Утвержден

Приказом Федерального

агентства по техническому

регулированию и метрологии

от 15 декабря 2009 г. N 901-ст

Дата введения -

1 июля 2012 года

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**МАЙОНЕЗЫ И СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ**

**ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

**MAYONNAISES AND MAYONNAISE SAUCES. GENERAL SPECIFICATIONS**

**ГОСТ Р 53590-2009**

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 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. N 901-ст.

4. Введен впервые.

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.

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

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

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 и M .

 1 1

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 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 , пестицидов,

 1

радионуклидов и перекисное число жира, выделенного из эмульсионного

продукта (майонеза или майонезного соуса), не должно превышать допустимые

уровни, установленные [1].

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

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

Таблица 1

┌────────────┬──────────────────────────────────────────────────────────┐

│Наименование│ Характеристика продукта │

│ показателя │ │

├────────────┼──────────────────────────────────────────────────────────┤

│Внешний вид,│Однородный кремообразный продукт; допускаются единичные │

│консистенция│пузырьки воздуха. │

│ │Для майонезных соусов допускается более жидкая сметано- │

│ │образная, слегка тянущаяся 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 │1,0 │Не │

│пересчете на сухой желток, %, не менее│ │регламентируется│

├──────────────────────────────────────┼────────────────┴────────────────┤

│Кислотность, %, в пересчете на │1,0 │

│уксусную кислоту, не более │ │

├──────────────────────────────────────┼────────────────┬────────────────┤

│Стойкость эмульсии, процент │98 │97 │

│неразрушенной эмульсии, не менее │ │ │

├──────────────────────────────────────┴────────────────┴────────────────┤

│ <\*> Конкретное значение массовой доли жира указывают в техническом │

│документе на продукт конкретного наименования. │

└────────────────────────────────────────────────────────────────────────┘

5.2.5. Рекомендуемые интервалы значений показателей "pH" и "эффективная вязкость" майонезов и майонезных соусов приведены вПриложении 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.

Примечание - 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 Р 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 экстракты 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 Федерации <1>.

--------------------------------

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

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

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. Пределы 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 B - по ГОСТ 30711.

 1

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 поГОСТ 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 °С и не выше 18 °С.

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

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 в процессе 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 │для майонезных│

│ │майонезов │ соусов │

├──────────────────────────────────────┼──────────┴──────────────┤

│pH │3,5 - 5,0 │

├──────────────────────────────────────┼──────────┬──────────────┤

│Эффективная вязкость при температуре │Не менее │- │

│20 °С, Па х с (при скорости сдвига │5,0 │ │

│ -1 │ │ │

│D = 3 с ) │ │ │

│ r │ │ │

└──────────────────────────────────────┴──────────┴──────────────┘

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 полиэтилена 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 заваривают 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] N 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