

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к первой редакции проекта национального стандарта Российской Федерации
ГОСТ Р «Паштеты мясные и мясосодержащие. Технические условия»

1. Разработка проекта ГОСТ Р «Паштеты мясные и мясосодержащие. Технические условия» осуществлялась в соответствии с Планом национальной стандартизации по ТК 226 «Мясо и мясная продукция» на 2011-2012 гг. (**шифр задания 1.7.226-1.023.11**).

2. Заказчик разработки стандарта – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

3. Краткая характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации являются мясные и мясосодержащие паштеты (10 наименований), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Проект национального стандарта вида технических условий разрабатывается впервые на группу однородной продукции.

Стандарт устанавливает регламентированные требования к сырью, ингредиентам, качеству продукции, приемке, методам испытаний, маркировке, упаковке, транспортированию и хранению, которые обеспечат выпуск безопасной продукции гарантированного высокого качества.

В разработанном стандарте не предусмотрено использование белковых препаратов растительного происхождения, искусственных ароматизаторов и красителей.

4. Обоснование целесообразности разработки стандарта

Целью разработки проекта национального стандарта является установление требований, обеспечивающих качество и безопасность мясных и мясосодержащих паштетов, а также установление требований безопасности в соответствии с законами: «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарными правилами и нормами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Проект ГОСТ Р на мясные и мясосодержащие паштеты сделан с учетом национального стандарта по терминам и определениям (ГОСТ Р 52427-2005) и классификации продукции мясной промышленности (ГОСТ Р 52428-2005).

В проекте национального стандарта предусмотрена классификация паштетов в соответствии с ГОСТ Р 52428-2005, требования по показателям безопасности установлены в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-2001.

В проект национального стандарта включены 10 рецептур мясных и мясосодержащих паштетов.

В проекте национального стандарта уточнены требования на сырье и упаковочные материалы и приведены в соответствие с современными требованиями Государственной системы стандартизации Российской Федерации и руководящих органов здравоохранения правила приемки, маркировки, транспортирования и хранения, а также методы контроля качества и безопасности паштетов.

5. Эффективность применения стандарта

Разработка настоящего стандарта по производству мясных и мясосодержащих

паштетов имеет социальный эффект, так как позволит осуществлять промышленный выпуск по национальному стандарту широкого ассортимента высококачественных паштетов разной калорийности для питания различных слоев населения и спецпотребителей.

6. Соответствие проекта стандарта федеральным законам, техническим регламентам и иным нормативным актам РФ

Проект стандарта соответствует Федеральным законам, и иным актам РФ.

«О техническом регулировании (№ 184-ФЗ);

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (№ 52-РФ);

«О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

а также нормативным документам:

ГОСТ Р 1.0-2004 «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. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения»;

СанПиН 2.3.2.1074-2001 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

СанПиН 2.3.2.1293-01 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно –эпидемиологические правила и нормативы»;

Проект стандарта взаимосвязан со стандартами ГОСТ Р 52427-2005 «Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения» и ГОСТ Р 52428-2005 «Продукция мясной промышленности. Классификация», а также на методы контроля показателей качества и безопасности, маркировку и упаковку пищевой продукции, указанные в разделе 7 и подразделах 5.4 и 5.5 проекта стандарта.

7. Соответствие национального стандарта международному стандарту

Проект стандарта взаимосвязан с разрабатываемым техническим регламентом на мясо и мясопродукты, международным кодексом по гигиене производства мяса САС/RCP 11-1993 «Recommended international code of hygienic practice for fresh meat» («Мясо свежее. Санитарные нормы») и национальными стандартами на методы испытаний, большинство из которых являются идентичными международным стандартам ИСО.

8. Перечень исходных материалов

При разработке проекта стандарта использованы и обобщены результаты научных исследований и разработок, проведенные ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии и другими институтами по производству и контролю качества мясных и мясосодержащих паштетов.

9. Сведения о публикации

Первая редакция проекта национального стандарта ГОСТ Р «Паштеты мясные и мясосодержащие. Технические условия» размещена в сети Интернет на сайте www.vniimp.ru для публичного обсуждения.

10 Сведения о разработчике стандарта

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

109316, Москва, ул. Талалихина, 26

тел. 676-95-11. факс 676-95-51 (E-mail: vniimp@inbox.ru)

Руководитель разработки проекта стандарта

Зав. лабораторией технологии
колбас, полуфабрикатов и упаковки

В.В. Насонова