ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52989— 2008

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 7—2008/174

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «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 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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 октября 2008 г. № 269-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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, 2009

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 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания соусов 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Общие технические условия

Sauces based on vegetable oils.
General specifications

Дата введения — 2010—01—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 — в 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 стандарты:

ГОСТ Р 50476—93 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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 Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51452—99 Консервы молочные сгущенные. Гравиметрический метод определения массовой доли жира

ГОСТ Р 51457—99 Сыр и сыр плавленый. Гравиметрический метод определения жира

ГОСТ Р 51487—99 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. 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 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

Издание официальное

ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия
ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Технические условия
ГОСТ Р 52814—2007 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 8.579—2002 Государственная система обеспечения и 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 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
ГОСТ 4495—87 Молоко коровье цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5531—70 Орехи лещины. 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 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия
ГОСТ 6882—88 Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия
ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия
ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия
ГОСТ 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира
ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия
ГОСТ 8988—2002 Масло рапсовое. Технические условия
ГОСТ 9225—84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
ГОСТ 10117.1—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия
ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 13031—67 Цикорий сушеный для экспорта. 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 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия
ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 16732—71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия
ГОСТ 16830—71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16832—71 Орехи грецкие. Технические условия
ГОСТ 16833—71 Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 16834—81 Орехи фундука. Технические условия
ГОСТ 16835—81 Ядра орехов фундука. Технические условия
ГОСТ 17109—88 Соя. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках
ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие технические требования
ГОСТ 22477—77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования
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 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия
ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку
ГОСТ 26593—85 Масла растительные. Метод определения перекисного числа
ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические условия
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 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
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. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
ГОСТ 30004.1—93 Майонезы. Общие технические условия
ГОСТ 30004.2—93 Майонезы. Правила приемки и методы испытаний
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия
ГОСТ 30417—96 Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов
ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

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 применен 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 [1] и 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 [1].

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 нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.6 Показатели безопасности не должны превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

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 Р 52465;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128;
- масло рапсовое безэруковое по ГОСТ 8988;
- масло оливковое рафинированное по техническому документу.

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 [1];

- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- яйцо перепелиное по нормативному документу [6];
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту молочную по нормативному документу;
- витамины отечественного или импортного производства по спецификации фирм-производителей;
- орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16830;
- орехи лещины по ГОСТ 5531;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- орехи фундука по ГОСТ 16834;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3].

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

- 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;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий сушеный по нормативному документу;
- перец быстрозамороженный по нормативному документу;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- перец стручковый горький свежий по нормативному документу;
- каперсы консервированные по нормативному документу;
- оливки соленые, консервированные по нормативному документу;
- грибы соленые, маринованные по нормативному документу;
- грибы сушеные по нормативному документу;
- зелень пряных растений свежая, быстрозамороженная, сушеная по нормативному документу;
- зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированная поваренной солью [7];
- овощи соленые, маринованные по нормативному документу;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- пюре плодовое, консервированное сорбиновой кислотой по нормативному документу;
- полуфабрикаты фруктовые и овощные для промышленного использования по нормативному документу;
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
- уксус натуральный по нормативному документу;
- пряности по нормативному документу;
- кислоту сорбиновую по нормативному документу;
- сорбат калия по нормативному документу;
- натрий бензойнокислый по нормативному документу;
- эфирные масла пряных растений, чеснока по нормативному документу;
- экстракты пряных растений, чеснока (в том числе CO_2) по нормативному документу;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 экстра или высшего сорта;
- порошок горчичный по нормативному документу;
- сахарозаменители и подсластители по нормативным документам;
- крахмал модифицированный и другие загустители по нормативным документам;
- стабилизаторы консистенции по нормативному документу;
- красители пищевые по нормативному документу;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177;
- воду питьевую по [4];
- 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 уполномоченным органом [3];
- 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 нормативным документам.

Допускают применение других ингредиентов, по качеству и безопасности не ниже требований, указанных в Федеральном законе [1] и настоящем стандарте.

5.2.2 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов в компонентах сырья не должно превышать допустимые уровни, установленные требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов [1] и [2]*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2].

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркирование продукции в потребительской таре осуществляется — по ГОСТ Р 51074 и [1].

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

- 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;
- 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);
- 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;
- наименование Федерального закона [1] и обозначение национального стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки продукта, в соответствии с которыми изготовлен данный продукт;
- информация о подтверждении соответствия продукта требованиям Федерального закона и национального стандарта.

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, размер шрифта в соответствии с [1].

5.3.1.4 Текст и надписи наносят на русском языке. Они могут быть продублированы на иностранных языках [1].

5.3.2 На транспортной упаковке продукции должна содержаться следующая информация:

- 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;
- 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 Федерального закона [1] и национального стандарта, которые содержат требования к идентификационным признакам продукта и в соответствии с которыми изготовлен данный продукт;
- информация о подтверждении соответствия продукта требованиям Федерального закона [1] и настоящего стандарта.

5.3.2.1 Манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно», «Скоропортящийся груз», «Беречь от солнечных лучей», «Верх» — по ГОСТ Р 51474, 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 упаковки 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, безо-

пасность и соответствие требованиям 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 [8], и должны быть изготовлены из материалов, допущенных к применению в установленном порядке.

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания соусов приведены 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 30004.2.

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 В1, пестицидов, радионуклидов, витаминов А, D, Е и микробиологических показателей в соусах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, ГОСТ 30004.2.

7.2 Определение массовой доли жира — по ГОСТ Р 51452, ГОСТ Р 51457, ГОСТ 8756.21, 30004.2.

7.3 Определение массовой доли влаги, кислотности, стойкости эмульсии — по ГОСТ 30004.2.

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 Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.6 Подготовка проб для микробиологического анализа — по ГОСТ Р 51446, ГОСТ 26668 — ГОСТ 26671.

7.7 Определение бактерий группы кишечной палочки — по ГОСТ 9225, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816.

7.8 Определение патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонеллы, проводят по ГОСТ 29185, ГОСТ Р 52814.

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, [10].

7.13 Определение радионуклидов — [9].

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

7.15 Определение содержания афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711.

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

7.17 Определение перекисного числа — по ГОСТ 26593, ГОСТ Р 51487 и по методам, утвержденным Минздравом России.

7.18 Определение содержания консервантов — по ГОСТ Р 50476 и по методам, утвержденным Минздравом России.

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 приравненные к ним местности, 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 настоящего стандарта и Федерального закона [1] 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 ГОСТ 5717.2 и другим нормативным 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, [11], [12] и другому нормативному документу;
- банки металлические по ГОСТ 5981 и другому нормативному или техническому документу вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- тару из полимерных и комбинированных материалов по нормативному документу вместимостью не более 10,0 $дм^3$;
- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную к применению в установленном порядке.

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 по [13]; стеклянные банки, бутылки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749, [14], [15] и другому нормативному документу 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]	№ 90-ФЗ от 24.06.2008	Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию»
[2]	СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[3]	СанПиН 2.3.2.1293-03	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[4]	СанПиН 2.1.4.1074-01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества
[5]	ГН 1.1.546—96	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[6]	ТУ 9846-002-00419816—99	Яйцо перепелиное пищевое
[7]	ТУ 9161-233-04782324—2002	Зелень, консервированная поваренной солью, — полуфабрикат
[8]		Технологическая инструкция по лакированию жести белой горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 16.12.1993
[9]	МУК 1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[10]	МЗ СССР, Сб.ч., 4—25, 1976—1997	Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде
[11]	ТУ 21-074.1-97—96	Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа
[12]	ТУ 21-074.1-166—98	Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
[13]	ТУ 10.244.003—90	Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I
[14]	ТУ 1416-313-00008064—99	Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типов III и IV
[15]	ТУ 141-001-50195457—2000	Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III

УДК 664.346:006.354 ОКС 67.200.10 Н65 ОКП 91 43 30

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.12.2008. Подписано в печать 13.01.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 333 экз. Зак. 5.

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