ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПНСТ 293— 2018

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ СТРУКТУРИРОВАННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБНОГО ФАРША — КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» («Роскачество»)

2 ВНЕСЕН Проектным техническим комитетом по стандартизации ПТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 июля 2018 г. № 30-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, 2018

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 3
5 Методы контроля 3
Приложение А (обязательное) Отбор проб/формирование выборки 5
Библиография 6

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ СТРУКТУРИРОВАННЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РЫБНОГО ФАРША — КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК

Russian system of quality. Comparative testing of structured products from fish mince — crab sticks

Срок действия — с 2018—11—01
до 2021—11—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает характеристики и правила отбора проб объекта сравнительных испытаний — структурированных изделий из рыбного фарша — крабовых палочек (далее — крабовые палочки) 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 7631 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

ГОСТ 7636 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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 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 28566 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества энтерококков

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

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

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

ГОСТ 31339 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб

Издание официальное

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 31719 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

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 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 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32736 Упаковка потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

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

ГОСТ Р 52174 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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 53214 (ИСО 24276:2006) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения

ГОСТ Р 53244 (ИСО 21570:2005) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

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

ГОСТ Р 55576 Корма и кормовые добавки. Метод качественного определения регуляторных последовательностей в геноме сои и кукурузы

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].

4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях

4.1 Сравнительным испытаниям подвергаются характеристики крабовых палочек, установленные в обязательных требованиях [1]—[5], а также нормативных документах, распространяющихся на пищевые крабовые палочки.

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 продукта	Палочки одинаковой длины, целые с чистой поверхностью, окрашенные с одной стороны от розового до красного цвета в оболочке из полимерных материалов. Отклонение длины палочек в упаковке не более 0,5 см
Вкус	Приятный, свойственный крабовому мясу, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный крабовому мясу, без постороннего запаха
Консистенция	Сочная, упругая
Массовая доля белка, %, не менее	8,0
Массовая доля углеводов (крахмала), %, не более	14,0
Массовая доля жира, %, не более	3,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5
Содержание растительного белка (соя)	Не допускается
ГМИ	Не допускаются

5 Методы контроля

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

5.2 Внешний вид, качество герметичности потребительской упаковки — визуально.

5.3 Внешний вид продукта, длина палочек, вкус и запах, консистенция — по ГОСТ 7631.

5.4 Масса нетто — по ГОСТ 31339.

5.5 Массовая доля белка, жира, влаги — по ГОСТ 7636.

5.6 Массовая доля углеводов (крахмала) — по ГОСТ 10574.

5.7 Массовая доля поваренной соли — по ГОСТ 7636.

5.8 Наличие растительного белка — по ГОСТ 31719, ГОСТ Р 55576.

5.9 Содержание красителей — по [6].

5.10 Содержание консервантов — по ГОСТ 27001.

5.11 Содержание фосфора — по ГОСТ 7636.

5.12 Качество герметичности упаковки, наличие посторонних примесей — по ГОСТ 32736.

5.13 Мезофильные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы — по ГОСТ 10444.15.

5.14 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747.

5.15 S.aureus — по ГОСТ 31746.

5.16 Сульфитредуцирующие клостридии — по ГОСТ 29185.

5.17 Бактерии Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031.

5.18 Бактерии рода Salmonella — по ГОСТ 31659.

5.19 Бактерии семейства Enterococcus — по ГОСТ 28566.

5.20 Токсичные элементы:

- свинец — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, [7]—[9];

- мышьяк — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707, ГОСТ 34141, ГОСТ Р 51766;
- кадмий — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141, [7]—[9];
- ртуть — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34141, ГОСТ Р 53183, [10].

5.21 Радиоактивные элементы:
- цезий-137 — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164, [11];
- стронций-90 — по ГОСТ 32163, ГОСТ 32164, [11].

5.22 Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА) — по [12].

5.23 ГХЦГ (α, β, γ- изомеры) — по [13].

5.24 ДДТ и его метаболиты — по [13].

5.25 Полихлорированные бифенилы — по ГОСТ 31983, [14], [15].

5.26 ГМИ — по ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 53214, ГОСТ Р 53244, [16], [17].

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 1 кг и не менее семи единиц продукции. Масса навески, необходимая для проведения каждого вида исследований, устанавливается методами контроля, указанными в разделе 5 настоящего стандарта.

Библиография

[1]	Технический регламент Евразийского экономического 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 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[6]	Руководство Р 4.1.1672—03	Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище
[7]	Методические указания МУ 01-19/47-11	Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье. Методические указания
[8]	Методические указания МУК 4.1.985—00	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[9]	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
[10]	Методические указания МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[11]	Методические указания МУК 2.6.1.1194—03	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[12]	Методические указания МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля
[13]	Методические указания МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[14]	Методические указания МУК 4.1.1023—01	Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов (ПХБ) в пищевых продуктах
[15]	Методика выполнения измерений МВИ.МН.2352—2005	Методика одновременного определения остаточных количеств полихлорированных бифенилов и хлорорганических пестицидов в рыбе, рыбной продукции с помощью газожидкостной хроматографии
[16]	Методические указания МУК 4.2.2304—07	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[17]	Методические указания МУ 2.3.2.1917—04	Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

УДК 006.73:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: Российская система качества, сравнительные испытания, изделия структурированные из рыбного фарша, крабовые палочки, характеристики, нормативное значение, методы контроля

БЗ 9—2018/58

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

Сдано в набор 02.08.2018. Подписано в печать 07.08.2018. 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, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru