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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31755—
2012

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

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

Сведения о стандарте

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

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

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

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

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

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52989—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2014

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

II

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 — 2013—07—01

1 Область применения

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

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

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, указаны в 5.1.3, 5.1.5 (в части массовых долей сорбиновой и бензойной кислот), 5.1.6; требования к качеству продукта — 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 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 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. 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 31755—2012

- ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия
- ГОСТ ISO 7218—2012 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям
- ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. 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 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 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
- 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 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
- 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. Метод 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. Методы определения свинца
 ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
 ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
 ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
- ГОСТ 28467—90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты
- 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 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
- ГОСТ 31628—2012 Продукция пищевая и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
 ГОСТ 31655—2012 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия
- ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
 ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
 ГОСТ 31759—2012 Масло рапсовое. Технические условия
 ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия
 ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия
 ГОСТ 31762—2012 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины в соответствии с [1] и [2], а также следующий термин с соответствующим определением:

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

4 Классификация

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

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

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

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

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

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

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 в [1] или санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 2

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

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

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

5.2 Требования к сырью и материалам

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

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

Примечания

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

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

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

- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- яйцо перепелиное по ГОСТ 31655;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту молочную по ГОСТ 490;
- витамины отечественного или импортного производства по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- орехи миндаля сладкого по ГОСТ 16830;
- орехи лещины по ГОСТ 5531;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- орехи фундука по ГОСТ 16834;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- цикорий сушеный по ГОСТ 13031;

ГОСТ 31755—2012

- сою по ГОСТ 17109;
- арахис по ГОСТ 17111;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- овощи сушеные по ГОСТ Р 52622;
- пюре из стручкового горького перца по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий сушеный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- перец быстрозамороженный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- перец стручковый горький свежий по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- каперсы консервированные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- оливки соленые, консервированные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- грибы соленые, маринованные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- грибы сушеные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень пряных растений свежую, быстрозамороженную, сушеную по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированную поваренной солью;
- овощи соленые, маринованные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- пюре плодовое, консервированное сорбиновой кислотой по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- полуфабрикаты фруктовые и овощные для промышленного использования по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
- уксус натуральный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пряности по ГОСТ 29045, ГОСТ 29047, ГОСТ 29048, ГОСТ 29049, ГОСТ 29050, ГОСТ 29052, ГОСТ 29049, ГОСТ 29053, ГОСТ 29055;
- кислоту сорбиновую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сорбат калия по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- натрий бензойнокислый по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- эфирные масла пряных растений, чеснока по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряных растений, чеснока (в том числе CO_2) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 экстра или высшего сорта;
- порошок горчичный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сахарозаменители и подсластители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал модифицированный и другие загустители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- стабилизаторы консистенции по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- красители пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизаторы пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко коровье обезжиренное сухое распылительное по ГОСТ 10970;
- молоко коровье цельное сухое распылительное по ГОСТ 4495;
- сливки сухие по ГОСТ 1349, высший сорт;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- антиокислители, разрешенные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156, первый и второй сорта;
- экстракты пряно-ароматических веществ: тмина, перца красного горького, петрушки, укропа, сельдерея, перца черного горького и другие экстракты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

5.3 Маркировка

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

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

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

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

5.3.1.3 Информация должна быть нанесена любым способом и четко читаемой.

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

5.3.2 На транспортной упаковке продукции должна содержаться следующая информация:

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

- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- масса нетто единицы продукта, упакованного в потребительскую упаковку;
- общая масса нетто транспортной упаковки и количество единиц продукта в потребительской упаковке;
- состав продукта в соответствии с условиями договора поставки;
- срок годности и условия хранения;
- номер партии и номер упаковочной единицы;
- дата изготовления;
- наименование настоящего стандарта, которое содержит требования к идентификационным признакам продукта, в соответствии с которыми изготовлен данный продукт;
- информация о подтверждении соответствия.

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

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

5.3.3 На потребительскую и (или) транспортную 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, безопасность и соответствие требованиям [4], настоящего стандарта в течение всего срока годности при условии соблюдения условий транспортировки и хранения.

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

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

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

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

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 31762.

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

6.3 Периодичность контроля перекисного числа, содержания консервантов, содержания токсичных элементов, афлатоксина В₁, пестицидов, радионуклидов, витаминов А, D, Е и микробиологических показателей в соусах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.10 Определение дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

7.11 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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

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

7.15 Определение содержания афлатоксина В₁ — по ГОСТ 30711.

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

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

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

7.19 Проверку упаковки и маркировки проводят внешним осмотром.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

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

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

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

8.2 Хранение

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

Приложение А
(справочное)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания соусов

А.1 Соусы фасуют:

- в банки стеклянные типов I и III по ГОСТ 5717.1 и 5717.2 и другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или техническим документам вместимостью не более 1,0 дм³;
- бутылки стеклянные типа III вместимостью не более 1,0 дм³ по ГОСТ 10117.2, ГОСТ 10117.4 и другому нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- банки металлические по ГОСТ 5981 и другому нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, или техническому документу вместимостью не более 1,0 дм³;
- тару из полимерных и комбинированных материалов по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 10,0 дм³;
- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную для контакта с пищевыми продуктами.

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

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

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

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

Библиография

- [1] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [5] ИСО 1737:2008 Молоко сгущенное без сахара и с сахаром. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
- [6] ИСО 1735:2004 Сыр и плавленый сыр. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод)
- [7] ИСО 3960:2007 Жиры и масла животные и растительные. Определение пероксидного числа. Йодометрическое (визуальное) определение по конечной точке

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

*Редактор Л.В. Коретникова
Технический редактор Е.В. Беспрозванная
Корректор Е.Д. Дульнева
Компьютерная верстка А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 01.10.2014. Подписано в печать 27.10.2014. Формат 60×84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,21. Тираж 104 экз. Зак. 4394.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru