

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
EN 15633-1—
2017

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ

Обнаружение пищевых аллергенов иммунологическими методами

Часть 1

Общие положения

(EN 15633-1:2009, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 13232

20 апреля 2017 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—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 ПОДГОТОВЛЕН научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС) на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 20 апреля 2017 г. №98-П)

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	Институт стандартизации Молдовы
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен европейскому стандарту EN 15633-1:2009 «Пищевая продукция. Обнаружение пищевых аллергенов иммунологическими методами. Часть 1. Общие положения» («Foodstuffs — Detection of food allergens by immunological methods — Part 1: General considerations», IDT).

Европейский стандарт разработан техническим комитетом CEN/TC 275 «Анализ пищевых продуктов. Горизонтальные методы» Европейского комитета по стандартизации (CEN).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочного европейского стандарта соответствующий ему межгосударственный стандарт, сведения о котором приведены в дополнительном приложении ДА

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.

Введение

Специфический белок, или группа белков, или пептиды, получаемые из этих белков, могут служить маркером наличия пищевой продукции или пищевых компонентов, вызывающих аллергические реакции.

Настоящий стандарт описывает процедуру качественного определения и/или количественной оценки белка в качестве маркера для потенциально аллергенных компонентов или составляющих посредством анализа белка, экстрагированного из исследуемого образца. В каждый метод включены соответствующие процедуры для экстрагирования белка. Основное внимание в настоящем стандарте уделяется методам, основанным на антителах.

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ**Определение пищевых аллергенов иммунологическими методами****Часть 1****Общие положения**

Foodstuffs

Detection of food allergens by immunological methods

Part 1

General considerations

Дата введения

—

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие положения качественных и количественных методов для определения аллергенов и аллергенных компонентов в пищевой продукции с использованием методов на основе антител. В настоящем стандарте определяются общие принципы и критерии эффективности для антител на основе методов обнаружения и количественного определения белков, служащих в качестве маркера наличия продуктов или пищевых ингредиентов, вызывающих аллергию. Обнаруживать и идентифицировать белки можно также и другими методами, которые отличаются от указанных методов. Методические рекомендации, минимальные требования и критерии эффективности, установленные в настоящем стандарте, предназначены для обеспечения получения сопоставимых и воспроизводимых результатов в разных лабораториях. Настоящий стандарт разработан для пищевых матриц.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

prEN 15842:2008 *, Foodstuffs – Detection of food allergens – General considerations and validation of methods (Продукты пищевые. Определение пищевых аллергенов. Общие положения и валидация методов)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по prEN 15842:2008, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Общие термины

3.1.1 денатурация белков (denaturation of proteins): Физическая или химическая обработка, разрушающая или изменяющая вторичную и/или третичную структуру белка.

Примечание — Денатурация может изменить структурные, функциональные, ферментативные или антигенные свойства белка.

* Заменен на EN 15842:2010. Однако для однозначного соблюдения требования настоящего стандарта, выраженного в датированной ссылке, рекомендуется использовать только указанное в этой ссылке издание.
