

## Протокол № 21

### Заседания Технического комитета ТК 149 «Кондитерские изделия» по заочному голосованию (по переписке)

г. Москва

20 марта 2020 г.

#### Повестка дня:

Проведение экспертизы окончательных редакций проектов межгосударственных стандартов:

- ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей»;

- Изменение № 1 ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ».

Рассылка информационного письма о проведении заочного заседания (по переписке), повестки дня и документов, включающих проект ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей», проект Изменения № 1 ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ», а также пояснительных записок к ним и бюллетеней для голосования организаций-членов ТК 149 «Кондитерские изделия» проведена 14.02.2019 г. по электронным адресам представителей организаций - членов ТК 149 «Кондитерские изделия»:

1. Савенкова Татьяна Валентиновна – председатель ТК 149 (ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2. Белоус Елена Петровна - Министерство сельского хозяйства Российской Федерации (Минсельхоз России)

3. Нечаева Елена Борисовна – Федеральное бюджетное учреждение «РОСТЕСТ – МОСКВА» (ФБУ «РОСТЕСТ – МОСКВА»)

4. Лашманкин Вячеслав Евгеньевич - Ассоциация предприятий кондитерской промышленности («АСКОНД»)

5. Чикина Людмила Владимировна – Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)

6. Моисеева Алла Ивановна – АНО «ААЦ Минресурсэкспертиза»

7. Калинин Александр Яковлевич - Национальный фонд защиты потребителей

8. Голева Светлана, Власенко Ирина - ООО «Мон' дэлис Русь»

9. Киреева Евгения Владимировна - ЗАОр «Народное предприятие «Конфил»

10. Шаура Елена Павловна - ОАО «Брянконфи»

11. Максимов Александр Юрьевич, Елена Соколова - ООО «Марс»

12. Ляпина Светлана Валерьевна - ООО «Объединенные кондитеры»

13. Ванюшкина Мария Львовна - АО «АККОНД»

14. Федотова Наталия Анатольевна - АО «КБК «Черемушки»

15. Брагина Анжелика Анатольевна - АО «Кондитерское объединение «Любимый край»

16. Соловьев Геннадий Валентинович, Степанова Елена - ООО «Нестле Россия»
17. Дремучева Галина Федоровна, Грекова Анна Валерьевна – НИИ хлебопекарной промышленности - (ФГАНУ НИИХП)
18. Христич Каролина Владимировна – ООО «Перфетти Ван Мелле»
19. Гусарова Анна Андреевна, Рухленко Ирина – ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты»
20. Куклина Алиса Евгеньевна – ООО «Поликом Рус»

Проект межгосударственного стандарта ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» разработан ВНИИКП – филиалом ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2019 год (ПНС-2019, шифр темы 1.7.149-2.009.19) и планом работы Технического комитета по стандартизации ТК 149 «Кондитерские изделия».

Проект стандарта разработан взамен ГОСТ 5897-90 ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей».

Разработанный проект межгосударственного стандарта ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» распространяется на кондитерские изделия, в том числе для детского, диетического профилактического и диетического лечебного питания, и устанавливает методы определения их органолептических показателей, размеров и количества изделий в 1 кг, массы нетто и массовой доли составных частей, качества фасования, упаковки и маркировки.

Настоящий стандарт может быть также применен для полуфабрикатов кондитерского производства.

Настоящий стандарт не распространяется на методы отбора и подготовки проб при определении показателей безопасности (микотоксинов, пестицидов, токсичных элементов), микробиологических показателей.

Приведен метод определения органолептических показателей. Органолептическая оценка проводится для установления соответствия кондитерских изделий нормативным и техническим документам на основе балльной оценки и использования общей терминологии, изложенной в том числе и в международных стандартах.

Органолептическую оценку проводят с помощью органов чувств человека при определении показателей: внешнего вида, цвета, состояния поверхности, вида в изломе (разрезе), вкуса и запаха, текстуры.

Изложены также методы определения размеров изделий, массы нетто и составных частей.

Основной задачей разрабатываемого проекта стандарта является актуализация международного стандарта, в результате чего должен быть обеспечен современный научно-технический уровень в данной области,

необходимый для применения и исполнения технических регламентов Таможенного Союза: ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки, ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.

Проект Изменения № 1 ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ» разработан с целью расширения диапазона определения массовой доли влаги и сухих веществ в кондитерских изделиях и полуфабрикатах (далее – продукт) и, соответственно, изменения метрологических характеристик.

С вступлением в силу ГОСТ 5900-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ» выяснилось, что указанные в стандарте диапазоны определения массовой доли влаги в продукте от 0,5 % до 95,0 % и диапазоны измерений массовой доли сухих веществ от 1,0 % до 95,0 % не охватили все выпускаемые продукты, в связи с чем было затруднено применение указанных методик.

В результате проведения дополнительных исследований по замечаниям производителей было установлено, что используемые в ГОСТ 5900-2014 методы определения массовой доли влаги и массовой доли сухих веществ могут быть применимы при условии расширения диапазонов определения и в соответствии с этим уточнения метрологических характеристик.

Уведомления о разработке проектов межгосударственного стандарта ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» и Изменения № 1 ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ» были размещены в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет 20.09.2019 г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения.

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

Первые редакции стандарта ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» и Изменения № 1 ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ» прошли публичное обсуждение в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения. Поступившие замечания и предложения отражены в сводках отзывов.

В заочном голосовании имели право принять участие 20 членов ТК 149 «Кондитерские изделия». В голосовании не имеет права принимать участие организация-разработчик, представитель Росстандарта и представитель АО «ВНИИС». Кворум состоялся.

### **Постановили:**

Проекты ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей» и Изменения № 1 ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ», доработанные с учетом замечаний и предложений заинтересованных членов ТК 149, одобрить и рекомендовать к представлению в Федеральное агентство по техническому регулированию и стандартизации для подготовки к окончательной редакции.

### **Голосовали (по всем представленным проектам):**

1. ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей»: «за» - 12 голосов, «против» - 0 голосов.
2. Изменение № 1 ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ»: «за» - 12 голосов, «против» - 0 голосов.

Председатель Технического  
Комитета по стандартизации  
«Кондитерские изделия» (ТК 149)

Т.В. Савенкова

Ответственный секретарь

Л.Д. Алешина