

Поправка к ГОСТ 31761—2012 Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2. Нормативные ссылки	ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия	ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия*
	—	* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия», ГОСТ Р 53946—2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия»
	ГОСТ 976—81 Маргарин, жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Правила приемки и методы испытаний	ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.* * На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. 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 32189—2013 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля»
Раздел 3. Пункт 3.1	майонез: Тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.	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.
Пункт 3.2	майонезный соус: Тонкодисперсный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов	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
Раздел 4. Пункт 4.1	Майонез — содержание жира в продукте не менее 50 %, яичных продуктов в пересчете на сухой желток — не менее 1,0 %; Майонезные соусы — содержание жира в продукте не менее 15 %.	—

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 5. Пункт 5.2.1	Содержание токсичных элементов, афлатоксина В ₁ пестицидов, радионуклидов и перекисное число жира, выделенного из эмульсионного продукта (майонеза или майонезного соуса), не должны превышать допустимые уровни, установленные санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	Содержание токсичных элементов, афлатоксина В ₁ , 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.
Пункт 5.3.1	Молоко сухое по ГОСТ 4495	Молоко сухое по ГОСТ 4495, ГОСТ 10970
Раздел 7. Пункт 7.1	Отбор проб, определение органолептических показателей, массовых долей влаги, жира, яичных продуктов, показателей кислотности, эффективной вязкости, стойкости эмульсии, перекисного числа жировой фазы, рН — по ГОСТ 31762	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
Пункт 7.10	Определение консервантов — по ГОСТ 976	Определение консервантов — по ГОСТ 976, ГОСТ 32189, ГОСТ 31762

(ИУС № 6 2015 г.)