

## Протокол № 19

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

г. Москва

28 февраля 2019

#### Повестка дня:

Проведение экспертизы окончательных редакций проектов межгосударственных стандартов:

- ГОСТ «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли белка»;
- ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы»;
- Проект Изменения №1 межгосударственного стандарта ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси».

Рассылка информационного письма о проведении заочного заседания (по переписке), повестки дня и документов, включающих проект ГОСТ «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли белка», проект ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы» и проект Изменения №1 межгосударственного стандарта ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси», а также пояснительных записок к ним и бюллетеней для голосования организаций-членов ТК 149 «Кондитерские изделия» проведена 01.02.2019г. по электронным адресам полномочных 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. Святославова Ирина Михайловна - зам. председателя ТК 149 (ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
3. Кондратьев Николай Борисович – зам. председателя ТК 149 (ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
4. Алёшина Людмила Дмитриевна - (ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
5. Белоус Елена Петровна - Министерство сельского хозяйства Российской Федерации (Минсельхоз России)
6. Терехова Татьяна Вадимовна - Федеральное агентство по техническому регулированию и стандартизации («Росстандарт»)
7. Ложникова Татьяна Семеновна - Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации (АО «ВНИИС»)
8. Калишкина Ольга Сергеевна – Федеральное бюджетное учреждение «РОСТЕСТ – МОСКВА» (ФБУ «РОСТЕСТ – МОСКВА»)
9. Лашманкин Вячеслав Евгеньевич - Ассоциация предприятий кондитерской промышленности («АСКОНД»)

10. Чикина Людмила Владимировна – Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
11. Моисеева Алла Ивановна – АНО «ААЦ Минресурсэкспертиза»
12. Калинин Александр Яковлевич - Национальный фонд защиты потребителей
13. Пронин Андрей Анатольевич - ООО «Мон' дэлис Русь»
14. Пономарева Оксана Афанасьевна - ЗАОр «Народное предприятие «Конфил»
15. Шаура Елена Павловна - ОАО «Брянконфи»
16. Максимов Александр Юрьевич - ООО «Марс»
17. Киселева Марина Владимировна - ООО «Объединенные кондитеры»
18. Леонидова Татьяна Витальевна - АО «АККОНД»
19. Федотова Наталия Анатольевна - АО «КБК «Черемушки»
20. Малюкова Зоя Анатольевна - АО «Кондитерское объединение «Любимый край»
21. Соловьев Геннадий Валентинович - ООО «Нестле Россия»
22. Дремучева Галина Федоровна – НИИ хлебопекарной промышленности (ФГАНУ НИИХП)
23. Христич Каролина Владимировна – ООО «Перфетти Ван Мелле»

Проект межгосударственного стандарта ГОСТ «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли белка» разработан ВНИИКП – филиалом ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2018 год (ПНС-2018, шифр темы: 1.7.149-2.004.18) и план работы Технического комитета по стандартизации ТК 149 «Кондитерские изделия». Стандарт разрабатывается впервые.

Объектом стандартизации является разработка межгосударственного стандарта ГОСТ «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли белка».

Проект ГОСТ распространяется на кондитерские изделия и устанавливает метод определения содержания массовой доли белка методом Къельдаля с использованием уточненных коэффициентов пересчета азота на белок.

Содержание белка в кондитерском изделии является важным показателем его пищевой ценности и используемого при изготовлении кондитерского изделия того или иного сырья, а также является важным идентификационным признаком готовой продукции.

Проект межгосударственного стандарта ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы» разработан ВНИИКП – филиалом ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2018 год (ПНС-2018, шифр темы: 1.7.149-2.006.18) и план работы Технического комитета по стандартизации ТК 149 «Кондитерские изделия». Стандарт разрабатывается впервые.

Объектом стандартизации является разработка межгосударственного стандарта ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы».

Проект ГОСТ распространяется на кондитерские изделия, сырье и полуфабрикаты для их производства, изготовленные с применением в процессе производства диоксида серы и устанавливает методы определения диоксида серы.

Остаточное содержание диоксида серы в кондитерском изделии является важным показателем его безопасности и зависит от используемого при его изготовлении того или иного сырья, полуфабриката.

В проекте стандарта представлены два метода определения диоксида серы:

- йодометрический метод;
- ферментативный метод.

Йодометрический метод определения диоксида серы основан на дистилляции диоксида серы, выделяющегося из продукта при нагревании в кислой среде в приемную колбу с раствором гидроксида натрия, с последующим титрованием сульфита натрия раствором йода.

Ферментативный метод основан на окислении иона сульфита до сульфата ферментом сульфитоксидазой с образованием перекиси водорода, которая восстанавливается ферментом NADH-POD в присутствии NADH, израсходованное количество которого пропорционально массовой концентрации общего диоксида серы и определяется по изменению оптической плотности раствора.

В проектах вышеуказанных стандартов излагается четко и поэтапно порядок подготовки к проведению измерений, проведения анализа, порядок выполнения измерений и обработку результатов.

Разработка стандарта обусловлена необходимостью создания межгосударственного стандарта, учитывающего современные требования к качеству и безопасности готового продукта, обеспечивающего идентификацию продукции, признание результатов оценки соответствия, а также исключающего введение в заблуждение потребителя.

Введение разрабатываемых стандартов:

- направлено на содействие в выполнении требований технических регламентов по безопасному использованию пищевой продукции;
- позволит повысить уровень качества пищевой продукции и сократить количество фальсифицированной продукции, поставляемой на рынки государств – членов Таможенного союза и государств - участников Соглашения;
- позволит обеспечить взаимопонимание потребителей, производителей и контролирующих организаций.

Проекты стандартов соответствуют Федеральному закону N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».

Порядок проведения работ по разработке проектов стандартов выполнен в соответствии с требованиями, установленными в 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».

Уведомления о разработке проектов межгосударственных стандартов ГОСТ «Изделия кондитерские. Метод определения массовой доли белка» и ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы» были размещены в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет 22.08.2018 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 стандартов ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли белка» и ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы» прошли публичное обсуждение в Российской Федерации. Поступившие замечания и предложения отражены в сводках отзывов на проекты стандартов. Доработанные проекты стандартов направлены для публичного обсуждения в АИС МГС государствами–участниками Соглашения.

Проект Изменения №1 межгосударственного стандарта ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси» разработан ВНИИКП – филиалом ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2018 год (шифр темы 1.7.149-2.002.17).

Изменение разработано с целью расширения диапазона определения массовой доли золы (общей и нерастворимой в растворе соляной кислоты) в кондитерских изделиях и полуфабрикатах (далее – продукт) и, соответственно, изменения метрологических характеристик.

С вступлением в силу ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси» выяснилось, что указанные в стандарте диапазоны определения массовой доли общей золы от 0,020 % до 0,200 % и диапазоны измерений массовой доли золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты от 0,020 % до 0,100 % не охватили все выпускаемые продукты.

В результате проведения дополнительных исследований по замечаниям производителей было установлено, что используемая в ГОСТ 5901-2014 методика определения массовой доли золы может быть применима для определения массовой доли золы при условии расширения диапазонов определения и в соответствии с этим уточнения метрологических характеристик.

В связи с этим в ГОСТ 5901-2014 предложено внести Изменение №1 в части расширения диапазонов измерений массовой доли золы.

Проект Изменения №1 ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси» соответствуют Федеральному закону N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».

Порядок проведения работ по разработке Изменения №1 выполнен в соответствии с требованиями, установленными в 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».

Уведомление о разработке проекта Изменения №1 ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси» было размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет 11.09.2018 г. 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».

Первая редакция Изменения №1 ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси» прошла публичное обсуждение в Российской Федерации. Поступившие замечания и предложения отражены в сводках отзывов на проект Изменения № 1. Доработанный проект Изменения № 1 направлен для публичного обсуждения в АИС МГС государствами–участниками Соглашения.

В заочном голосовании имели право принять участие 17 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. Метод определения массовой доли белка» и ГОСТ «Изделия кондитерские. Методы определения диоксида серы», 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.

Проект Изменения №1 ГОСТ 5901-2014 «Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси», доработанный 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):**

«за» - 12 голосов, «против» - 0 голосов.

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

Т.В. Савенкова

Ответственный секретарь

Л.Д. Алешина