
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
55284—
2012

**СМЕСИ СУХИЕ ДЛЯ НАПИТКОВ
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЯИЧНЫХ
КОМПОНЕНТОВ**

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1463-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). 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 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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

Поправка к ГОСТ Р 55284—2012 Смеси сухие для напитков с использованием яичных компонентов. Общие технические условия

| В каком месте | Напечатано | Должно быть |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Раздел 2 Элемент «Библиография» | ГОСТ Р 53944—2009 [16] МУК-99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензо-фуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии | ГОСТ Р 53944—2010 [16] МУК МЗ Методические указания РФ от 01.06.99 по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензо-фуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии |

(ИУС № 2 2015 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СМЕСИ СУХИЕ ДЛЯ НАПИТКОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЯИЧНЫХ КОМПОНЕНТОВ

Общие технические условия

Dry mixes with egg components for drinks.
General specifications

Дата введения — 2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухие смеси для напитков (далее – сухие смеси), выработанные из пищевых яичных сухих продуктов (меланжа, белка и желтка) с различными пищевыми добавками и предназначенные для производства продуктов питания и реализации.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции изложены в 4.2.3 –4.2.4, требования к качеству – в 4.2.1 – 4.2.2, к маркировке – в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493–2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51474–99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51766–2001 Сыре и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 53155–2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53361–2009 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ Р 53944–2009 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 54463–2011 Тара из картона и комбинированных материалов пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21–94 Сахар-песок

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 12302–83 Пакеты из полимерных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ Р 55284—2012

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31469–2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы физико-химического анализа

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31720–2012 Пищевые продукты переработки яиц сельскохозяйственной птицы. Методы отбора проб и органолептического анализа

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

П р и м е ч а н и е – При использовании 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 Классификация

3.1 Сухие смеси вырабатывают из сухих яичных меланжа, белка и желтка с внесением пищевых добавок.

3.2 Сухие смеси в зависимости от рецептур выпускают в следующем ассортименте:

- «Солнышко»;
- «Сюрприз»;
- «Мечта».

4 Технические требования

4.1 Сухие смеси должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и [2], вырабатываться по технологической инструкции по выработке сухих смесей для напитков с использованием яичных компонентов с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям сухие смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3] – [4].

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристики сухой смеси | | |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------------|
| | «Солнышко» | «Сюрприз» | «Мечта» |
| Внешний вид и консистенция | Порошкообразная, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем | | |
| Цвет | От светло-желтого до желтого | | От белого до светло-желтого |
| Запах | Апельсиновый | Земляничный | Персиковый |
| Вкус | Сладкий, соответствующий наименованию ароматизатора | | |

4.2.2 По физико – химическим показателям сухие смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2

Таблица 2

В процентах

| Наименование показателя | Норма показателя для сухой смеси | | |
|------------------------------------------|----------------------------------|-----------|---------|
| | «Солнышко» | «Сюрприз» | «Мечта» |
| Массовая доля сухого вещества, не менее | 95,0 | | |
| Массовая доля жира, не менее | 14,9 | 20,9 | 0,7 |
| Массовая доля белковых веществ, не менее | 18,0 | 13,7 | 29,3 |
| Посторонние примеси | Не допускаются | | |

4.2.3 Микробиологические показатели сухих смесей не должны превышать норм, установленных [1].

4.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, ртути, мышьяка), антибиотиков, пестицидов и диоксионов в сухих смесях не должно превышать норм, установленных [1].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки сухих смесей применяют:

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные сухие по ГОСТ Р 53155;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- ароматизаторы «Апельсин», «Земляника», «Персик» и мальтодекстрины, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

4.3.2 Допускается использование аналогичного сырья с характеристиками, не ниже указанных в 4.3.1.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской тары – по ГОСТ Р 51074 (общие требования по разделу 3, к продукции – по 4.3.10), [5]. Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

4.4.2 Маркировка должна быть четкой, средства для маркировки не должны влиять на показатели качества сухих смесей и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.3 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», «Беречь от влаги».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначеннной для местной реализации.

4.4.4 На каждую единицу транспортной тары с сухими смесями при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом наносят маркировку, содержащую данные о продукте

ГОСТ Р 55284—2012

по 4.4.1. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.5 Маркировка сухих смесей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Сухие смеси, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

4.5.2 В качестве потребительской тары применяют пакеты из комбинированного материала на полиэтиленовой или картонной основе.

4.5.3 Потребительская и транспортная тара, упаковочные и скрепляющие средства должны соответствовать [6], требованиям санитарии, документам по которым они изготовлены, обеспечивать сохранность и качество сухих смесей при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.4 Для сухих смесей тара должна быть жиронепроницаемой (для жirosодержащих) и защищать продукт от влаги и порчи.

4.5.5 Сухие смеси в потребительской таре упаковывают в транспортную тару – ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или полимерные по ГОСТ Р 51289, а также они могут быть упакованы в мешки марки М по ГОСТ Р 53361 с предварительно вложенным вкладышем по ГОСТ 19360 или изготовленным из полиэтиленовой пищевой пленки по ГОСТ 10354.

4.5.6 Допускается использовать другие виды транспортной и потребительской тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество сухих смесей при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.7 В каждую единицу транспортной тары упаковывают сухую смесь одного наименования, одной даты выработки и одного вида потребительской упаковки.

4.5.8 Упаковка сухих смесей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, —по ГОСТ 15846.

4.5.9 Масса нетто сухой смеси в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

5 Правила приемки

5.1 Сухие смеси принимают партиями.

Партией считают любое количество сухой смеси одного наименования, одного вида упаковки, выработанное на одном предприятии за одну смену и сопровождаемое одним ветеринарным документом.

5.2 Для оценки сухих смесей на соответствие требованиям настоящего стандарта отбирают выборку случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 3.

Таблица 3

| Объем партии в единицах транспортной тары | Объем выборки в единицах транспортной тары |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| От 1 до 5 включ. | 1 |
| Св. 5 « 10 « | 2 |
| « 10 « 20 « | 3 |
| « 20 « 100 « | 5 |
| « 100 « 300 « | 6 |
| « 300 « 700 « | 8 |
| « 700 « 1000 « | 9 |
| « 1000 « 2000 « | 10 |
| « 2000 « 5000 « | 15 |
| « 5000 | 75 и более |

Число единиц продукции, отбираемое из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

5.3 Приемку продукции в нечетко маркированной или поврежденной таре проводят отдельно, и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

5.4 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, отобранный из той же партии. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

5.5 Результаты испытаний оформляют протоколом по форме, принятой у изготовителя, или отражают в журнале.

5.6 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.7 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.8 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанных с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, а также в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6 Методы контроля

6.1 Объем выборки – по 5.2.

6.2 Отбор проб – по ГОСТ Р 53669, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ 26669, ГОСТ Р 53944.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ Р 53944.

6.3 Определение органолептических показателей и массы нетто упаковочной единицы – по ГОСТ Р 53669.

6.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ – по ГОСТ 31469;
- массовой доли белковых веществ – по ГОСТ 31469;
- массовой доли жира – по ГОСТ 31469;
- посторонних примесей – по ГОСТ 31469.

6.5 Методы контроля микробиологических показателей – по ГОСТ Р 53944, [7].

6.6 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [8], [9]:

- ртути – по ГОСТ 26927, [10];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца – по ГОСТ 26932, [11];
- кадмия – по ГОСТ 26933, [11].

6.7 Определение содержания антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31903 и [12].

6.8 Определение содержания пестицидов – [13], [14], [15].

6.9 Определение содержания диоксинов – [16].

6.10 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Сухие смеси транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скропортиящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований.

7.2 Транспортирование и хранение сухих смесей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

7.3 Сухие смеси хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

7.4 Рекомендуемый срок годности при температуре не выше 20 °C и относительной влажности воздуха от 70 % до 75 % – не более 6 мес со дня выработки.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г сухих смесей

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г сухих смесей приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

| Наименование продукта | Белок, г, не менее | Жир, г, не менее | Углеводы, г, не менее | Энергетическая ценность, ккал |
|------------------------|--------------------|------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Сухая смесь «Солнышко» | 18,0 | 14,9 | 60,4 | 447,7 |
| Сухая смесь «Сюрприз» | 13,7 | 20,9 | 59,4 | 450,2 |
| Сухая смесь «Мечта» | 29,3 | 0,7 | 60,1 | 364,1 |

Библиография

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| [1]* | TP ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [2]* | TP ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [3] | Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г. | |
| [4] | Ветеринарно-санитарные правила № 4261 – 87 | Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г. |
| [5]* | TP ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [6]* | TP ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |
| [7] | МУК 4.2.590 – 96 | Методические указания. Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100» |
| [8] | МУК 4.1. 985 – 2000 | Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки |
| [9] | МУК 01-19/47-11 – 92 | Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах |
| [10] | МУ 5178 – 90 | Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах |
| [11] | МУК 4.1.986 – 2000 | Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии |
| [12] | МУ 3049 – 84 | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства |
| [13] | МУ 2142 – 80 | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое |
| [14] | МУ 1222 – 75 | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое |
| [15] | ГН 1.2.2701 – 2010 | Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень) |
| [16] | МУК – 99 | Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дibenзо-пара-диоксинов и дibenзо-фуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиро содержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии |

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 637.44:664.8:006.354

ОКС 67.120.20

ОКП 92 1990

Ключевые слова: смеси сухие для напитков с использованием яичных компонентов, классификация, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Подписано в печать 01.08.2014. Формат 60x84¹/₈.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 83 экз. Зак. 2827.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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