

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
к первой редакции проекта национального стандарта  
**ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные. Определение массовой доли пропионовой кислоты методом капиллярного электрофореза»**

## **1 Основание для разработки стандарта**

Проект национального стандарта «Изделия хлебобулочные. Определение массовой доли пропионовой кислоты методом капиллярного электрофореза» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2022 год в рамках работы ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» (шифр работы: 1.7.003-1.026.22).

## **2 Краткая характеристика объекта стандартизации**

Объектом стандартизации является метод капиллярного электрофореза применительно к определению массовой доли пропионовой кислоты в изделиях хлебобулочных.

Метод капиллярного электрофореза основан на извлечении компонентов из проб дистиллированной водой и их дальнейшем разделении, вследствие различий электрофоретической подвижности в процессе миграции по кварцевому капилляру в электролите под действием электрического поля, с последующей регистрацией разницы оптического поглощения электролитом и анионных форм определяемых компонентов в ультрафиолетовой области спектра.

Проект стандарта включает следующие структурные элементы:

- 1 Область применения
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Термины и определения
- 4 Сущность метода
- 5 Условия проведения измерений
- 6 Требования безопасности
- 7 Средства измерений и вспомогательное оборудование
- 8 Подготовка к проведению испытаний
- 9 Проведения испытаний
- 10 Обработка результатов
- 11 Метрологические характеристики

Приложение А

Библиография

Настоящий стандарт распространяется на изделия хлебобулочные, в том числе специализированные изделия хлебобулочные.

## **3 Обоснование целесообразности разработки стандарта**

Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» пропионовая кислота и её соли (пропионаты) разрешены в качестве консерванта для хлебобулочных изделий длительного хранения в упаковке в дозировке до 3 г/кг (в пересчёте на пропионовую кислоту).

Необходимость разработки стандарта ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные. Определение массовой доли пропионовой кислоты методом капиллярного электрофореза» обусловлена:

- требованиями ТР ТС 029/2012;
- необходимостью обеспечения безопасного и целевого применения пропионатов в хлебобулочных изделиях.

Капиллярный электрофорез - интенсивно развивающийся метод разделения сложных смесей, позволяющий анализировать ионные и нейтральные компоненты различной природы с высокой экспрессностью и уникальной эффективностью.

Разработка национального стандарта «Изделия хлебобулочные. Определение массовой доли пропионовой кислоты методом капиллярного электрофореза» является актуальной, так как в настоящее время в нормативной базе отсутствуют документы, регламентирующие требования к методам определения пропионовой кислоты в хлебобулочных изделиях. Разработанный стандарт содержит методику, позволяющую проводить определение массовой доли пропионовой кислоты в различных видах хлебобулочных изделий без применения дорогостоящих расходных материалов.

#### **4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с Техническими регламентами и иными нормативными правовыми актами**

Проект стандарта разработан во исполнение требований Технических регламентов Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».

#### **5 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными стандартами**

Проект стандарта увязан с требованиями других стандартов, сведения о которых приведены в разделе 2 «Нормативные ссылки» проекта стандарта, путем ссылок на них.

#### **6. Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта**

Введение в действие разрабатываемого стандарта не потребует внесения изменений или пересмотра основных стандартов.

#### **7 Перечень исходных документов и другие источники информации, используемые при разработке стандарта**

При подготовке проекта национального стандарта учтены требования: ГОСТ Р 1.2-2016 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила разработки, утверждения, обновления, внесения поправок, приостановки действия и отмены».

ГОСТ Р 1.5-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила построения, изложения, оформления и обозначения».

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

Уведомление о разработке проекта национального стандарта ГОСТ Р «Изделия хлебобулочные. Определение массовой доли пропионовой кислоты методом

капиллярного электрофореза» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет в апреле 2022 г. для публичного обсуждения в Российской Федерации.

Уведомление соответствует ГОСТ Р 1.13-2004 «Стандартизация в Российской Федерации «Уведомление о проектах документов в области стандартизации. Общие требования».

## 9 Сведения о разработчике

Разработчик проекта – Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП)

107553, Россия, Москва, ул. Большая Черкизовская, д. 26а.

сайт: [www.gosniihp.ru](http://www.gosniihp.ru)

e-mail: [tk3hleb@mail.ru](mailto:tk3hleb@mail.ru)

тел. 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Руководитель разработки:

Заместитель директора по научной работе



В.В. Мартиросян

Исполнитель:

Руководитель направления стандартизации и технического регулирования



Н.Р. Шалудина