

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

Российская система качества

**СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ
ПЕЛЬМЕНЕЙ**

Russian system of quality. Comparative testing of frozen pelmeni

Дата введения – 2018-XX-XX

1 Область применения

Настоящий стандарт организации (далее – стандарт) устанавливает основные характеристики и их значения объекта сравнительных испытаний – замороженныхпельменей, реализуемых в торговой сети, для их оценки при проведении работ по сертификации в Системе добровольной сертификации «Система подтверждения качества российской продукции»

Замороженные пельмени должны соответствовать требованиям, установленными [1].

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ ISO 1841-2 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ ISO 5553 Мясо и мясные продукты. Обнаружение полифосфатов

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9793 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

СТО 46429990-105-2018

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23041 Мясо и мясные продукты. Метод определения оксипролина

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 29299 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301 Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

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

ГОСТ 31466 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

ГОСТ 31474 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

ГОСТ 31475 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза

ГОСТ 31477 Мясо и мясные продукты. Иммунопреципитационный метод определения массовой доли животного (свиного, говяжьего, бараньего) белка

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31500 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31694 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

ГОСТ 31796 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32008 Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32009 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32224 Мясо и мясные продукты для детского питания. Метод определения размеров костных частиц

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32951 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ 33394 Пельмени замороженные. Технические условия

ГОСТ 33426 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии

ГОСТ 33608 Мясо и мясные продукты. Идентификация немясных ингредиентов растительного происхождения методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33809 Мясо и мясные продукты. Определение сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

СТО 46429990-105-2018

ГОСТ 33934 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34118 Мясо и мясные продукты. Метод определения перекисного числа

ГОСТ Р 50455 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51480 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 52427 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 54047 Мясо и мясные продукты. Метод определения дисперсности

ГОСТ Р 54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 54374 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 55480 Мясо и мясные продукты. Метод определения кислотного числа

ГОСТ Р 55481 Мясо и мясные продукты. Качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ

ГОСТ Р 55810 Мясо и мясные продукты. Метод определения тиобарбитурового числа

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверять действие указанных выше ссылочных документов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому этим органом информационному указателю Национальных стандартов, который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, которые опубликованы в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 32951.

4 Технические требования

4.1 Сравнительным испытаниям подвергаются характеристики замороженных пельменей, установленные в обязательных требованиях [1]–[4], а также нормативных документах, распространяющихся на замороженные полуфабрикаты.

4.2 Характеристики, подвергающиеся испытания дополнительно к характеристикам, указанным в 4.1, а также нормативные значения характеристик, указаны в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Норма
Внешний видпельменей в замороженном виде	Без трещин. При встряхивании упаковки звук ясный, выразительный
Консистенция теста вареныхпельменей	Однородная, в меру плотная, без комочков и точечных уплотнений
Консистенция начинки	Начинка без включений грубой соединительной ткани, сухожилий, кровяных сгустков
Наличие лома в упаковке	Не допускается
Варенныепельмени с нарушенной оболочкой	Не допускаются
Толщина тестовой оболочки, мм, не более	1,0-2,0
Массовая доля влаги, %, не более	70
Растительный белок (соя) в начинке	Не допускается
Костные включения в начинке	Не допускаются
Синтетические пищевые красители в начинке	Не допускаются
Консерванты (бензойная и сорбиновая кислоты)	Не допускаются
Растительные добавки углеводной природы (крахмал, каррагинан, целлюлоза)	Не допускаются

5 Методы контроля

5.1 Масса упаковки, масса одногопельменя определяется взвешиванием.

5.2 Определение отклонений массы нетто фасованныхпельменей – по ГОСТ 8.579.

5.3 Внешний вид в упаковке – по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

5.4 Массовая доля переваренныхпельменей, разрыв тестовой оболочки – визуально.

5.5 Цвет, запах и вкус, вид на разрезе, консистенция теста – по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

5.6 Промес теста – визуально.

5.7 Консистенция, сочность начинки – по ГОСТ 9959.

5.8 Идентификация сырьевого состава продукта (гистологическое исследование) – по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

5.9 Определение массовой доли мясного фарша к массепельменя – по ГОСТ 32951.

5.10 Определение толщины тестовой оболочки – по ГОСТ 33394.

СТО 46429990-105-2018

- 5.11 Определение массовой доли мышечной ткани в начинке – по ГОСТ 32951.
- 5.12 Массовая доля содержания оксипролина в начинке – по ГОСТ 23041.
- 5.13 Наличие коллагена и растительного белка в начинке – ГОСТ 31474, ГОСТ 31475.
- 5.14 Определение массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений – ГОСТ 31466, ГОСТ 32224.
- 5.15 Определение дисперсности начинки – по ГОСТ 54047.
- 5.16 Наличие синтетических пищевых красителей в начинке – ГОСТ 13496.
- 5.17 Наличие ароматизаторов – по ГОСТ 34119.
- 5.18 Наличие консервантов – ГОСТ 33809, [5] Руководство Р 4.1.1672-03.
- 5.19 Анализ свежести начинки – по ГОСТ 21237, ГОСТ 23392, ГОСТ 34118.
- 5.20 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 9793, ГОСТ 33319.
- 5.21 Определение кислотности – по ГОСТ Р 55480.
- 5.22 Определение смодержания аминокислотного азота – по ГОСТ Р 55479.
- 5.23 Определение массовой доли хлеба – по ГОСТ 4288, ГОСТ 34135.
- 5.24 Определение массовой доли жира в продукте – по ГОСТ 23042.
- 5.25 Наличие растительных углеводных добавок – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301, ГОСТ 31500, ГОСТ 33608.
- 5.26 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 31477, ГОСТ 32008.
- 5.27 Определение массовой доли хлоридов – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51480.
- 5.28 Определение массовой доли общего фосфора (P_2O_5) – по ГОСТ ISO 5553, ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.
- 5.29 Микробиологические показатели:
- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 54354;
 - бактерии группы кишечных палочек (колиформ) – ГОСТ 31747, ГОСТ Р 54354, ГОСТ Р 54374;
 - Salmonella – по ГОСТ 31659, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 54354;
 - бактерии *Listeria monocytogenes* – по ГОСТ 32031, ГОСТ Р 54354;
 - плесневые грибы – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ Р 54354.
- 5.30 Токсичные элементы:
- ртуть – по ГОСТ 26927;
 - мышьяк – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
 - свинец – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426;

- кадмий – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

5.31 Определение антибиотиков – по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 34285, ГОСТ 33934, ГОСТ Р 55481.

5.32 Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 32308

5.33 Определение цезия-137 – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

5.34 Определение ГМО – по [6].

5.35 Содержание нитритов – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

Библиография

- | | | |
|-----|--|---|
| [1] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 | О безопасности мяса и мясной продукции |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [5] | Руководство Р 4.1.1672–03 | Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище |
| [6] | Методические указания МУК 4.2.2305 | Определение генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией |

УДК 006.73

ОКС 03.120.99

Ключевые слова: сравнительные испытания, замороженные пельмени, показатели качества, характеристика, норматив, методы испытаний
