

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31755-2012 Соусы на основе растительных масел

ГОСТ 31755-2012

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Общие технические условия

Sauces based on vegetable oils. General specifications

МКС 67.200.10

Дата введения 2013-07-01

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН коллективом специалистов Национального фонда защиты потребителей при участии НИИ питания РАМН, Масложирового союза России, ООО "Юнилевер СНГ", ООО "Хайнц - Петросоюз", ОАО "Нижегородский масложировой комбинат", ООО "Управляющая компания "Солнечные продукты", ЗАО "УК ЭФКО", ЗАО "Эссен Продакшн АГ" по заказу Национального фонда защиты потребителей (Россия)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. N 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка)

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1628-ст](#) межгосударственный стандарт [ГОСТ 31755-2012](#) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения [ГОСТ Р 52989-2008](#)¹⁾

1) [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1628-ст](#) [ГОСТ Р 52989-2008](#) отменен с 15 февраля 2015 г.

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с [Поправкой](#) (ИУС 6-2019)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"

ВНЕСЕНО [Изменение N 1](#), утвержденное и введенное в действие [приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.01.2022 N 22-ст](#) с 01.05.2022

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 4, 2022

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соусы, изготовленные с использованием пищевых немодифицированных и/или модифицированных растительных масел, воды, с добавлением одного или нескольких ингредиентов из ассортимента: специй, пряностей, подкислителей, измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости эмульгирующих, стабилизирующих компонентов, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

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 5.1.3, 5.1.5 (в части массовых долей сорбиновой и бензойной кислот), 5.1.6, требования к качеству продукта - в 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, требования к маркировке - в 5.3.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

[ГОСТ 490](#) Добавки пищевые. Кислота молочная E270. Технические условия

[ГОСТ 908](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 1128](#) Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

[ГОСТ 1129](#) Масло подсолнечное. Технические условия

[ГОСТ 1723](#) Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 2156](#) Натрий двууглекислый. Технические условия

[ГОСТ 3343](#) Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.1](#) Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.2](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 5981](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 6968](#) Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

[ГОСТ 7977](#) Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

[ГОСТ 7981](#) Масло арахисовое. Технические условия

[ГОСТ 8756.21](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

[ГОСТ 8808](#) Масло кукурузное. Технические условия

[ГОСТ 10117.2](#) Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

[ГОСТ 10444.12](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 13031](#) Цикорий сушеный для экспорта. Технические условия

[ГОСТ 13511](#) Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

[ГОСТ 13799](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 13830](#) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия¹⁾

¹⁾ В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2018](#) "Соль пищевая. Общие технические условия".

[ГОСТ 13908](#) Перец сладкий свежий. Технические условия

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 14260](#) Плоды перца стручкового. Технические условия

[ГОСТ 15846](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 16830](#) Орехи миндаля сладкого. Технические условия

[ГОСТ 16831](#) Ядро миндаля сладкого. Технические условия

[ГОСТ 16832](#) Орехи грецкие. Технические условия

[ГОСТ 16834](#) Орехи фундука. Технические условия

[ГОСТ 16835](#) Ядра орехов фундука. Технические условия

[ГОСТ 17109](#) Соя. Требования при заготовках и поставках

[ГОСТ 21650](#) Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

[ГОСТ 22477](#) Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования

[ГОСТ 23285](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 24597](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 25749](#) Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

[ГОСТ 25776](#) Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

[ГОСТ 26593](#) Масла растительные. Метод измерения перекисного числа

[ГОСТ 26663](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 26935](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

[ГОСТ 28467](#) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

[ГОСТ 29048](#) Пряности. Мускатный орех. Технические условия

[ГОСТ 29049](#) Пряности. Корица. Технические условия

[ГОСТ 29050](#) Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

[ГОСТ 29052](#) Пряности. Кардамон. Технические условия

[ГОСТ 29053](#) Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

[ГОСТ 29055](#) Пряности. Кориандр. Технические условия

[ГОСТ 29185](#) (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

[ГОСТ 29270](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30349](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 30363](#) Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

[ГОСТ 30417](#) Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е

[ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30710](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

[ГОСТ 30711](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

[ГОСТ 31628](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31655](#) Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

[ГОСТ 31659](#) (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

[ГОСТ 31747](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[ГОСТ 31759](#) Масло рапсовое. Технические условия

[ГОСТ 31760](#) Масло соевое. Технические условия

[ГОСТ 31762](#) Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний

[ГОСТ 31784](#) (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия

[ГОСТ 31904](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ 32065](#) Овощи сушеные. Общие технические условия

[ГОСТ 32131](#) Бутылки стеклянные для алкогольной и безалкогольной пищевой продукции. Общие технические условия

[ГОСТ 32161](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 32288](#) Орехи лещины. Технические условия

[ГОСТ 33222](#) Сахар белый. Технические условия

[ГОСТ 33629](#) Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

[ГОСТ 33922](#) Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

[ГОСТ ISO 973](#) Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Технические условия

[ГОСТ ISO 2254](#) Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

[ГОСТ ISO 5519](#) Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания сорбиновой кислоты спектрофотометрическим методом

[ГОСТ ISO 7218](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины в соответствии с [\[1\]](#) и [\[2\]](#), а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1

соус на основе растительных масел: Продукт с содержанием жира не менее 5 процентов, изготовленный из одного или нескольких пищевых растительных масел и (или) модифицированных, с добавлением или без добавления воды, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам.

[\[1\]](#), глава 2, статья 2, пункт 3]

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

4 Классификация

4.1 Соусы на основе растительных масел подразделяют на эмульгированные и неэмульгированные.

4.1.1 Эмульгированный соус - однородный эмульсионный продукт, изготовленный из пищевых растительных масел, воды, эмульгирующих и стабилизирующих компонентов, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента подкислителей, специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

4.1.2 Неэмульгированный соус - 2-фазный, или расслаивающийся, или однородный соус, изготовленный из пищевых растительных масел, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей,

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

подкислителей, воды, а также с добавлением при необходимости стабилизирующих компонентов, загустителей, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Соусы (эмульгированные и неэмульгированные) вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Требования к продукту конкретного наименования устанавливаются в документах изготовителя с соблюдением требований, установленных в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.1.2 По органолептическим показателям соусы (эмульгированные и неэмульгированные) должны соответствовать требованиям, указанным в [таблице 1](#).

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика соусов	
	эмульгированных	неэмульгированных
Внешний вид и консистенция	Однородный продукт с видимыми кусочками/вкраплениями внесенных специй и/или вкусовых добавок или без них. Допускаются густая консистенция, единичные пузырьки воздуха	Неоднородный (или однородный) продукт с наличием границы раздела (или без) между масляной и водной фазой с видимыми кусочками/вкраплениями внесенных специй и/или вкусовых добавок
Вкус и запах	Характерный вкус и аромат вносимых ингредиентов (овощей, фруктов, грибов, специй, пряных трав, орехов и др.). Посторонние привкус и запах не допускаются	
Цвет	Цвет определяется цветом вводимых ингредиентов: овощей, фруктов, грибов, специй и пряных трав, орехов и других необходимых по рецептуре	

5.1.3 Микробиологические показатели для соусов (эмульгированных и неэмульгированных) не должны превышать допустимые уровни, установленные [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.1.4 По физико-химическим показателям соусы (эмульгированные и неэмульгированные) должны соответствовать требованиям, указанным в [таблице 2](#).

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для соусов
Массовая доля жира, %, не менее	5,0 В соответствии с техническим документом для соуса конкретного наименования
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с техническим документом для соуса конкретного наименования
Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %	В соответствии с техническим документом для соуса

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	конкретного наименования
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии (для эмульгированных соусов), не менее	97

5.1.5 Содержание консервантов, антиокислителей, подсластителей, красителей и других пищевых добавок в соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.1.6 Содержание токсичных элементов, афлатоксина В₁, пестицидов, радионуклидов в соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для изготовления соусов (эмульгированных и неэмульгированных) применяют следующие сырье и материалы:

- масло подсолнечное по [ГОСТ 1129](#);
- масло соевое по [ГОСТ 31760](#);
- масло кукурузное по [ГОСТ 8808](#);
- масло арахисовое по [ГОСТ 7981](#);
- масло хлопковое по [ГОСТ 1128](#);
- масло рапсовое по [ГОСТ 31759](#);
- масло оливковое рафинированное по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Примечания

1 Все растительные масла должны быть подвергнуты полной рафинации, включая дезодорацию, и должны соответствовать требованиям нормативных документов на дезодорированные масла.

Допускается использование нерафинированных растительных масел для придания особых свойств продукту согласно нормативным документам на конкретное наименование соуса.

2 Допускается применение других растительных масел, соответствующих требованиям, установленным в [1], [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт;

- продукты яичные по [ГОСТ 30363](#);
- яйцо перепелиное по [ГОСТ 31655](#);
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по [ГОСТ 908](#);
- кислоту молочную по [ГОСТ 490](#);

- витамины отечественного или импортного производства по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- орехи миндаля сладкого по [ГОСТ 16830](#);

- орехи лещины по [ГОСТ 32288](#);

- орехи грецкие по [ГОСТ 16832](#);

- орехи фундука по [ГОСТ 16834](#);

- ядро миндаля сладкого по [ГОСТ 16831](#);

- ядро орехов фундука по [ГОСТ 16835](#);

- цикорий сушеный по [ГОСТ 13031](#);

- сою по [ГОСТ 17109](#);

- арахис по [ГОСТ 31784](#);

- продукты томатные концентрированные по [ГОСТ 3343](#);

- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);

- лук репчатый сушеный по [ГОСТ 32065](#);

- овощи сушеные по [ГОСТ 32065](#);

- пюре из стручкового горького перца по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- перец сладкий свежий по [ГОСТ 13908](#);

- перец сладкий сушеный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- перец быстрозамороженный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- плоды перца стручкового по [ГОСТ 14260](#);

- перец стручковый горький свежий по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- каперсы консервированные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- оливки соленые, консервированные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- грибы соленые, маринованные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- грибы сушеные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- зелень пряных растений свежая, быстрозамороженная, сушеная по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированная поваренной солью;
- овощи соленые, маринованные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- чеснок свежий по [ГОСТ 7977](#);
- чеснок сушеный по [ГОСТ 32065](#);
- пюре плодовое, консервированное сорбиновой кислотой по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- полуфабрикаты фруктовые и овощные для промышленного использования по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по [ГОСТ 6968](#);
- уксус натуральный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пряности по [ГОСТ ISO 973](#), [ГОСТ ISO 2254](#), [ГОСТ 29048](#), [ГОСТ 29049](#), [ГОСТ 29050](#), [ГОСТ 29052](#), [ГОСТ 29053](#), [ГОСТ 29055](#);
- кислоту сорбиновую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сорбат калия по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- натрий бензойнокислый по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- эфирные масла пряных растений, чеснока по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- экстракты пряных растений, чеснока (в том числе CO₂) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренную пищевую по [ГОСТ 13830](#) экстра или высшего сорта;
- порошок горчичный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сахарозаменители и подсластители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал модифицированный и другие загустители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- стабилизаторы консистенции по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- красители пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизаторы пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- воду питьевую в соответствии с гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- молоко коровье обезжиренное сухое распылительное по [ГОСТ 33629](#);

- молоко коровье цельное сухое распылительное по [ГОСТ 33629](#);

- сливки сухие по [ГОСТ 33922](#), высший сорт;

- сахар-песок по [ГОСТ 33222](#);

- антиокислители, разрешенные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- натрий двууглекислый по [ГОСТ 2156](#), первый и второй сорта;

- экстракты пряно-ароматических веществ: тмина, перца красного горького, петрушки, укропа, сельдерея, перца черного горького и другие экстракты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- витамины, витаминные комплексы (премиксы), витаминно-минеральные комплексы (премиксы) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- пищевые волокна по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- полиненасыщенные жирные кислоты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Допускают применение других ингредиентов, по качеству и безопасности не ниже требований, указанных в настоящем стандарте.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.2.2 Содержание токсичных элементов, афлатоксина В₁, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в сырье для производства соусов должны соответствовать требованиям [\[2\]](#), [\[4\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевые добавки, используемые при производстве соусов, должны соответствовать требованиям [\[3\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки соуса должна соответствовать требованиям [\[1\]](#), [\[5\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.3.1.1 На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке должны быть указаны:

- наименование продукта;

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)];

- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- масса 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 при наличии);
- пищевая ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах (мл) съедобной части продукта);
- срок годности;
- дата изготовления;
- температура хранения;
- рекомендация по хранению после вскрытия потребительской упаковки;
- обозначение настоящего стандарта или технической документации, которые содержат идентификационные признаки продукта, в соответствии с которыми изготовлен данный продукт;
- информация о подтверждении соответствия ¹⁾.

¹⁾ Для стран Евразийского экономического союза маркировка должна содержать единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Евразийского экономического союза.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.3.1.2 Информацию допускается располагать в одном или нескольких удобных для прочтения местах.

5.3.1.3 Информация должна быть нанесена любым способом и четко читаемой.

5.3.1.4 Текст и надписи наносят на русском языке. Они могут быть продублированы на иностранных языках.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки соуса должна соответствовать требованиям [\[1\]](#), [\[5\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- масса нетто единицы продукта, упакованного в потребительскую упаковку;
- общая масса нетто транспортной упаковки и количество единиц продукта в потребительской упаковке;
- состав продукции (для нефасованной продукции);

- срок годности и условия хранения;
- номер партии и номер упаковочной единицы;
- дата изготовления;
- наименования настоящего стандарта, который содержит требования к идентификационным признакам продукта и в соответствии с которым изготовлен данный продукт;
- информация о подтверждении соответствия (для нефасованной пищевой продукции)¹⁾.

¹⁾Для стран Евразийского экономического союза маркировка должна содержать единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.3.2.1 Манипуляционные знаки: "Хрупкое. Осторожно", "Скорпортящийся груз", "Беречь от солнечных лучей", "Верх" - по [ГОСТ 14192](#).

5.3.2.2 Дополнительные требования к маркировке транспортной упаковки должны соответствовать условиям договора на поставку продукции.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.3.3 На потребительскую и/или транспортную упаковку продукции дополнительно могут быть нанесены наименование организации - разработчика рецептуры и/или технологии изготовления, товарный знак, штриховой код и иная информация.

5.4 Упаковка

5.4.1 Соусы фасуют в потребительскую упаковку вместимостью не более 10,0 дм³, герметически укупоривают и упаковывают в транспортную упаковку.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, использование которых в контакте с данной продукцией обеспечивает ее качество, безопасность и соответствие требованиям [\[1\]](#), [\[6\]](#), настоящего стандарта в течение всего срока годности при условии соблюдения условий транспортировки и хранения.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.4.3 Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания соусов приведена в [приложении А](#).

(Введен дополнительно, [Изм. N 1](#)).

5.4.4 Допускается использование упаковки, допущенной к применению в установленном порядке.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.4.5 Масса нетто одной упаковочной единицы должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской упаковки с учетом допускаемых отклонений.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества - по [ГОСТ 8.579](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 31762](#).

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

6.3 Периодичность контроля перекисного числа, содержания консервантов, содержания токсичных элементов, афлатоксина В₁, пестицидов, радионуклидов, витаминов А, D, Е и микробиологических показателей в соусах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей - по [ГОСТ 31762](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.2 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 8756.21](#), [ГОСТ 31762](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.3 Определение массовой доли влаги, кислотности, стойкости эмульсии - по [ГОСТ 31762](#).

7.4 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.5 Определение токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#).

7.6 Подготовка проб для микробиологического анализа - по [ГОСТ ISO 7218](#), [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 31904](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.7 Определение бактерий группы кишечной палочки - по [ГОСТ 31747](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.8 Определение патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонеллы, - по [ГОСТ 29185](#), [ГОСТ 31659](#).

7.9 Определение мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов - по [ГОСТ 10444.15](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.10 Определение дрожжей и плесневых грибов - по [ГОСТ 10444.12](#).

7.11 Определение нитратов - по [ГОСТ 29270](#).

7.12 Определение пестицидов - по [ГОСТ 30349](#), [ГОСТ 30710](#).

7.13 Отбор проб для определения радионуклидов - по [ГОСТ 32164](#).

Определение радионуклидов:

- цезия Cs-137 - по [ГОСТ 32161](#);

- стронция Sr-90 - по [ГОСТ 32163](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.14 Определение массовой доли витаминов А и Е (при применении) - по [ГОСТ 30417](#).

7.15 Определение содержания афлатоксина В₁ - по [ГОСТ 30711](#).

7.16 Определение наличия ГМО - по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Определение перекисного числа - по [ГОСТ 26593](#) и по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.18 Определение содержание¹⁾ консервантов - по [ГОСТ ISO 5519](#), [ГОСТ 28467](#) и по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

¹⁾ Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.19 Проверку упаковки и маркировки проводят внешним осмотром.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Соусы транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, крытых транспортных средствах в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителем, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем, на всем пути следования груза.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

8.1.2 Транспортирование соусов пакетами проводят в соответствии с требованиями [ГОСТ 21650](#), [ГОСТ 22477](#), [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 24597](#), [ГОСТ 26663](#).

При температуре окружающего воздуха не ниже 0°C допускается транспортирование соуса в открытых автомашинах с обязательным укрытием транспортной тары чистым брезентом или другими материалами.

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 Сроки годности и условия хранения продукции устанавливаются изготовителем с учетом того, чтобы в процессе хранения продукция соответствовала требованиям [\[1\]](#), [\[2\]](#) и настоящего стандарта в течение срока годности.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Приложение А
(справочное)

Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания соусов*

* Измененная редакция, [Изм. N 1](#).

А.1 Соусы фасуют:

- в банки стеклянные типов I и III по [ГОСТ 5717.1](#) и [5717.2](#) и другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, или техническим документам, вместимостью не более 1,0 дм³;

- бутылки стеклянные типа III вместимостью не более 1,0 дм³ по [ГОСТ 10117.2](#), [ГОСТ 32131](#) и другому нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

- банки металлические по [ГОСТ 5981](#) и другому нормативному*, действующему на территории государства, принявшего стандарт, или техническому документу, вместимостью не более 1,0 дм³;

* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

- упаковку из полимерных и комбинированных материалов по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 10,0 дм³;

- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается использование импортной упаковки с техническими характеристиками не ниже перечисленных в настоящем стандарте.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

А.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения; стеклянные банки, бутылки типа III - крышками для стерилизуемой продукции по [ГОСТ 25749](#) и другому нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, или импортными с техническими характеристиками не ниже требований настоящего стандарта.

А.3 Соусы в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку, предусмотренную [ГОСТ 13511](#), [ГОСТ 13799](#), [ГОСТ 25776](#).

Допускается упаковывание соусов в другую транспортную упаковку, разрешенную в установленном порядке.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

Библиография

- | | | |
|-----|---|---|
| [1] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 024/2011 | Технический регламент на масложировую продукцию |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза
ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

-
- | | | |
|-----|--|--|
| [4] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 033/2013 | О безопасности молока и молочной продукции |
| [5] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |
| [6] | Технический регламент
Таможенного союза
ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |

Библиография (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

УДК 664.346:006.354

МКС 67.200.10

Ключевые слова: соусы, общие технические требования, нормы, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31755-2012 Соусы на основе растительных масел](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)