Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 702.1.002-2020 "Российская система качества. Шашлык свиной. Потребительские испытания" (утв. и введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2020 г. N 92-ст)

Russian system of quality. Pork shish kebab. Consumer testing

ОКС 03.120.99

Дата введения - 1 сентября 2020 г.
Введен впервые

Предисловие

1 Разработан Автономной некоммерческой организацией "Российская система качества" (АНО "Роскачество")

2 Внесен Техническим комитетом по стандартизации ТК 702 "Российская система качества"

3 Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 февраля 2020 г. N 92-ст

4 Введен впервые

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясной полуфабрикат мелкокусковой "Шашлык из свинины" категорий А, Б и В, реализуемый в розничной торговле в охлажденном виде (далее - шашлык), и устанавливает опережающие требования к показателям качества, определяемым при потребительских испытаниях в соответствии с ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985.

Настоящий стандарт не применяют в целях обязательной оценки соответствия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 23041 Мясо и мясные продукты. Метод определения оксипролина

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32951 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 54904 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ Р 54941/Руководство ИСО/МЭК 46:1985 Сравнительные испытания потребительских товаров и связанных с ними услуг. Общие принципы

ГОСТ Р 58185 Закупка образцов для проведения потребительских испытаний продукции. Руководство по добросовестной практике

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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1] и ГОСТ 32951.

4 Требования к шашлыку при проведении потребительских испытаний

4.1 Шашлык должен соответствовать требованиям [1] - [4] и ГОСТ 32951.

4.2 По показателям качества шашлык дополнительно должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Масса куска мясной мякоти в шашлыке из свинины, г	30 - 90
Массовая доля содержания оксипролина, %, не более	1,0
Реакция мясного бульона с сернокислой медью ($CuSO_4$) *	Бульон прозрачный
Наличие антибиотиков	Не допускается **
Органолептическая оценка, баллы, не менее	4,5
* Показатель определяют в случае выявления нехарактерного строения волокон мяса при микроскопическом анализе.** На уровне определения методов.	

5 Методы контроля

5.1 Отбор образцов - по ГОСТ Р 58185.

5.2 Определение массы мясных кусков шашлыка - взвешиванием на весах по ГОСТ Р 53228.

5.3 Определение содержания оксипролина - по ГОСТ 23041.

5.4 Проведение реакции мясного бульона с сернокислой медью ($CuSO_4$) - по ГОСТ 23392.

5.5 Определение содержания антибиотиков - по ГОСТ 31903, ГОСТ Р 54904, [5] и [6].

5.6 Проведение органолептической оценки - в соответствии с приложением А.

Приложение А
(обязательное)

Проведение органолептической оценки

А.1 Для органолептической оценки шашлыка формируют дегустационную комиссию, включающую в свой состав не менее пяти дегустаторов-экспертов.

А.2 Дегустацию шашлыка проводят индивидуально каждым экспертом с обязательным оформлением дегустационного листа в соответствии с требованиями нормативной документации.

А.3 Общую органолептическую оценку определяет каждый дегустатор в баллах с учетом коэффициента весомости органолептических показателей.

А.4 Для оценки соответствия органолептических показателей шашлыка используют пятибалльную шкалу:

5 - полное соответствие требованиям;

4 - незначительные несоответствия;

3 - заметные несоответствия;

2 - явные несоответствия;

1 - выраженные несоответствия (грубые);

0 - не подлежит оценке.

За выявленные несоответствия проводят снижение балла с учетом выраженности порока, варианты снижения оценки приведены в таблицах А.1-А.4.

Таблица А.1 - Оценка внешнего вида потребительской упаковки

Органолептические показатели	Оценка, балл			
Общий неприглядный вид упаковки	4	3	2	1
Непривлекательная форма упаковки	4	3	2	1
Имеются дефекты в упаковке	4	3	2	1
Несоответствие маркировки нормативной документации	4	3	2	1
Общий неприглядный вид содержимого упаковки	4	3	2	1
Прочие несоответствия	4	3	2	1
Не подлежит оценке	0	0	0	0
Наименьшая оценка показателя, балл	$Б_{min}$			
Коэффициент весомости показателя	1			

Таблица А.2 - Оценка рецептурного состава и свежести шашлыка в сыром виде

Органолептические показатели	Оценка, балл			
Высокое содержание немясных ингредиентов	4	3	2	-
Высокое содержание жидкой части	4	3	2	-
Высокое содержание жировой ткани	4	3	2	-
Высокое содержание соединительной ткани	4	3	2	-
Наличие грубой соединительной ткани (сухожилий, хрящей и шкурки)	4	3	2	-
Наличие костной ткани (костей и их частей)	4	3	2	-
Ингредиенты имеют несвойственный им цвет	4	3	2	1
Наличие запаха несвежего мяса	4	3	2	-
Наличие постороннего запаха	4	3	2	1
Прочие несоответствия	4	3	2	1
Не подлежит оценке	0	0	0	0
Наименьшая оценка показателя, балл	$Б_{min}$			
Коэффициент весомости показателя	3			

Таблица А.3 - Оценка консистенции шашлыка из свинины в готовом виде

Органолептические показатели	Оценка, балл			
Слишком сухая (несочная)	4	3	2	-
Слишком рыхлая (дряблая)	4	3	2	-
Слишком жесткая	4	3	2	-
Резиноподобная	4	3	2	-
Отдельные кусочки плохо пережевываются	4	3	2	-
Прочие несоответствия	4	3	2	1
Не подлежит оценке	0	0	0	0
Наименьшая оценка показателя, балл	$Б_{min}$			
Коэффициент весомости показателя	2			

Таблица А.4 - Оценка запаха и вкуса шашлыка в готовом виде

Органолептические показатели	Оценка, балл			
Запах (аромат)				
Невыраженный запах мяса	4	3	2	-
Кисловатый, кислый запах	4	3	2	-
Окисленный запах жира	4	3	2	-
Прогорклый запах жира	4	3	2	-
Чрезмерный запах пряностей	4	3	2	-
Невыраженный запах пряностей	4	3	2	-
Чрезмерный запах немясных ингредиентов	4	3	2	-
Аромат пряностей не соответствует рецептуре	4	3	2	-
Запах уксуса сильно выражен	4	3	2	1
Запах несвежего продукта	4	3	2	1
Посторонний запах	4	3	2	1
Прочие несоответствия	4	3	2	1
Не подлежит оценке	0	0	0	0
Вкус				
Слишком соленый	4	3	2	-
Кисловатый, кислый	4	3	2	-
Горьковатый, горький	4	3	2	-
Слишком острый	4	3	2	-
Сладковатый, несвойственно сладкий	4	3	2	-
Зажиренный, жирный, масляный	4	3	2	-
Не выражен вкус мяса	4	3	2	-
Привкус глутамата	4	3	2	-
Окисленный привкус жира	4	3	2	-
Прогорклый привкус жира	4	3	2	-
Посторонний привкус жира	4	3	2	-
Привкус пищевых добавок	4	3	2	1
Привкус несвежего продукта	4	3	2	1
Посторонний вкус	4	3	2	1
Прочие несоответствия	4	3	2	1
Не подлежит оценке	0	0	0	0
Наименьшая оценка показателя, балл	$Б_{min}$			
Коэффициент весомости показателя	4			

А.5 Органолептическую оценку внешнего вида потребительской упаковки проводят по пятибалльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в таблице А.1.

Оценку внешнего вида потребительской упаковки $О_{в.вида}$, баллы, вычисляют по формуле

$$О_{в.вида} = Б_{min} \times 1 \quad (А.1)$$

,

где $Б_{min}$ - наименьшая оценка показателя, в баллах;

1 - коэффициент весомости показателя.

А.6 Органолептическую оценку рецептурного состава и свежести шашлыка в сыром виде проводят по пятибалльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в таблице А.2.

Оценку рецептурного состава и свежести шашлыка из свинины в сыром виде $О_{вид,\ состав}$, баллы, вычисляют по формуле

$$О_{вид,\ состав} = Б_{min} \times 3,$$

(А.2)

где $Б_{min}$ - наименьшая оценка показателя, в баллах;

3 - коэффициент весомости показателя.

А.7 Органолептическую оценку консистенции шашлыка в готовом виде * проводят по пятибалльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в таблице А.3.

---

* Органолептическую оценку консистенции, запаха и вкуса шашлыка проводят после термической обработки до достижения температуры в центре продукта не менее 72 °С и с учетом рекомендаций изготовителя по способу доведения полуфабриката до кулинарной готовности.

Оценку консистенции $О_{конс}$, в баллах, вычисляют по формуле

$$О_{конс.} = Б_{min} \times 2,$$

(А.3)

где $Б_{min}$ - наименьшая оценка показателя, в баллах;

2 - коэффициент весомости показателя.

А.8 Органолептическую оценку запаха и вкуса продукта в готовом виде * проводят по пятибалльной шкале с учетом возможных несоответствий, приведенных в таблице А.4.

---

* Органолептическую оценку консистенции, запаха и вкуса шашлыка проводят после

термической обработки до достижения температуры в центре продукта не менее 72 °С и с учетом рекомендаций изготовителя по способу доведения полуфабриката до кулинарной готовности.

Оценку запаха и вкуса продукта $О_{запах,\ вкус}$, в баллах, вычисляют по формуле

$$О_{запах,\ вкус} = Б_{min} \times 4,$$

(А.4)

где $Б_{min}$ - наименьшая оценка показателя, балл;

4 - коэффициент весомости показателя.

А.9 Если несоответствий по органолептическому показателю не выявлено (Б = 5), коэффициент весомости, приведенный в таблице, умножают на 5.

А.10 В случае установления несоответствия коэффициент весомости умножают на наименьший (худший) балл ($Б_{min}$), если несоответствий несколько. Полученные по каждому показателю баллы суммируют и делят на 10.

Оценку уровня качества шашлыка из свинины с учетом коэффициента весомости каждого органолептического показателя $О_{качества}$, в баллах, вычисляют по формуле

$$О_{качества} = \frac{\Sigma О_i}{10} = \frac{\Sigma_i (K_i \cdot Б_i)}{10},$$

(А.5)

где $О_i$ - оценка каждого органолептического показателя с учетом его коэффициента весомости;

K_i - коэффициент весомости каждого органолептического показателя;

$Б_i$ - оценка каждого показателя, балл.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции, утвержден Решением Совета ЕЭК от 9 октября 2013 г. N 68
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, утвержден Решением ЕЭК от 20 июля 2012 г. N 58
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881
[5]	МУК 4.1.1912	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[6]	МУК 4.2.026	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах