

ГОСТ 31761-2012

Группа Н65

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МАЙОНЕЗЫ И СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ

Общие технические условия

Mayonnaises and mayonnais sauces. General specifications

ОКС 67.200.10

Дата введения 2013-07-01

Предисловие

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. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт жиров" Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИЖ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. N 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального стандартизации	наименование органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Армения	Республики
Казахстан	KZ	Госстандарт Казахстан	Республики
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт	
Российская Федерация	RU	Росстандарт	
Узбекистан	UZ	Узстандарт	

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1496-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 31761-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения [ГОСТ Р 53590-2009](#)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в указателе "Национальные стандарты".

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе "Национальные стандарты", а текст изменений - в информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе "Национальные стандарты"

ВНЕСЕНА поправка, опубликованная в ИУС N 6, 2015 год

Поправка внесена изготовителем базы данных

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на майонезы и майонезные соусы, представляющие собой эмульсионные продукты, изготовленные из пищевых растительных масел и воды, с добавлением эмульгирующих и вкусовых ингредиентов, подкислителей и других пищевых добавок.

Майонезы и майонезные соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к салатам и различным блюдам, для использования в кулинарии и общественном питании.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, указаны в 5.2.1, 5.2.2, 5.2.4 и 5.2.6.

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 61-75](#) Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

[ГОСТ 490-2006](#) Кислота молочная пищевая. Технические условия

[ГОСТ 908-2004](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 976-81](#) Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний*

* На территории Российской Федерации не действует.

[ГОСТ 1129-93](#) Масло подсолнечное. Технические условия

[ГОСТ 1349-85](#) Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

[ГОСТ 2156-76](#) Натрий двууглекислый. Технические условия

[ГОСТ 4495-87](#) Молоко цельное сухое. Технические условия

[ГОСТ 5717.1-2003](#) Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.2-2003](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 6968-76](#) Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ ISO 7218-2012* Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

* Вероятно ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ ISO 7218-2011](#). -
Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 7376-89](#) Картон гофрированный. Общие технические условия

[ГОСТ 7933-89](#) Картон для потребительской тары. Общие технические условия

[ГОСТ 7981-68](#) Масло арахисовое. Технические условия

[ГОСТ 8807-94](#) Масло горчичное. Технические условия

[ГОСТ 8808-2000](#) Масло кукурузное. Технические условия

[ГОСТ 9142-90](#) Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

[ГОСТ 9225-84](#) Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа

[ГОСТ 10444.12-88](#) Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10970-87](#) Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

[ГОСТ 12302-83](#) Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

[ГОСТ 13511-2006](#) Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

[ГОСТ 13799-81](#) Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 13830-97](#) Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846-2002](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 21650-76](#) Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

[ГОСТ 22477-77](#) Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические условия

[ГОСТ 23285-78](#) Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

[ГОСТ 24597-81](#) Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 25250-88](#) Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

[ГОСТ 25749-2005](#) Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

[ГОСТ 25776-83](#) Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

[ГОСТ 25951-83](#) Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

[ГОСТ 26663-85](#) Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[ГОСТ 26668-85](#) Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26669-85](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929-94](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30349-96](#) Фрукты, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30711-2001](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и М₁

[ГОСТ 31464-2012](#) Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

[ГОСТ 31628-2012](#) Продукция пищевая и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31659-2012](#) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

[ГОСТ 31747-2012](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[ГОСТ 31759-2012](#) Масло рапсовое. Технические условия

[ГОСТ 31760-2012](#) Масло соевое. Технические условия

[ГОСТ 31762-2012](#) Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний

[ГОСТ 32189-2013](#) Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю "Национальные стандарты", составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Поправка. ИУС N 6-2015).

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены в соответствии с [1], а также следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 майонез: Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 50%, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов в количестве не менее 1,0% в пересчете на яичный желток (сухой), с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.

(Поправка. ИУС N 6-2015).

3.2 майонезный соус: Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 15%, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов.

(Поправка. ИУС N 6-2015).

4 Классификация

4.1 Принадлежность эмульсионного продукта к виду "майонезы" или "майонезные соусы" определяется в зависимости от жирности продукта и количества яичного желтка в его составе.

(Поправка. ИУС N 6-2015).

5 Общие технические требования

5.1 Майонезы и майонезные соусы вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Требования к продукту конкретного наименования устанавливают в технических документах (стандартах организаций, рецептурах и/или технологических инструкциях, или технических условиях) с соблюдением требований, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Содержание токсичных элементов, афлатоксина В₁ пестицидов, радионуклидов и показатель окислительной порчи (перекисное число) продукта (майонеза или майонезного соуса), не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

(Поправка. ИУС N 6-2015).

5.2.2 Микробиологические показатели в майонезах и майонезных соусах не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По органолептическим показателям майонезы и майонезные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид, консистенция	<p>Однородный сметанообразный продукт; допускаются единичные пузырьки воздуха.</p> <p>Для майонезных соусов допускается более жидкая сметанообразная, слегка тянущаяся и желеобразная консистенция.</p> <p>Допускается наличие включений в случае внесения измельченных вкусоароматических добавок, в том числе натуральных, в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования</p>
Вкус и запах	<p>Вкус слегка острый, кисловатый, с запахом и привкусом внесенных вкусоароматических добавок в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования</p>
Цвет	<p>От белого до желтовато-кремового, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками в соответствии с техническим документом на эмульсионный продукт конкретного наименования</p>

5.2.4 По физико-химическим показателям майонезы и майонезные соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
	майонезы	майонезные соусы
Массовая доля жира, %, не менее*	50,0	15,0
Массовая доля влаги, %, не более	В соответствии с техническим документом на продукт конкретного наименования	
Массовая доля яичных продуктов в пересчете на сухой желток, %, не менее	1,0	Не регламентируется
Кислотность, % в пересчете на уксусную кислоту, не более	1,0	
Стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии, не менее	98	97
* Конкретное значение массовой доли жира указывают в техническом документе на продукт конкретного наименования.		

5.2.5 Рекомендуемые интервалы значений показателей "рН" и "эффективная вязкость" майонезов и майонезных соусов приведены в приложении А.

5.2.6 Содержание консервантов, антиокислителей, подсластителей, красителей и других пищевых добавок в майонезах и майонезных соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления майонезов и майонезных соусов применяют следующее сырье:

- масло подсолнечное по [ГОСТ 1129](#);
- масло соевое по [ГОСТ 31760](#);
- масло кукурузное по [ГОСТ 8808](#);
- масло арахисовое по [ГОСТ 7981](#);
- масло рапсовое по [ГОСТ 31759](#);
- масло горчичное по [ГОСТ 8807](#);
- масло льняное пищевое по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло оливковое по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Растительные масла должны использоваться в рафинированном дезодорированном виде, за исключением масел, вводимых в качестве вкусовых добавок, при условии их соответствия требованиям документа на соответствующие пищевые масла;

- продукты яичные по [ГОСТ 31464](#) или другие яичные продукты, подвергнутые промышленной обработке с обязательной пастеризацией, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- молоко сухое по [ГОСТ 4495](#), [ГОСТ 10970](#);
- сливки сухие по [ГОСТ 1349](#), высший сорт;
- сыворотка молочная сухая по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- молочно-белковые и/или сывороточно-белковые концентраты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пахта сухая и другие сухие молочные продукты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сахар-песок по [ГОСТ 21](#);

- заменители сахара и подсластители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, сортов "экстра" и высший;
- натрий двууглекислый по [ГОСТ 2156](#), первый и второй сорта;
- порошок горчичный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота уксусная лесохимическая пищевая по [ГОСТ 6968](#), высший сорт;
- кислота уксусная по [ГОСТ 61](#);
- уксус спиртовой натуральный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- лимонный сок по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- концентрат лимонного сока по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- ароматизаторы пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло эфирное горчичное по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пряности, специи и другие натуральные пряноароматические добавки и их экстракты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло эфирное укропное по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- эссенции и ароматические добавки по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые соевые белковые продукты по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал натуральный или модифицированный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- загустители и стабилизаторы консистенции по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая по [ГОСТ 908](#), сортов "экстра" и высший;
- кислота молочная пищевая по [ГОСТ 490](#);

- красители пищевые по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота сорбиновая и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота бензойная и ее соли (натриевая, калиевая и кальциевая) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- антиокислители по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- вода питьевая по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- витамины, поливитаминные премиксы по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать другое отечественное и импортное пищевое сырье и пищевые добавки, по качеству не ниже указанных требований, установленных в [1], [2] или санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Требования к сырью могут быть установлены в договорах купли-продажи в виде ссылки на стандарт или указания конкретных показателей.

(Поправка. ИУС N 6-2015).

5.3.2 Сырье, используемое в производстве майонезов и майонезных соусов, по показателям безопасности и микробиологическим показателям должно соответствовать нормам, установленным в [1], [2] или санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Конкретный перечень и соотношение компонентов сырья для майонезов и майонезных соусов устанавливается рецептурами, утвержденными в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки майонеза и майонезного соуса должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)];
- наименование организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителя на ее территории (при наличии);

- массу нетто и(или)объем;
- состав продукта (в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов с обязательным указанием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, витаминов, микронутриентов, ароматизаторов, компонентов из генно-инженерно-модифицированных организмов при наличии);
- пищевую ценность (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в 100 граммах продукта);
- срок годности;
- дату изготовления;
- температуру хранения;
- рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки (рекомендуемая редакция: "после вскрытия упаковки хранить в холодильнике");
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Сведения о содержании белков, жиров и углеводов следует приводить в случаях, если их значение в 100 г пищевого продукта составляет не менее 2%, а для минеральных веществ и витаминов не менее 5% от рекомендуемого суточного потребления.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки майонеза и майонезного соуса должна осуществляться в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.3 Манипуляционные знаки: "Беречь от солнечных лучей", "Беречь от влаги", "Хрупкое. Осторожно", "Скорпортящийся груз", "Верх" (при необходимости) наносят в соответствии с [4] и [ГОСТ 14192](#).

Дополнительные требования к транспортной маркировке должны соответствовать условиям договора купли-продажи.

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка майонеза и майонезного соуса осуществляется в соответствии с [5] и должна обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков при обращении продукции в течение всего срока годности.

5.5.2 Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства должны быть изготовлены из материалов, использование которых в контакте с данной продукцией обеспечивает ее качество, безопасность и настоящего стандарта* в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

5.5.3 Рекомендуемая потребительская и транспортная тара приведена в приложении Б.

Допускается использование импортной тары, допущенной к применению в установленном порядке.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества - по [ГОСТ 8.579](#).

5.5.4 Майонезы и майонезные соусы, предназначенные к отгрузке в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают по [ГОСТ 15846](#).

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 31762](#).

6.2 Качество майонезов и майонезных соусов по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

Массовая доля яичных продуктов гарантируется изготовителем в соответствии с программой производственного контроля.

6.3 Порядок контроля показателей безопасности, микробиологических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль показателя "бактерии группы кишечной палочки" осуществляют ежедневно.

6.4 Порядок и периодичность контроля содержания консервантов, антиокислителей и других регламентируемых пищевых добавок устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.5 При использовании для изготовления майонезов и майонезных соусов сырья, имеющего ГМ-аналоги и/или полученного с применением ГМО (генно-инженерно-модифицированных организмов), продукт следует исследовать на наличие ГМО в аккредитованных лабораториях. Порядок и периодичность исследований определяется программой производственного контроля

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб, определение органолептических показателей, массовых долей влаги, жира, яичных продуктов, показателей кислотности, эффективной вязкости, стойкости эмульсии, показателя окислительной порчи продукта (перекисного числа), рН - по [ГОСТ 31762](#).

(Поправка. ИУС N 6-2015).

7.2 Определение пестицидов - по [ГОСТ 30349](#) или по методам, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.3 Определение содержания афлатоксина В₁ - по [ГОСТ 30711](#).

7.4 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.5 Определение токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#).

7.6 Отбор проб и подготовка к микробиологическому анализу - по [ГОСТ 9225](#), [ГОСТ 26668](#) и [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ ISO 7218](#).

7.7 Определение микробиологических показателей:

определение дрожжей и плесневых грибов - по [ГОСТ 10444.12](#);

определение содержания бактерий группы кишечной палочки - по [ГОСТ 9225](#), [ГОСТ 31747](#);

определение содержания патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонеллы - по [ГОСТ 31659](#).

7.8 Определение радионуклидов - по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение наличия ГМО - по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение консервантов - по [ГОСТ 976](#), [ГОСТ 32189](#), [ГОСТ 31762](#).

(Поправка. ИУС N 6-2015).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Майонезы и майонезные соусы транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

8.1.2 Транспортирование майонезов и майонезных соусов пакетами должно проводиться в соответствии с требованиями [ГОСТ 21650](#), [ГОСТ 22477](#), [ГОСТ 23285](#), [ГОСТ 24597](#), [ГОСТ 26663](#).

8.1.3 Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, проводят по [ГОСТ 15846](#).

8.2 Хранение

8.2.1 Майонезы и майонезные соусы должны храниться у изготовителя и потребителя в складских, торговых охлаждаемых помещениях или холодильниках при циркуляции воздуха, при температуре не ниже 0 °С и не выше 18 °С.

Не допускается хранение майонезов и майонезных соусов на прямом солнечном свете.

8.2.2 Изготовитель гарантирует соответствие майонезов и майонезных соусов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

8.2.3 Срок годности и условия хранения майонезов и майонезных соусов устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям настоящего стандарта.

Срок годности майонезов и майонезных соусов конкретного наименования приводится в технических документах.

Приложение А (справочное). Справочные показатели

Приложение А
(справочное)

А.1 справочные показатели приведены в таблице А.1.
Таблица А.1

Наименование показателя	Рекомендуемые значения	
	для майонезов	для майонезных соусов
рН	3,5-5,0	
Эффективная вязкость при температуре 20 °С, Па·с (при скорости сдвига $D_{\dot{\gamma}} = 3 \text{ с}^{-1}$)	Не менее 5,0	-

Приложение Б (рекомендуемое). Рекомендуемая потребительская и транспортная тара

Приложение Б
(рекомендуемое)

Б.1 Майонезы и майонезные соусы упаковывают:

- в стеклянные банки типов I и III по [ГОСТ 5717.1](#) и [ГОСТ 5717.2](#) и в стеклянные банки под винтовую укупорку по другим нормативным или техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- в тару (пакеты, коробочки, стаканчики, бутылки, банки, ведерки) из полимерных и комбинированных материалов по [ГОСТ 12302](#), [ГОСТ 25250](#) или других, разрешенных к применению в установленном порядке;
- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную к применению в установленном порядке;
- другую потребительскую тару, разрешенную к применению в установленном порядке, по документу, в соответствии с которым она изготовлена.

Б.2 Потребительская тара укупоривается соответствующим способом, обеспечивающим герметичность упаковки и сохранность продукта:

- стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения; стеклянные банки, бутылки типа III - крышками для стерилизуемой продукции по [ГОСТ 25749](#), и другому нормативному документу или импортными крышками с техническими характеристиками не ниже требований настоящего стандарта;
- тубы и бутылки укупоривают колпачками из полипропилена или из других дублирующих полимерных материалов (окрашенных или неокрашенных), разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пакеты из полимерных и комбинированных материалов укупоривают завариванием швов пакета с дозаторами из полиэтилена или из других полимерных материалов (окрашенных или неокрашенных), разрешенных к применению в установленном порядке органами и учреждениями по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пакеты из полимерных или комбинированных материалов укупоривают завариванием швов пакета;
- стаканчики, коробочки, банки и ведерки закрывают крышками из полимерных материалов и/или заваривают полимерными пленками или фольгой, покрытой термосвариваемым лаком, а также используют другие дублирующие материалы по документу, в соответствии с которым они изготовлены, разрешенные к применению в установленном порядке.

Б.3 Упаковка по показателям безопасности должна соответствовать требованиям нормативного документа, действующего на территории государства принявшего стандарт.

Б.4 Пакеты, коробочки, стаканчики, колпачки, крышки являются потребительской тарой одноразового использования.

Б.5 Майонезы и майонезные соусы в потребительской таре упаковывают в транспортную тару, предусмотренную [ГОСТ 9142](#), [ГОСТ 13511](#), [ГОСТ 13799](#), [ГОСТ 25776](#).

В качестве транспортной тары также допускается использовать лотки или поддоны из гофрированного картона по [ГОСТ 7376](#), [ГОСТ 7933](#).

Для формирования в групповую упаковку допускается:

- использование мешков из полипропилена или другой полимерной пленки с аналогичными техническими характеристиками, разрешенной к применению в установленном порядке. Число упаковываемых единиц потребительской упаковки, устанавливаются по согласованию с потребителем;

- использование термоусадочной пленки по [ГОСТ 25951](#) или другой с аналогичными техническими характеристиками, разрешенной к применению в установленном порядке. Число единиц потребительской упаковки, упаковываемых в термоусадочную пленку, а также ширина и толщина пленки должны соответствовать [ГОСТ 13799](#).

Допускается упаковывание майонезов и майонезных соусов в другую транспортную тару, разрешенную в установленном порядке.

Библиография

- [1] [TP TC 024/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масло-жировую продукцию"
- [2] [TP TC 021/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- [3] [TP TC 022/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"
- [4] ИСО 780:1997* Упаковка. Пиктограммы, применяемые для погрузочно-разгрузочных работ

* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым в тексте, можно получить, обратившись в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [5] [TP TC 005/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
М.: Стандартинформ, 2013

Редакция документа с учетом
изменений и дополнений подготовлена
АО "Кодекс"