
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

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

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

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

- 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, заготавливаемый 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 заготавливаемый 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 Фрукты, 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 Фрукты, 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

П р и м е ч а н и е — 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.

Т а б л и ц а 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.

Т а б л и ц а 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 беззруковое по ГОСТ 8988;
- масло оливковое рафинированное по техническому документу.

П р и м е ч а н и я

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;
 - экстрактыпряно-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», «Скорпортящийся груз», «Бережь 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 дм³, 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 В₁ — 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 дм³;
- бутылки стеклянные типа III вместимостью не более 1,0 дм³ 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 дм³;
- тару из полимерных и комбинированных материалов по нормативному документу вместимостью не более 10,0 дм³;
- 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

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. Чернаусова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.12.2008. Подписано в печать 13.01.2009. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. 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.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 8.