МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31743— 2017

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Обществом с ограниченной ответственностью «Макарон-Сервис»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 1 июня 2017 г. № 51)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 октября 2017 г. № 1378-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31743—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 31743—2012

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2017

В Российской Федерации 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ

Общие технические условия

Macaroni products. General specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на макаронные изделия из пшеничной муки и воды с добавлением или без добавления дополнительного сырья и/или пищевых добавок.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17527—2014 (ISO 21067:2007) Упаковка. Термины и определения

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31464—2012 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 31491—2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

Издание официальное

ГОСТ 31707—2012 (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 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31750—2012 Изделия макаронные. Методы идентификации

ГОСТ 31964—2012 Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 17527, а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **макаронные изделия:** Пищевой продукт, изготовляемый из продуктов переработки зерновых и незерновых культур с использованием дополнительного сырья и без него, смешиванием с водой, при дальнейшем формовании и высушивании различными способами.

3.2 **группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления.

3.3 **макаронные изделия группы А:** Макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.4 **макаронные изделия группы Б:** Макаронные изделия, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

3.5 **макаронные изделия группы В:** Макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной из мягкой пшеницы хлебопекарной или общего назначения.

3.6 **сорт макаронных изделий:** Качественная характеристика макаронных изделий в зависимости от сорта основного сырья, используемого для их изготовления.

3.7 **макаронные изделия группы А высшего сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,9 %, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.8 **макаронные изделия группы А первого сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 1,2 %, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.9 **макаронные изделия группы А второго сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 1,9 %, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.

3.10 **макаронные изделия группы Б высшего сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,6 %, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

3.11 **макаронные изделия группы Б первого сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,75 %, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.

3.12 **макаронные изделия группы В высшего сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,56 %, изготовленные из муки пшеничной из мягкой пшеницы хлебопекарной или общего назначения.

3.13 **макаронные изделия группы В первого сорта:** Макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,75 %, изготовленные из муки пшеничной из мягкой пшеницы хлебопекарной или общего назначения.

3.14 **тип макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся по форме.

3.15 **трубчатые макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде прямой или изогнутой трубки.

3.16 **нитевидные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму круга в поперечном сечении.

3.17 **ленточные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде нитей, имеющих форму овала в поперечном сечении.

3.18 **фигурные макаронные изделия:** Макаронные изделия, сформованные в виде объемных или плоских фигур.

3.19 **короткие макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной менее 200 мм.

3.20 **длинные макаронные изделия:** Макаронные изделия длиной 200 мм и более.

3.21 **одинарные макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, не имеющие изгибов.

3.22 **мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий:** Длинные макаронные изделия, сформованные в мотки [бантики, гнезда, брикеты].

3.23 **двойные гнутые макаронные изделия:** Длинные макаронные изделия, высушенные в подвесном состоянии на бастунах.

3.24 **мелкий формат (макаронных изделий):** Макаронные изделия с линейными размерами до 4 мм.

3.25 **прессованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется путем продавливания через матрицу.

3.26 **штампованные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста штампом.

3.27 **резаные макаронные изделия:** Макаронные изделия, тип которых формируется из ленты уплотненного теста ножом.

4 Классификация

4.1 Макаронные изделия подразделяют на группу А (макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий) и на сорта: высший, первый и второй; группы Б и В — на высший и первый. Для макаронных изделий, изготовленных с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноименным с дополнительным сырьем наименованием.

Пример — Обозначение макаронных изделий группы А из муки высшего сорта с использованием в качестве дополнительного сырья яичного порошка: «Группа А высший сорт яичные».

4.2 В зависимости от способа формования макаронные изделия подразделяют на резаные, прессованные и штампованные.

4.3 Макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.

4.4 Макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие.

4.5 Длинные макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда.

Массу и размеры длинных макаронных изделий, сформированных в мотки, бантики и гнезда, не ограничивают.

5 Общие технические требования

5.1 Макаронные изделия следует изготавливать в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Макаронные изделия «яичные» должны иметь ограничения по массе яиц в пересчете на 1 кг муки — не менее 200 г или по содержанию яичного порошка — не менее 25 г.

5.2.2 По органолептическим показателям макаронные изделия должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья
Форма	Соответствующая типу изделий
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха

5.2.3 По физико-химическим показателям макаронные изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма						
	Группа А			Группа Б		Группа В	
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Влажность изделий, %, не более*	13	13	13	13	13	13	13
Кислотность изделий, град, не более: - томатных - остальных	 10 4	 — 4	 — 5	 10 4	 — 4	 10 4	 — 4
Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество, %, не менее	10,5	10,5	10,5	—	—	—	—
Зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе HCl, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более овощных, яичных	0,90 1,40	1,20 1,70	1,90 2,40	0,60 1,10	0,75 1,25	0,56 1,10	0,75 1,25
Содержание муки из мягкой пшеницы, %, не более	15	15	15	—	—	—	—
Сухое вещество, перешедшее в варочную воду, %, не более для мелкого формата и нитевидных диаметром до 1 мм	6,0 9,0						
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100						
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3 при размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении						
Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	Не допускается						
* Для остальных, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, — не более 11 %.							

5.2.4 По микробиологическим показателям макаронные изделия должны соответствовать требованиям, установленным [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в макаронных изделиях должно соответствовать требованиям, установленным в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Пищевые добавки вносят в макаронные изделия в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении макаронных изделий используют следующее основное сырье :

- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 31463;
- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 31491;
- муку пшеничную по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 При изготовлении макаронных изделий используют следующее дополнительное сырье:

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные по ГОСТ 31464, ГОСТ 30363;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065.

Допускается использовать основное и дополнительное сырье по другим нормативным документам, при условии обеспечения безопасности продукции в соответствии [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 При изготовлении макаронных изделий в качестве технологического сырья используют питьевую воду в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка каждой единицы потребительской упаковки макаронных изделий должна соответствовать [3], [4] со следующими дополнениями:

- группа продукта, сорт;
- способ приготовления;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

На каждую единицу потребительской упаковки макаронных изделий допускается наносить придуманное название.

5.4.2 В наименовании продукта не указывают следующие характеристики макаронных изделий: «трубчатые», «нитевидные», «ленточные», «узкие», «длинные», «короткие», «резаные», «прессовые», «штампованные», «плоские», «объемные», «обыкновенные».

5.4.3 На потребительской упаковке, обеспечивающей возможность визуального определения упакованного продукта, наименование допускается ограничить словами «Макаронные изделия».

5.4.4 На потребительской упаковке, не обеспечивающей возможность визуального определения упакованного продукта, наносят рисунок, соответствующий его натуральной форме и размерам.

5.4.5 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги». Маркировка каждой единицы транспортной упаковки макаронных изделий должна соответствовать [3], [4] со следующими дополнениями:

- товарный знак (при его наличии);
- группа, сорт и форма;
- масса нетто при стандартной влажности.

На каждой единице транспортной упаковки указывают число единиц фасованной продукции.

5.4.6 Макаронные изделия, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Макаронные изделия фасуют в потребительскую упаковку.

5.5.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.3 Допускается различная форма фигурных макаронных изделий при условии их однородности в одной упаковочной единице.

5.5.4 Допускается в одну упаковочную единицу потребительской упаковки упаковывать овощные макаронные изделия с разным дополнительным сырьем.

5.5.5 Масса нетто упакованной продукции должна соответствовать указанной на этикетке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто на момент формирования конкретной упаковочной единицы макаронных изделий — по ГОСТ 8.579.

5.5.6 Макаронные изделия, предназначенные для перевозки водным или железнодорожно-водным транспортом, а также отправляемые в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31964.

6.2 Контроль показателей качества и безопасности макаронных изделий проводят в соответствии с порядком, установленным производителем продукции.

7 Отбор проб и методы контроля

7.1 Отбор проб, определение цвета, формы, вкуса, запаха, влажности, кислотности, золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты, сохранности формы сваренных макаронных изделий, сухого вещества, перешедшего в варочную воду, белка, массовой доли золы, металломагнитной примеси, зараженности вредителями — по ГОСТ 31964.

7.2 Определение содержания яичных продуктов, наличие и количественное содержание муки мягкой пшеницы — по ГОСТ 31750.

7.3 Определение массовой доли ртути — по ГОСТ 26927, мышьяка — по 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 26930, свинца — по ГОСТ 26932, кадмия — по ГОСТ 26933.

7.4 Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Определение содержания радионуклидов — по ГОСТ 32161.

7.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.6 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Макаронные изделия перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

Пакетирование грузов — по ГОСТ 23285.

8.2 При перевозке макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями хлебных запасов, без постороннего запаха.

8.3 Макаронные изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70 % и температурой не более 35 °С.

8.4 Помещения для хранения макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями.

Хранение макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

8.5 Число рядов укладки макаронных изделий, упакованных в транспортную упаковку на стеллажах или поддонах:

- 6 — для ящиков из гофрированного картона;
- 7 — для бумажных мешков.

8.6 В зависимости от ассортимента макаронных изделий, применяемой технологии и оборудования упакованную продукцию допускается складировать в большее число рядов, позволяющее сохранить качество готовых изделий, при условии нагрузки на нижний ряд упакованной продукции не более 130 г/см^2.

8.7 Рекомендуемые сроки годности макаронных изделий со дня изготовления:

- 12 мес — для яичных;
- 24 мес — для овощных и без дополнительного сырья.

Срок годности устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

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

УДК 664.694:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: изделия макаронные, основное и дополнительное сырье, группа макаронных изделий, сорт макаронных изделий, тип макаронных изделий, трубчатые макаронные изделия, нитевидные макаронные изделия, ленточные макаронные изделия, фигурные макаронные изделия, короткие макаронные изделия, длинные макаронные изделия, одинарные макаронные изделия, мотки [бантики, гнезда, брикеты] макаронных изделий, двойные гнутые макаронные изделия, мелкий формат макаронных изделий, прессованные макаронные изделия, штампованные макаронные изделия, резаные макаронные изделия

БЗ 9—2017/54

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 11.10.2017. Подписано в печать 20.10.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26. Тираж 38 экз. Зак. 2027.

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