

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

к первой редакции национального стандарта Российской Федерации  
ГОСТ Р «Мясо и мясные продукты. Определение содержания натрия, калия, магния и марганца методом атомной абсорбции»

### **Основание для разработки стандарта**

Основанием для разработки стандарта является Программа национальной стандартизации Российской Федерации на 2010 г. по ТК 226 «Мясо и мясная продукция».

Заказчик разработки стандарта - Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

### **Краткая характеристика объекта стандартизации**

Объектом стандартизации является метод определения массовой доли натрия, калия, магния и марганца, во всех видах мяса и мясных продуктах.

Метод основан на сравнении поглощения резонансного излучения свободными атомами металлов, образующимися в пламени при введении в него растворов анализируемых продуктов (при полном разрушении органических веществ) и растворов сравнения с известными концентрациями определяемых металлов.

Стандарт устанавливает регламентированные требования к отбору и подготовке проб для анализа, по использованию аппаратуры, материалов и реактивов, подготовке и проведению испытания, обработке результатов, безопасности, которые обеспечат метод определения натрия, калия, магния и марганца.

### **Основание целесообразности разработки стандарта**

Разработка национального стандарта позволит установить метод определения натрия, калия, магния и марганца в мясе и мясных продуктах, что необходимо в частности для работы по ГОСТ Р 52819-2007, СанПиН 2.3.2.1078-01 и др.

Цель работы – разработка национального стандарта на определение содержания натрия, калия, магния и марганца методом атомной абсорбции.

В ходе выполнения работы решены следующие задачи:

- разработан метод определения натрия, калия, магния и марганца в мясе и мясных продуктах;
- установлены режимы проведения анализа, такие как, дегазирование проб после проведения пробоподготовки, с целью удаления окислов азота, мешающих определению элементов;

- установлены требования к отбору и подготовке проб для анализа, по использованию аппаратуры, материалов и реактивов, подготовке и проведения испытания, обработке результатов, безопасности, которые обеспечат достоверный метод определения натрия, калия, магния и марганца в мясе и мясных продуктах.

### **Соответствие проекта стандарта Федеральным законам и иным нормативным актам РФ**

Проект стандарта соответствует Федеральным законам РФ:  
«О техническом регулировании» (№184-ФЗ);  
« О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№52-РФ);  
« О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, №2, ст.150);  
а также нормативным документам:  
ГОСТ Р 1.0-2005 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»;  
ГОСТ Р 1.2-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены»;  
ГОСТ Р 1.5-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения»;  
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

### **Сведения о взаимосвязи проекта стандарта со стандартами, утвержденными (принятыми) ранее действующими в Российской Федерации в качестве национальных стандартов**

Проект стандарта взаимосвязан со стандартами на продукцию мясной промышленности: ГОСТ Р 51447–99 , ГОСТ 9792–73.

### **Сведения о публикации уведомления о разработке проекта стандарта**

Уведомление о разработке проекта стандарта размещено в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет.

Первая редакция проекта национального стандарта ГОСТ Р «Мясо и мясные продукты. Определение содержания натрия, калия, магния и марганца методом атомной абсорбции» размещена в сети Интернет на сайте ГНУ ВНИИМП им В.М. Горбатова [www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru) для публичного обсуждения.

**Перечень исходных документов и другие источники информации**

ГОСТ Р 51447–99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 53150-2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р ИСО 5725-1-2002 «Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и определения (ИСО 5725-1 : 1994, IDT)»

ГОСТ Р ИСО 5725-2-2002 «Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 2. Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерений (ИСО 5725-2: 1994, IDT), научная и методическая литература.

**Сведения о разработчике стандарта**

Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской сельскохозяйственной академии (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии).

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

Телефон: 676-95-11 Факс: 676-95-51

E-mail: vniimp @ inbox.ru

Руководитель разработки стандарта:

Руководитель центра научно-методических работ и контрольно-аналитических исследований

Ю.К.Юшина