МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32908— 2014

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Обществом с ограниченной ответственностью «Макарон-Сервис» (ООО «Макарон-Сервис»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 ноября 2014 г. № 1587-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32908—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2015

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Общие технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы отбора проб и контроля качества 4
8 Транспортирование и хранение 4
Библиография 6

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ

Общие технические условия

Gluten-free macaroni products. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на специализированный пищевой продукт — безглютеновые макаронные изделия с содержанием глютена не более 20 мг/кг, изготовленные из рисовой и/или кукурузной, и/или гречневой муки, и/или крахмала, и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

Требования безопасности в соответствии с 5.2.2 и 5.2.3, к маркировке с 5.4 и [1].

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 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия*

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 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

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—2003 Упаковка. Термины и определения

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

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 28432—90 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010.

Издание официальное

ГОСТ 31196—2013 Изделия макаронные безглютеновые. Иммуноферментный метод определения глиадина

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

ГОСТ 31645—2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31671—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31743—2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

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 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 31964, ГОСТ 31743, ГОСТ 17527, а также следующий термин с соответствующим определением.

3.1 **безглютеновые макаронные изделия:** Макаронные изделия, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен.

4 Классификация

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

4.2 Безглютеновые макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.

4.3 Безглютеновые макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие.

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

5 Общие технические требования

5.1 Безглютеновые макаронные изделия изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, [2], [3] с соблюдением санитарных норм и правил, рецептур и технологических инструкций.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий используемому сырью
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха
Форма	Соответствующая типу изделий

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность изделий, %, не более*	13
Кислотность изделий, град, не более	5
Содержание глютена мг/кг, не более	20
Сохранность формы, % не менее	80
Зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе HCl, не более	0,2
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 безглютеновых макаронных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, — не более 11 %.	

5.2.3 Микробиологические показатели, содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов в безглютеновых макаронных изделиях не должны превышать нормы, установленные [2], [3], а также санитарными правилами, нормами или техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 При изготовлении безглютеновых макаронных изделий используют следующее основное сырье:

- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159.

5.3.2 При изготовлении безглютеновых макаронных изделий используют следующее дополнительное сырье:

- овощи сушеные по государственным стандартам и другой нормативной документации, действующей на территории государства, принявшего стандарт;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432.

Допускается использовать основное и дополнительное сырье по другим нормативным документам, в т.ч. ввозимое по импорту и отвечающее требованиям настоящего стандарта, обеспечивающим безопасность продукции.

5.3.3 При изготовлении безглютеновых 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 на потребительской упаковке безглютеновых макаронных изделий — в соответствии [1], а также санитарными правилами, нормами или техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно» и «Беречь от влаги».

5.4.3 Безглютеновые макаронные изделия, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Безглютеновые макаронные изделия фасуют в потребительскую упаковку.

5.5.2 Безглютеновые макаронные изделия массой не более 5 кг фасуют в пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов, соответствующих требованиям [4], обеспечивающих сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

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

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

5.5.5 Безглютеновые макаронные изделия массой не более 30 кг, фасованные в потребительскую упаковку, упаковывают в транспортную упаковку, соответствующую требованиям [4] и обеспечивающую сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.6 Безглютеновые макаронные изделия массой свыше 5 кг и не более 30 кг фасуют в упаковку, соответствующую требованиям [4] и обеспечивающую сохранность упакованной продукции при ее хранении и транспортировании.

5.5.7 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.

5.5.8 Безглютеновые 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 безопасности безглютеновых макаронных изделий проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, гарантирующим его безопасность.

7 Методы отбора проб и контроля качества

7.1 Отбор проб, определение цвета, вкуса, запаха, формы, влажности, кислотности, сохранности формы, золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе HCl, металломагнитной примеси, зараженности вредителями и загрязненности — по ГОСТ 31964.

7.2 Определение массовой доли токсичных элементов в безглютеновых макаронных изделиях

Определение массовой доли ртути — по ГОСТ 26927, мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31671, свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178.

7.3 Определение содержания микотоксинов, пестицидов, радионуклидов в безглютеновых макаронных изделиях

Определение содержания микотоксинов — по ГОСТ 30711, радионуклидов и пестицидов — по установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Определение микробиологических показателей в безглютеновых макаронных изделиях

Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

7.5 Определение содержания глютена (глиадина)

Определение содержания глютена (глиадина) — по ГОСТ 31196.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Безглютеновые 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 безглютеновых макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

8.3 Безглютеновые макаронные изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70 % и температурой не более 30 °С, исключающих попадания прямых солнечных лучей на упаковку.

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

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

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

6 — для ящиков из гофрированного картона;

7 — для бумажных мешков.

8.6 Срок годности безглютеновых макаронных изделий устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880

[3] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

УДК 664.694:006.354 МКС 67.060 Н35

Ключевые слова: изделия макаронные безглютеновые, специализированная пищевая продукция, глютен, область применения, определения, классификация, характеристики, технические требования, основное и дополнительное сырье, маркировка, упаковка, транспортирование, сроки годности и условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 16.03.2015. Подписано в печать 25.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 0,98. Тираж 47 экз. Зак. 1388.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru