

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕРМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА Д. Н. ПРЯНИШНИКОВА»

Факультет почвоведения, агрохимии, экологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Экспертиза майонеза

Исполнитель: студент группы ТБ-316
Чернышов Даниил Сергеевич
направление подготовки 38.03.07
Товароведение
Профиль «Товароведение и экспертиза
товаров в таможенной деятельности»
Руководитель: к.с.-х.н., доцент
Панышев
Анатолий Иванович

Пермь,

Правила приёмки согласно ГОСТ 31762-2012 «Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний»

Продукт принимают партиями.

1. Партией считают любое количество продукта одного наименования, одной даты выработки, с одинаковыми органолептическими и физико-химическими показателями (массовая доля жира, массовая доля влаги, массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, кислотность, стойкость эмульсии), предназначенное к одновременной сдаче-приемке и оформленное одним сопроводительным документом с указанием:

- наименования продукта;
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименования организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);
- массы нетто и (или) объема;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- результатов испытаний;
- даты изготовления;
- номера партии и даты отгрузки;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения национального стандарта или другой технической документации, которые содержат идентификационные признаки продукта;
- информации о подтверждении соответствия.

2. Для контроля качества и проверки соответствия упаковки и маркировки требованиям нормативного документа при приемке продукции составляют объединенную пробу, отобранную случайным образом, равномерно от всей партии. Из партии отбирают выборку продукции в транспортной упаковке в объеме, указанном в таблице 1.

Таблица –
1.

Число единиц транспортной упаковки в партии	Число единиц транспортной упаковки в выборке
До 10 включ.	1
От 11 до 100 включ.	2
" 101 " 200 "	3
" 201 " 500 "	4
" 501 и более	5

3. Из каждой единицы транспортной упаковки, включенной в выборку, отбирают одну или несколько потребительских упаковок продукта.

4. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания на удвоенной объединенной пробе, т.е. объединенной пробе, отобранной в удвоенном по массе (или числу единиц) количестве, случайным образом, равномерно от всей партии. Повторные испытания проводят только по показателям, по которым получены неудовлетворительные результаты. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

5. Проверку упаковки и маркировки проводят внешним осмотром.

6. Определение массы нетто или объема продукта в потребительской упаковке по ГОСТ 8756.1.

Отбор проб

1. Отбор проб

1.1 Для отбора проб в потребительской упаковке массой менее 1000 г содержимое одной или нескольких упаковок сливают в емкость и составляют объединенную пробу общей массой не менее 1000 г. Объединенную пробу тщательно перемешивают. Из объединенной пробы выделяют лабораторную пробу, предназначенную для лабораторных исследований массой (200 ± 20) г.

1.2 Для отбора проб в потребительской упаковке массой 1000 г и более продукт тщательно перемешивают в течение 1 мин. После перемешивания продукта отбирают мгновенные пробы, в зависимости от консистенции, металлической трубкой, черпаком или щупом. При отборе мгновенных проб металлической трубкой на нее надевают резиновое кольцо, при помощи которого снимают слой продукта с наружной поверхности трубки. Трубку погружают с такой скоростью, чтобы продукт поступал в нее одновременно с погружением.

Мгновенные пробы отбирают в одинаковом количестве от каждой единицы потребительской упаковки, перемешивают и составляют из них объединенную пробу массой не менее 1000 г, из которой выделяют лабораторную пробу, предназначенную для лабораторных исследований, массой (200 ± 20) г.

1.3 Для определения органолептических и физико-химических показателей продукта перемешивают и доводят температуры (20 ± 2) °С.

Пробоотборники:

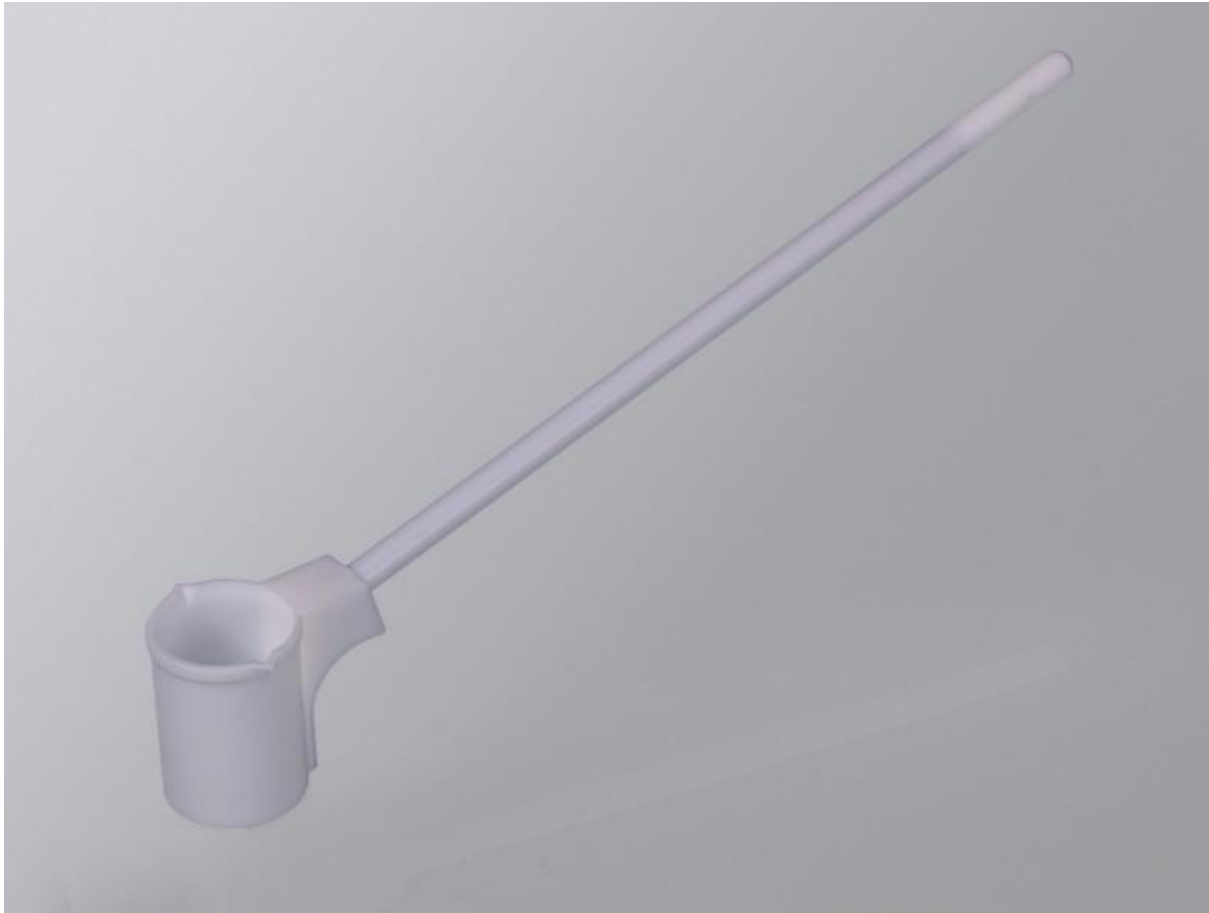


Рис. 1 - Черпак

Пробоотборники:

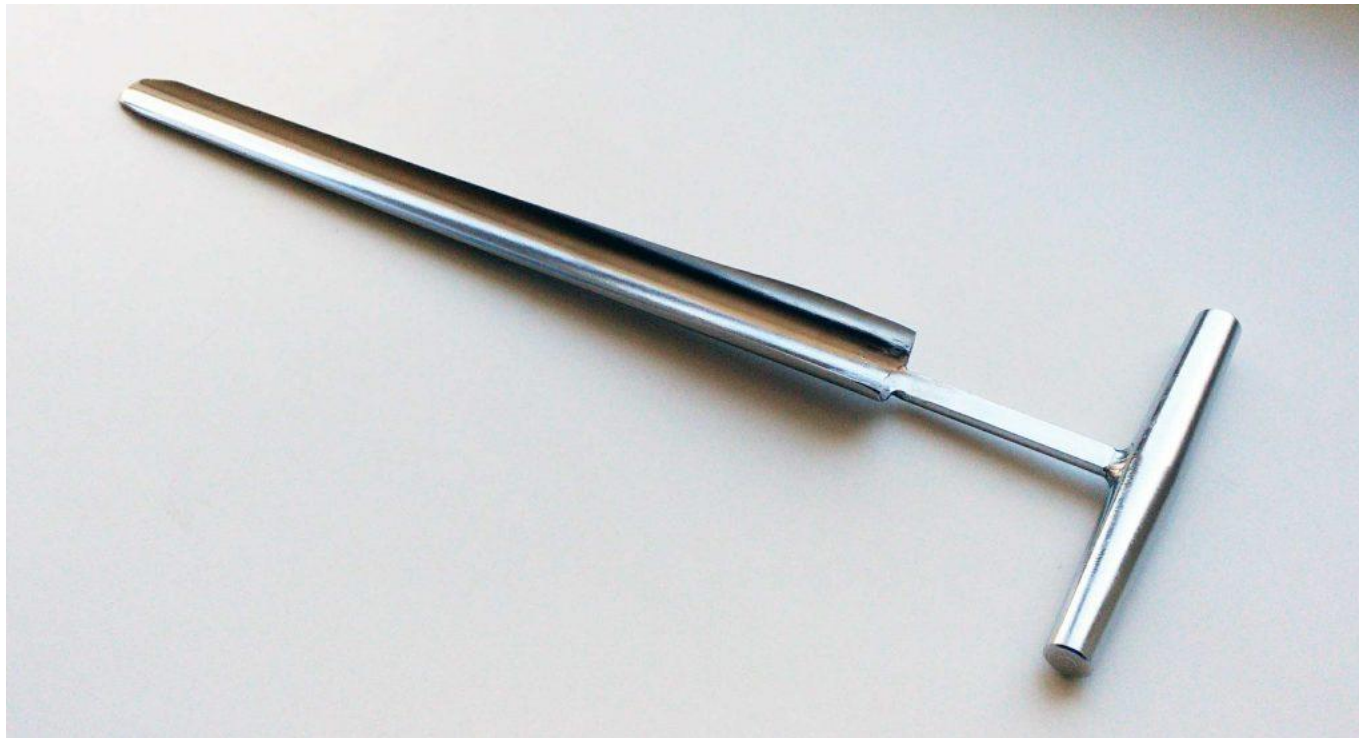


Рис. 2 - Щуп

Пробоотборники:



Рис. 3 – Пластиковая трубка
для отбора вязких
продуктов

Методы определения органолептических показателей

Определение органолептических показателей проводят при температуре (20 ± 2) °С не ранее чем через 12 ч после изготовления продукта.

Органолептические показатели определяют в следующей последовательности:
консистенция, внешний вид, цвет, запах, вкус.

Определение консистенции

1. Определение проводят не ранее чем через 30 мин после составления объединенной пробы или перемешивания продукта.

1.1 Средства измерений, вспомогательное оборудование

Стаканы В-1-150 (250) ТС или Н-2-150(250) ТС по ГОСТ 25336.

Секундомер.

Шпатель шириной 20-30 мм.

Допускается применение других средств измерений и вспомогательного оборудования с метрологическими и техническими характеристиками не хуже указанных.

1.2 Проведение определения

Для определения консистенции слой продукта сдвигают шпателем в сторону. След от шпателя не должен заплывать ранее (25 ± 5) с.

Примечание - Для майонезных соусов допускается более жидкая консистенция.

Определение внешнего вида и цвета

1. Материалы и вспомогательное оборудование

Стаканы В-1-50(100)ТС или Н-2-50(100)ТС по ГОСТ 25336.

Бумага белая.

Допускается применение других материалов и вспомогательного оборудования с техническими характеристиками не хуже указанных.

2. Проведение определения

Пробу продукта массой не менее 30 г помещают в стеклянный стакан вместимостью 50-100 см по ГОСТ 25336. Стакан устанавливают на листе белой бумаги и рассматривают при рассеянном дневном свете, определяют внешний вид, цвет и отмечают отсутствие или наличие посторонних включений.

Определение запаха и вкуса

1. Вспомогательное оборудование

Стаканы В-1-150 (250) ТС или Н-2-150(250) ТС по ГОСТ 25336.

Шпатель.

Допускается применение другого вспомогательного оборудования с техническими характеристиками не хуже указанных.

2. Подготовка к определению

Анализируемую пробу перед определением предварительно перемешивают шпателем.

3. Проведение определения

Запах продукта определяют органолептически.

При определении вкуса количество продукта должно быть достаточным для распределения по всей полости рта 3-10 г. Вкус оценивают в течение 5-30 с, не проглатывая.

Требования к органолептическим показателям майонеза согласно ГОСТ 31761 - 2012

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид, консистенция	Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха. Для майонезных соусов допускается более жидкая сметанообразная, слегка тянущаяся и желеобразная консистенция. Допускается наличие включений в случае внесения измельченных вкусоароматических добавок, в том числе натуральных, в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования
Вкус и запах	Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических 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

Требования к физико-химическим показателям майонеза согласно ГОСТ 31761 - 2012

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 пересчете на сухой желток, %, не менее	1,0	Не регламентируется
Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту, не более	1,0	
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	98	97

* Конкретное значение массовой доли жира указывают в техническом документе на продукт конкретного наименования.

Срок годности и условия хранения майонеза

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 свете.

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 настоящего стандарта.

Средний срок годности майонеза 1-3 месяца. При добавлении изготовителем консервантов срок годности майонеза можно увеличить до 7 месяцев.

Маркировка майонеза согласно ГОСТ 31761 - 2012

Маркировка потребительской упаковки майонеза и майонезного соуса должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя
- 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 при наличии);
- 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.

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.



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ
(обязательная сертификация)

№ С-RU.АЯ79.В.00984
(номер сертификата соответствия)

ТР 0334682
(учетный номер бланка)

ЗАЯВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "РП Пром" ИНН 5404391704. Адрес: Россия, (наименование и место-нахождение заявителя) 630108, г. Новосибирск, ул. Станционная,30а, кор.А., ОГРН: 1095404011944. Телефон (8 383) 379-02-32, факс (8 383) 379-02-32.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью "РП Пром". Адрес: Россия, 630108, г. Новосибирск, ул. Станционная,30а, кор.А. Адрес производства: Новосибирская обл,г. Обь, ул. Арсенальная,1). ОГРН: 1095404011944. Телефон (8 383) 379-02-32, факс (8 383) 379-02-32.

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ ООО "НОВОСИБИРСКИЙ ЦЕНТР СЕРТИФИКАЦИИ И МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ". 630112, г. Новосибирск, пр-т Дзержинского 2/1, фактический адрес: 630091, г. Новосибирск, ул. Советская, 52, телефон: (383) 204-43-10, факс: (383) 204-43-11. ОГРН: 1025400518901. Аттестат рег. № РОСС RU.0001.10АЯ79 выдан 16.11.2009г. ФАТРИМ.

ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ МАЙОНЕЗ высококалорийный классический (м.д.ж. 60.0%), (информация об объекте сертификации, упаковка по 10г позволяющая идентифицировать объект) ГОСТ 30004.1-93 "Майонезы. Общие технические условия". Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП)
91 4310

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ Технический регламент на масложировую (наименование технического регламента (технических регламентов), на соответствие требованиям которого (которых) проводилась сертификация) **ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА** продукцию (Федеральный закон от (ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ) 24.06.2008 N 90-ФЗ) ГОСТ 30004.1-93 "Майонезы. Общие технические условия" (Раздел 2, пп.2.2, 2.3; Раздел 5, п.5.2)

код ЕКПС

код ТН ВЭД России

ПРОВЕДЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ протокол испытаний №8161 от 28.12.09 ИЛ пищевых продуктов и (ИСПЫТАНИЯ) И ИЗМЕРЕНИЯ продовольственного сырья ФГУ "Новосибирский ЦСМ" № РОСС RU.0001.21ПУ22, акт анализа состояния производства № 04038ТР от 29.12.2009

ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДОКУМЕНТЫ Сертификаты соответствия и декларации на продукцию, вспомогательные и упаковочные материалы, программа производственного контроля

СРОК ДЕЙСТВИЯ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ с 29.12.2009



Руководитель (заместитель руководителя) органа по сертификации
подпись, инициалы, фамилия

Е. И. Филатов

Эксперт (эксперты)
подпись, инициалы, фамилия

С. А. Губин





ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МЕТРОЛОГИИ И ИСПЫТАНИЙ В Г. МОСКВЕ"
(ФБУ "РОСТЕСТ-МОСКВА")

Центр физико-химических и биологических испытаний № 300
Аттестат аккредитации № RA.RU.21A343 от 23.03.16

117418, Москва, Нахимовский проспект, д.31
Тел. (495) 668-28-80, факс (495)124-99-96, E-mail: foodtest@rostest.ru

Протокол испытаний № 70243 от 07.10.2016 г.

Наименование образца: Ж 905 МАЙОНЕЗ "ОЛИВКОВЫЙ", МАССОВАЯ ДОЛЯ ЖИРА
67%. ГОСТ 31761-2012

Упаковка: объем- 0,375 л, на испытания- 7 шт, образцы обезличены

Маркировка: Состав: подсолнечное и оливковое масло, вода, сахар,
яичный желток, соль поваренная, лимонный сок, уксус,
горчичное масло.

Изготовитель :-

Заявитель (заказчик): НП "Росконтроль"

Россия, 125315, г.Москва, Бол.Коптевский проезд, д.3,
стр.1

На соответствие требованиям нормативной документации:

Микробиологические показатели представлены фактическими
результатами

Органолептические и физико-химические показатели
представлены фактическими результатами.

Сопроводительный документ:

Заявка на проведение испытаний № 1358 от 26.09.2016 г.

Образцы доставлены 26.09.2016 г. 17:30. Пломбы №№"
2841-2847.

Испытания проведены с 26.09.2016 по 07.10.2016.

Общее количество страниц в протоколе: 3

Наименование показателя (ед. измерения)	Допустимый уровень	Результаты испытаний	ИД на метод испытаний
Внешний вид и консистенция	-	Однородный сметанообразный продукт.	ГОСТ 31762-2012
Вкус и запах:	-	Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических добавок, без посторонних привкусов и запахов.	ГОСТ 31762-2012
Цвет	-	Светло-желтый, однородный по всей массе.	ГОСТ 31762-2012
Стойкость эмульсии, % неразрушенной эмульсии	-	100±2	ГОСТ 31762-2012
Эффективная вязкость, Па*с	-	15,4±0,6	ГОСТ 31762-2012

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ _____ № _____
серия

Форма по ОКУД

Дата составления

Грузоотправитель _____ по ОКПО _____
полное наименование организации, адрес, номер телефона

Грузополучатель _____ по ОКПО _____
полное наименование организации, адрес, номер телефона

Плательщик _____ по ОКПО _____
полное наименование организации, адрес, банковские реквизиты

Коды	
0345009	

I. ТОВАРНЫЙ РАЗДЕЛ (заполняется грузоотправителем)

Код продукции (номенклатурный номер)	Номер прејскуранта и дополнения к нему	Артикул или номер по прејскуранту	Количество	Цена, руб. коп.	Наименование продукции, товара (груза) ТУ, марка, размер, сорт	Единица измерения	Вид упаковки	Количество мест	Масса, т	Сумма, руб. коп.	Порядковый номер записи по складской картотеке (грузоотправителю, грузополучателю)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Товарная накладная имеет продолжение на _____ листах, на бланках за № _____	Наценка, %
и содержит _____ прописью _____ порядковых номеров записей	Складские или транспортные расходы
Всего наименований _____ прописью _____ Масса груза (нетто) _____ т	
Всего мест _____ прописью _____ Масса груза (брутто) _____ т	Всего к оплате

Приложение (паспорта, сертификаты и т. п.) на _____ листах _____ прописью _____

Всего отпущено на сумму _____ руб. _____ коп. _____ прописью _____

Отпуск разрешил _____ Главный (старший) бухгалтер _____
должность подпись расшифровка подписи должность подпись расшифровка подписи

Отпуск грузов произвел _____ М. П. « _____ » _____ г. _____
должность подпись расшифровка подписи г.

По доверенности № _____ от _____ г. _____ выданной _____

Груз к перевозке принял _____ должность подпись расшифровка подписи
(При личном приеме товара по количеству и ассортименту)

Груз получил грузополучатель _____ должность подпись расшифровка подписи

