
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
54607.2—
2012

Услуги общественного питания

**МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Часть 2

Методы физико-химических испытаний

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2020

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 347 «Услуги торговли и общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1598-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2020 г.

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)

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2020

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

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Общие положения	3
4 Требования к помещениям и условиям окружающей среды	3
5 Требования безопасности	3
6 Требования к компетентности специалистов испытательных лабораторий	3
7 Отбор и подготовка проб	4
8 Методы физико-химических испытаний	4
Библиография	30

Услуги общественного питания

МЕТОДЫ ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Часть 2

Методы физико-химических испытаний

Public catering services. Methods of laboratory control of public catering products.
Part 2. Methods of physical and chemical tests

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукцию общественного питания и устанавливает методы физико-химических испытаний продукции общественного питания в условиях лабораторного контроля.

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 12.1.007 Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.018 Система стандартов безопасности труда. Пожаровзрывобезопасность статического электричества. Общие требования

ГОСТ 3626 Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества¹⁾

ГОСТ 3627 Молочные продукты. Методы определения хлористого натрия¹⁾

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний^{2), 3)}

ГОСТ 5668 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 5670 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 5672 Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара

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

ГОСТ 5867 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира^{1), 4)}

ГОСТ 5898 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5900 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5903 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

¹⁾ Действуют ГОСТ Р 55063—2012 «Сыры и сыры плавленные. Правила приемки, отбор проб и методы контроля», ГОСТ Р 55361—2012 «Жир молочный, масло и паста масляная из коровьего молока. Правила приемки, отбор проб и методы контроля».

²⁾ Действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

³⁾ Действует ГОСТ 32951—2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия».

⁴⁾ Действует ГОСТ Р 51457—99 «Сыр и сыр плавленный. Гравиметрический метод определения массовой доли жира».

ГОСТ 7269 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
ГОСТ 7636 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки.

Методы анализа

ГОСТ 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 9793 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 15113.4 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.6 Концентраты пищевые. Методы определения сахара

ГОСТ 15113.7 Концентраты пищевые. Методы определения поваренной соли

ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009¹⁾ Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

ГОСТ 21094 Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24557 Изделия хлебобулочные сдобные. Технические условия

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25555.0 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности²⁾

ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 28561 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28562 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ³⁾

ГОСТ 29301 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ Р 12.1.019 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты⁴⁾

ГОСТ Р 50453 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)⁵⁾

ГОСТ Р 50763 Услуги общественного требования. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия⁶⁾

ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлорида. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора⁷⁾

ГОСТ Р 51944 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

ГОСТ Р 52417 Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция

ГОСТ Р 52462 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия⁸⁾

ГОСТ Р 52675 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия⁹⁾

ГОСТ Р 53008 Полуфабрикаты из мяса и пищевых субпродуктов птицы. Общие технические условия¹⁰⁾

¹⁾ Действует ГОСТ ИСО/IEC 17025—2019.

²⁾ Действует ГОСТ ISO 750—2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности».

³⁾ Действует ГОСТ ISO 2173—2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ».

⁴⁾ Действует ГОСТ 12.1.019—2017.

⁵⁾ Действует ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978).

⁶⁾ Действует ГОСТ 30390—2013.

⁷⁾ Действует ГОСТ 32009—2013 (ISO 13730:1996).

⁸⁾ Действует ГОСТ 31805—2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».

⁹⁾ Действует ГОСТ 32951—2014.

¹⁰⁾ Действует ГОСТ 31936—2012.

ГОСТ Р 53106 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания¹⁾

ГОСТ Р 53228 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53747 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептического и физико-химического анализа²⁾

ГОСТ Р 54053 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира³⁾

ГОСТ Р 54607.1 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям

ГОСТ Р 54667 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли сахаров

ГОСТ Р 54668 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения влаги и сухого вещества

ГОСТ Р 54669 Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности

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 этого 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 Общие положения

Методы физико-химических испытаний продукции общественного питания применяют:

- для контроля качества и безопасности продукции общественного питания;
- в целях идентификации продукции общественного питания.

4 Требования к помещениям и условиям окружающей среды

При проведении физико-химических испытаний помещения и условия окружающей среды в лабораториях должны соответствовать требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009, подраздел 5.3.

В помещении должны быть соблюдены температура окружающего воздуха $(18 \pm 5)^\circ\text{C}$, атмосферное давление от $9,33 \cdot 10^4$ до $1,07 \cdot 10^5$ Па, влажность воздуха не более 75 %, напряжение в сети (220 ± 10) В.

5 Требования безопасности

При проведении испытаний должны быть соблюдены требования безопасности при работе с химическими реагентами по ГОСТ 12.1.007, пожароопасности по [1], ГОСТ 12.1.018, электробезопасности по ГОСТ Р 12.1.019, а также требования технических документов на используемые средства измерений и оборудование.

6 Требования к компетентности специалистов испытательных лабораторий

Физико-химические испытания продукции общественного питания проводят специалисты (специалист), обладающие соответствующими навыками и умениями и использующие методики и оборудование согласно ГОСТ ИСО/МЭК 17025, подразделы 5.2, 5.4, 5.8, 5.10.

¹⁾ Действует ГОСТ 31988—2012.

²⁾ Действует ГОСТ 31470—2012 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований».

³⁾ Действует ГОСТ 31902—2012.

7 Отбор и подготовка проб

Отбор и подготовку проб продукции общественного питания проводят по ГОСТ Р 54607.1.

8 Методы физико-химических испытаний

8.1 Определение средней массы и выхода отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и булочных изделий

8.1.1 Для контроля изготавляемой продукции общественного питания и определения отклонений устанавливают нормы выхода продукции и среднюю массу отдельных компонентов (составных частей) полуфабрикатов, блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий. Для этих целей составляют объединенную пробу из равных по массе проб по ГОСТ Р 54607.1.

Определение средней массы и выхода отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд, напитков, кулинарных, кондитерских и булочных изделий проводят весовым методом. Метод основан на взвешивании составных частей, тщательно отделенных друг от друга. При определении средней массы нетто и выхода упакованной продукции предварительно удаляют упаковочный материал. При необходимости разделения твердых составных частей отдельные компоненты продукции осторожно извлекают пинцетом или ложкой и определяют их массу.

Для взвешивания применяют настольные торговые весы среднего класса точности: циферблатные с ценой деления 2 г или электронные, соответствующие требованиям ГОСТ Р 53228 по классу точности и пределу допустимой погрешности.

8.1.2 Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы, приведено в таблице 1.

Таблица 1 — Количество полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, блюд и напитков, отбираемых для контроля средней массы

Наименование полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков	Количество полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков для определения средней массы (шт., порции)
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Холодные и горячие закуски; супы без мяса, мяса птицы, рыбы; блюда из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и/или соусами; блюда из картофеля, овощей, грибов и бобовых; блюда из крупы и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; блюда из яиц, творога со сметаной или соусами; мучные блюда с жиром, сметаной и другими продуктами; десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или другими продуктами	3 порции
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций для взвешивания кусочков мяса, рыбы и др.
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции, 5 порций для определения плотной части
Бутерброды, гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в т. ч. порционируемые	10 шт. (порций)
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежевыжатые	3 порции
Безалкогольные коктейли собственного производства	2 порции

Окончание таблицы 1

Наименование полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков	Количество полуфабрикатов, изделий, блюд и напитков для определения средней массы (шт., порции)
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные (бисквитные, слоеные, песочные, воздушные, заварные, крошковые и другие с отделками, в т. ч. замороженные), рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в т. ч. мучные кулинарные, конфеты ручной разделки	10 шт.

8.1.3 Штучные полуфабрикаты, штучные и порционные изделия (кулинарные, кондитерские и булочные) отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 шт. на весах по 8.1.1.

8.1.4 При получении результатов средней массы изделий с отклонением в меньшую сторону взвешивают следующие случайно отобранные 10 шт. Затем проводят поштучное взвешивание не менее 10 изделий на весах по 8.1.1. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

8.1.5 Среднюю массу блюд рассчитывают путем определения среднего арифметического значения не менее трех порций при раздельном взвешивании каждого блюда.

8.1.6 Отклонение средней массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитка от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Масса одной порции блюда, напитка (одной штуки кулинарных полуфабрикатов и изделия) может иметь допускаемые отрицательные отклонения, приведенные в таблице 2.

Таблица 2 — Предел допускаемых отрицательных отклонений массы кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	10	—
Св. 50—100 включ.	—	5
Св. 100—200 включ.	5	—
Св. 200—300 включ.	—	10
Св. 300—500 включ.	3	—
Св. 500—1000 включ.	—	15

8.1.7 Торт взвешивают в количестве одной штуки на весах по 8.1.1.

Отклонение средней массы тортов, пирожных, рулетов и кексов от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Масса нетто торта, пирожного, рулета и кекса может иметь допускаемые отрицательные отклонения, приведенные в таблице 3.

Таблица 3 — Предел допускаемых отрицательных отклонений массы торта, пирожного, бисквитного рулета, кекса

Масса нетто одного торта, пирожного, рулета и кекса	Предел допускаемых отрицательных отклонений, %
Масса нетто штучных тортов: До 200 г включительно	5
Св. 200 г до 250 г включ.	4
Св. 250 г до 500 г включ.	2,5
Св. 500 г до 1000 г включ.	1,5
Св. 1000 г	1,0
Масса нетто штучных пирожных: До 45 г включ.	3
Св. 45 г	5
Масса штучных бисквитных рулетов: До 125 г включ.	6
Св. 125 г до 300 г включ.	4

Окончание таблицы 3

Масса нетто одного торта, пирожного, рулета и кекса	Предел допускаемых отрицательных отклонений, %
Св. 300 г до 500 г включ.	2,5
Масса нетто весового рулета	0,5
Масса нетто кекса: До 100 г включ.	7
Св. 100 г до 250 г включ.	5
Св. 250 г до 500 г включ.	2,5
Св. 500 г до 1000 г включ.	1,5
Св. 1000 г	1

8.1.8 Допускаемые отрицательные отклонения массы хлебобулочных изделий должны соответствовать ГОСТ Р 52462.

8.1.9 Для установления массы отпускаемых к блюдам соуса, растительного и сливочного масел, сметаны, сахара, порционируемых с помощью мерного инвентаря, проверяют массу указанных продуктов в объеме этого инвентаря одновременным взвешиванием не менее 10 порций.

8.1.10 Объем или массу отпускаемых горячих и холодных напитков (кофе, какао, чая, соков, прохладительных напитков без наполнителей и т. д.) определяют при температуре отпуска по ГОСТ Р 50763.

8.1.11 Для определения количества мучной и сухарной панировки и выхода мяса, рыбы, птицы в полуфабрикатах и кулинарных изделиях с двойной панировкой (мука, льезон, сухари)¹⁾ взвешивают три-пять изделий, затем полуфабрикаты и кулинарные изделия освобождают с помощью скальпеля от панировки, снова взвешивают и рассчитывают среднюю массу. Прибавляя к средней массе массу пантеры при тепловой обработке, рассчитывают фактическую массу нетто мяса, рыбы, мяса птицы.

8.1.12 Потери при тепловой обработке мяса, мяса птицы, рыбы при расчете фактической массы нетто продукта определяют в соответствии с методом по ГОСТ Р 53106.

Фактически установленную массу сравнивают с массой нетто компонентов по рецептуре технологических документов (ТК, ТТК).

Допускаемые отрицательные отклонения выхода отдельных компонентов полуфабрикатов, блюд и изделий приведены в таблице 4.

Таблица 4 — Предел допускаемых отрицательных отклонений массы отдельных компонентов блюд и изделий

Наименование отдельных компонентов в блюдах, изделиях и полуфабрикатах	Предел допускаемых отрицательных отклонений, %
Основные овощи (картофель, капуста, свекла, морковь и т. д.) в горячих супах	15
Мясо, птица в мясных салатах Плотная часть — мясо в студнях Мясо, птица, рыба в супах Фарши и начинки в фаршированных готовых блинчиках, кроме блинчиков с творогом Плотная часть в сладких супах, компотах, коктейлях Соус, масло (маргарин), сметана, сахар	10
Мясо, птица, рыба, субпродукты, дичь в заливных из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов, дичи Мясо, птица, рыба в блюдах под майонезом Рыба в блюдах под маринадом Фарш в голубцах, кабачках, помидорах Фарш в полуфабрикатах (блинчики, пельмени, вареники)	5

8.1.13 Допустимые отрицательные отклонения от массы упакованных полуфабрикатов и кулинарных изделий должны соответствовать ГОСТ 8.579.

8.2 Физико-химические показатели кулинарных полуфабрикатов определяют методами, представленными в таблице 5.

8.3 Физико-химические показатели блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков определяют методами, представленными в таблице 6.

¹⁾ В фаршированных изделиях из мяса, рыбы, птицы и кролика количество панировки определяют в полуфабрикатах.

Таблица 5 — Методы физико-химических испытаний кулинарных полуфабрикатов

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Полуфабрикаты творожные (тесто для сырников, тесто для ленивых вареников, блинчики с творогом)	Массовая доля влаги или сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание на весах при температуре $(102 \pm 2)^\circ\text{C}$) Ускоренный метод (высушивание при температуре 130°C) Определение влаги на приборе Чиковой	По [2], пункт 2.1.1 По [2], пункт 2.1.2 По [2], пункт 2.1.3
Массовая доля жира		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку) Весовой метод с экстракцией жира в микропирамиды/Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.1 По [2], пункт 2.2.2 По [2], пункт 2.2.5
Массовая доля сахара		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)		Иодометрический метод Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.3.4 По [2], пункт 2.8.1
Общая (титуемая) кислотность		Индикаторный метод	По [2], пункт 2.5.1
Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие			
Полуфабрикаты мясные (кругло-натуральные, порционные, куусовые, — бескостные, мясокостные)	Массовая доля жира Свежесть Температура в топце полуфабриката	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета Органолептический метод* Измерение портативным термометром ТП 5 Массовая доля общего фосфора (P_2O_5)	ГОСТ 23042 ГОСТ 7269 ГОСТ Р 51944 ГОСТ 9794
Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие (котлеты, биточки, циц军团, зразы, тарелки, бифштексы, рубленые и пр.)	Массовая доля влаги Массовая доля жира Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Высушивание в сушильном шкафу при температуре 130°C Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета Метод Фолты Ардара*	ГОСТ 4288 ГОСТ 23042 ГОСТ Р 51480
Массовая доля белка		Арбитражный метод Фотометрический метод. Метод по Кельделью	ГОСТ Р 50453 ГОСТ 25011

5.2 Продолжение таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Полуфабрикаты масовые и мясосодержащие рубленные (холода, биточки, шницели, зразы, телятины, бифштексы рубленые и пр.)	Массовая доля общего фосфора (P_2O_5) Массовая доля хлеба (кроме натуральных рубленых изделий без панировки), панировочных сухарей	Гравиметрический метод*. Фотометрический метод. Спектрофотометрический метод.	ГОСТ 9794
	Массовая доля хлеба (кроме натуральных рубленых изделий без панировки), панировочных сухарей	Иодометрический метод*. Цианидный метод.	ГОСТ Р 51482
	Массовая доля крахмала	Иодометрический метод.	ГОСТ 4288
		Титрометрическое определение образования глюкозы. Нагревание контрольной пробы в растворе гидроксида калия и этилового спирта до полного растворения составных частей, растворения в соляной кислоте и титрования. Применяют для изделий без добавления других крахмало-содержащих компонентов	ГОСТ 29301
Качественное определение наполнителя		Метод взаимодействия раствора йодата с крахмалом неполнитель	ГОСТ 4288, по [2], пункт 3.2.2
Массовая доля панировки		Измерение массы	ГОСТ Р 53008
Массовая доля масной начинки или мясной оболочки (покрытия), или тестовой оболочки		Измерение массы	ГОСТ Р 52675
Температура в топке полуфабриката		Измерение портативным термометром ТП 5	ГОСТ Р 51944 ГОСТ 4288
Фарш мясной	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сок-сплета	ГОСТ 23042
	Массовая доля влаги	Высыпывание в сушильном шкафу при температуре 130 °С	ГОСТ 4288
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Метод Фольгарда	ГОСТ Р 51480
Голубцы, фаршированные овощи (перец, помидоры, кабачки и пр.)	Массовая доля влаги или сухих веществ	Термогравиметрический метод. Экстракционно-химический метод К. Фишера*	ГОСТ 28561
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Аргентометрический метод по Фольгарду*. Аргентометрический метод (метод Мора). Меркурометрический метод	ГОСТ 26186

Продолжение таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Голубцы, фаршированные овощи (перец, помидоры, кабачки и пр.)	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
	Массовая доля мясной начинки	Измерение массы	ГОСТ Р 52675
	Полуфабрикаты из птицы, дичи		
Натуральные полуфабрикаты из птицы, дичи (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, филе, окорочка, грудки, наборы для бульона и пр.)	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли) — для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрена соль	Метод Фольгарда	ГОСТ Р 51480
	Свежесть	Метод качественного определения свежести мяса птицы по продуктам распада белков*. Метод определения кислотного числа жира (в мясе и жиро-вой ткань, в т. ч. для фарша)	ГОСТ Р 53747
Температура		Определение органолептических показателей	ГОСТ Р 51944
	Массовая доля общего фосфора (P_2O_5)	Измерение портативным термометром ТП 5	ГОСТ Р 51944
		Гравиметрический метод*. Фотометрический метод	ГОСТ 9794
		Спектрофотометрический метод	ГОСТ Р 51482
Полуфабрикаты из птицы, дичи рубленые (в т. ч. в тестовой оболочке и пр.)	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Метод Фольгарда	ГОСТ Р 51480
	Массовая доля белка	Арбитражный метод	ГОСТ Р 50453
		Фотометрический метод. Метод по Квельдалью	ГОСТ 25011
Общая (титруемая) жиросность для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрены хлеб	Определение общей жиросности полуфабрикатов в панировке или с добавлением хлеба (титрование водной вытяжки из исследуемого продукта раствором цеолитом)	ГОСТ Р 53747	
	Массовая доля жиросности	Иодометрический метод	ГОСТ 10574

Продолжение таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Полуфабрикаты из мяса, дичи рубленые (в т. ч. тестовой оболочки и пр.)	Массовая доля крахмала	Титрометрическое определение образования глюкозы. Нагревание контролируемой пробы в растворе гидроксида калия и этилового спирта до полного растворения составных частей, растворения в соляной кислоте и гидролиза. Применяют для изделений без добавления других крахмало-содержащих компонентов	ГОСТ 29301
	Массовая доля хлеба (кроме натуральных рубленых изделий без панировки), панировочных сухарей	Иодометрический метод	ГОСТ Р 53747
	Массовая доля общего фосфора (P_2O_5)	Гравиметрический метод*. Фотометрический метод	ГОСТ 9794
	Массовая доля кальция при использовании мяса механической обработки	Спектрофотометрический метод	ГОСТ Р 51482
	Массовая доля мясной начинки или мясной оболочки (покрытия), массовая доля панировки	Метод плавленной атомно-абсорбционной спектрометрии	ГОСТ Р 52417
		Измерение массы	ГОСТ Р 53008
Полуфабрикаты из рыбы, нерыбных объектов моря (морепродуктов)			
Полуфабрикаты рыбные натуральные, полуфабрикаты из нерыбных объектов моря (морепродукты)	Массовая доля влаги (воды)	Высушивание при температуре 100 °С—105 °С	ГОСТ 7636
	Массовая доля жира	Экстракционный метод в аппаратуре Сокслета*. Экстракционный метод по образжированному астакту. Рефрактометрический метод (ускоренный)	ГОСТ 7636
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли)	Аргентометрический метод*. Упращеный аргентометрический метод.	ГОСТ 7636
Фарш рыбный	Массовая доля влаги или сухих веществ	Высушивание при температуре 100 °С—105 °С	ГОСТ 7636
	Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли) в фарше, в результате которого предусмотрена соль	Аргентометрический метод*. Упращеный аргентометрический метод.	ГОСТ 7636
	Массовая доля крахмала	Иодометрический метод	ГОСТ 10574

Продолжение таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Фарш рыбный	Массовая доля крахмала	Титрометрическое определение образования глюкозы. Нагревание контрольной пробы в растворе гидросириус калия и этилового спирта до полного растворения составных частей, растворения в соляной кислоте и титрования. Применяют для изделий без добавления других крахмало-содержащих компонентов	ГОСТ 29301
Полуфабрикаты из рыбы рубленые и из юлгетной массы	Массовая доля влаги Массовая доля жира	Высушивание при температуре 100 °С—105 °С Экстракционный метод в аппарате Сокслета*, Рефрактометрический метод (ускоренный)	ГОСТ 7636 ГОСТ 7636
	Массовая доля поваренной соли (хлорида натрия)	Аргентометрический метод*, Упрацентный аргентометрический метод	ГОСТ 7636
	Массовая доля хлеба (при напички по рецептуре)	Иодометрический метод*. Цианирный метод	По [2], пункт 2.4.1
	Массовая доля крахмала	Иодометрический метод	По [2], пункт 2.4.1
		Титрометрическое определение образования глюкозы. Нагревание контрольной пробы в растворе гидросириус калия и этилового спирта до полного растворения составных частей, растворения в соляной кислоте и титрования. Применяют для изделий без добавления других крахмало-содержащих компонентов	ГОСТ 29301
		Термографиметрический метод. Экстракционно-химический метод К. Фишера*	ГОСТ 28561
		Рефрактометрический метод	ГОСТ 8756.21
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод по Фаньгарду*. Аргентометрический метод (метод Мора), Меркурометрический метод	ГОСТ 26186
	Массовая доля фарши	Измерение массы	ГОСТ Р 52675 ГОСТ Р 53008

Сокращение таблицы 5

Наименование кулинарных полуфабрикатов	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Полуфабрикаты из муки (тирошки, пироты, пироги-полубрикеты, тесто дрожжевое, слоеное пирожное)	Массовая доля влаги	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
Щелочность		Метод определения щелочности титрованием	По [2], пункт 2.5.3
Кислотность		Индикаторный метод	По [2], пункт 2.5.1

* Метод применяют в качестве арбитражного.

Таблица 6 — Методы физико-химических испытаний блюод, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков

Наименование блюод, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Салаты			
Салаты из свежих овощей, винегреты, салаты мясные и рыбные, горячие и холодные закуски из овощей, мяса, птицы, рыбы и морепродуктов без заправок и с заправками и соусами, паштеты, соусы (кроме молочных)	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой)	По [2], пункт 2.1.3
Массовая доля жира		Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042 (для блюод с мясом и птицей)
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-взвешевой метод	По [2], пункт 2.2.6

Продолжение таблицы 6

Наименование блод. кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико- химических испытаний
Закуски из мяса и рыбьи			
Паштеты	Массовая доля сухих веществ	Высушивание в сушильном шкафу при температуре $(103 \pm 2)^\circ\text{C}$. Высушивание в сушильном шкафу при температуре $(150 \pm 2)^\circ\text{C}$	ГОСТ 9793
	Арбитражный метод. (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)*		По [2], пункт 2.1.1
	Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130°C)		По [2], пункт 2.1.2
	Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижевской)		По [2], пункт 2.1.3
	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета		ГОСТ 23042
	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)		По [2], пункт 2.2.1
	Весовой метод с экстракцией жира в микрочащенье		По [2], пункт 2.2.2
	Метод Гербера		По [2], пункт 2.2.5
	Ускоренный экстракционно-весовой метод		По [2], пункт 2.2.6
Массовая доля жира	Массовая доля жира	Арентометрическое титрование по методу Мора*. Метод определения хлористого натрия по Фольгарду с применением роданида калия*	ГОСТ 9957
Сельдь рубленая	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу с применением постоянной массы)*	По [2], пункт 2.1.1
	Массовая доля хлеба	Ускоренный метод (высушивание при температуре 130°C)	По [2], пункт 2.1.2
Масло салепочное, икорное	Массовая доля сухих веществ	Иодометрический метод*. Цианидный метод	По [2], пункт 2.4.1
	Арбитражный метод (высушивание в масле с наполнителями	Высушивание на вате при температуре $(102 \pm 2)^\circ\text{C}$	ГОСТ 3626
	Ускоренный метод (высушивание при температуре 130°C)	Метод определения влаги в масле с наполнителями	По [2], пункт 2.1.1
	Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижевской)		По [2], пункт 2.1.2
			По [2], пункт 2.1.3

Продолжение таблицы 6

Накменование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Масло селедочное, икорное	Массовая доля жира	Кислотный метод для масла с наполнителями Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	ГОСТ 5867 По [2], пункт 2.2.1
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
Массовая доля хлорида натрия (по варенной соли)	Метод с азотномистным серебром*, Метод с катионитом	ГОСТ 3627	
Супы			
Супы заправочные, без мяса, птицы, рыбы.	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
Супы с мясом, птицей, рыбой, фрикадельками, кренками, гренками, супы-пюре, супы молочные с макаронными изделиями и крупой		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижовой после выпаривания)	По [2], пункт 2.1.3
Массовая доля жира		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроразмельчите	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод.	По [2], пункт 2.2.6
Массовая доля молока (по лактозе) для молочных супов	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042 (для супов с мясом, птицей)	По [2], пункт 4.3.4
Соланки (мясная, сборная, рыбная) и холодные супы, супы	Массовая доля жира (в жидкой части)	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микроразмельчите	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод.	По [2], пункт 2.2.6
		Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042 (для мясной супы)

Продолжение таблицы 6

Наименование блод. кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико- химических испытаний
Супы приварочные	Массовая доля тарнира	Измерение массы	По [2], пункт 4.3.2
	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
Сладкие супы с фруктами, гарниром и сметаной	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижевской)	По [2], пункт 2.1.3
Массовая доля жира		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микропримельтиле	По [2], пункт 2.2.2
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
Массовая доля сахара		Пермanganатный метод Бертрана"	По [2], пункт 2.3.1
		Иодометрический метод	По [2], пункт 2.3.4
Массовая доля плотной части супа		Измерение массы	По [2], пункт 4.3.2
Блоды и кулинарные изделия из мяса, птицы, кролика, дичи			
	Массовая доля сухих веществ (для изделий из мяса, тушенного с соусом)	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижевской)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042 ГОСТ 26183
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Блюда и изделия из мяса, птицы, дичи, кролика, отварные, припущенные, жареные, запеченные, тушеные	Массовая доля жира	Весовой метод с экстракцией жира в микропемель-ципеле Метод Гарбера	По [2], пункт 2.2.2 По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрическое титрование (метод Мора). Метод Фолыгара [*]	ГОСТ 9957 (для изделия из мяса) ГОСТ Р 51480 (для изделия из мяса, птицы) По [2], пункт 2.8.
Массовая доля панировки		Аргентометрический метод (метод Мора)	ГОСТ Р 53008
Блюда и изделия из котлетной массы мяса, птицы, дичи, кролика	Массовая доля сухих веществ	Высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	ГОСТ 4288 (для изделия из мяса) По [2], пункт 2.1.
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
Массовая доля поваренной соли		Метод Фолыгара [*]	ГОСТ Р 51480 (для изделия из мяса, птицы) ГОСТ 9957 (для изделия из мяса) По [2], пункт 2.8.
Массовая доля хлеба		Аргентометрический метод (метод Мора)	ГОСТ 4288 (для изделия из мяса) По [2], пункт 2.4.
Массовая доля крахмала		Йодометрический метод*. Цианидный метод	ГОСТ 10574
Ферментная инактивация		Йодометрический метод. Цианидный метод	По [2], пункт 7.1.
		Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.2
		Проба на фосфатазу	По [2], пункт 7.1.2

Продолжение таблицы 6

Наменование блод. кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико- химических испытаний
Блода и изыдия из рубленого мяса, птицы, дичи, кролика	Массовая доля влаги или сухих веществ	Высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С Абритражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	ГОСТ 4288 (для изделий из мяса) По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
		Абритражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микропирамидителе	По [2], пункт 2.2.2
	Метод Гербера		По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля поваренной соли	Метод Фолы-эрза	ГОСТ Р 51480 (для изделий из мяса, птицы)
		Арентометрический метод (метод Мора)	ГОСТ 9957 (для изделий из мяса)
		Арентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1
Качественное определение наполнителя		Метод взаимодействия раствора йодтоля с крахмалом наполнителя	ГОСТ 4288 (для изделий из мяса) По [2], пункт 3.2.2
Ферментная инактивация		Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.1
		Проба на пероксидазу, фосфатазу	По [2], пункт 7.1.2
Блода и кулинарные изделия из рыбы, нерыбных объектов моря (морепродуктов)			
	Массовая доля жира	Экстракционный метод в аппарате Сокслета. Экстракционный метод по обезжиренному остатку. Рефрактометрический метод (ускоренный)	ГОСТ 7636 (для изделий)
Блода и изыдия из нерыбных объектов моря (морепродуктов) отварные, припущенные, жареные, запеченные, тушеные.		Абритражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микропирамидителе	По [2], пункт 2.2.2
	Метод Гербера		По [2], пункт 2.2.5

Продолжение таблицы 6

Наименование блод, кулинарных, кондитерских и буточных изделий, напитков		Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Блода и изделия из рыбьи отварные, припущенные, жареные, запеченные, тушеные. Блода и изделия из не-рыбных объектов (морепродуктов), отварные (припущенные, жареные, запеченные, тушеные)	Массовая доля жира	Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6	
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод*. Упрощенный аргентометрический метод	ГОСТ 7636	
	Массовая доля панировки	Измерение массы	ГОСТ Р 53008	
	Ферментная инактивация	Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.1	
Блода и изделия из котлетной массы рыбьи	Массовая доля влаги и сухих веществ	Проба на фосфатазу	По [2], пункт 7.1.2	
		Высушивание при температуре 100 °С—105 °С	ГОСТ 7636 (для изде-лий)	
		Аббритражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1	
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при темпе-ратуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2	
	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод*. Упрощенный аргентометрический метод	ГОСТ 7636 (для изде-лий)	
	Массовая доля хлеба	Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1	
	Ферментная инактивация	Иодометрический метод*. Циннидный метод	По [2], пункт 2.4.1	
	Массовая доля пражхмата	Иодометрический метод	По [2], пункт 2.4.1	
		Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.1	
		Проба на фосфатазу	По [2], пункт 7.1.2	
Блода и изделия из рубленой массы рыбьи	Массовая доля влаги и сухих веществ	Высушивание при температуре 100 °С—105 °С	ГОСТ 7636 (для изде-лий)	
		Аббритражный метод (высушивание в сушильном шкафу при темпе-ратуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.1	
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при темпе-ратуре 130 °С)	ГОСТ 7636 (для изде-лий)	
	Массовая доля жира	Экстракционный метод в аппарате Сокслета*. Экстракционный метод по обвязированному остатку*. Рентгометрический метод (ускоренный)		

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Блюда и изделия из рыбной массы рыбы	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку) Весовой метод с экстракцией жира в микропомпенитете	По [2], пункт 2.2.1 По [2], пункт 2.2.2
	Метод Гербера	Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.5
	Массовая доля поваренной соли	Арентометрический метод. Упрощенный арентометрический метод.	По [2], пункт 2.2.6 ГОСТ 7636 (для изделий)
Качественное определение насыпных масс	Метод взаимодействия раствора йодогеля с крахмалом наполнителя	Метод взаимодействия раствора йодогеля с крахмалом наполнителя	По [2], пункт 2.8.1 По [2], пункт 3.2.2
Ферментная инактивация	Проба на пероксидазу	Проба на пероксидазу	По [2], пункт 7.1.1 По [2], пункт 7.1.2
Кулинарные изделия, закуски, блюда азиатской кухни, в т. ч. суши, содержащие рыбу, сырьёные объекты промысла и водоросли в сыром виде или солёную, копченую, выпечную и т. п. рыбу	Массовая доля влаги и сухих веществ	Высушивание при температуре 100 °С—105 °С Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	ГОСТ 7636 По [2], пункт 2.1.1
Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей, грибов, бобовых, и влаги		Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей, грибов, бобовых, в т. ч. зелёными, пюдинги, овощные котлеты, зразы, рулет, фаршированные овощи.	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)
Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей с добавлением мяса, мясных гастрономических продуктов, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатной пасты, супчик и т. п.		Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей с добавлением мяса, мясных гастрономических продуктов, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатной пасты, супчик и т. п.	Ускоренный весовой метод. (высушивание на приборе Чижевской)
			По [2], пункт 2.1.3

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских, и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико- химических испытаний
Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей, грибов, бобовых в т. ч. зеленок, пурпурги, овощные котлеты, зразы, рулет, фаршированные овощи.	Массовая доля жира	Метод с использованием экстракционного аппарата Сокнега (для котлет и запеканок с мясом — изделия)	ГОСТ 23042
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микропромышленнике	По [2], пункт 2.2.2
	Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5	
Блюда и кулинарные изделия из картофеля, овощей с добавлением мяса, мясных гастрономических продуктов, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатной пасты, специй и т. п.	Массовая доля поваренной соли	Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля фарша в гнущах	Арентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.8.1
		Измерение массы	ГОСТ Р 52675
Блюда и кулинарные изделия из курицы, творога, яиц и гарниры			
Блюда и кулинарные изделия из курицы	Массовая доля влаги или сухих веществ	Высушивание до постоянной массы*, Метод ускоренного высушивания	ГОСТ 15113.4
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чиковой)	По [2], пункт 2.1.3
Массовая доля жира		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микропромышленнике	По [2], пункт 2.2.2
	Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5	
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
Массовая доля сахара		Перманганатометрический метод	ГОСТ 15113.6 (для изделий)
		Перманганатный метод Бартрона*	По [2], пункт 2.3.1
		Цианидный метод	По [2], пункт 2.3.2
		Иодометрический метод	По [2], пункт 2.3.4

Продолжение таблицы 6

Наименование блод. кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико- химических испытаний
Блода и кулинарные изделия из яиц	Массовая доля поваренной соли	Аргентометрический метод (метод Мора) Аргентометрический метод*. Меркурометрический метод	По [2], пункт 2.1.8 ГОСТ 15113.7
	Массовая доля молока (в блодах с молоком)	Метод определения по лактозе	По [2], пункт 4.3.4
Блода и кулинарные изделия из творога	Массовая доля влаги или других веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы) Ускоренный весовой метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.1 По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (высушивание на приборе Чижевской) Ускоренный весовой метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.1.3 По [2], пункт 2.1.1
	Массовая доля сахара	Весовой метод с экстракцией жира в микропрессинге Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.2 По [2], пункт 2.2.5
	Общая (тигруемая) кислотность	Пермanganатный метод Бергтранда* Цианидный метод Иодометрический метод	По [2], пункт 2.2.6 По [2], пункт 2.3.1 По [2], пункт 2.3.2
	Массовая доля сахара	Аргентометрический метод (метод Мора)	По [2], пункт 2.3.4
Блода и кулинарные изделия из яиц	Массовая доля яиц (в изделии)	Индикаторный метод Качественная реакция	По [2], пункт 2.5.1 По [2], пункт 2.11.
	Массовая доля муки (в изделии)	Цианидный метод	По [2], пункт 2.4.3
	Массовая доля влаги или других веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы) Ускоренный весовой метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.1 По [2], пункт 2.1.2
			По [2], пункт 2.1.3

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Блюда и кулинарные изделия из яиц	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку) Весовой метод с экстракцией жира в микроприменителе Метод Гербера Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.1 По [2], пункт 2.2.2 По [2], пункт 2.2.5 По [2], пункт 2.2.6
Гарниры, заправленные маслом, и/или соусом, гарниры без заправки и соуса	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы) Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.1 По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля жира	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку) Весовой метод с экстракцией жира в микроприменителе Метод Гербера Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.1.3 По [2], пункт 2.2.1 По [2], пункт 2.2.2 По [2], пункт 2.2.5 По [2], пункт 2.2.6
Мучные кулинарные изделия с начинками и фаршами	Массовая доля влаги или сухих веществ в изделии, изделия, полипотом жиром и др. продуктами и соусами, в тестовой основе (оболочке)	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы) Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С) Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижковой) Высушивание навески при определенной температуре	По [2], пункт 2.1.1 По [2], пункт 2.1.2 По [2], пункт 2.1.3 ГОСТ 21 094
Мучные кулинарные изделия (тироль, пирожки, пицца, кулебяки, чебуреки, пельмени, балыши, ватрушки, пирожки, манты, хачапури, штрудели, кукусаны, блинчики, блины, спагетти и др.) (в т. ч. полипотом жиром, соусами и др. продуктами)	Массовая доля жира в изделии, полипотом жиром, соусами и др. продуктами	Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку) Весовой метод с экстракцией жира в микроприменителе Рефрактометрический метод Метод Гербера Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.1 По [2], пункт 2.2.2 По [2], пункт 2.2.3 По [2], пункт 2.2.5 По [2], пункт 2.2.6

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Мучные кулинарные изделия (пироги, пирожки, пирожные, куличики, чебуреки, пельмени, блины, ватрушки, пончики, маффины, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, опары и др.) (в т. ч. попкорные жиры, смешанной, вареные соусами и другими продуктами)	Массовая доля сахара в тесто-рецептуре по основе (оболочки) — по рецептуре	Перманганатный метод Перманганатный метод Бергтранда*, Ускоренный идометрический метод. Ускоренный метод горячего титрования	По [2], пункт 4.7.1.2 ГОСТ 5672
	Массовая доля жира в тесто-рецептуре по основе (оболочке) — по рецептуре	Экстракционный метод с предварительным подогревом на весах*	ГОСТ 5668
	Массовая доля поваренной соли	Рефрактометрический метод (ускоренный)	По [2], пункт 2.2.3
	Кислотность основы	Ареометрический метод. Меркурометрический метод.	ГОСТ 5698
	Массовая доля сухих веществ в начинках и фаршах	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.5.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижковой)	По [2], пункт 2.1.3
	Массовая доля в начинке влаги (сухих веществ): в мясной	Высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы	ГОСТ 4288
В рыбной		Высушивание при температуре 100 °С—105 °С	ГОСТ 7636
В творожной	Метод высушивания анализы проб при температуре (102 ± 2) °С*, Ускоренный метод	Метод высушивания анализы проб при температуре (102 ± 2) °С*, Ускоренный метод	ГОСТ Р 54668
В фруктовой начинке		Терморавиметрический метод. Экстракционно-химический метод К. Фишера*	ГОСТ 28561
Массовая доля жира (для мясной начинки)	Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ	Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ	ГОСТ 28562
		Метод с использованием экстракционного аппарата Сокслета	ГОСТ 23042
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микропомольном тепле	По [2], пункт 2.2.2
	Метод Гербера		По [2], пункт 2.2.5

Продолжение таблицы 6

Накменование блюд, кулинарных, кондитерских, и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Мучные кулинарные изделия (пироги, пирожки, пышка, курибочки, чебуреки, пельмени, блины, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и др.) (вт.ч. поптные жиры, сметаной, вареные соусами и другими продуктами)	Массовая доля сахара (для массовой начинки)	Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля сахара (при использование сахара)	Иодометрический метод*, Поляриметрический (для продуктов с сахаром)	ГОСТ Р 54667 (для творожной начинки)
	Цианидный метод		По [2], пункт 4.4.3
Общая (тигрумая) кислотность		Рефрактометрический метод (для фруктовой начинки)	По [2], пункт 4.5.1.2
		Потенциометрический метод*, Индикаторный метод	ГОСТ Р 54669 (для творожной начинки)
Массовая доля начинки (фарша) к массе изделия		Измерение массы	ГОСТ Р 52675 ГОСТ Р 53008 ГОСТ 24557
Сладкие блюда и десерты			
Компоты, фруктово-ягодные кисели	Массовая доля сухих веществ	Термогравиметрический метод. Экстракционно-химический метод К. Фишера*	ГОСТ 28561
		Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ	ГОСТ 28562
Массовая доля сахара (в массах)		Рефрактометрический метод (экспресс-метод)	По [2], пункт 2.1.4
Массовая доля плотной части		Рефрактометрический метод	По [2], пункт 4.5.1.2
Желе, кремы, муссы и салаты (без манной крупы) с сахаром или соусом	Массовая доля сухих веществ	Измерение	По [2], пункт 4.5.2
		Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижевский)	По [2], пункт 2.1.3
		Рефрактометрический метод (экспресс-метод) — кроме кремов	По [2], пункт 2.1.4
Массовая доля сахара		Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.3.5

Продолжение таблицы 6

Наименование блод. кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико- химических испытаний
Желе, кремы, муссы и сам- буки (без маcной крупы) с сахаром или соусом	Массовая доля жира (в кремах)	Абритражный метод (определение жира по обезжиренному остатку) Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.1 По [2], пункт 2.2.5
Муссы и самбуки (с маcной крупой) с сиропом	Массовая доля сухих веществ в блоде и изделии	Ускоренный экстракционно-весовой метод. Абритражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.2.6 По [2], пункт 2.1.1
	Массовая доля сухих веществ в блоде и изделии	Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при темпе- ратуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2 По [2], пункт 2.3.5
	Массовая доля сахара в бло- де и изделии	Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.4.3
	Массовая доля манной крупы в изделии (без сиропа)	Цианидный метод определения редуцирующих сахаров с подтверж- дением на содержание манной крупы	По [2], пункт 2.4.4
	Массовая доля сухих веществ в сиропе	Рефрактометрический метод (экспресс-метод)	По [2], пункт 2.1.4
Кисели и желе молочные	Массовая доля сухих веществ	Абритражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при темпе- ратуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
	Массовая доля сахара	Рефрактометрический метод (экспресс-метод) Метод высушивания анализируемой пробы при температуре (102 ± 2) °С. Ускоренный метод	По [2], пункт 2.1.4 По [2], пункт 2.3.5 ГОСТ Р 54668 (для желе)
	Массовая доля молока	Рефрактометрический метод Иодометрический метод*, Поляриметрический метод	По [2], пункт 2.3.5 ГОСТ Р 54667 (для желе)
Выпеченные сладкие бло- да и изделия (тудинг, шар- лотка)	Массовая доля сухих веществ в блоде и изделии	Метод определения по лактозе Высушивание при определенной температуре Высушивание на весах при определенной температуре	По [2], пункт 4.3.4 ГОСТ 5300 (для изде- лий)
		Абритражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	ГОСТ 21094 По [2], пункт 2.1.1

Продолжение таблицы 6

Наименование блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Штрудели, корзинчики, блюда на основе песочного, бисквитного и других выпеченных полуфабрикатов из теста и т. д., в том числе с сиропом и или соусом	Массовая доля сахара в блоке, выпеченному полуфабрикате, изделии	Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С) Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижевской) Перманганатный метод*, Ускоренный метод горячего титрования	По [2], пункт 2.1.2 По [2], пункт 2.1.3
		Перманганатный метод*. Феррицианидный метод. Фотоколориметрические методы	ГОСТ 5672 (для изделий на основе дрожжей)
		Перманганатный метод Бартрана*	ГОСТ 5903 (для изделий из выпеченных полуфабрикатов)
		Цианидный метод	По [2], пункт 2.3.1
		Цианидный фотоколориметрический метод	По [2], пункт 2.3.2
		Бихроматный метод	По [2], пункт 2.3.2.2
		Иодометрический метод	По [2], пункт 2.3.3
		Массовая доля жира в блоке и изделии	По [2], пункт 2.3.4
		Экстракционно-весовой метод (с растворителем). Экстракционно-весовой метод (с предварительной обработкой соединений жира). Рефрактометрический метод	ГОСТ Р 54053 (для полуфабрикатов из теста, изделий)
		Арбитражный метод (определение жира по обезжиренному остатку)	По [2], пункт 2.2.1
		Весовой метод с экстракцией жира в микропримеси тепле	По [2], пункт 2.2.2
		Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.2.3
		Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5
		Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.6
Соусы и заправки	Массовая доля сухих веществ	Соусы, заправки, маринады	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)
			По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Ускоренный весовой метод (высушивание на приборе Чижевской)	По [2], пункт 2.1.3

Продолжение таблицы 6

Наменование блод, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Соусы и заправки	Массовая доля жира	Абситражный метод (определение жира по обезжиренному остатку) Весовой метод с экстракцией жира в микропромышленном масштабе Метод Гербера Ускоренный экстракционно-весовой метод	По [2], пункт 2.2.1 По [2], пункт 2.2.2 По [2], пункт 2.2.5 По [2], пункт 2.2.6
	Массовая доля сахара для молочных соусов	Перманганатный метод Бертрана* Циннайдный метод Иодометрический метод	По [2], пункт 2.3.1 По [2], пункт 2.3.2 По [2], пункт 2.3.4
Маринады	Массовая доля молока (по лактозе) для молочных соусов	Ускоренный циннайдный метод	По [2], пункт 2.3.2.1
	Титруемая плотность	Потенциометрический метод* Визуальный метод	ГОСТ 25555.0
	Массовая доля жира	Рефрактометрический метод Абситражный метод (определение жира по обезжиренному остатку) Весовой метод с экстракцией жира в микропромышленном масштабе Метод Гербера Ускоренный экстракционно-весовой метод	ГОСТ 8756.21 По [2], пункт 2.2.1 По [2], пункт 2.2.2 По [2], пункт 2.2.5 По [2], пункт 2.2.6
Мучные кондитерские изделия, выпеченные полуфабрикаты	Массовая доля влаги и сухих веществ	Высушивание при определенной температуре	ГОСТ 5900
	Массовая доля сахара	Перманганатный метод*. Феррициннайдный метод. Фотоколориметрические методы	ГОСТ 5903
	Массовая доля жира	Экстракционно-весовой метод (с растворителем). Экстракционно-весовой метод (с предварительной обработкой соли и кислотой)*. Рефрактометрический метод	ГОСТ Р 54053
	Щелочность изделий на основе химических разрыхлителей, кислотность изделий на основе дрожжей	Метод определения щелочности титрованием*. Потенциометрический метод	ГОСТ 5898

Накопление блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Отделочные полуфабрикаты, конфеты ручной раздели	Массовая доля сухих веществ	Высушивание при определенной температуре. Рефрактометрический метод	ГОСТ 5900
	Массовая доля жира	Экстракционно-весовой метод (с растворителем). Экстракционно-весовой метод (с предварительной обраткой сливной жиросгущой*). Рефрактометрический метод	ГОСТ Р 54053
	Массовая доля сахара	Иодометрический метод*. Фаринцианидный метод. Фотоколориметрические методы. Поляриметрический метод (для изделий из шоколада)	ГОСТ 5903
Булочные изделия	Массовая доля влаги	Высушивание на взвеси при определенной температуре. Расчетный метод	По [2], пункт 2.3.6
	Массовая доля сахара	Перманганатный метод*. Ускоренный йодометрический метод. Ускоренный метод горячего титрования	ГОСТ 21094
	Массовая доля жира	Экстракционный метод с предварительным гидролизом на весах*. Рефрактометрический метод (ускоренный)	ГОСТ 5672
Массовая доля сахара	Массовая доля поваренной соли	Агрентометрический метод*. Меркурометрический метод	ГОСТ 5668
Кислотность		Поварочный (арбитражный) метод. Ускоренный метод	ГОСТ 5698
		Напитки собственного производства горячие и холодные	ГОСТ 5670
Горячие напитки — чай, кофе с сахаром, с молоком, сливками и пр.	Массовая доля сахара	Рефрактометрический метод	По [2], пункт 2.3.5
молоко кипяченое	Массовая доля сухих веществ	Рефрактометрический метод (экспресс-метод)	По [2], пункт 2.1.4
Массовая доля пектозы		По содержанию редуцирующих сахаров	По [2], пункт 4.3.4
Чай-заварка и чай без сахара	Массовая доля экстрактивных веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1

Окончание таблицы 6

Наименование блод, кулинарных, кондитерских и булочных изделий, напитков	Физико-химические показатели	Методы физико-химических испытаний	Обозначение документа на методы физико-химических испытаний
Халоптические напитки, бевал-когольные, коктейли, соки свежевыжатые	Массовая доля сухих веществ	Арбитражный метод (высушивание в сушильном шкафу до постоянной массы)	По [2], пункт 2.1.1
		Ускоренный метод (высушивание в сушильном шкафу при температуре 130 °С)	По [2], пункт 2.1.2
		Рефрактометрический метод (экспресс-метод)	По [2], пункт 2.1.4
	Массовая доля жира	Метод Гербера	По [2], пункт 2.2.5

* Метод применяют в качестве арбитражного.

Библиография

- [1] Федеральный Закон от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ Технический регламент «О требованиях пожарной безопасности» в редакции Федерального закона от 10 июля 2012 г. № 117-ФЗ
- [2] МУ № 1-40/3805 от 1 ноября 1991 г. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания

УДК 658.386:006.354

ОКС 03.080.30

Ключевые слова: продукция общественного питания, методы физико-химических испытаний, массовая доля влаги (сухих веществ), массовая доля жира, массовая доля поваренной соли (хлорида натрия), массовая доля белка

Редактор переиздания *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Г.Н. Барюкова*
Компьютерная верстка *Д.В. Кафданоеской*

Сдано в набор 22.05.2020. Подписано в печать 11.08.2020. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 4,19. Уч.-изд. л. 3,65.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru y-book@mail.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов.
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru