

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к первой редакции проекта межгосударственного стандарта
ГОСТ «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли жира»

1 Основание для разработки стандарта

Проект межгосударственного стандарта «Изделия хлебобулочные. Метод определения массовой доли жира» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2020 г. в рамках работы ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» (шифр работы 1.7.003-2.004.20)) и межгосударственных стандартов на 2021 год (шифр работы: RU.1.097-2020).

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации являются следующие методы определения массовой доли жира в изделиях хлебобулочных:

- экстракционно-весовой метод с предварительным гидролизом навески;
- экстракционно-весовой метод с предварительным гидролизом навески (метод Вейбулла-Бернтропа);
- рефрактометрический метод (ускоренный);
- бутирометрический метод (ускоренный).

2.1 Экстракционно-весовой метод с предварительным гидролизом навески включает в себя следующие этапы:

- подготовка проб (измельчение и перемешивание);
- гидролиз навески;
- экстракция жира хлороформом;
- центрифугирование и отделение хлороформенного слоя;
- отгонка хлороформа;
- высушивание до постоянной массы с последующим взвешиванием;
- подсчёт результатов анализа.

2.2 Экстракционно-весовой метод с предварительным гидролизом навески (метод Вейбулла-Бернтропа) включает в себя следующие этапы:

- подготовка проб (измельчение и перемешивание);
- гидролиз навески;
- фильтрование;
- высушивание фильтра с осадком;
- экстракция жира гексаном или петролейным эфиром в аппарате Сокслета;
- отгонка растворителя;
- высушивание до постоянной массы с последующим взвешиванием;
- подсчёт результатов анализа.

2.3 Рефрактометрический метод (ускоренный) включает в себя следующие этапы:

- подготовка проб (измельчение и перемешивание);
- извлечение жира соответствующим растворителем;
- определение коэффициента преломления;
- подсчёт результатов анализа.

2.4 Бутирометрический метод (ускоренный) включает в себя следующие этапы:

- подготовка проб (измельчение и перемешивание);
- растворение навески изделия в растворе серной кислоты;
- центрифугирование в присутствии изоамилового спирта;
- измерение объёма выделившегося жира в градуированной части бутирометра;
- подсчёт результатов анализа.

Проект стандарта включает следующие структурные элементы:

1. Область применения
2. Нормативные ссылки
3. Термины и определения
4. Условия проведения анализа
5. Требования безопасности
6. Отбор и подготовка проб
7. Экстракционно-весовой метод с предварительным гидролизом навески
8. Экстракционно-весовой метод с предварительным гидролизом навески (метод Вейбулла-Бернтропа)
9. Рефрактометрический метод (ускоренный)
10. Бутирометрический метод (ускоренный)
11. Библиография

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

3 Обоснование целесообразности разработки стандарта

Цель разработки стандарта – пересмотр и актуализация методов контроля стандарта 1968 года ГОСТ 5668-68 «Хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира». С момента разработки предыдущего стандарта прошло более 50 лет. Стандарт не отвечает действующим документам по стандартизации и нормативным документам стран, принявших данный стандарт.

Разработанный стандарт позволит надёжно проводить определение массовой доли жира в различных видах изделий хлебобулочных.

4 Обоснование целесообразности разработки на межгосударственном уровне

Стандарт 5668-68 «Хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира» является действующим на территории государств - членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и других государств.

Проект межгосударственного стандарта взаимосвязан с требованиями технических регламентов Таможенного союза;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

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, путём ссылок на них.

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

Принятие проекта ГОСТ потребует отмены межгосударственного стандарта ГОСТ 5668-68 «Хлебобулочные изделия. Метод определения массовой доли жира».

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. Метод определения массовой доли жира» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет в июле 2021г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения, применяющих ГОСТ 5668-68 «Хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли жира». 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