

Пояснительная записка к первой редакции проекта ГОСТ «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли соли пищевой»

1 Основание для разработки

Проект межгосударственного стандарта «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли соли пищевой» разработан ФГАНУ НИИХП в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2021 год (шифр работы: 1.7.003-2.012.20) и межгосударственных стандартов на 2021 год (шифр работы: RU.1.101-2020).

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Проект ГОСТ «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли соли пищевой» разработан на основе ГОСТ 5698-51 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли».

В проекте стандарта изменено название в соответствии с ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» хлеб является хлебобулочным изделием. В соответствии с ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия», действующего на территории РФ из названия исключено слово «поваренная».

Объектом стандартизации является методика определения массовой доли пищевой соли в изделиях хлебобулочных, в том числе с пониженной влажностью, аргентометрическим и меркурометрическим методами. Аргентометрический метод основан на титровании хлоридов азотнокислым серебром в присутствии индикатора хромово-кислого калия или хромовокислого аммония. Меркурометрический метод основан на титровании хлоридов азотнокислой ртутью в присутствии индикатора дифенилкарбазида.

Методика включает в себя следующие этапы:

- подготовка средств измерений, вспомогательного оборудования и посуды;
- отбор и подготовка проб;
- приготовление растворов;
- определение (измерение) массовой доли пищевой соли в хлебобулочных изделиях с помощью аргентометрического или меркурометрического метода.

Проект стандарта включает следующие структурные элементы:

Область применения

Нормативные ссылки

Термины и определения

Условия проведения анализа

Требования безопасности

Отбор и подготовка проб

Аргентометрический метод

Меркурометрический метод

Метрологические характеристики

Контроль точности результатов измерений

Библиография.

Проект стандарта разработан в соответствии с требованиями ГОСТ 1.2-2015 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены, ГОСТ 1.5-2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению,

изложению, оформлению, содержанию и обозначению (с Изменением № 1), ГОСТ 1.0-2015 Межгосударственная система стандартизации. Основные положения.

В разделах 7 и 8 проекта приведены сущность аргентометрического и меркурометрического метода, проведение анализа массовой доли пищевой соли в хлебобулочных изделиях и обработка полученных результатов.

Настоящий стандарт распространяется на изделия хлебобучные, в том числе с пониженной влажностью.

3 Обоснование целесообразности разработки на межгосударственном уровне

Межгосударственный стандарт разрабатывается взамен ГОСТ 5698-51 «Хлеб и хлебобучные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли» с целью уточнение названия, области применения, а также актуализации данного стандарта в соответствии с нормативными правовыми актами. Разработанный стандарт позволит надёжно проводить определение массовой доли пищевой соли в различных видах изделий хлебобучных.

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

Проект стандарта разработан во исполнение требований Технических регламентов Таможенного союза:

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР/ТС 021/2011);

Проект взаимосвязан с требованиями межгосударственных стандартов на правила отбора и подготовки проб, реактивов, оборудования и средства измерений, в том числе с системой стандартов, устанавливающих требования безопасности труда.

Введение в действие межгосударственного стандарта «Хлебобучные изделия. Методы определения массовой доли пищевой соли» повлечет отмену ГОСТ 5698-51 «Хлеб и хлебобучные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли».

5 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными стандартами

Проект стандарта увязан с требованиями других межгосударственных 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

Принятие проекта ГОСТ потребует отмены межгосударственного стандарта ГОСТ 5698-51 «Хлеб и хлебобучные изделия. Методы определения массовой доли поваренной соли».

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

При подготовке проекта межгосударственного стандарта учтены требования:

ГОСТ 1.2-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»;

ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;

ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению»;

8 Сведения о публикации уведомления о разработке проекта стандарта

Уведомление о разработке проекта межгосударственного стандарта ГОСТ «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли соли пищевой» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет в июне 2021г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения. 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
e-mail: tk3hleb@mail.ru
тел. 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Руководители разработки:

Директор СПБФ ФГАНУ НИИХП

О.И. Парахина

Главный научный сотрудник
СПБФ ФГАНУ НИИХП

Л.И. Кузнецова

Исполнители:

Ведущий научный сотрудник
СПБФ ФГАНУ НИИХП

М. Ю. Кукин

Научный сотрудник
СПБФ ФГАНУ НИИХП

М. А. Нутчина