
ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ 10114
(проект, RU, пер-
вая редакция)

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ
Методы определения намокаемости

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 – 2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 – 2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от №)

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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации метрологии Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Россия	RU	Росстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от № межгосударственный стандарт ГОСТ – введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с г.

5 ПЕРЕСМОТР ГОСТ 10114– 80

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»



ГОСТ 10114

(проект RU, первая редакция)

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Термины и определения.....	2
4	Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и материалы...	3
5	Отбор проб	4
6	Определение намокаемости	5
	Библиография	7

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ
Метод определения намокаемости

Bisquits. Method for determination of swelling in water

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия кондитерские мучные – печенье, галеты, крекер, в том числе специализированные продукты и устанавливает метод определения намокаемости.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 5904 Изделия кондитерские. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 6613 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 12026 Бумага фильтровальная лабораторная

ГОСТ 28498 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 32583 Приборы столовые и принадлежности кухонные из коррозионно-стойкой стали. Общие технические условия

ГОСТ Р 51232 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

П р и м е ч а н и е – 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 документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины в соответствии с [1], [2] с соответствующими определениями:

специализированная пищевая продукция: пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей;

партия пищевой продукции: определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

потребительская упаковка: упаковка, предназначенная для продажи или первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю;

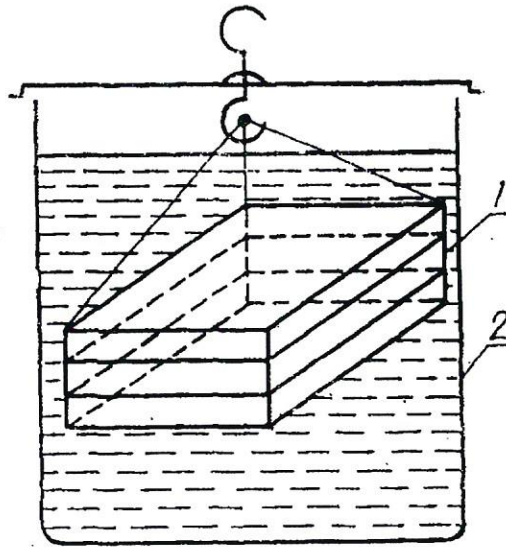
транспортная упаковка: упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу;

маркировка упаковки: (укупорочных средств) - информация в виде знаков, надписей, пиктограмм, символов, наносимая на упаковку (укупорочные средства) и (или) сопроводительные документы для обеспечения идентификации, информирования потребителей;

4 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда и материалы

Для определения намокаемости применяется прибор, состоящий из трехсекционной камеры с открывающейся общей дверцей 1 и емкости для воды 2 (чертеж).

Камера из нержавеющей металлической сетки с размерами отверстий не более 2 x 2 мм и диаметром проволоки для изготовления сетки 0,5 мм. Размеры камеры 93 x 80 x 60 мм (см. рис.)



Емкость для воды диаметром 140 и высотой 150 мм из нержавеющей стали.

Весы неавтоматического действия ГОСТ OIML R 76-1, 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания до 500 г или другие весы с аналогичными метрологическими характеристиками.

Термометр жидкостной стеклянный (не ртутный) по ГОСТ 28498 с диапазоном измерения температуры от 0°С до 100°С и ценой деления шкалы 1°С.

Часы песочные на 2 мин.

Секундомер.

Допускается применение других средств измерения, вспомогательного оборудования, посуды и материалов с техническими и метрологическими характеристиками по качеству не ниже указанных.

5 Отбор проб

5.1 Общие требования к условиям отбора проб, оборудованию, персоналу, установлению объема выборок для мучных кондитерских изделий – по ГОСТ 5904 и документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Для определения намокаемости отбирают не менее 9 изделий данного вида.

5.3 Перед отбором проб оценивают состояние транспортной и потребительской упаковки, наличие и правильность маркировки. Результаты оценки отмечают в акте отбора проб.

5.4 Не допускается включение в выборку деформированных, вскрытых, подмоченных, с утраченными маркировочными надписями единиц транспортной и потребительской упаковки. Дефекты упаковки и маркировки (при наличии) контролируемой партии продукции отмечаются в акте отбора проб.

5.5 Отбор проб проводит персонал, имеющий соответствующие полномочия и обученный методике отбора проб.

При отборе проб для проведения испытаний изготовителем каждая отобранная проба должна регистрироваться в электронной форме (при условии, что система, установленная на предприятии производителя, защищена от несанкционированного доступа) и (или) в бумажной форме и (или) сопровождаться актом отбора проб (при отборе проб контролирующей организацией или для проведения испытаний в сторонних организациях). Акт отбора проб должен быть подписан уполномоченным представителем по отбору проб и представителем той организации, в которой отбирались пробы.

5.6 При доставке проб для определения намокаемости в лабораторию вне предприятия-изготовителя их упаковывают таким образом, чтобы они не изменяли своих характеристик при транспортировании и хранении.

6 Определение намокаемости

6.1 Сущность метода.

Метод основан на установлении увеличения массы мучных кондитерских изделий при погружении в воду при температуре 20 °С на определенное время.

6.2 Проведение испытания

Для проведения испытания камеру опускают в воду, вынимают, вытирают фильтровальной бумагой с внешней стороны и взвешивают с погрешностью не более 0,01 г.

В каждую секцию камеры закладывают по одному целому печенью или по одной половине галеты или крекера (прямоугольные разрезают по диагонали, круглые - по диаметру) и взвешивают камеру с изделиями на весах с погрешностью не более 0,01 г.

Камеру опускают в сосуд с водой, имеющей температуру 20 °С, на 2 мин (для печенья сахарного сдобного и затяжного) и на 4 мин (для галет и крекера).

Камеру вынимают из воды и держат 30 с в наклонном положении для стекания избытка воды. После этого камеру вытирают с внешней стороны и взвешивают с намокшим изделием. Отношение массы намокшего изделия к массе сухого характеризует степень его намокаемости.

6.3 Обработка результатов

Намокаемость (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m - m_1}{m_2 - m_1} \cdot 100,$$

где m - масса камеры с намокшим изделием, г;

m_1 - масса пустой камеры (после погружения в воду и вытирания внешней стороны), г;

m_2 - масса камеры с сухим изделием, г.

Результат определения вычисляют с точностью до первого десятичного знака и округляют до целого числа.

ГОСТ 10114

(проект RU, первая редакция)

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое трех параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать по абсолютной величине 5%.

Предел возможных значений погрешности измерений 8% ($P = 0,95$).

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
- [2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
- [3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 664.681.1.6.9:

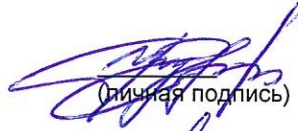
ОКС 67.050

Ключевые слова: изделия кондитерские мучные, намокаемость.

РАЗРАБОТЧИК:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»

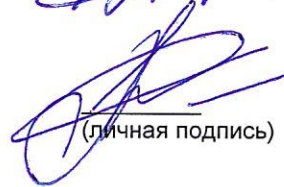
Проректор по молодежной политике, к.э.н., доц.



(личная подпись)

Шутенко Владимир Викторович

Директор Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»



(личная подпись)

Калабанова Алена Михайловна

Начальник отдела аналитики Инжинирингового центра «Передовые пищевые технологии и безопасность продуктов питания»



(личная подпись)

Крычева Наталья Петровна

Руководитель разработки:

Заведующий кафедрой Кондитерских, сахаристых, субтропических и пищевкусовых технологий, канд. техн. наук, доц.



(личная подпись)

Рубан Наталья Викторовна

Исполнитель:

Профессор кафедры Кондитерских, сахаристых, субтропических и пищевкусовых технологий



(личная подпись)

Туманова Алла Евгеньевна