

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к первой редакции проекта межгосударственного стандарта
ГОСТ «Изделия хлебобулочные. Методы определения массовой доли сахара»

1 Основание для разработки стандарта

Проект межгосударственного стандарта «Изделия хлебобулочные. Метод определения массовой доли сахара» разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением «Научно-исследовательского института хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ НИИХП) в соответствии с Программой разработки национальных стандартов на 2020 г в рамках работы ТК 003 «Хлебобулочные и макаронные изделия» (шифр работы: 1.7.003-2.005.20) и межгосударственных стандартов на 2021 год (шифр работы: RU.1.098-2020).

2 Краткая характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации являются следующие методы определения массовой доли сахара в изделиях хлебобулочных:

- перманганатный метод (метод Бертрана);
- ускоренный метод горячего титрования.

2.1 Перманганатный метод – этот метод основан на способности редуцирующих сахаров восстанавливать в щелочном растворе окисную медь (II) в закисную (I). Метод применяется при возникновении разногласий в оценке качества.

Определение массовой доли сахара проводят путем восстановления окисного железа (III) закисью меди (I) и последующего титрования образующейся закиси железа (II) перманганатом.

2.2 Ускоренный метод горячего титрования – этот метод основан на способности редуцирующих сахаров восстанавливать в щелочном растворе окисную медь (II) в закисную (I). Массовую долю сахара определяют путем титрования медно-щелочного раствора испытуемым раствором.

Проект стандарта включает следующие структурные элементы:

- 1 Область применения
- 2 Нормативные ссылки
- 3 Термины и определения
- 4 Условия проведения анализа
- 5 Требования безопасности
- 6 Отбор и подготовка проб
- 7 Перманганатный метод (метод Бертрана)
- 8 Ускоренный метод горячего титрования

Приложение А

Библиография

Настоящий стандарт распространяется на изделия хлебобулочные, в том числе специализированные изделия хлебобулочные.

3 Обоснование целесообразности разработки стандарта

Цель разработки стандарта – пересмотр стандарта и актуализация методов контроля 1968 года ГОСТ 5672 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара». С момента разработки предыдущего стандарта прошло более 50 лет. Стандарт не отвечает действующим документам по стандартизации и нормативным документам стран, принявших данный стандарт.

Разработанный стандарт позволит надёжно проводить определение массовой доли жира в различных видах изделий хлебобулочных.

4 Обоснование целесообразности разработки на межгосударственном уровне

Стандарт 5672 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара» является действующим на территории государств - членов Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и других государств.

Проект межгосударственного стандарта взаимосвязан с требованиями технических регламентов Таможенного союза;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

5 Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с другими межгосударственными стандартами

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

6 Предложения по изменению, пересмотру или отмене межгосударственных стандартов, противоречащих предложенному проекту стандарта

Принятие проекта ГОСТ потребует отмены межгосударственного стандарта ГОСТ 5672-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара».

7 Перечень исходных документов и другие источники информации, используемые при разработке стандарта

При подготовке проекта межгосударственного стандарта учтены требования:

ГОСТ 1.2-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»;

ГОСТ 1.0-2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения»;

ГОСТ 1.5-2001 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению».

8 Сведения о публикации уведомления о разработке проекта стандарта

Уведомление о разработке проекта межгосударственного стандарта ГОСТ «Изделия хлебобулочные. Метод определения массовой доли сахара» размещено в информационной сети общего пользования на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет в июле 2021г. для публичного обсуждения в Российской Федерации и государствах-участниках Соглашения, применяющих ГОСТ 5672-68 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Методы определения массовой доли сахара».

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

9 Сведения о разработчике

Разработчик проекта – Федеральное государственное автономное научное учреждение
«Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (ФГАНУ
НИИХП)

107553, Россия, Москва, ул. Большая Черкизовская, д. 26а.
сайт: www.gosniihp.ru
e-mail: tk3hleb@mail.ru
тел. 8 (495) 025-41-44 (доб. 117)

Руководители разработки:

Директор СПбФ ФГАНУ НИИХП



О.И. Парахина

Главный научный сотрудник
СПбФ ФГАНУ НИИХП



Л.И. Кузнецова

Исполнители:

Ведущий научный сотрудник
СПбФ ФГАНУ НИИХП



М. Ю. Кукин

Научный сотрудник
СПбФ ФГАНУ НИИХП



М. А. Нутчина