ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53590— 2009

МАЙОНЕЗЫ И СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФС «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» Российской Академии сельскохозяйственных наук (ВНИИЖ)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом ТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 901-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2011 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2010
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

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 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Справочные показатели 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная тара 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МАЙОНЕЗЫ И СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ

Общие технические условия

Mayonnaises and mayonnaise sauces.
General specifications

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на майонезы и майонезные соусы, представляющие собой эмульсионные продукты, изготовленные из пищевых растительных масел и воды, с добавлением эмульгирующих и вкусовых ингредиентов, подкислителей и других пищевых добавок.

Майонезы и майонезные 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 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 и 5.2.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50962—96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446—99* (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукция пищевая и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52179—2003 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

* С 1 января 2010 г. на территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 7218—2008.

Издание официальное

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52901—2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия

ГОСТ Р 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53595—2009 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 61—75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7825—96* Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия

ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 8988—2002 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9225—84** Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13799—81*** Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 22477—77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические условия

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

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53510—2009.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53430—2009.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53959—2010.

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 следующие термины с соответствующими определениями [1].

3.1 **майонез:** Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.

3.2 **майонезный соус:** Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.

4 Классификация

4.1 Принадлежность эмульсионного продукта к виду «майонезы» или «майонезные соусы» определяется в зависимости от жирности продукта и количества яичного желтка в его составе.

Майонез — содержание жира в продукте не менее 50 %, яичных продуктов в пересчете на сухой желток — не менее 1,0 %;

майонезные соусы — содержание жира в продукте не менее 15 %.

5 Общие технические требования

5.1 Майонезы и майонезные соусы вырабатывают в соответствии с требованиями [1] и настоящего стандарта. Требования к продукту конкретного наименования устанавливают в технических документах (стандартах организаций, рецептурах и/или технологических инструкциях, или технических условиях) с соблюдением требований, установленных [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, пестицидов, радионуклидов и перекисное число жира, выделенного из эмульсионного продукта (майонеза или майонезного соуса), не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.2.2 Микробиологические показатели в майонезах и майонезных соусах не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.2.3 По органолептическим показателям майонезы и майонезные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид, консистенция	Однородный кремообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха. Для майонезных соусов допускается более жидкая сметанообразная, слегка тянущаяся и желеобразная консистенция. Допускается наличие частиц и включений в случае внесения измельченных пряностей и вкусовых добавок в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования
Вкус и запах	Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусовых и ароматических добавок в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования
Цвет	От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования

5.2.4 По физико-химическим показателям майонезы и майонезные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	майонезы	майонезные соусы
Массовая доля жира, %, не менее*	50,0	15,0
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с техническим документом на продукт конкретного наименования	
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, не менее	1,0	Не регламентируется
Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту, не более	1,0	
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	98	97
* Конкретное значение массовой доли жира указывают в техническом документе на продукт конкретного наименования.		

5.2.5 Рекомендуемые интервалы значений показателей «pH» и «эффективная вязкость» майонезов и майонезных соусов приведены в приложении А.

5.2.6 Содержание консервантов, антиокислителей, подсластителей, красителей и других пищевых добавок в майонезах и майонезных соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления майонезов и майонезных соусов применяют следующее сырье:

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло рапсовое по ГОСТ 8988;
- масло горчичное по ГОСТ 8807;
- масло льняное пищевое по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;
- масло оливковое по документу, в соответствии с которым оно изготовлено.

Примечание — Растительные масла должны использоваться в рафинированном дезодорированном виде, за исключением масел, вводимых в качестве вкусовых добавок, при условии их соответствия требованиям документа на соответствующие пищевые масла;

- продукты яичные по ГОСТ 53155 или другие яичные продукты, подвергнутые промышленной обработке с обязательной пастеризацией, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по ГОСТ 1349, высший сорт;
- сыворотка молочная сухая по [3];
- молочно-белковые и/или сывороточно-белковые концентраты по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пахта сухая и другие сухие молочные продукты по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- заменители сахара и подсластители по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, сорта «экстра» и высший;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156, первый и второй сорта;
- порошок горчичный по [4] и [5], не ниже первого сорта;
- кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968, высший сорт;
- кислота уксусная по ГОСТ 61;
- уксус спиртовой натуральный по [6];
- лимонный сок по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- концентрат лимонного сока по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177 или другие по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- масло эфирное горчичное по [7];
- пряности, специи, натуральные пряноароматические добавки и их экстракты по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- масло эфирное укропное по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;
- эссенции и ароматические добавки по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пищевые соевые белковые продукты по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- крахмал натуральный или модифицированный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- загустители и стабилизаторы консистенции по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908, сорта «экстра» и высший;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
- красители пищевые по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислота сорбиновая по [8] и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислота бензойная и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- антиокислители по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- вода питьевая по [9];
- витамины, поливитаминные премиксы по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Допускается использовать другое отечественное и импортное пищевое сырье и пищевые добавки по качеству не ниже указанных требований и требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Требования к сырью могут быть установлены в договорах купли-продажи в виде ссылки на национальный стандарт или указания конкретных показателей.

5.3.2 Сырье, используемое в производстве майонезов и майонезных соусов, по показателям безопасности и микробиологическим показателям должно соответствовать нормам, установленным [1] и нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.3.3 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для майонезов и майонезных соусов устанавливается рецептурами, утвержденными в установленном порядке.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [10].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки майонеза и майонезного соуса должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными [1], и содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей;
- массу 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);
- пищевую ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах продукта);
- срок годности;
- дату изготовления;
- температуру хранения;
- рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки (рекомендуемая редакция: «после вскрытия упаковки хранить в холодильнике»);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия продукции требованиям Федерального закона [1] в виде знака обращения на рынке.

Сведения о содержании белков, жиров и углеводов следует приводить в случаях, если их значение в 100 г пищевого продукта составляет не менее 2 %, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5 % от рекомендуемого суточного потребления.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки майонеза и майонезного соуса должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными [1].

5.4.3 Манипуляционные знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно», «Скоропортящийся груз», «Верх» (при необходимости) наносят в соответствии с ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192.

Дополнительные требования к транспортной маркировке должны соответствовать условиям договора купли-продажи.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка майонеза и майонезного соуса осуществляется в соответствии с [1] и должна обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продукции в течение всего срока годности.

5.5.2 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 [1] и настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.5.3 Рекомендуемая потребительская и транспортная тара приведена в приложении Б.

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

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

5.5.4 Майонезы и майонезные соусы, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 53595.

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

Массовая доля яичных продуктов гарантируется изготовителем в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

6.3 Порядок контроля показателей безопасности, микробиологических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

Контроль показателя «бактерии группы кишечной палочки» осуществляют ежедневно.

6.4 Порядок и периодичность контроля содержания консервантов, антиокислителей и других регламентируемых пищевых добавок устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

6.5 При использовании для изготовления майонезов и майонезных соусов сырья, имеющего ГМ-аналоги и/или полученного с применением ГМО (генно-инженерно-модифицированных организмов), продукт следует исследовать на наличие ГМО в аккредитованных лабораториях. Порядок и периодичность исследований определяется программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, массовых долей влаги, жира, яичных продуктов, показателей кислотности, эффективной вязкости, стойкости эмульсии, перекисного числа, pH — по ГОСТ Р 53595.

7.2 Определение пестицидов — по [11], ГОСТ 30349 или по методам, утвержденным уполномоченным органом.

7.3 Определение содержания афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

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

7.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.6 Отбор проб и подготовка к микробиологическому анализу — по ГОСТ 9225, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51446.

7.7 Определение микробиологических показателей:

определение дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;

определение содержания бактерий группы кишечной палочки — по ГОСТ Р 52816, ГОСТ 9225;

определение содержания патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ Р 52814.

7.8 Определение радионуклидов — по [12].

7.9 Определение наличия ГМО — по ГОСТ Р 52173 и ГОСТ Р 52174.

7.10 Определение консервантов — по ГОСТ Р 53595 или ГОСТ Р 52179.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Майонезы и майонезные соусы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями [1].

8.1.2 Транспортирование майонезов и майонезных соусов пакетами следует проводить в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

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 Майонезы и майонезные соусы должны храниться у изготовителя и потребителя в складских, торговых охлаждаемых помещениях или холодильниках при циркуляции воздуха, при температуре не ниже 0 °С и не выше 18 °С.

Не допускается хранение майонезов и майонезных соусов на прямом солнечном свету.

8.2.2 Изготовитель гарантирует соответствие майонезов и майонезных соусов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

8.2.3 Срок годности и условия хранения майонезов и майонезных соусов устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям [1] и настоящего стандарта.

Срок годности майонезов и майонезных соусов конкретного наименования приводится в технических документах.

Приложение А
(справочное)

Справочные показатели

А.1 Справочные показатели приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Рекомендуемые значения	
	для майонезов	для майонезных соусов
pH	3,5 — 5,0	
Эффективная вязкость при температуре 20 °С, Па · с (при скорости сдвига $D_r = 3с^{-1}$)	Не менее 5,0	—

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара

Б.1 Майонезы и майонезные соусы упаковывают:

- в стеклянные банки типов I и III по ГОСТ 5717.1 и 5717.2 и в стеклянные банки под винтовую укупорку по [13], [14] и другим нормативным или техническим документам;
- в тару (пакеты, коробочки, стаканчики, бутылки, банки, ведерки) из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 50962, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 12302, ГОСТ 25250 или других, разрешенных к применению в установленном порядке;
- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную к применению в установленном порядке;
- другую потребительскую тару, разрешенную к применению в установленном порядке, по документу, в соответствии с которым она изготовлена.

Б.2 Потребительская тара укупоривается соответствующим способом, обеспечивающим герметичность упаковки и сохранность продукта:

- стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения по [15]; стеклянные банки, бутылки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749, [16], [17] и другому нормативному документу или импортными с техническими характеристиками не ниже требований настоящего стандарта;
- тубы и бутылки укупоривают колпачками из полипропилена по [18] или из других дублирующих полимерных материалов (окрашенных или неокрашенных), разрешенных учреждениями Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пакеты из полимерных и комбинированных материалов укупоривают завариванием швов пакета с дозаторами из полиэтилена или из других полимерных материалов (окрашенных или неокрашенных), разрешенных к применению в установленном порядке органами и учреждениями по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пакеты из полимерных или комбинированных материалов укупоривают завариванием швов пакета;
- стаканчики, коробочки, банки и ведерки закрывают крышками из полимерных материалов и/или заваривают полимерными пленками или фольгой, покрытой термосвариваемым лаком, а также используют другие дублирующие материалы по документу, в соответствии с которым они изготовлены, разрешенные к применению в установленном порядке.

Б.3 Упаковка по показателям безопасности должна соответствовать требованиям [19].

Б.4 Пакеты, коробочки, стаканчики, колпачки, крышки являются потребительской тарой одноразового использования.

Б.5 Майонезы и майонезные соусы в потребительской таре упаковывают в транспортную тару, предусмотренную ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13799, ГОСТ 25776.

В качестве транспортной тары также допускается использовать лотки или поддоны из гофрированного картона по ГОСТ Р 52901, ГОСТ 7933.

Для формирования в групповую упаковку допускается:

- использование мешков из полипропилена по ГОСТ Р 50962 или другой полимерной пленки с аналогичными техническими характеристиками, разрешенной к применению в установленном порядке. Число упаковываемых единиц фасования устанавливают по согласованию с потребителем;
- использование термоусадочной пленки по ГОСТ 25951 или другой с аналогичными техническими характеристиками, разрешенной органами и учреждениями Роспотребнадзора. Число единиц фасования, упаковываемых в термоусадочную пленку, а также ширина и толщина пленки должны соответствовать ГОСТ 13799.

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

Библиография

[1]	№ 90-ФЗ от 24.06.2008	Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию»
[2]	СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[3]	ТУ 9229-014-05268977—98	Сыворотка молочная
[4]	ТУ 9146-120-00336831—2002	Порошок горчичный
[5]	ТУ 9146-004-5384194—2006	Порошок горчичный «Горлинка»
[6]	ТУ 9182-038-00008064—95	Уксус спиртовой натуральный
[7]	ТУ 9151-013-10513491—2004	Масло эфирное горчичное
[8]	ТУ 6-22-5800146-358—92	Кислота сорбиновая. Технические условия
[9]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[10]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[11]	МУ 4380—87	Унифицированный метод определения остатков пестицидов при их совместном присутствии в пищевом рационе
[12]	МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[13]	ТУ 21-074.1-97—97	Банки стеклянные под винтовую укупорку нового вида
[14]	ТУ 21-074.1-166—98	Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
[15]	ТУ 9299-001-03964342—2000	Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I
[16]	ТУ 141-001-50195457—2000	Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III
[17]	ТУ 1416-313-00008064—99	Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типов III и IV
[18]	ТУ 2211-015-00203521—99	Каплен
[19]	ГН 2.3.3.972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

УДК 664.346:006.354 ОКС 67.200.10 Н65 ОКП 91 4300

Ключевые слова: майонезы, соусы майонезные, общие технические требования, область применения, правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 23.11.2011. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 125 экз. Зак. 1117.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru