ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПНСТ 333— 2018

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ПРЕСЕРВОВ ИЗ ФИЛЕ СЕЛЬДИ В МАСЛЕ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

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 25 декабря 2018 г. № 61-пнст

Правила применения настоящего стандарта и проведения его мониторинга установлены в ГОСТ Р 1.16—2011 (разделы 5 и 6).

Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии собирает сведения о практическом применении настоящего стандарта. Данные сведения, а также замечания и предложения по содержанию стандарта можно направить не позднее чем за 4 мес до истечения срока его действия разработчику настоящего стандарта по адресу: 115184 Москва, Средний Овчинниковский пер., д. 12 и/или в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии по адресу: 109074 Москва, Китайгородский проезд, д. 7, стр. 1.

*В случае отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты» и также будет размещена на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2019

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях 2
5 Методы контроля 3
Приложение А (обязательное) Отбор проб/формирование выборки 5
Библиография 6

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ПРЕСЕРВОВ ИЗ ФИЛЕ СЕЛЬДИ В МАСЛЕ

Russian system of quality. Comparative testing of preserves from herring fillet in oil

Срок действия — с 2019—03—01
до 2022—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает характеристики и правила отбора проб объекта сравнительных испытаний — пресервов из филе сельди в масле с целью предоставления информации потребителям, которая поможет им сделать обоснованный выбор, соответствующий их потребностям.

Настоящий стандарт разработан в развитие ГОСТ Р 54941.

Настоящий стандарт не применим для обязательного подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 166 (ИСО 3599—76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 26829 Консервы и пресервы из рыбы. Методы определения жира

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27001 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 30054 Консервы, пресервы из рыбы и морепродуктов. Термины и определения

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

Издание официальное

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксинподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

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

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

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ Р 50380 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 53183 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 54378 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения жизнеспособности личинок гельминтов

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

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 30054, ГОСТ Р 50380.

4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях

4.1 Сравнительным испытаниям подвергаются характеристики пресервов из филе сельди в масле, установленные в обязательных требованиях [1]—[5], а также нормативных документах, распространяющихся на пресервы из рыбы.

4.2 Характеристики, подвергающиеся испытаниям дополнительно к характеристикам, указанным в 4.1, а также нормативные значения характеристик указаны в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Норма
Внешний вид	Рыба покрыта маслом полностью. Филе, филе-кусочки, филе-ломтики или рулеты должны быть целыми с ровными срезами
Цвет рыбы	Свойственный данному виду рыбы. Не допускается пожелтение, связанное с окислением
Состояние масла	Прозрачное, по цвету свойственное данному виду масла
Запах	Приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего запаха
Вкус	Приятный, свойственный созревшей сельди, без постороннего привкуса
Консистенция рыбы	Нежная, сочная, допускается слегка плотная
Наличие чешуи	Не допускается
Массовая доля масла, %, не более	35,0
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %, не более	6,0
Количество прихвостовых филе-кусочков в единице потребительской упаковки, %, не более	15,0

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб/формирование выборки — в соответствии с приложением А.

5.2 Органолептические показатели:

- состояние потребительской упаковки — по ГОСТ 7631;
- масса нетто — по ГОСТ 26664;
- массовая доля масла, рыбы — по ГОСТ 26664;
- состояние, характеристика разделки, состояние кожных покровов, порядок укладывания, наличие налета белкового происхождения, количество прихвостовых филе-кусочков, размер основного продукта, наличие посторонних примесей, наличие чешуи, отклонение в размере — по ГОСТ 26664;
- запах, цвет, вкус, консистенция рыбы, костей, хрящей — по ГОСТ 26664;
- прозрачность, состояние, вкус, цвет заливки — по ГОСТ 26664.

5.3 Физико-химические показатели:

- массовая доля поваренной соли — по ГОСТ 27207;
- массовая доля жира в мясе рыбы — по ГОСТ 26829;
- массовая доля консервантов — по ГОСТ 27001, [6].

5.4 Показатель паразитарной чистоты — по ГОСТ Р 54378, [7]—[9].

5.5 Микробиологические показатели:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- БГКП (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- S.aureus — по ГОСТ 31746;
- сульфидредуцирующие клостридии — по ГОСТ 29185;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- сальмонеллы — по ГОСТ 31659;
- плесени и дрожжи — по ГОСТ 10444.12.

5.6 Полихлорированные бифенилы — по ГОСТ 31792, ГОСТ 31983, [10], [11].

5.7 Нитрозамины — по [12].

5.8 Гистамин — по ГОСТ 31789.

5.9 Токсичные элементы:

- свинец — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 34141, [13], [14];

- мышьяк — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 34141, ГОСТ Р 51766;
- кадмий — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 34141, [13], [14];
- ртуть — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141, ГОСТ Р 53183, [15].

5.10 Пестициды:

- сумма изомеров ГХЦГ — [16]—[19];
- ДДТ и метаболиты — [16]—[19].

5.11 Диоксины — по ГОСТ 31792.

5.12 Радионуклиды:

- цезий-138 — по ГОСТ 32161, [20], [21];
- стронций-90 — по ГОСТ 32163, [20], [22].

5.13 Длину (толщину) кусочков, филе, филе-кусочков, рулетов измеряют металлической линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

5.14 Определение длины кристаллов струвита измеряют металлической линейкой по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм или штангенциркулем по ГОСТ 166.

5.15 Определение видовой принадлежности — по [23].

Приложение А
(обязательное)

Отбор проб/формирование выборки

А.1 Цель и назначение отбора проб/формирования выборки (далее — отбор) — получение представительной (репрезентативной) пробы продукции, позволяющей получить объективную информацию о данной партии или продукции в целом с использованием предусмотренных для этой цели методов исследования (анализа).

А.2 Отбор проводят по ГОСТ Р 54941.

А.3 Упакованная в потребительскую упаковку единица продукции является точечной пробой.

А.4 Точечные пробы отбирают из разных мест партии продукции методом случайного отбора.

А.5 При отборе точечных проб проводят контроль внешнего вида продукции. Не допускается проводить отбор проб продукции в поврежденной потребительской упаковке или имеющей следы загрязнения.

А.6 Отбор проб должен исключать повреждение продукции.

А.7 Из точечных проб составляют объединенную пробу, обеспечивая при этом усреднение по объему образца. Для формирования объединенной пробы точечные пробы без нарушения потребительской упаковки помещают в групповую упаковку.

А.8 Количество и масса отбираемых единиц продукции должны быть достаточными для формирования и выделения из объединенной пробы средней пробы для выполнения в лаборатории необходимых видов исследований продукции с учетом применяемых методик анализа и количества повторов исследования, удовлетворяющего требованиям статистической достоверности результата, и составлять не менее 2200 г и не менее восьми единиц продукции. Масса навески, необходимая для проведения каждого вида исследований, устанавливается методами контроля, указанными в разделе 5 настоящего стандарта.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 040/2016 — О безопасности рыбы и рыбной продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[6] Методика выполнения измерений МВИ.МН 806—98 — Методика определения концентраций сорбиновой и бензойной кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[7] Методические указания МУ 3.2.1756—03 — Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями

[8] Методика паразитологического инспектирования морской рыбы и рыбной продукции (морская рыба-сырец, рыба охлажденная и мороженая)

[9] Методические указания МУК 3.2.988—00 — Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки

[10] Методические указания МУК 4.1.1023—01 — Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах

[11] Методические указания МУ А1-030 — Методические указания по арбитражному определению стойких полихлорированных органических загрязнителей (дибензодиоксины и дибензофураны) с использованием хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения в пищевой продукции

[12] Методические указания МУК 4.4.1.011—93 — Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[13] МУ 01-19/47—11 — Атомно-адсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье

[14] Методические указания МУК 4.1.986—00 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[15] Методические указания МУ 5178—90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[16] Методические указания МУ 3151—84 — Методические указания по избирательному газохроматографическому определению хлорорганических пестицидов в биологических средах (моче, крови, жировой ткани и грудном женском молоке)

[17] Методические указания МУ 4362—87 — Методические указания по систематическому ходу анализа биологических сред на содержание пестицидов различной химической природы

[18] Методические указания МУ 6129—91 — Методические указания по групповой идентификации хлорорганических пестицидов и их метаболитов в биоматериале, продуктах питания и объектах окружающей среды методом адсорбционной высокоэффективной жидкостной хроматографии

[19] Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочное издание/Под ред. М.А. Клисенко. — М.: «Колос»

[20]	Методические указания МУК 2.6.1.1194—03	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[21]	Методические указания МУК 4.3.2504—09	Цезий-137. Определение удельной активности в пищевых продуктах
[22]	Методические указания МУК 4.3.2503—09	Стронций-90. Определение удельной активности в пищевых продуктах
[23]	Методические рекомендации МР № 4.0002—15	Рыбы и рыбная продукция. Методы определения видовой принадлежности на основе секвенирования амплифицированных фрагментов ДНК

УДК 006.73:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: сравнительные испытания, пресервы из филе сельди в масле, характеристики, нормативное значение, методы контроля

БЗ 2—2019

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 25.12.2018. Подписано в печать 09.01.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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