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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31755—
2012**

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН коллективом специалистов Национального фонда защиты потребителей при участии НИИ питания РАМН, Масложирового союза России, ООО «Юнилевер СНГ», ООО «Хайнц — Петросоюз», ОАО «Нижегородский масложировой комбинат», ООО «Управляющая компания «Солнечные продукты», ЗАО «УК ЭФКО», ЗАО «Эссен Продакшн АГ» по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1628-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31755—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52989—2008[1)]

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 6—2019)

[1)] Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1628-ст ГОСТ Р 52989—2008 отменен с 15 февраля 2015 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

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 4
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания соусов 11
Библиография 12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Общие технические условия

Sauces based on vegetable oils.
General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соусы, изготовленные с использованием пищевых растительных масел, воды, с добавлением одного или нескольких ингредиентов из ассортимента: специй, пряностей, подкислителей, измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости эмульгирующих, стабилизирующих компонентов, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

Соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к салатам и различным блюдам, для использования в кулинарии и общественном питании.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, указаны в 5.1.3, 5.1.5 (в части массовых долей сорбиновой и бензойной кислот), 5.1.6, требования к качеству продукта — 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 21 Сахар-песок. Технические условия[1)]

ГОСТ 490 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1349 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия[2)]

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 2156 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 4495 Молоко коровье цельное сухое. Технические условия[3)]

ГОСТ 5531 Орехи лещины. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[1)] Действует ГОСТ 33222—2015.

[2)] Действует ГОСТ 33922—2016.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007.

Издание официальное

ГОСТ 6882 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 6968 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7587 Лук репчатый сушеный. Технические условия[1)]

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7981 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9225 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа[2)]

ГОСТ 10117.1 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия[3)]

ГОСТ 10117.2 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

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

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

ГОСТ 10970 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия[4)]

ГОСТ 13031 Цикорий сушеный для экспорта. Технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13799 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[5)]

ГОСТ 13908 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 14260 Плоды перца стручкового. Технические условия

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

ГОСТ 16729 Чеснок сушеный. Технические условия[6)]

ГОСТ 16732 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия[6)]

ГОСТ 16830 Орехи миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16831 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16832 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 16833 Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 16834 Орехи фундука. Технические условия

ГОСТ 16835 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 17109 Соя. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17111 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 19792 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие технические требования

ГОСТ 22477 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования

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

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25776 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

[1)] Действует ГОСТ 32065—2013.

[2)] Действует ГОСТ 32901—2014.

[3)] Действует ГОСТ 32131—2013.

[4)] Действует ГОСТ 32262—2013.

[5)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018.

[6)] Действует ГОСТ 32065—2013.

ГОСТ 26181 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

ГОСТ 26593 Масла растительные. Метод определения перекисного числа

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[1)]

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28467 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28501 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия[2)]

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия[3)]

ГОСТ 29047 Пряности. Гвоздика. Технические условия[4)]

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30417 Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е

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

ГОСТ 31628 Продукция пищевая и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31655 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

---

[1)] Действует ГОСТ 31904—2012.

[2)] Действует ГОСТ 32896—2014.

[3)] Действует ГОСТ ISO 973—2016.

[4)] Действует ГОСТ ISO 2254—2016.

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

ГОСТ 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31761 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

ГОСТ 31762 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru) указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 в соответствии с [1] и [2], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **соус на основе растительных масел:** Пищевой продукт с содержанием жира не менее 5 %, изготавливаемый на основе одного или нескольких пищевых растительных масел, воды с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и/или пряностей, и/или трав, и/или овощей, и/или фруктов, и/или грибов, и/или орехов в виде кусочков и/или порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам.

4 Классификация

4.1 Соусы на основе растительных масел подразделяют на эмульгированные и неэмульгированные.

4.1.1 Эмульгированный соус — однородный эмульсионный продукт, изготовленный из пищевых растительных масел, воды, эмульгирующих и стабилизирующих компонентов, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента подкислителей, специй, и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

4.1.2 Неэмульгированный соус — 2-фазный, или расслаивающийся, или однородный соус, изготовленный из пищевых растительных масел, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента специй, и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, подкислителей, воды, а также с добавлением при необходимости стабилизирующих компонентов, загустителей, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Соусы (эмульгированные и неэмульгированные) должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по техническим документам (рецептурам и технологическим инструкциям).

5.1.2 По органолептическим показателям соусы (эмульгированные и неэмульгированные) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика соусов	
	эмульгированных	неэмульгированных
Внешний вид и консистенция	Однородный продукт с видимыми кусочками/вкраплениями внесенных специй и/или вкусовых добавок или без них. Допускаются густая консистенция, единичные пузырьки воздуха	Неоднородный (или однородный) продукт с наличием границы раздела (или без) между масляной и водной фазой с видимыми кусочками/вкраплениями внесенных специй и/или вкусовых добавок
Вкус и запах	Характерный вкус и аромат вносимых ингредиентов (овощей, фруктов, грибов, специй, пряных трав, орехов и др.). Посторонние привкус и запах не допускаются	
Цвет	Цвет определяется цветом вводимых ингредиентов: овощей, фруктов, грибов, специй и пряных трав, орехов и других необходимых по рецептуре	

5.1.3 Микробиологические показатели для соусов (эмульгированных и неэмульгированных) не должны превышать допустимые уровни, установленные в [1] или санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.4 По физико-химическим показателям соусы (эмульгированные и неэмульгированные) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для соусов
Массовая доля жира, %, не менее	5,0 В соответствии с техническим документом для соуса конкретного наименования
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с техническим документом для соуса конкретного наименования
Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %	В соответствии с техническим документом для соуса конкретного наименования
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии (для эмульгированных соусов), не менее	97

5.1.5 Показатели содержания консервантов, подсластителей, антиокислителей, красителей и других пищевых добавок в соусах не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.6 Показатели безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для изготовления соусов (эмульгированных и неэмульгированных) применяют следующие сырье и материалы:

- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128;
- масло рапсовое по ГОСТ 31759;
- масло оливковое рафинированное по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Примечания

1 Все растительные масла должны быть подвергнуты полной рафинации, включая дезодорацию, и должны соответствовать требованиям нормативных документов на дезодорированные масла.

Допускают использование нерафинированных растительных масел для придания особых свойств продукту согласно нормативным документам на конкретное наименование соуса.

2 Допускают применение других растительных масел, соответствующих установленным санитарным правилам и нормам, гигиеническим нормативам или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- яйцо перепелиное по ГОСТ 31655;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту молочную по ГОСТ 490;
- витамины отечественного или импортного производства по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16830;
- орехи лещины по ГОСТ 5531;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- орехи фундука по ГОСТ 16834;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- цикорий сушеный по ГОСТ 13031;
- сою по ГОСТ 17109;
- арахис по ГОСТ 17111;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- овощи сушеные по ГОСТ Р 52622;
- пюре из стручкового горького перца по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий сушеный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- перец быстрозамороженный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- перец стручковый горький свежий по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- каперсы консервированные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- оливки соленые, консервированные по нормативному документу, действующему на территории государства принявшего стандарт;
- грибы соленые, маринованные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- грибы сушеные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень пряных растений свежая, быстрозамороженная, сушеная по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированная поваренной солью;
- овощи соленые, маринованные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- пюре плодовое, консервированное сорбиновой кислотой по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- полуфабрикаты фруктовые и овощные для промышленного использования по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
- уксус натуральный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пряности по ГОСТ 29045, ГОСТ 29047, ГОСТ 29048, ГОСТ 29049, ГОСТ 29050, ГОСТ 29052, ГОСТ 29053, ГОСТ 29055;
- кислоту сорбиновую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сорбат калия по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- натрий бензойнокислый по нормативному документу, действующему на территории государства принявшего стандарт;
- эфирные масла пряных растений, чеснока по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряных растений, чеснока (в том числе CO_2) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 экстра или высшего сорта;
- порошок горчичный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сахарозаменители и подсластители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал модифицированный и другие загустители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- стабилизаторы консистенции по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- красители пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизаторы пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко коровье обезжиренное сухое распылительное по ГОСТ 10970;
- молоко коровье цельное сухое распылительное по ГОСТ 4495;
- сливки сухие по ГОСТ 1349, высший сорт;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- антиокислители, разрешенные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156, первый и второй сорта;
- экстракты пряно-ароматических веществ: тмина, перца красного горького, петрушки, укропа, сельдерея, перца черного горького и другие экстракты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Допускают применение других ингредиентов, по качеству и безопасности не ниже требований, указанных в настоящем стандарте.

5.2.2 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов в компонентах сырья не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], [2] или санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркирование продукции в потребительской таре осуществляется в соответствии с [1] и [3].

5.3.1.1 На этикетке или непосредственно на потребительской таре должны быть указаны:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)];

- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- масса нетто и/или объем;
- состав продукта (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-инженерно-модифицированных организмов при наличии);
- пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах (мл) съедобной части продукта);
- срок годности;
- дата изготовления;
- температура хранения;
- рекомендация по хранению после вскрытия потребительской упаковки;
- обозначение настоящего стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки продукта, в соответствии с которыми изготовлен данный продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

5.3.1.2 Информацию допускается располагать в одном или нескольких удобных для прочтения местах.

5.3.1.3 Информация должна быть нанесена любым способом и четко читаемой.

5.3.1.4 Текст и надписи наносят на русском языке. Они могут быть продублированы на иностранных языках.

5.3.2 На транспортной упаковке продукции должна содержаться следующая информация:
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- масса нетто единицы продукта, упакованного в потребительскую упаковку;
- общая масса нетто транспортной упаковки и количество единиц продукта в потребительской упаковке;
- состав продукта в соответствии с условиями договора поставки;
- срок годности и условия хранения;
- номер партии и номер упаковочной единицы;
- дата изготовления;
- наименования настоящего стандарта, который содержит требования к идентификационным признакам продукта и в соответствии с которым изготовлен данный продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

5.3.2.1 Манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно», «Скоропортящийся груз», «Беречь от солнечных лучей», «Верх» — по ГОСТ 14192.

5.3.2.2 Дополнительные требования к транспортной маркировке должны соответствовать условиям договора на поставку продукции.

5.3.3 На потребительскую и/или транспортную упаковку продукции дополнительно могут быть нанесены наименование организации — разработчика рецептуры и/или технологии изготовления, товарный знак, штриховой код и иная информация.

5.4 Упаковка

5.4.1 Соусы фасуют в потребительскую тару вместимостью не более 10,0 дм^3, герметически укупоривают и упаковывают в транспортную тару.

5.4.2 Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, использование которых в контакте с данной продукцией обеспечивает ее качество, безопасность и соответствие требованиям [4], настоящего стандарта в течение всего срока годности при условии соблюдения условий транспортировки и хранения.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны соответствовать требованиям, установленным санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания соусов приведена в приложении А.

5.4.4 Допускается использование тары, допущенной к применению в установленном порядке.

5.4.5 Масса нетто одной упаковочной единицы должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской тары с учетом допускаемых отклонений.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31762.

6.2 Качество соусов по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность контроля перекисного числа, содержания консервантов, содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, пестицидов, радионуклидов, витаминов А, D, Е и микробиологических показателей в соусах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, ГОСТ 31762.

7.2 Определение массовой доли жира — по [5], [6], ГОСТ 8756.21, ГОСТ 31762.

7.3 Определение массовой доли влаги, кислотности, стойкости эмульсии — по ГОСТ 31762.

7.4 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.6 Подготовка проб для микробиологического анализа — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 26668 — ГОСТ 26671.

7.7 Определение бактерий группы кишечной палочки — по ГОСТ 9225, ГОСТ 31747.

7.8 Определение патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонеллы, — по ГОСТ 29185, ГОСТ 31659.

7.9 Определение мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 9225, ГОСТ 10444.15.

7.10 Определение дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

7.11 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.13 Определение радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение массовой доли витаминов А и Е (при применении) — по ГОСТ 30417.

7.15 Определение содержания афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

7.16 Определение наличия ГМО — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593, [7] и по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.18 Определение содержание консервантов — по ГОСТ 26181, ГОСТ 28467 и по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.19 Проверку упаковки и маркировки проводят внешним осмотром.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Соусы транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.1.2 Транспортирование соусов пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

При температуре окружающего воздуха не ниже 0 °С допускается транспортирование соуса в открытых автомашинах с обязательным укрытием транспортной тары чистым брезентом или другими материалами.

8.1.3 Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, проводят по ГОСТ 15846.

8.2 Хранение

8.2.1 Сроки годности и условия хранения продукции устанавливаются изготовителем с учетом того, чтобы в процессе хранения продукция соответствовала требованиям [1] и настоящего стандарта в течение срока годности.

Приложение А
(справочное)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания соусов

А.1 Соусы фасуют:

- в банки стеклянные типов I и III по ГОСТ 5717.1 и 5717.2 и другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или техническим документам, вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- бутылки стеклянные типа III вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 10117.2, ГОСТ 10117.4 и другому нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- банки металлические по ГОСТ 5981 и другому нормативному, действующему на территории государства, принявшего стандарт, или техническому документу, вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- тару из полимерных и комбинированных материалов по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 10,0 $дм^3$;
- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается использование импортной тары с техническими характеристиками не ниже перечисленных в настоящем стандарте.

А.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения; стеклянные банки, бутылки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 и другому нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, или импортными с техническими характеристиками не ниже требований настоящего стандарта.

А.3 Соусы в потребительской таре упаковывают в транспортную тару, предусмотренную ГОСТ 13511, ГОСТ 13799, ГОСТ 25776.

Допускается упаковывание соусов в другую транспортную тару, разрешенную в установленном порядке.

Библиография

[1] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

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

[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»

[5] ИСО 1737:2008 Молоко сгущенное без сахара и с сахаром. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)

[6] ИСО1735:2004 Сыр и плавленый сыр. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)

[7] ИСО 3960:2007 Жиры и масла животные и растительные. Определение пероксидного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке

УДК 664.346:006.354 МКС 67.200.10

Ключевые слова: соусы, общие технические требования, нормы, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Г.В. Струковой*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,21.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru