 2022 г. № 405-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

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

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

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

Потребительские испытания

Russian quality system. Oatmeal biscuits. Consumer testing

Дата введения — 2022—08—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овсяное печенье, представляющее собой мучное кондитерское изделие, реализуемое в розничной торговле (далее — продукция), и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях.

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 5698 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли

ГОСТ 5897 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 24901 Печенье. Общие технические условия

ГОСТ 33332 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 34552 Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы

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

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 «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

Издание официальное

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 ГОСТ 24901 и ГОСТ Р 702.0.001.

4 Требования к продукции, определяемые при проведении потребительских испытаний

4.1 Продукция должна соответствовать требованиям [1]—[3] и ГОСТ 24901.

4.2 Продукция не подлежит дальнейшей оценке при наличии отпотевания или следов конденсата на внутренней поверхности упаковки, а также следующих отклонений от органолептических показателей:

- несвежий, лежалый запах;
- прогорклый, салистый вкус.

4.3 Продукция дополнительно к требованиям по 4.1, 4.2 должна соответствовать опережающим требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Вид в изломе, консистенция	Имеет вязко-мягкую разрыхленную консистенцию, легко разламывается, не крошится
Массовая доля влаги, %, не более	5,5—10,5
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	0,45
Массовая доля трансизомеров жирных кислот жировой фракции печенья на сливочном масле, %, не более	8,0
Массовая доля трансизомеров жирных кислот жировой фракции печенья для всех видов жиров (кроме сливочного масла), %, не более	2,0
Массовая доля сорбиновой кислоты и ее солей сорбатов в пересчете на сорбиновую кислоту, мг/кг, не более	250,0
Содержание пестицидов	Не допускается*
* В пределах количественного обнаружения.	

5 Методы испытаний

5.1 Потребительские испытания продукции проводят на основе общих принципов по ГОСТ Р 54941.

5.2 Отбор образцов и подготовка проб — по ГОСТ 5904, ГОСТ Р 58185.

5.3 Определение вида в изломе и консистенции продукции — по ГОСТ 5897.

5.4 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 5900.

5.5 Определение массовой доли хлорида натрия — по ГОСТ 5698.

5.6 Определение массовой доли диоксида серы — по ГОСТ 34552.

5.7 Определение массовой доли сорбиновой кислоты — по ГОСТ 33332.

5.8 Определение содержания пестицидов — см. [4].

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] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[4] ДИН ЕН 15662:2018 — Продукция пищевая растительного происхождения. Мультиметод определения остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и разделения ацетонитрилом и очистки с помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный метод QuEChERS

УДК 664.681:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: печенье овсяное, овсяная мука, овсяные хлопья, потребительские испытания, методы контроля, пищевая ценность

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 30.05.2022. Подписано в печать 07.06.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,65.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru