ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПНСТ 291— 2018

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ КЛЮКВЕННЫХ МОРСОВ

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. № 28-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
Приложение Б (справочное) Природное содержание отдельных веществ в соке из клюквы 6
Библиография 7

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ КЛЮКВЕННЫХ МОРСОВ

Russian system of quality. Comparative testing of cranberry mors

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

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает характеристики и правила отбора проб объекта сравнительных испытаний — клюквенных морсов (далее — морсы) 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 8756.1 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.9 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка

ГОСТ 8756.18 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары*

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 12856 Продукция пищевая. Определение ацесульфама калия, аспартама и сахарина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 12857 Продукция пищевая. Определение цикламата методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 25555.3 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 26323 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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

* С 01.01.2019 г. действует ГОСТ 8756.18—2017 «Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки».

Издание официальное

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30710 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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

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

ГОСТ 32709 Продукция соковая. Методы определения антоцианинов

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

ГОСТ 33406 Продукция алкогольная, безалкогольная и соковая, добавки вкусоароматические. Определение содержания синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33462 Продукция соковая. Определение натрия, калия, кальция и магния методом атомно-абсорбционной спектрометрии

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

ГОСТ Р 51239 (ДИН 1138–94) Соки фруктовые и овощные. Метод определения L-яблочной кислоты

ГОСТ Р 51434 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности

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 53193 Напитки алкогольные и безалкогольные. Определение кофеина, аскорбиновой кислоты и ее солей, консервантов и подсластителей методом капиллярного электрофореза

ГОСТ Р 54639 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ Р 54744 Продукция соковая. Определение хинной, яблочной и лимонной кислот в продуктах из клюквы и яблок методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ Р 56931 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Вольтамперометрический метод определения содержания ртути

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].

4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях

4.1 Сравнительным испытаниям подвергаются характеристики морсов, установленные в обязательных требованиях [1] — [5], а также нормативных документах, распространяющихся на морсы.

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
Массовая доля осадка в морсе клюквенном осветленном, %, не более	0,3
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
Сорбиновая кислота	Не допускается
Бензойная кислота	Не допускается выше уровня природного содержания, характерного для сока из клюквы, в пересчете на морс с заявленной объемной долей клюквенного сока (пюре)*
Подсластители	Не допускаются
Ароматизаторы	Не допускаются
Антоцианины	Профиль антоцианинов, характерный для клюквы
Яблочная кислота, г/дм³	На уровне природного содержания, характерного для сока из клюквы, в пересчете на морс с заявленной объемной долей клюквенного сока (пюре)*
Хинная кислота, г/дм³	На уровне природного содержания, характерного для сока из клюквы, в пересчете на морс с заявленной объемной долей клюквенного сока (пюре)*
Калий, мг/дм³	На уровне природного содержания, характерного для сока из клюквы, в пересчете на морс с заявленной объемной долей клюквенного сока (пюре)*
Натрий, мг/л, не более	70
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,8
* Информация о природном содержании вещества в соке из клюквы приведена в приложении Б.	

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб/формирование выборки — в соответствии с приложением А.
5.2 Герметичность стеклянной упаковки — по ГОСТ 8756.18
5.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.
5.4 Определение массовой доли осадка в клюквенном осветленном морсе — по ГОСТ 8756.9.
5.5 Определение минеральной примеси — по ГОСТ 25555.3.
5.6 Определение примеси растительного происхождения — по ГОСТ 26323.
5.7 Определение посторонних примесей — визуально.
5.8 Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот — по ГОСТ 33332.

5.9 Определение содержания красителей — по ГОСТ 33406, [6].

5.10 Определение содержания подсластителей — по ГОСТ EN 12856, ГОСТ EN 12857, ГОСТ Р 53193.

5.11 Определение массовой концентрации антоцианинов — по ГОСТ 32709.

5.12 Определение содержания хинной и яблочной кислот — по ГОСТ Р 51239, ГОСТ Р 54744, [6].

5.13 Определение массовой концентрации калия и натрия — по ГОСТ 33462.

5.14 Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту) — по ГОСТ Р 51434.

5.15 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

5.16 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

5.17 Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161.

5.18 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.19 Определение наличия токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, ГОСТ Р 54639, ГОСТ Р 56931.

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

Приложение Б
(справочное)

Природное содержание отдельных веществ в соке из клюквы

Б.1 Природное содержание отдельных веществ в соке из клюквы в соответствии с [7] приведено в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Вещество	Содержание в соке из клюквы
Бензойная кислота	До 400 мг/л
Яблочная кислота	6—14 г/л
Хинная кислота	5—13 г/л
D-изолимонная кислота	30—90 мг/л
Калий	600—1200 мг/л

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 — Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

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

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — 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] Руководство Р 4.1.1672-03 — Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

[7] Свод правил для оценки качества фруктовых и овощных соков Европейской ассоциации производителей фруктовых соков (Code of Practice for Evaluation of Fruit and Vegetables Juices. A.I.J.N.)

УДК 006.73:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: Российская система качества, сравнительные испытания, клюквенные морсы, характеристики, нормативное значение, методы контроля

БЗ 8—2018/23

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 02.08.2018. Подписано в печать 08.08.2018. 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