

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **к проекту межгосударственного стандарта**

#### **ГОСТ «Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей»**

##### **1 Основание для разработки**

Основанием для разработки стандарта в качестве межгосударственного является Программа разработки национальных стандартов ПРНС-2014 (шифр темы: 1.7.226-2.016.14).

Проект ГОСТ разрабатывается впервые.

##### **2 Обоснование целесообразности разработки стандарта**

Разработка стандарта ГОСТ «Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей» проводится в рамках создания нормативной базы межгосударственных стандартов, предъявляющих единые современные требования к методам определения органолептических показателей мясных и мясосодержащих консервов, массы нетто или объема и массовой доли составных частей продукции.

Стандарт разрабатывается с целью обеспечения единообразия требований нормативных документов к методам определения органолептических показателей мясных и мясосодержащих консервов, массы нетто или объема и массовой доли составных частей продукции, разрабатываемой в государствах, входящих в Содружество Независимых Государств, способствуя отсутствию торговых барьеров.

##### **3. Краткая характеристика объекта стандартизации**

Объектом стандартизации являются требования к методам определения органолептических показателей мясных и мясосодержащих консервов, массы нетто или объема и массовой доли составных частей продукции, предназначенной для реализации в торговле и сети общественного питания.

Требования к методам определения органолептических показателей мясных и мясосодержащих консервов указаны в разделе 4, массы нетто – в разделе 5, массовой доли составных частей – в разделе 6.

В стандарте четко определены сущности методов, приведен перечень используемой аппаратуры, содержание подготовительных операций, порядок проведения испытаний и обработки полученных результатов.

В разделе 4 даны общие положения по организации органолептической оценки продукции, требования к помещениям для проведения исследований, отбору и подготовке проб, порядку определения органолептических показателей мясных и мясосодержащих консервов.

##### **4 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными стандартами**

Проект стандарта увязан требованиями других межгосударственных стандартов, сведения о которых приведены в разделе 2 «Нормативные ссылки», путем ссылок на них.

Международные и региональные аналоги стандарту отсутствуют.

##### **5 Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта**

С момента вступления в действие разрабатываемого стандарта на территории Российской Федерации отменяет следующий нормативный документ:

ГОСТ 8756.1-79 «Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей» в части, касающейся мясных и мясосодержащих консервов.

## **6 Сведения о публикации уведомления о разработке проекта стандарта**

Уведомление о разработке проекта стандарта размещено на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Первая редакция проекта стандарта размещена в информационной системе общего пользования в сети Интернет на официальном сайте ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова [www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru) и в АИС «МГС» по адресу [www.mgs.gost.ru](http://www.mgs.gost.ru) с целью публичного обсуждения.

## **7 Перечень исходных документов и другие источники информации, использованные при разработке стандарта**

При разработке проекта стандарта были учтены требования ГОСТ 1.2-2009 «Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены», ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению», ГОСТ Р 1.8-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты межгосударственные. Правила проведения в Российской Федерации работ по разработке, применению, обновлению и прекращению применения».

## **8 Сведения о разработчике стандарта**

Проект межгосударственного стандарта разработан Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии), 109316, Москва, ул. Талалихина, 26, тел. (495) 676-95-11, (495) 676-74-01, факс (495) 676-95-51 E-mail: [info@vniimp.ru](mailto:info@vniimp.ru)

Зав. лабораторией технологии  
консервного производства  
ГНУ ВНИИМП  
им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии



В.Б.Крылова

Зав. лабораторией квалитметрии и  
сенсорной оценки мясного сырья  
и готовой продукции



Т. Г. Кузнецова