ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

П Р Е Д В А Р И Т Е Л Ь Н Ы Й
Н А Ц И О Н А Л Ь Н Ы Й
С Т А Н Д А Р Т
Р О С С И Й С К О Й
Ф Е Д Е Р А Ц И И

ПНСТ 252— 2017

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ИКРЫ ЛОСОСЕВОЙ ЗЕРНИСТОЙ БАНОЧНОЙ

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 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 декабря 2017 г. № 63-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 соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты» и также будет размещено на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 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 2
5 Методы контроля 3
Приложение А (обязательное) Отбор проб/формирование выборки 4
Приложение Б (обязательное) Определение массовой доли отстоя в икре лососевой зернистой 5
Библиография 6

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ИКРЫ ЛОСОСЕВОЙ ЗЕРНИСТОЙ БАНОЧНОЙ

Russian system of quality. Comparative testing of grained salmon caviar packed in cans

Срок действия — 2018—03—01
до 2021—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает характеристики и правила отбора проб объекта сравнительных испытаний — икры лососевой зернистой баночной с целью предоставления информации потребителям, которая поможет им сделать обоснованный выбор, соответствующий их потребностям.

Настоящий стандарт разработан в развитие ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Настоящий стандарт не применим для обязательного подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 4403 Ткани для сит из шелковых и синтетических нитей. Общие технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 10444.12 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 18173 Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия

ГОСТ 25336 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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 29185 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 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707 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 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 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 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

ГОСТ Р 50962 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 53183 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53228 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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 ГОСТ Р 50380.

4 Технические требования, проверяемые при сравнительных испытаниях

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

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

Таблица 1

Характеристика	Номинальное значение
Запах	Отсутствие запаха окислившегося растительного масла
Вкус	Отсутствие вкуса окислившегося растительного масла
Наличие отстоя («джуса»)	Не более 5 %
Массовая доля поваренной соли, %	3,0—5,0
Наличие живых и мертвых паразитов и их личинок	Не допускается

5 Методы контроля

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

5.2 Определение видовой принадлежности — по ГОСТ 31719, [6].

5.3 Определение органолептических, физических и химических показателей:

- запах, вкус, внешний вид, наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке) — по ГОСТ 7631;
- масса нетто – по ГОСТ 31339, ГОСТ 8.579;
- содержание поваренной соли — по ГОСТ 7636;
- массовая доля отстоя («джуса») — в соответствии с приложением Б;
- массовая доля консервантов:
- сорбиновая кислота — по ГОСТ 7636;
- бензойнокислый натрий — по ГОСТ 27001;
- уротропин — по ГОСТ 7636.

5.4 Определение микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- БГКП (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы и Listeria Monocytogenes — по ГОСТ 31659, ГОСТ 32031;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- плесени и дрожжи — по ГОСТ 10444.12.

5.5 Показатель паразитарной чистоты — [7], [8], [9].

5.6 Наличие сульфидредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185.

5.7 Определение полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 31983, [10].

5.8 Определение токсичных элементов:

- свинец — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, [11];
- мышьяк — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ Р 51766;
- кадмий — по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, [11];
- ртуть — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, [12].

5.9 Содержание пестицидов:

- сумма изомеров ГХЦГ — [13], [14], [15], [16], [17];
- ДДТ и метаболиты — [13], [14], [15], [16], [17].

5.10 Определение радионуклидов:

- стронций-90 — по ГОСТ 32163, [18], [19];
- цезий-137 — по ГОСТ 32161, [18], [20].

5.11 Наличие антибиотиков — по ГОСТ 31694; [21].

5.12 Наличие диоксинов — по ГОСТ 31792.

5.13 Наличие нитрозаминов — [22].

Допускается применение других методов контроля, утвержденных в установленном порядке.

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 производится по ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

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

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

А.5 При отборе точечных проб проводится контроль температуры хранения и внешнего вида продукции. Не допускается проводить отбор проб при несоответствии температуры хранения, указанной на упаковке продукции, продукции в поврежденной потребительской упаковке.

А.6 Отбор проб должен исключать повреждение продукции, попадание в продукцию случайных, посторонних примесей.

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 помещаются 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 840 г, не менее шести единиц продукции. Масса навески, необходимая для проведения каждого вида исследований, устанавливается методами контроля, указанными в разделе пять настоящего стандарта.

Приложение Б
(обязательное)

Определение массовой доли отстоя в икре лососевой зернистой

Б.1 Сущность метода

Метод основан на определении массы фильтрата, отделившегося в процессе термостатирования навески продукта.

Б.2 Оборудование, реактивы, растворы

Термостат, поддерживающий температуру (30 ± 1) по ГОСТ ISO 7218.

Весы специального (1) класса точности по ГОСТ Р 53228 с наибольшим пределом взвешивания 200 г и погрешностью ±0,02 г.

Пробирка П1-21-200 ХС по ГОСТ 25336.

Стакан В-1-50 ТС по ГОСТ 25336.

Воронка лабораторная В-56-80 ХС по ГОСТ 25336.

Чашки Петри среднего размера диаметром от 90 до 100 мм из полимерных материалов.

Газ-сито с полотняным переплетением по ГОСТ 4403, размером 8 × 8.

Штатив для химических пробирок.

Ложки одноразового использования по ГОСТ Р 50962.

Б.3 Проведение испытания

Образец продукта выдерживают при комнатной температуре до достижения температуры продукта плюс 20 °С.

На весах взвешивают химическую пробирку с воронкой (в стакане) и отдельно газ-сито с точностью до 0,01 г.

В пробирку с воронкой и газ-ситом взвешивают навеску продукта, предварительно перемешанного, массой 20,00 г с абсолютной погрешностью 0,01 г; накрывают (одной половиной чашки Петри) и устанавливают в штативе, который термостатируют при температуре 30 °С (±1) в течение двух часов.

По истечении времени, штатив вынимают из термостата, удаляют газ-сито вместе с навеской продукта.

При достижении фильтратом комнатной температуры, проводят взвешивание пробирки с воронкой и фильтратом.

Б.4 Обработка результатов

Массовую долю отстоя в икре лососевой зернистой (X) в процентах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(m_2 - m_1 - a)\cdot 100}{b},$$

где X — массовая доля отстоя, %

m_1 — масса пробирки с воронкой до термостатирования, г;

m_2 — масса пробирки, воронки и фильтра после термостатирования, г;

a — масса газ-сита, г;

b — масса навески продукта, г.

За результат анализа принимают среднее арифметическое не менее трех параллельных определений.

Библиография

[1] ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

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

[5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

[6] МР 4.0002-15 Методы определения видовой принадлежности на основе секвенирования амплифицированных фрагментов ДНК

[7] МУ 3.2.1756-03 Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями

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

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

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

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

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

[13] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

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

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

[16] 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

[17] МУК 4.1.1132 Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Справочное издание/Под ред. М.А. Клисенко. — М.: «Колос»

[18] МУК 2.6.1.1194-03 Радиационный контроль Sr-90 и Cs-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[19] МУК 4.3.2503-09 Стронций-90. Определение удельной активности в пищевых продуктах

[20] МУК 4.3.2504-09 Цезий-137. Определение удельной активности в пищевых продуктах

[21] МУК 4.1.2158-07 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

[22] МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

УДК 006.73:006.354 ОКС 03.120.99

Ключевые слова: икра зернистая, сорбиновая кислота, бензойнокислый натрий, «джус»

.

БЗ 12—2017/104

Редактор *Ю.С. Токмакова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 10.01.2018. Подписано в печать 15.01.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 32 экз. Зак. 148.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru