
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
702.1.XXX–
202_
*(проект, первая
редакция)*

Российская система качества
СМЕСИ ДЛЯ БЛИНОВ И БЛИНЧИКОВ
Потребительские испытания

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

Москва
Российский институт стандартизации
202_

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 «Российская система качества»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от _____ № _____

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 202_

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российская система качества
СМЕСИ ДЛЯ БЛИНОВ И БЛИНЧИКОВ
Потребительские испытания

Russian quality system. Pancake flour. Consumer testing

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на смеси для блинов и блинчиков, реализуемые в розничной торговле, (далее – смеси) и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941.

Настоящий стандарт не применяют в целях производства и обязательной оценки соответствия смесей.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 5698 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли

ГОСТ 5897 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5903 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 15113.2 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.6 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 15113.7 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

ГОСТ 15113.8 Концентраты пищевые. Методы определения золы

ГОСТ Р 702.1.XXX–202_

(проект, первая редакция)

ГОСТ 27493 Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке

ГОСТ 31504 Молоко и молочная продукция. Определение содержания консервантов и красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31700 Зерно и продукты его переработки. Метод определения кислотного числа жира

ГОСТ ISO/IEC 17025–2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

ГОСТ Р 702.0.001 Российская система качества. Система стандартов. Общие положения

ГОСТ Р 50366 Концентраты пищевые. Полуфабрикаты мучных изделий. Общие технические условия

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

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 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2] и ГОСТ Р 702.0.001, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 смесь мучная для блинчиков: Концентрат пищевой полученный из муки пшеничной хлебопекарной и/или других видов муки, химических разрыхлителей и дополнительного сырья, для приготовления блинчиков.

3.2 **смесь мучная для блинов:** Концентрат пищевой полученный из муки пшеничной хлебопекарной и/или других видов муки, дрожжей и дополнительного сырья, для приготовления блинов.

3.3 **блинчики:** Изделия округлой формы, толщиной не более 3 мм, приготовленные из смеси мучной для блинчиков.

3.4 **блины:** Изделия округлой формы, толщиной от 3 до 10 мм, приготовленные из смеси мучной для блинов.

4 Требования к смесям, определяемые при проведении потребительских испытаний

4.1 Смеси должны соответствовать требованиям [1] и [2], ГОСТ Р 50366.

4.2 По органолептическим показателям смеси дополнительно к требованиям по 4.1 должны соответствовать опережающим требованиям таблицы 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика показателя |
|-------------------------|---|
| Цвет | От белого до темно-кремового с вкраплениями |
| Вкус | Слегка кисловато-сладкий, без постороннего привкуса |
| Запах | Не затхлый, без постороннего запаха |

4.3 По физико-химическим показателям смеси дополнительно к требованиям по 4.1 должны соответствовать опережающим требованиям таблицы 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя |
|--|---------------------|
| Щелочность, град, не более | 10,0 |
| Кислотность, град, не более | 10,0 |
| Зольность, %, не более | 3,0 |
| Кислотное число жира, мгКОН/г | 50 |
| Содержание металлических примесей | Не допускается* |
| Содержание консервантов (бензойная и сорбиновая кислоты и их соли) | Не допускается* |
| Содержание синтетических красителей | Не допускается* |
| Содержание пестицидов | Не допускается* |
| * В пределах количественного обнаружения | |

4.4 По микробиологическим показателям смеси должны соответствовать опережающим требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

| Наименование показателя | | Значение показателя |
|---|---|---------------------|
| Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов КОЕ/г, не более | | 5x10 ⁴ |
| Масса продукта (г), в которой не допускаются: | БГКП (колиформы) | 0,1 |
| | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы | 25,0 |
| | Бактерии рода <i>Proteus</i> | 1,0 |
| | <i>S.aureus</i> | 1,0 |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | 10,0 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | 50,0 |

4.5 Готовые изделия из смеси должны соответствовать опережающим требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

| Наименование показателя | Характеристика показателя |
|--|---|
| Внешний вид (готового продукта, приготовленного по способу, указанному в маркировке) | Изделия округлой формы |
| Цвет | От золотистого до коричневого, в зависимости от используемого сырья |
| Вкус и запах | Свойственный данному продукту, без постороннего привкуса и запаха |
| Массовая доля сахара, г на 100 г, не более | 6,0 |
| Массовая доля соли пищевой, г на 100 г, не более | 1,0 |

5 Методы испытаний

5.1 Потребительские испытания смесей проводят на основе общих принципов по ГОСТ Р 54941.

5.2 Отбор образцов – по ГОСТ Р 58185.

5.3 Определение органолептических показателей смесей – по ГОСТ 15113.3.

5.5 Определение щелочности – по ГОСТ 5898.

5.6 Определение кислотности – по ГОСТ 27493.

5.7 Определение зольности – по ГОСТ 15113.8.

5.8 Определение кислотного числа жира – по ГОСТ 31700*.

5.9 Определение содержания металлических примесей – по ГОСТ 15113.2.

5.11 Определение содержания консервантов – по ГОСТ 31504*.

5.12 Определение содержания синтетических красителей – по ГОСТ 31504*.

5.13 Определение содержания пестицидов – по [3].

Определение количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15.

Определение содержания БГКП (колиформов) – по ГОСТ 31747.

Определение содержания патогенных микроорганизмов – по ГОСТ 31659.

Определение содержания бактерий рода *Proteus* – по ГОСТ 28560.

Определение содержания *S.aureus* – по ГОСТ 31746.

Определение содержания дрожжей – по ГОСТ 10444.12

Определение содержания плесеней – по ГОСТ 10444.12.

5.14 Определение органолептических показателей готового продукта – по ГОСТ 5897.

5.15 Определение массовой доли сахара – по ГОСТ 5903*, ГОСТ 15113.6.

5.16 Определение массовой доли соли пищевой – по ГОСТ 5698*, ГОСТ 15113.7.

* При условии валидации метода в соответствии с требованиями 7.2.2 ГОСТ ISO/IEC 17025–2019.

Библиография

- [1] Технический регламент О безопасности пищевой продукции
Таможенного союза
ТР ТС 021/2011
- [2] Технический регламент Пищевая продукция в части ее маркировки
Таможенного союза
ТР ТС 022/2011
- [3] ДИН EN 15662:2018 Продукция пищевая растительного
происхождения. Мультиметод определения
остатков пестицидов с применением ГХ-МС
и/или ЖХ-МС/МС после экстракции и
разделения ацетонитрилом и очистки с
помощью дисперсионной ТФЭ. Модульный
метод QuEChERS

УДК 664.761:006.354

ОКС 03.120.99

Ключевые слова: смеси для блинов и блинчиков, смесь мучная, пищевые концентраты, потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний
