
ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASCC)

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



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31749—
2012

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Общие технические условия



Издание официальное

Зарегистрирован

№ 7004

16 октября 2012 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Государственный научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 51-П от 1 октября 2012 г.)

За принятие стандарта 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	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Стандарт подготовлен на основе ГОСТ Р 52378—2005

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Классификация	3
5 Общие технические требования.	3
6 Правила приемки и методы отбора проб	6
7 Подготовка проб	7
8 Методы контроля качества	7
8.1 Определение запаха и вкуса	7
8.2 Определение времени приготовления и оценка состояния макаронных изделий быстрого приготовления после приготовления	8
8.3 Определение влажности	8
8.4 Определение кислотности	9
8.5 Определение золы, нерастворимой в 10 %-ном растворе соляной кислоты.	9
8.6 Определение металломагнитной примеси	9
8.7 Определение зараженности вредителями	9
8.8 Определение массовой доли жира с использованием экстракционного аппарата Сокслета	9
8.9 Определение массовой доли токсичных элементов в макаронных изделиях быстрого приготовления	9
8.10 Определение содержания пестицидов, микотоксинов, радионуклидов в макаронных изделиях быстрого приготовления	9
8.11 Определение микробиологических показателей в макаронных изделиях быстрого приготовления.	10
8.12 Определение кислотного числа жира в макаронных изделиях быстрого приготовления	10
8.13 Определение перекисного числа жира в макаронных изделиях быстрого приготовления	11
8.14 Определение показателей качества муки, используемой для макаронных изделий быстрого приготовления	12
8.15 Определение показателей качества растительного масла, используемого для сушки макаронных изделий быстрого приготовления.	12
8.16 Арбитраж.	13
9 Транспортирование и хранение	13
Библиография.	14

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**Общие технические условия**

Instant (noodle) macaroni products.
General specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на макаронные изделия быстрого приготовления, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле, и устанавливает правила их приемки и методы определения качества.

Требования, обеспечивающие безопасность, изложены в 5.1, 5.2.2 (кислотность, зола, нерастворимая в 10 %-ном растворе соляной кислоты, содержание жира, металломагнитная примесь, наличие зараженности вредителями), 5.2.3 (кислотное число жира, перекисное число жира), 5.2.4, 5.3.5 (кислотное число масла, перекисное число масла), 6.2.3, 6.2.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки.

Общие технические условия

ГОСТ 4328—77 Реактивы. Натрия гидроокись. Технические условия

ГОСТ 4919.1—77 Реактивы и особо чистые вещества. Методы приготовления растворов индикаторов

ГОСТ 5472—50 Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности

ГОСТ ISO 5725-1—2003 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и определения

ГОСТ ISO 5725-6—2003 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 6. Использование значений точности на практике

ГОСТ 6613—86 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7589—71 Свекла столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 9147—80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов