
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53590—
2009

МАЙОНЕЗЫ И СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

- 1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» Российской Академии сельскохозяйственных наук (ВНИИЖ)
- 2 ВНЕСЕН Техническим комитетом ТК 238 «Масла растительные и продукты их переработки»
- 3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 901-ст
- 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
- 5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2011 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2010
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

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 Термины и определения	3
4 Классификация	3
5 Общие технические требования	3
6 Правила приемки	6
7 Методы контроля	7
8 Транспортирование и хранение	7
Приложение А (справочное) Справочные показатели	8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная тара	9
Библиография	10

МАЙОНЕЗЫ И СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ

Общие технические условия

Mayonnaises and mayonnaise sauces.
General specifications

Дата введения — 2012—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на майонезы и майонезные соусы, представляющие собой эмульсионные продукты, изготовленные из пищевых растительных масел и воды, с добавлением эмульгирующих и вкусовых ингредиентов, подкислителей и других пищевых добавок.

Майонезы и майонезные соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к салатам и различным блюдам, для использования в кулинарии и общественном питании.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, указаны в 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 и 5.2.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50962—96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. 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 51446—99* (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51760—2001 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукция пищевая и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52177—2003 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ Р 52179—2003 Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

* С 1 января 2010 г. на территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 7218—2008.

ГОСТ Р 53590—2009

- ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
- ГОСТ Р 52901—2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия
- ГОСТ Р 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
- ГОСТ Р 53595—2009 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний
- 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. Технические условия
- ГОСТ 61—75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия
- ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия
- ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
- ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
- ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия
- ГОСТ 5717.1—2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия
- ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия
- ГОСТ 7825—96* Масло соевое. Технические условия
- ГОСТ 7933—89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия
- ГОСТ 7981—68 Масло арахисовое. Технические условия
- ГОСТ 8807—94 Масло горчичное. Технические условия
- ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия
- ГОСТ 8988—2002 Масло рапсовое. Технические условия
- ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
- ГОСТ 9225—84** Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа
- ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 12302—83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия
- ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
- ГОСТ 13799—81*** Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- 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 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
- ГОСТ 22477—77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические условия
- ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия
- ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия
- ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия
- ГОСТ 25776—83 Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку
- ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
- ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
- 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 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53510—2009.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53430—2009.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53959—2010.

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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

П р и м е ч а н и е — 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями [1].

3.1 майонез: Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.

3.2 майонезный соус: Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.

4 Классификация

4.1 Принадлежность эмульсионного продукта к виду «майонезы» или «майонезные соусы» определяется в зависимости от жирности продукта и количества яичного желтка в его составе.

Майонез — содержание жира в продукте не менее 50 %, яичных продуктов в пересчете на сухой желток — не менее 1,0 %;

майонезные соусы — содержание жира в продукте не менее 15 %.

5 Общие технические требования

5.1 Майонезы и майонезные соусы вырабатывают в соответствии с требованиями [1] и настоящего стандарта. Требования к продукту конкретного наименования устанавливают в технических документах (стандартах организаций, рецептурах и/или технологических инструкциях, или технических условиях) с соблюдением требований, установленных [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1 , пестицидов, радионуклидов и перекисное число жира, выделенного из эмульсионного продукта (майонеза или майонезного соуса), не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

5.2.2 Микробиологические показатели в майонезах и майонезных соусах не должны превышать допустимые уровни, установленные [1].

ГОСТ Р 53590—2009

5.2.3 По органолептическим показателям майонезы и майонезные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид, консистенция	Однородный кремообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха. Для майонезных соусов допускается более жидкая сметанообразная, слегка тянувшаяся и желеобразная консистенция. Допускается наличие частиц и включений в случае внесения измельченных пряностей и вкусовых добавок в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования
Вкус и запах	Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусовых и ароматических добавок в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования
Цвет	От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования

5.2.4 По физико-химическим показателям майонезы и майонезные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	майонезы	майонезные соусы
Массовая доля жира, %, не менее*	50,0	15,0
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с техническим документом на продукт конкретного наименования	
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, не менее	1,0	Не регламентируется
Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту, не более	1,0	
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	98	97

* Конкретное значение массовой доли жира указывают в техническом документе на продукт конкретного наименования.

5.2.5 Рекомендуемые интервалы значений показателей «рН» и «эффективная вязкость» майонезов и майонезных соусов приведены в приложении А.

5.2.6 Содержание консервантов, антиокислителей, подсластителей, красителей и других пищевых добавок в майонезах и майонезных соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления майонезов и майонезных соусов применяют следующее сырье:

- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло арахисовое по ГОСТ 7981;
- масло рапсовое по ГОСТ 8988;
- масло горчичное по ГОСТ 8807;
- масло льняное пищевое по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;
- масло оливковое по документу, в соответствии с которым оно изготовлено.

П р и м е ч а н и е — Растительные масла должны использоваться в рафинированном дезодорированном виде, за исключением масел, вводимых в качестве вкусовых добавок, при условии их соответствия требованиям документа на соответствующие пищевые масла;

- продукты яичные по ГОСТ 53155 или другие яичные продукты, подвергнутые промышленной обработке с обязательной пастеризацией, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по ГОСТ 1349, высший сорт;
- сыворотка молочная сухая по [3];
- молочно-белковые и/или сывороточно-белковые концентраты по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пахта сухая и другие сухие молочные продукты по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- заменители сахара и подсластители по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, сорта «экстра» и высший;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156, первый и второй сорта;
- порошок горчичный по [4] и [5], не ниже первого сорта;
- кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968, высший сорт;
- кислота уксусная по ГОСТ 61;
- уксус спиртовой натуральный по [6];
- лимонный сок по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- концентрат лимонного сока по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ Р 52177 или другие по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- масло эфирное горчичное по [7];
- пряности, специи, натуральные пряноароматические добавки и их экстракти по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- масло эфирное укропное по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;
- эссенции и ароматические добавки по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пищевые соевые белковые продукты по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- крахмал натуральный или модифицированный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- загустители и стабилизаторы консистенции по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908, сорта «экстра» и высший;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
- красители пищевые по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислота сорбиновая по [8] и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- кислота бензойная и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- антиокислители по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- вода питьевая по [9];
- витамины, поливитаминные премиксы по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Допускается использовать другое отечественное и импортное пищевое сырье и пищевые добавки по качеству не ниже указанных требований и требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Требования к сырью могут быть установлены в договорах купли-продажи в виде ссылки на национальный стандарт или указания конкретных показателей.

5.3.2 Сырье, используемое в производстве майонезов и майонезных соусов, по показателям безопасности и микробиологическим показателям должно соответствовать нормам, установленным [1] и нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.3.3 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для майонезов и майонезных соусов устанавливается рецептурами, утвержденными в установленном порядке.

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [10].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки майонеза и майонезного соуса должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными [1], и содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и место нахождения изготовителя (адрес с указанием страны-изготовителя) или адрес организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от приобретателей;
- массу нетто и (или) объем;
- состав продукта (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-инженерно-модифицированных организмов);
- пищевую ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах продукта);
- срок годности;
- дату изготовления;
- температуру хранения;
- рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки (рекомендуемая редакция: «после вскрытия упаковки хранить в холодильнике»);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия продукции требованиям Федерального закона [1] в виде знака обращения на рынке.

Сведения о содержании белков, жиров и углеводов следует приводить в случаях, если их значение в 100 г пищевого продукта составляет не менее 2 %, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5 % от рекомендуемого суточного потребления.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки майонеза и майонезного соуса должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными [1].

5.4.3 Манипуляционные знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Хрупкое. Осторожно», «Скоропортящийся груз», «Верх» (при необходимости) наносят в соответствии с ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192.

Дополнительные требования к транспортной маркировке должны соответствовать условиям договора купли-продажи.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка майонеза и майонезного соуса осуществляется в соответствии с [1] и должна обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продукции в течение всего срока годности.

5.5.2 Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, использование которых в контакте с данной продукцией обеспечивает ее качество, безопасность и соответствие требованиям [1] и настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.5.3 Рекомендуемая потребительская и транспортная тара приведена в приложении Б.

Допускается использование импортной тары, допущенной к применению в установленном порядке.

Предель допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.5.4 Майонезы и майонезные соусы, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ Р 53595.

6.2 Качество майонезов и майонезных соусов по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

Массовая доля яичных продуктов гарантируется изготовителем в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

6.3 Порядок контроля показателей безопасности, микробиологических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

Контроль показателя «бактерии группы кишечной палочки» осуществляют ежедневно.

6.4 Порядок и периодичность контроля содержания консервантов, антиокислителей и других регламентируемых пищевых добавок устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной в соответствии с [1].

6.5 При использовании для изготовления майонезов и майонезных соусов сырья, имеющего ГМ-аналоги и/или полученного с применением ГМО (генно-инженерно-модифицированных организмов), продукт следует исследовать на наличие ГМО в аккредитованных лабораториях. Порядок и периодичность исследований определяется программой производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, массовых долей влаги, жира, яичных продуктов, показателей кислотности, эффективной вязкости, стойкости эмульсии, перекисного числа, pH — по ГОСТ Р 53595.

7.2 Определение пестицидов — по [11], ГОСТ 30349 или по методам, утвержденным уполномоченным органом.

7.3 Определение содержания афлатоксина B₁ — по ГОСТ 30711.

7.4 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.5 Определение токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.6 Отбор проб и подготовка к микробиологическому анализу — по ГОСТ 9225, ГОСТ 26668 и ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51446.

7.7 Определение микробиологических показателей:

определение дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;

определение содержания бактерий группы кишечной палочки — по ГОСТ Р 52816, ГОСТ 9225;

определение содержания патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы, — по ГОСТ Р 52814.

7.8 Определение радионуклидов — по [12].

7.9 Определение наличия ГМО — по ГОСТ Р 52173 и ГОСТ Р 52174.

7.10 Определение консервантов — по ГОСТ Р 53595 или ГОСТ Р 52179.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Майонезы и майонезные соусы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями [1].

8.1.2 Транспортирование майонезов и майонезных соусов пакетами следует проводить в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.1.3 Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, проводят по ГОСТ 15846.

8.2 Хранение

8.2.1 Майонезы и майонезные соусы должны храниться у изготовителя и потребителя в складских, торговых охлаждаемых помещениях или холодильниках при циркуляции воздуха, при температуре не ниже 0 °C и не выше 18 °C.

Не допускается хранение майонезов и майонезных соусов на прямом солнечном свете.

8.2.2 Изготовитель гарантирует соответствие майонезов и майонезных соусов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

8.2.3 Срок годности и условия хранения майонезов и майонезных соусов устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы процесс хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям [1] и настоящего стандарта.

Срок годности майонезов и майонезных соусов конкретного наименования приводится в технических документах.

Приложение А
(справочное)

Справочные показатели

А.1 Справочные показатели приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Рекомендуемые значения	
	для майонезов	для майонезных соусов
pH	3,5 — 5,0	
Эффективная вязкость при температуре 20 °С, Па·с (при скорости сдвига $D_r = 3\text{с}^{-1}$)	Не менее 5,0	—

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара

Б.1 Майонезы и майонезные соусы упаковывают:

- в стеклянные банки типов I и III по ГОСТ 5717.1 и 5717.2 и в стеклянные банки под винтовую укупорку по [13], [14] и другим нормативным или техническим документам;
- в тару (пакеты, коробочки, стаканчики, бутылки, банки, ведерки) из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ Р 50962, ГОСТ Р 51760, ГОСТ 12302, ГОСТ 25250 или других, разрешенных к применению в установленном порядке;

- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную к применению в установленном порядке;

- другую потребительскую тару, разрешенную к применению в установленном порядке, по документу, в соответствии с которым она изготовлена.

Б.2 Потребительская тара укупоривается соответствующим способом, обеспечивающим герметичность упаковки и сохранность продукта:

- стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения по [15], стеклянные банки, бутылки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749, [16], [17] и другому нормативному документу или импортными с техническими характеристиками не ниже требований настоящего стандарта;

- тубы и бутылки укупоривают колпачками из полипропилена по [18] или из других дублирующих полимерных материалов (окрашенных или неокрашенных), разрешенных учреждениями Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- пакеты из полимерных и комбинированных материалов укупоривают завариванием швов пакета с дозаторами из полистирила или из других полимерных материалов (окрашенных или неокрашенных), разрешенных к применению в установленном порядке органами и учреждениями по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- пакеты из полимерных или комбинированных материалов укупоривают завариванием швов пакета;

- стаканчики, коробочки, банки и ведерки закрывают крышками из полимерных материалов и/или завариваются полимерными пленками или фольгой, покрытой термосвариваемым лаком, а также используют другие дублирующие материалы по документу, в соответствии с которым они изготовлены, разрешенные к применению в установленном порядке.

Б.3 Упаковка по показателям безопасности должна соответствовать требованиям [19].

Б.4 Пакеты, коробочки, стаканчики, колпачки, крышки являются потребительской тарой одноразового использования.

Б.5 Майонезы и майонезные соусы в потребительской таре упаковывают в транспортную тару, предусмотренную ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, ГОСТ 13799, ГОСТ 25776.

В качестве транспортной тары также допускается использовать лотки или поддоны из гофрированного картона по ГОСТ Р 52901, ГОСТ 7933.

Для формирования в групповую упаковку допускается:

- использование мешков из полипропилена по ГОСТ Р 50962 или другой полимерной пленки с аналогичными техническими характеристиками, разрешенной к применению в установленном порядке. Число упаковываемых единиц фасования устанавливают по согласованию с потребителем;

- использование термоусадочной пленки по ГОСТ 25951 или другой с аналогичными техническими характеристиками, разрешенной органами и учреждениями Роспотребнадзора. Число единиц фасования, упаковываемых в термоусадочную пленку, а также ширина и толщина пленки должны соответствовать ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание майонезов и майонезных соусов в другую транспортную тару, разрешенную в установленном порядке.

Библиография

- [1] № 90-ФЗ от 24.06.2008 Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [2] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [3] ТУ 9229-014-05268977—98 Сыворотка молочная
- [4] ТУ 9146-120-00336831—2002 Порошок горчичный
- [5] ТУ 9146-004-5384194—2006 Порошок горчичный «Горлинка»
- [6] ТУ 9182-038-00008064—95 Уксус спиртовой натуральный
- [7] ТУ 9151-013-10513491—2004 Масло эфирное горчичное
- [8] ТУ 6-22-5800146-358—92 Кислота сорбиновая. Технические условия
- [9] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [10] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [11] МУ 4380—87 Унифицированный метод определения остатков пестицидов при их совместном присутствии в пищевом рационе
- [12] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [13] ТУ 21-074.1-97—97 Банки стеклянные под винтовую укупорку нового вида
- [14] ТУ 21-074.1-166—98 Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
- [15] ТУ 9299-001-03964342—2000 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I
- [16] ТУ 141-001-50195457—2000 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III
- [17] ТУ 1416-313-00008064—99 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типов III и IV
- [18] ТУ 2211-015-00203521—99 Каплен
- [19] ГН 2.3.3.972—2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

УДК 664.346:006.354

ОКС 67.200.10

Н65

ОКП 91 4300

Ключевые слова: майонезы, соусы майонезные, общие технические требования, область применения, правила приемки, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 23.11.2011. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,20. Тираж 125 экз. Зак. 1117.

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

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.