

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
702.1.XXX–  
202\_

---

**Российская система качества**

**СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ**

**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.rst.gov.ru](http://www.rst.gov.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**  
**СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ**  
**Потребительские испытания**

Russian quality system. Glazed curds. Consumer testing

---

**Дата введения –**

## **1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на сырки творожные глазированные, реализуемые в розничной торговле, (далее – сырки) и устанавливает требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях.

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

## **2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 30711 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В(1) и М(1)

ГОСТ 31503 Молоко и молочная продукция. Определение содержания стабилизаторов методом газовой хроматографии

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

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

ГОСТ 31721 Шоколад. Общие технические условия

ГОСТ 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

## **ГОСТ Р 702.1.XXX–202\_**

*(проект, первая редакция)*

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминокликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33927 Сырки творожные глазированные. Общие технические условия

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230 Молоко. Молочные продукты и питание для детей раннего возраста. Руководящие указания для количественного определения меламина и циануровой кислоты методом жидкостной хроматографии - tandemной масс-спектрометрии

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

ГОСТ Р 52738 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения

ГОСТ Р 53897 Глазурь. Общие технические условия

ГОСТ Р 54759 Продукты переработки молока. Методы определения массовой доли крахмала

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

ГОСТ Р ИСО 22935-2 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 2. Рекомендуемые методы органолептической оценки

ГОСТ Р ИСО 22935-3 Молоко и молочные продукты. Органолептический анализ. Часть 3. Руководство по оценке соответствия техническим условиям на продукцию для определения органолептических свойств путем подсчета баллов

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], ГОСТ 33927 и ГОСТ Р 52738, ГОСТ Р 702.0.001.

### **4 Требования к сыркам, определяемые при проведении потребительских испытаний**

4.1 Сырки должны соответствовать требованиям [1] – [4] и ГОСТ 33927.

4.2 Сырки дополнительно к требованиям по 4.1 должны соответствовать опережающим требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Поверхность без следов «поседения» или повреждения глазури, без грубого затвердения на боковых гранях и выделения влаги
Вкус и запах	Не допускается резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов
Массовая доля глазури, % от массы продукта, не более	20,0
Содержание антибиотиков	Не допускается*
Содержание стабилизаторов	Не допускается*
Содержание меламина	Не допускается*
Содержание афлатоксина М <sub>1</sub>	Не допускается*
Содержание консервантов (сорбиновая, бензойная кислоты и их соли)	Не допускается*
Содержание посторонних примесей	Не допускается*
Содержание пестицидов	Не допускается*
Содержание ГМО	Не допускается*
* В пределах количественного обнаружения	

## **ГОСТ Р 702.1.XXX–202\_**

*(проект, первая редакция)*

4.3 Состав и наименование глазури должны соответствовать заявленной на маркировочной надписи информации.

### **5 Методы испытаний**

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

5.2 Отбор образцов – по ГОСТ Р 58185.

5.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ Р ИСО 22935-2, ГОСТ Р ИСО 22935-3, ГОСТ 31721, ГОСТ Р 53897.

5.4 Определение органолептических показателей и массовой доли глазури – по ГОСТ 5897.

5.5 Определение содержания антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ 32014, ГОСТ 32798, ГОСТ 34533.

5.6 Определение содержания стабилизаторов – по ГОСТ 31503, ГОСТ Р 54759.

5.7 Определение содержания меламина – по ГОСТ ISO/TS 15495/IDF/RM 230.

5.7 Определение содержания афлатоксина М<sub>1</sub> – по ГОСТ 30711.

5.8 Определение содержания консервантов – по ГОСТ 31504.

5.9 Определение содержания посторонних примесей – ГОСТ 33927.

5.10 Определение содержания пестицидов– по [5].

5.10 Определение содержания ГМО – по ГОСТ 34150.

## Библиография

- [1] Технический регламент О безопасности пищевой продукции  
Таможенного союза  
ТР ТС 021/2011
- [2] Технический регламент О безопасности молока и молочной  
Таможенного союза продукции  
ТР ТС 033/2013
- [3] Технический регламент Пищевая продукция в части ее маркировки  
Таможенного союза  
ТР ТС 022/2011
- [4] Технический регламент Требования безопасности пищевых  
Таможенного союза добавок, ароматизаторов и технологических  
ТР ТС 029/2011 вспомогательных средств
- [5] 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

Ключевые слова: сырки творожные глазированные, потребительские испытания, показатели качества, методы испытаний

---