



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МАЙОНЕЗИ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4487:2005

Видання офіційне

БЗ №6–2005/412

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Український науково-дослідний інститут олій та жирів (УкрНДІОЖ) і асоціація «Укроліяпром»

РОЗРОБНИКИ: **П. Петік**, канд. техн. наук; **Л. Горшкова** (керівник розробки); **З. Чайка**; **Л. Рубіна**; **Л. Зінченко**; **Т. Бевзюк**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 25 листопада 2005 р. № 338 з 2006–10–01

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні чинності ГОСТ 30004.1–93)

**Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2006

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	4
4 Класифікація	5
5 Загальні технічні вимоги	5
6 Вимоги охорони довкілля	9
7 Маркування	10
8 Пакування	11
9 Правила транспортування та зберігання	13
10 Методи контролювання	13
11 Правила приймання	14
12 Гарантії виробника	15
Додаток А Коди ДКПП згідно з ДК 016	15
Додаток Б Фізико-хімічні показники	16
Додаток В Бібліографія	16

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

МАЙОНЕЗИ

Загальні технічні умови

МАЙОНЕЗЫ

Общие технические условия

MAYONNAISE

General specifications

Чинний від 2006–10–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на майонези — харчовий продукт, що являє собою багатокомпонентну, стійку у широкому діапазоні температур (від 0 °С до 18 °С), дрібнодисперсну емульсію, виготовлену з рафінованих, дезодорованих олій з додаванням емульгаторів, стабілізаторів, смакових добавок та прянощів, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезної продукції.

Майонези використовують як приправу для поліпшення смаку і засвоюваності продуктів, як добавку для виготовлення овочевих, рибних та м'ясних страв у домашній кулінарії та на підприємствах ресторанного господарства, а також для готування бутербродів та десертів.

Вимоги до безпеки продукції та доквілля викладено у 4.2.3— 4.2.9 та розділі 5.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 2450–94 Оцет спиртовий харчовий натуральний. Технічні умови

ДСТУ 3146–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихові позначки EAN. Вимоги до побудови

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та пакованні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3976–2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4492:2005¹⁾ Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ 4273–2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4391:2005 Какао-порошок. Загальні технічні умови

ДСТУ 4560:2006²⁾ Майонези. Правила приймання та методи випробовувань

ДСТУ ГОСТ 8808–2003 Олія кукурудзяна. Технічні умови

¹⁾ Набуває чинності з 01.01.2007

²⁾ Набуває чинності з 01.04.2007

ДСТУ ГОСТ 15846–2003 Продукція, яка відвантажується в райони Крайньої Півночі та прирівняних до них місцевостей. Пакування, маркування, транспортування та зберігання

ДСТУ ISO 6465–2003 Кмин цілий (*Cuminum cyminum Linnaeus*). Технічні умови

ДСТУ ISO 8294:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту міді, заліза і нікелю. Метод атомної абсорбції з використанням графітової печі

ДСТУ ISO 12193:2004 Жири тваринні і рослинні та олії. Визначання вмісту свинцю методом атомно-абсорбційної спектроскопії з використанням графітової печі

ДСТУ EN 1528-1–2002 Продукти харчові жирові. Визначення пестицидів і поліхлорованих біфенілів (ПХБ)

ДСТУ EN 12955–2001 Продукти харчові. Визначення афлатоксину B₁ та суми афлатоксинів B₁, B₂, G₁ та G₂ у зернових культурах, фруктах із твердою шкіркою та похідних від них продуктах. Метод високоефективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–88 ССБТ Оборудование производственное. Общие требования безопасности (Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002–91 ССБТ Процессы производственные. Общие требования безопасности (Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 61–75 Кислота уксусная. Технические условия (Кислота оцтова. Технічні умови)

ГОСТ 490–79 Кислота молочная пищевая. Технические условия (Кислота молочна харчова. Технічні умови)

ГОСТ 908–79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота цитринова харчова. Технічні умови)

ГОСТ 1128–75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия (Олія бавовняна рафінована. Технічні умови)

ГОСТ 1129–93 Масло подсолнечное. Технические условия (Олія соняшникова. Технічні умови)

ГОСТ 2156–76 Натрий двууглекислый. Технические условия (Натрій двовуглекислий. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контроль за якістю)

ГОСТ 3282–74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия (Дріт сталевий з низьким вмістом вуглецю загального призначення. Технічні умови)

ГОСТ 5037–97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия (Фляги металеві для молока та молочних продуктів. Технічні умови)

ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 7376–89 Картон гофрированный. Общие технические условия (Картон гофрований. Загальні технічні умови)

ГОСТ 7825–96 Масло соевое. Технические условия (Олія соєва. Технічні умови)

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для споживчої тари. Загальні технічні умови)

ГОСТ 7981–68 Масло арахисовое. Технические условия (Олія арахісна. Технічні умови)

ГОСТ 8807–94 Масло горчичное. Технические условия (Олія гірчична. Технічні умови)

ГОСТ 9225–84 Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа (Молоко та молочні продукти. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Методи визначання дріжджів та пліснявих грибів)

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики з деревини і деревинних матеріалів багатообігові для продукції харчових галузей промисловості та сільського господарства. Технічні умови)

ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия (Ящики дощані для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 13511–91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для харчових продуктів, сірників, тютюнових виробів та миючих засобів. Технічні умови)

ГОСТ 13515–91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия (Ящики з тарного плоского склеєного картону для вершкового масла і маргарину. Технічні умови)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів і харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Продукція плодова, ягідна, овочева і грибно консервована. Пакування, маркування, транспортування та зберігання)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов. (Маркування вантажів)

ГОСТ 14261–77 Кислота соляная особой чистоты. Технические условия (Кислота хлористоводнева особливої чистоти. Технічні умови)

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)

ГОСТ 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. Технічні умови)

ГОСТ 18078–72 Экстракты плодовые и ягодные. Технические условия (Екстракти плодові та ягідні. Технічні умови)

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клеєва на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-вкладники плівкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплення тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 22477–77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования (Засоби кріплення транспортних пакетів у критих вагонах. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів та скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 25250–88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия (Плівка полівінілхлоридна для виготовлення тари під харчові продукти та лікарські засоби. Технічні умови)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування із застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні вимоги)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26928–86 Продукты пищевые. Метод определения железа (Продукти харчові. Методи визначання заліза)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Методи визначання цинку)

ГОСТ 28499–90 Сиропы. Общие технические условия (Сиропи. Загальні технічні умови)

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний і білий. Технічні умови)

ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия (Прянощі. Кмин. Технічні умови)

ГОСТ 29186–91 Пектин. Технические условия (Пектин. Технічні умови)

ГОСТ 30004.2–93 Майонезы. Правила приемки и методы испытаний. (Майонези. Правила приймання та методи випробовування)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті та визначення позначених ними понять:

3.1 Майонез

Майонез — харчовий продукт, що являє собою, складну багатокomпонентну, стійку у широкому діапазоні температур (від 0 °С до 18 °С), дрібнодисперсну емульсію, виготовлену з рафінованих, дезодорованих олій з додаванням емульгаторів, стабілізаторів, смакових добавок та прянощів (відповідно до рецептури)

3.2 Групи майонезів

3.2.1 столові майонези

Група майонезів, що мають сметаноподібну консистенцію та призначені для вживання в їжу як приправа або добавка під час виготовлення страв в домашній кулінарії та на підприємствах ресторанного господарства

3.2.2 бутербродні майонези

Група майонезів, що мають кремopодібну консистенцію та призначені для виготовлення бутербродів в домашній кулінарії та на підприємствах ресторанного господарства

3.2.3 десертні майонези

Група майонезів, що мають консистенцію густої сметани або кремopодібну та призначені для виготовлення десертів в домашній кулінарії та на підприємствах ресторанного господарства

3.3 Види майонезів

3.3.1 висококалорійні — майонези з масовою часткою загального жиру понад 55 %

3.3.2 середньокалорійні — майонези з масовою часткою загального жиру понад 40 % до 55 % включно

3.3.3 низькокалорійні — майонези з масовою часткою загального жиру від 30 % до 40 % включно

3.4 Харчові добавки

Природні або синтетичні речовини, які спеціально вводять до складу майонезу для надання йому бажаних властивостей

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від призначеності майонези поділяють на три групи, кожен із яких, залежно від калорійності, ділять на три види, що зазначено в таблиці 1.

Таблиця 1 — Класифікація майонезів

Назва групи	Назва виду
Столові	Висококалорійні
	Середньокалорійні
	Низькокалорійні
Бутербродні	Висококалорійні
	Середньокалорійні
	Низькокалорійні
Десертні	Висококалорійні
	Середньокалорійні
	Низькокалорійні

4.2 Майонези виробляють під різними асортиментними конкретними назвами.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Майонези виробляють відповідно до вимог цього стандарту згідно з технологічним регламентом або технологічною інструкцією, за рецептурою (РЦ) і технічним описом (ТО) [1] для майонезів конкретних назв, затвердженими у встановленому порядку та з додержанням санітарних правил для підприємств, що виготовляють майонезну продукцію [2].

Коди продукції згідно з ДК-016 [3] наведено у додатку А.

5.2 Характеристика

5.2.1 За органолептичними показниками майонези повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Органолептичні показники майонезів

Назва показника	Характеристика груп майонезів								
	Столові			Бутербродні			Десертні		
	Висококалорійні	Середньокалорійні	Низькокалорійні	Висококалорійні	Середньокалорійні	Низькокалорійні	Висококалорійні	Середньокалорійні	Низькокалорійні
Зовнішній вигляд	Однорідний, сметаноподібний, густий продукт з поодинокими бульбашками повітря			Однорідний, кремopodobний, густий продукт з поодинокими бульбашками повітря			Однорідний, сметаноподібний або кремopodobний густий продукт з поодинокими бульбашками повітря		
	Дозволено наявність часток спецій, смакових добавок, прянощів, вкраплень від гірчиці у майонезі конкретної назви								
Смак та запах	Притаманий майонезу конкретної назви								
Колір	Майонез конкретної назви — від білого до кремуvато-жовтого, або обумовлений кольором введених добавок. Однорідний за всією масою								

5.2.2 За фізико-хімічними показниками майонези повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 3.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники майонезів

Назва показника	Характеристика груп майонезів									Метод контролювання
	Столові			Бутербродні			Десертні			
	Висококалорійні	Середньокалорійні	Низькокалорійні	Висококалорійні	Середньокалорійні	Низькокалорійні	Висококалорійні	Середньокалорійні	Низькокалорійні	
Масова частка жиру, %	Понад 55	Понад 40 до 55 включ.	Від 30 до 40 включ.	Понад 55	Понад 40 до 55 включ.	Від 30 до 40 включ.	Понад 55	Понад 40 до 55 включ.	Від 30 до 40 включ.	Згідно з ГОСТ 30004.2**
Масова частка вологи, %	Відповідно до ТО майонезу конкретної назви									Згідно з ГОСТ 30004.2
Кислотність у перерахунку на оцтову або цитринову кислоту, %	Відповідно до ТО майонезу конкретної назви									Згідно з ГОСТ 30004.2
Стійкість емульсії, % незруйнованої емульсії, не менше	98	98	97	98	98	98	98	98	97	Згідно з ГОСТ 30004.2
Масова частка консерванту, мг/кг, не більше: — сорбінова кислота або сорбат натрію чи калію (у перерахунку на сорбінову кислоту)	1000* згідно з додатком Б									11.5
* Для майонезів, які виробляють з використанням консервантів. ** Буде замінено на ДСТУ 4560.										

5.2.3 Вміст токсичних елементів і мікотоксинів в майонезах не повинен перевищувати дозволені рівні для рослинних олій, встановлені МБВ і СН № 5061 [4] і зазначені у таблиці 4.

Таблиця 4 — Вміст токсичних елементів і мікотоксинів

Назва токсичних елементів	Допустимі рівні	Методи контролювання
Ртуть, мг/кг, не більше ніж	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Залізо, мг/кг, не більше ніж	5,0 (10,0)	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26928, ДСТУ ISO 8294
Миш'як, мг/кг, не більше ніж	0,1	Згідно з ГОСТ 26930
Мідь, мг/кг, не більше ніж	0,5 (3,0)	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26931, ДСТУ ISO 8294
Свинець, мг/кг, не більше ніж	0,1	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26932, ДСТУ ISO 12193
Кадмій, мг/кг, не більше ніж	0,05	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26933
Цинк, мг/кг, не більше ніж	5,0 (7,5)	Згідно з ГОСТ 30178, ГОСТ 26934
Мікотоксини: афлатоксин В ₁ зеараленон	0,005 1,0	Згідно з МУ 4082 [5], МР 2273 [6] МР 2964 [7] ДСТУ EN 12955
Примітка. У дужках зазначено ГДК у майонезах до рецептури яких входить какао-порошок.		

5.2.4 Вміст пестицидів у майонезах не повинен перевищувати дозволених рівнів для рослинних олій, встановлені МБТ и СН № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [8] і зазначені у таблиці 5.

Таблиця 5 — Вміст пестицидів

Назва пестициду	Гранично-допустимі рівні, мг/кг	Методи контролювання
ГХЦГ гама-ізомер	0,05	Згідно з ДСТУ EN 1528-1
Гептахлор ГПХ (епоксид гептахлора)	Не дозволено	Згідно з ДСТУ EN 1528-1
ДДТ	0,1	Згідно з ДСТУ EN 1528-1

5.2.5 Вміст радіонуклідів у майонезах не повинен перевищувати допустимі рівні для рослинних олій, встановлені ДР 97 [9] і зазначені у таблиці 6.

Таблиця 6 — Вміст радіонуклідів

Назва радіонуклідів	Гранично-допустимі рівні, Бк/кг	Методи контролювання
Cs-137	600	Згідно з МУ 5779 [20]
Sr-90	200	Згідно з МУ 5778 [19]

5.2.6 За мікробіологічними показниками майонези повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 7.

Таблиця 7 — Мікробіологічні показники майонезів

Назва показників	Норми
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи), в 0,01 г	Не дозволено
Патогенні мікроорганізми в т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не дозволено
Дріжджі, КУО в 1 см ³ , не більше ніж	1×10 ³
Плісняві гриби, КУО в 1 см ³ , не більше ніж	1×10

5.2.7 Поживну цінність та калорійність зазначають у технічному описі на майонези конкретної назви.

5.3 Вимоги до сировини

5.3.1 Для виробництва майонезів використовують таку сировину:

— олія соняшникова — згідно з ГОСТ 1129;

- олія бавовняна — згідно з ГОСТ 1128;
- олія соєва — згідно з ГОСТ 7825;
- олія арахісова — згідно з ГОСТ 7981;
- олія кукурудзяна — згідно з ДСТУ ГОСТ 8808;
- олія ріпакова — згідно з чинною нормативною технічною документацією;
- олія гірчична — згідно з ГОСТ 8807;
- олія оливкова імпортного виробництва, дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезу;

Усі олії, які використовують для виробництва майонезів, повинні бути рафіновані та дезодоровані.

Для виробництва майонезів використовують також таку сировину:

- продукти яєчні — згідно з ГОСТ 30363 та інші яєчні продукти вітчизняного або імпортного виробництва, дозвалені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезів;
- молоко сухе незбиране — згідно ДСТУ 4273;
- молоко сухе знежирене — згідно з ДСТУ 4273;
- вершки з коров'ячого молока — згідно з ДСТУ 4273 або згідно з чинною нормативною технічною документацією;
- сироватка молочна суха — згідно з чинною НД;
- концентрат сироватко-білковий — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезів;
- маслянка (сколотини) суха — згідно з чинною НД та інші сухі молочні продукти вітчизняного або імпортного виробництва, дозвалені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезів;
- сіль кухонна — згідно з ДСТУ 3583 ґатунк «Екстра»;
- цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316;
- ксиліт — згідно з чинною НД;
- підсолоджувачі імпортного виробництва, дозвалені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезів;
- натрій двовуглекислий — згідно з ГОСТ 2156, першого та другого ґатунку;
- порошок гірчичний — згідно з чинною нормативною технічною документацією першого ґатунку та згідно з іншою чинною НД;
- кислота молочна харчова вищого та першого ґатунку — згідно з ГОСТ 490;
- кислота хлористоводнева — згідно з ГОСТ 14261;
- кислота цитринова харчова — згідно з ГОСТ 908;
- кислота винна — згідно з чинною НД;
- оцет спиртовий харчовий натуральний — згідно з ДСТУ 2450;
- оцет яблучний — згідно з чинною НД;
- кислота оцтова — згідно з ГОСТ 61 та інші оцтові кислоти вітчизняного або імпортного виробництва, дозвалені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- какао-порошок — згідно з ДСТУ 4391;
- ванілін — згідно з ГОСТ 16599;
- фруктово-ягідні криопорошки — згідно з чинною НД;
- сиропи — згідно з ГОСТ 28499;
- екстракти плодові і ягідні — згідно з ГОСТ 18078;
- есенція апельсинова — згідно з чинною НД та інші есенції і ароматичні добавки згідно з чинною НД для конкретної назви майонезу, дозвалені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;
- олія ефірна кріпна — згідно з чинною НД;
- перець чорний мелений — згідно з ГОСТ 29050;
- кмин — згідно з ГОСТ 29056 або ДСТУ ISO 6465;
- часник сушений — згідно з ГОСТ 16729;

— екстракти пряно-ароматичних речовин: кмину, перцю червоного гіркого петрушки, кропу, селери, перцю чорного гіркого, та інші екстракти вітчизняного або імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;

— альгінат натрію — згідно з чинною НД;

— білок соєвий харчовий — згідно з чинною НД;

— концентрат соєвий харчовий — згідно з чинною НД;

— борошно натуральне текстуроване із зернових та бобових культур — згідно з чинною НД;

— крохмаль кукурудзяний — згідно з ДСТУ 3976;

— крохмаль картопляний — згідно з ДСТУ 4286;

— крохмаль картопляний карбоксиметильовий — згідно з чинною НД, та інші види крохмалю і загусники вітчизняного або імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва харчових продуктів;

— β-каротин — згідно з чинною НД;

— пектин — згідно з ГОСТ 29186;

— каміди (гуарова, ксантанова, рожкового дерева) імпортного виробництва та інші стабілізуювальні добавки, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезів;

— кислота сорбінова — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезів;

— сорбат калію — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволений центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезів;

— антиокиснювачі — згідно з чинною НД або імпортного виробництва, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезів;

— вода питна — згідно з ГОСТ 2874;

— інша харчова сировина згідно з чинною НД і дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для виробництва майонезів у відповідності до РЦ конкретної назви майонезу.

Конкретний перелік і співвідношення сировини для усіх видів майонезів встановлюється рецептурами, затвердженими у встановленому порядку.

Строк зберігання сировини та інгредієнтів, які надходять на виробництво, не повинен перевищувати 1/3 загального значення їх строку придатності до споживання, а олії, які використовують під час виробництва майонезів, повинні мати пероксидне число не більше ніж 5,0 активно кисню ммоль/кг.

Не дозволено використовувати біологічно активні добавки, що мають тонізувальну, гормональну дію, містять модифіковану сировину, які не дозволені для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Для виробництва майонезів застосовують сировину, в якій масова частка токсичних елементів, мікотоксинів та пестицидів не перевищує допустимих рівнів, встановлених МБТ и СН № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [8], а вміст радіонуклідів не перевищує встановлені допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 згідно ДР-97 [9].

Кожну партію сировини і матеріалів, що надходять на виробництво, супроводжують документом, що підтверджує їх відповідність нормативним документам. Вхідний контроль сировини здійснюють згідно вимог ГОСТ 24297.8.

6 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Експлуатація устаткування повинна здійснюватися згідно з ГОСТ 12.2.003.

6.2 Ведення технологічного процесу відповідно до вимог ГОСТ 12.3.002 і ДСП 4.4.4.089 [2].

6.3 Очищені стічні води повинні відповідати санітарно-гігієнічним, а також технологічним вимогам СанПіН 4630 [10].

6.4 Охорона ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюється відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [11].

6.5 Контроль за викидом шкідливих речовин у атмосферу здійснюється згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [12].

6.6 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005, мікроклімат повинен відповідати ДСН 3.3.6.042 [13].

6.7 Рівень шуму не повинен перевищувати норми ДСН 3.3.6.037 [14], вібрації — ДСН 3.3.6.039 [15].

7 МАРКУВАННЯ

7.1 Маркування виконують державною мовою. В разі постачання за межі України — мовою, обумовленою у контракті на постачання.

7.2 Кожний вид майонезу залежно від рецептури (РЦ), виробляють з конкретною назвою.

7.3 На спожиткову тару (на етикетку для скляних банок або на поверхню полімерних пакетів, туб, стаканчиків, коробок, відер або кришок) для забезпечення чіткого читання будь-яким способом, в доступній для сприймання формі, наносять маркування, яке містить:

- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва;
- повну назву майонезу;
- масу нетто (г, кг);

— склад майонезу, якщо він виготовлений з декількох складників, із зазначенням переліку назв, використаних у процесі виготовлення інших продуктів харчування, харчових добавок (у разі їх внесення) із позначенням відповідного міжнародного символу «Е»;

- поживну цінність (вміст жиру, білків, вуглеводів у 100 г продукту) і калорійність 100 г продукту;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення (число, місяць, рік) і термін придатності до споживання;

до споживання;

- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- номер партії виробництва;
- штрих-код EAN — згідно з ДСТУ 3146 та ДСТУ 3147.

Дозволено наносити додаткову інформацію, що не суперечить чинному законодавству України (факс підприємства, телефон тощо).

Дату виготовлення наносять чітким компостером або іншим способом, щоб забезпечити чітке читання інформації.

Етикетки або пакувальний матеріал повинні бути яскраво та художньо оформлені.

7.4 Маркування транспортної тари згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Берегти від нагрівання», «Обережно. Крихке», «Штабелювання обмежено» та під час пакування майонезу, фасованого в банки, коробочки, стаканчики, відра — маніпуляційного знаку «Верх».

7.5 На кожну одиницю транспортної тари наносять маркування, яке містить:

— назву підприємства-виробника, знак для товарів та послуг (за наявності), юридичну адресу підприємства і місце виготовлення;

- назву майонезу;
- масу нетто (г, кг) та кількість одиниць пакувань;
- масу нетто одиниці пакування (г, кг);
- номер партії та порядковий номер пакувальної одиниці;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення (число, місяць, рік) і термін придатності до споживання ;

- умови зберігання;
- позначення цього стандарту.

Маркування наносять друкарським способом на етикетку чи ярлик або фарбою без запаху і такою, що не змивається, за допомогою штамп, трафарету або іншим способом, який забезпечує чітке читання інформації, безпосередньо на транспортну тару.

Дозволено зазначати дату виготовлення майонезу, порядковий номер партії, номер пакувальної одиниці, компостером або іншим способом, який забезпечує чітке їх читання.

7.6 У разі пакування фасованого майонезу в групове пакування прозораю термозсідальною плівкою, дозволено інформацію відповідно 7.5 не надавати або розміщувати на листку-вкладнику чи у вигляді анотації до продукту.

7.7 У разі постачання майонезу на експорт додаткова інформація у маркуванні визначається умовами договору або контракту.

7.8 Приклад умовного позначення під час замовлення:

Майонез «_____» ДСТУ
конкретна назва майонезу

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Майонези фасують:

8.1.1 Масою нетто від 50 г до 1000 г включно в скляні банки для консервів — згідно з ГОСТ 5717; Банки з майонезом герметично закупорюють металевими кришками з лакованої жерсті або лакованого алюмінію, а також кришками із полімерних матеріалів — згідно з чинною НД, та дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування майонезу.

8.1.2 Масою нетто від 10 г до 250 г включно в туби із алюмінію, покриті з середини харчовим лаком і туби із полімерних матеріалів згідно з чинною НД вітчизняного або імпортного виробництва.

8.1.3 Масою нетто від 10 г до 1000 г включно в паперові пакети з полімерним покриттям, пакети із вітчизняних та імпортних полімерних матеріалів.

8.1.4 Масою нетто від 10 г до 1000 г включно у жорсткі стаканчики (коробки), виготовлені з полівінілхлориду (ПВХ) згідно з ГОСТ 25250 або іншого полімерного матеріалу, як вітчизняного так і імпортного виробництва, які повинні бути герметично закупорені: знімними кришками без закупорювального матеріалу; герметично шаром термозварювального матеріалу і знімними кришками; герметично шаром термозварювальної фольги (термозварювальний комбінований матеріал, який її замінює) без знімних кришок.

8.1.5 Масою нетто від 500 г до 3000 г включно в пляшки, банки, відра і в іншу тару з вітчизняних та імпортних полімерних матеріалів (забарвлених та незабарвлених), дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для фасування майонезу.

Пляшки, банки, відра з майонезом закупорюють кришками із вітчизняних та імпортних полімерних матеріалів згідно з чинною НД.

8.1.6 За узгодженням із замовником для підприємств ресторанного господарства та для промислового перероблення майонези фасують масою нетто від 3 кг до 20 кг включно в скляні банки для консервів згідно з ГОСТ 5717, пляшки, банки, відра та іншу тару з вітчизняних або імпортних полімерних матеріалів (забарвлених та незабарвлених), дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для фасування майонезу.

8.1.7 За узгодженням із замовником для місцевої реалізації, ресторанного господарства та для промислового перероблення майонези фасують масою нетто не більшою 40 кг у фляги алюмінієві — згідно з ГОСТ 5037 з ущільнювальним гумовим кільцем та масою нетто не більше 50 кг у бідони (фляги) з вітчизняних або імпортних полімерних матеріалів (забарвлених та незабарвлених), дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для фасування майонезу.

8.2 Перед фасуванням майонезу у фляги, відра, бідони (багатообігова тара) необхідно вкласти в них одноразовий мішок-вкладник з полімерних плівкових матеріалів згідно з ГОСТ 19360 (крім тари, що виготовлена із матеріалу, дозволеного для фасування майонезу.)

Дозволено використовувати пакування з інших вітчизняних та імпортних матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для фасування майонезної продукції.

8.3 Фасований майонез (банки, коробочки, стаканчики, відерця) пакують кришками до верху в:
 — ящики із гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13516, № 5, 10, 11, 20, 30, 34, 40, 46, 52-1, 55, 57, 63 (гранична маса вантажу в ящику від 10 кг до 25 кг);
 — ящики із тарного картону — згідно з ГОСТ 13515 (гранична маса вантажу в ящику — 20 кг);

- ящики із гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13511, № 7 (гранична маса вантажу в ящику — 20 кг);
- інші ящики картонні — згідно з чинною НД, які придатні для пакування майонезів та за технічними характеристиками не нижче вимог, зазначених вище нормативних документів;
- ящики дощаті — згідно з ГОСТ 13358, № 1, 5, 6, 12, 15, 19 (гранична маса вантажу в ящику від 15 кг до 25 кг);
- ящики дерев'яні багатообігові — згідно з ГОСТ 11354, № 30, 31 (гранична маса вантажу в ящику — 20 кг);
- групову упаковку термосідалною плівкою — згідно з ГОСТ 25951 або іншою термосідалною плівкою з аналогічними технічними характеристиками та дозволену центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для пакування майонезної продукції. Кількість одиниць фасувань пакованих у термосідалну плівку, а також товщина та ширина плівки повинна відповідати ГОСТ 13799.

У разі ручного укладання в ящики між рядами банок, коробочок, стаканчиків, укладають горизонтальні прокладки із картону згідно з ГОСТ 7933 товщиною не менше ніж 1 мм або з гофрованого картону — згідно з ГОСТ 7376 типу Т або Д.

За вимогами замовника, окрім горизонтальних прокладок, можливе використання поперечних або подовжніх перетинок із картону.

У разі укладання за допомогою автомату майонезу, фасованого у стаканчики, коробочки із полівінілхлориду, виготовлені згідно з чинною НД, прокладки та перетинки в ящики не вкладаються.

Майонез, фасований в туби і пакети, пакують в зазначені вище ящики (можливе використання горизонтальних картонних прокладок товщиною не меншою 1 мм).

Дозволено використовувати багатооборотну тару, яка забезпечує збереженість вантажу, згідно з ГОСТ 13358, ГОСТ 11354, ГОСТ 13516, ГОСТ 13515, ГОСТ 13511 (номери ящиків зазначені вище), а також картонних ящиків з технічними характеристиками не нижче зазначених НД.

За узгодженням із замовником для місцевої реалізації майонезів можна використовувати також металеві багатообігові корзини, ящики полімерні багатообігові, ящики з дошок без кришок та тару-обладнання згідно з чинною НД.

8.4 Згідно з вимогами Р 50-056 [16] значення допустимих відхилів кількості фасованої продукції в пакувальній одиниці від номінальної кількості повинно бути не більше границі допустимих мінусових і плюсових відхилів Т, значення, що зазначено у таблиці 8.

Таблиця 8

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці, г, см ³	Значення границі допустимого відхилення Т від номінального значення	
	%	г, см ³
Від 10 до 50 включ.	9,0	—
Понад 50 до 100 включ.	—	4,5
» 100 » 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 1000 »	—	15,0
» 1000 » 10000 »	1,5	—
» 10000 » 15000 »	—	150,0
» 15000 » 50000 »	1,0	—

8.5 Клапани картонних ящиків склеюють клейкою стрічкою на паперовій основі згідно з ГОСТ 18251 або імпортною поліетиленовою клейкою стрічкою, для контакту з харчовими продуктами, чи без використання стрічки. Дозволено зшивати нижні клапани ящика сталевим дротом діаметром 0,8—1,0 мм згідно з ГОСТ 3282.

За узгодженням із замовником дозволено обклеювати ребра картонних ящиків.

8.6 Дозволено пакувати скляні і полімерні банки з майонезом (за необхідності з горизонтальною прокладкою під дно банок із картону або гофрованого картону) у пакети із полімерних матеріалів згідно з чинною нормативною документацією або імпорتنими матеріалів, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

8.7 Дозволено використовувати інші види пакування, тари і пакувань, як вітчизняного, так і імпортного виробництва, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, і які забезпечують збереженість продукції під час транспортування і зберігання.

8.8 Майонези, призначені для відвантаження у важкодоступні райони, необхідно пакувати згідно з вимогами ГОСТ 15846.

9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Навантажувально-розвантажувальні роботи треба проводити у закритих приміщеннях або біля критих рам, щоб запобігти впливу атмосферних опадів.

9.2 Майонези транспортують усіма видами транспорту згідно з правилами перевезення вантажу, який швидко псується, чинними на відповідному виді транспорту за температури не нижче ніж 0 °С та не вищої ніж плюс 18 °С. Транспортні засоби повинні бути чисті, сухі, без стороннього запаху.

9.3 Транспортування майонезів в пакетах проводять — згідно з ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

Дозволено транспортувати майонези у відкритих автомашинах за температури не нижче ніж 0 °С з обов'язковим накриванням транспортної тари чистим брезентом або іншим матеріалом.

9.4 Транспортування і зберігання майонезів, призначених для реалізації у важкодоступних районах — згідно з ГОСТ 15846.

9.6 Майонези зберігають у складських приміщеннях або холодильниках за температури від 0 °С до плюс 18 °С і відносної вологості не більше ніж 75 %, з постійною циркуляцією повітря.

Не дозволено зберігати майонези разом із продуктами, які мають різкий специфічний запах. Не дозволено зберігати майонези на прямому сонячному світлі.

9.7 Ящики з майонезом під час зберігання укладають: у разі механізованого укладання — на піддони, у разі немеханізованого укладання — на піддони, рейки або решітки штабелями із зазорами для вільного циркулювання повітря. Відстань штабелів від стіни та від охолоджувальних пристроїв повинна бути не менша ніж 0,5 м.

У разі зберігання майонезів у ящиках із гофрованого картону: на піддонах укладають не більше п'яти ящиків за висотою — в разі механізованого укладання та не більше шести ящиків за висотою — в разі немеханізованого укладання. Дерев'яні ящики укладають в штабелі за висотою не більше восьми ящиків.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Відбирання проб майонезів і готування їх до випробовування здійснюється згідно з ГОСТ 30004.2, ГОСТ 9225, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, інструкцією 4.4.10.2.209 [17].

10.2 Зовнішній вигляд, форму, правильність пакування і маркування на відповідність вимогам цього стандарту контролюють візуально.

10.3 Визначання органолептичних показників, масових часток жиру, вологи і летких речовин, солі, кислотності, стійкості емульсії, рН майонезу проводять згідно з ГОСТ 30004.2.

10.4 Визначання маси нетто майонезів у одиниці пакування згідно з І 00032744-867 [23]. Масу нетто майонезів в одиниці пакування згідно з Р 50-056 контролюють з похибкою, що не більша ніж $\pm 0,2$ Т (значення Т надані у таблиці 8).

10.5 Визначання токсичних елементів згідно з ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ДСТУ ISO 8294, ДСТУ ISO 12193.

10.6 Визначання бактерій групи кишкових паличок здійснюють — згідно з ГОСТ 9225. Перед визначанням майонез нейтралізують 10 % стерильним розчином двовуглекислого натрію до рН (7,3±0,1).

10.7 Визначання мікроорганізмів здійснюють — згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.12 та СанПіН 42-123-4940 [18].

10.8 Масову частку консервантів контролюють згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою.

10.9 Визначання залишкового вмісту пестицидів здійснюють — згідно з ДСТУ EN 1528-1, ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [8].

10.10 Визначання вмісту радіонуклідів — згідно з МУ 5778 [19] та МУ 5779 [20] та іншими методиками, затвердженими у встановленому порядку.

10.11 Визначання залишкового вмісту мікотоксинів: афлатоксину В₁ згідно з МУ 4082 [5] та МР 2273 [6], зеараленону згідно з МР 2964 [7], ДСТУ EN 12955.

10.12 Визначання масової частки антиокислювачів (у разі їхнього використання) — згідно з методиками центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я, затвердженими у встановленому порядку.

10.13 Під час контролювання дозволено використовувати імпортований лабораторний посуд, що пройшов державну повірку і класом точності не нижчий вітчизняного, та хімічні реактиви, якість яких не нижча вітчизняних.

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Для перевіряння якості продукції на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний контроль сировини і періодичний контроль продукції.

11.2 Приймання майонезів здійснюють партіями.

Кожну партію майонезу супроводжують документом, що підтверджує його якість і безпеку.

11.3 Правила приймання майонезів (визначання партії, об'єм вибірки і відбирання зразків) — згідно з ГОСТ 30004.2.

11.4 Органолептичні показники, масу нетто, якість упаковки, маркування, вміст жиру, вологі, стійкість емульсії, кислотність визначають у кожній партії майонезу.

11.5 Показник «масова частка консерванту» визначають згідно з методиками, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

11.6 Показники: «бактерії групи кишкових паличок», «дріжджі» та «плісеневі гриби» визначають періодично, але не рідше одного разу у десять днів з чергуванням асортименту продукції.

11.7 Визначання патогенних мікроорганізмів проводять служби органів Державного санітарного нагляду за методиками, затвердженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я у встановленому порядку.

11.8 Масові частки барвників і ароматизаторів (у разі введення) визначають відповідно до закладки і за вимогою замовника та згідно з методиками, атестованими і затвердженими у встановленому порядку.

11.9 Контролювання показників безпеки: вміст токсичних елементів, вміст мікотоксинів, залишковий вміст пестицидів підприємство-виробник здійснює відповідно до МР 4.4.4.-108–2004 [21] періодично, але не рідше одного разу на квартал.

11.10 Контролювання вмісту радіонуклідів проводять атестовані лабораторії, які мають право на проведення радіаційного контролювання за рівнем радіаційної забрудненості продуктів харчування та сільськогосподарської сировини згідно з чинним законодавством.

11.11 Контролювання міграції хімічних речовин із полімерних матеріалів, які контактують з майонезом під час зберігання, проводять служби органів Державного санітарного нагляду.

11.12 Масову частку антиокиснювачів (у разі їхнього використання) визначають тільки за вимогою замовника.

11.13 У разі одержання незадовільних результатів контролювання хоча б за одним із показників, проводять повторне аналізування з подвійної вибірки або проби. Результати повторного аналізування поширюються на всю партію. У разі отримання незадовільних результатів партію бракують повністю.

11.14 Сертифікаційні випробовування проводять у випробовувальних лабораторіях, які акредитовані в системі УкрСЕПРО.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Виробник гарантує відповідність майонезів вимогам цього стандарту за умови дотримання умов транспортування та зберігання.

12.2 Строк зберігання майонезів зазначено в таблиці 9.

Таблиця 9 — Строк зберігання майонезів

Температура зберігання, °С	Строк зберігання майонезу, доби			
	фасованого відповідно до 8.1.6—8.1.7	фасованого відповідно до 8.1.1—8.1.5		
		столові	бутербродні	десертні
Від 0 до 5 включ.	7	40	40	30
Понад 5 до 10 включ.	5	30	30	20
Понад 10 до 18 включ.	—	10	10	5

12.3 Строки придатності до споживання майонезів (від дати виготовлення) залежно від температури зберігання, рецептурного складу, виду пакувального матеріалу і технічних можливостей підприємства установлює виробник згідно з вимогами КНД МВ У 062–2001 [22].

12.4 Строки придатності до споживання майонезів конкретної назви надаються в технічному описі (ТО).

ДОДАТОК А (довідковий)

КОДИ ДКПП ЗГІДНО З ДК 016

Групи майонезу	Код ДКПП
Столовий	15.87.12.730
Бутербродний	15.87.12.730
Десертний	15.87.12.730

ДОДАТОК Б
(довідковий)

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ

Назва показника	Норма
pH	Від 3,5 до 4,7
Ефективна в'язкість $P_a \times c$ (за швидкості зсуву 3 c^{-1})	Від 5,0 до 20,0
Масова частка консерванту, %	Від 0,0 до 0,1
Масова частка кухонної солі, %	Від 0,0 до 2,0

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 МВ У 18.61–2001 Методичні вказівки. Порядок розробки, узгодження та затвердження технічних описів на олійножирову продукцію, затверджені Державним департаментом продовольства 10.04.2001 р.

2 ДСП 4.4.4.089–2002 Державні санітарні правила для підприємств, що виробляють маргарину та майонезну продукцію, затверджені МОЗ України 28.12.2001 р., № 71

3 ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг, затверджений наказом Держстандарту України № 822 від 30.12.97 р.

4 МБТ и СН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08.1989 р.

5 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению афлатоксина в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки по виявленню, ідентифікації і визначенню афлатоксину в продовольчій сировині і харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР

6 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксина в пищевых продуктах (Методичні рекомендації по виявленню, ідентифікації і визначенню афлатоксину в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.1980 р.

7 МР 2964–84 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания зеараленона в пищевых продуктах (Методичні рекомендації по виявленню, ідентифікації і визначенню вмісту зеараленону в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 23.01.1984 р.

8 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози концентрації кількості та рівні вмісту пестицидів в сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті

9 ДР 97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 у продуктах харчування і питній воді, затверджені МОЗ України 25.06.1997 р.

10 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднення)

11 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила и нормы по охране почвы от загрязнения бытовыми и промышленными отходами (Санітарні правила і норми по охороні ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами)

12 ДСП 201–97 Державні санітарні правила «Охрана атмосферного воздуха населенных мест (від забруднення хімічними і біологічними речовинами)», затверджені МОЗ України 09.07.1997 р. № 201

- 13 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
- 14 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
- 15 ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації
- 16 Р 50-056-96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України 18.07.1996 р., № 300
- 17 Інструкція 4.4.10.2.209–2002 Інструкція по санітарно-мікробіологічному контролю виробництва маргарину і майонезу, затверджена МОЗ України 10.06.2002 р., № 23
- 18 СанПиН 42-123-4940–88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов (Мікробіологічні нормативи і методи аналізування продуктів дитячого, лікувального і дієтичного харчування та їхніх компонентів)
- 19 МУ 5778–91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах (Стронцій-90. Визначання в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991 р.
- 20 МУ 5779–91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах (Цезій-137. Визначання в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 04.01.1991 р.
- 21 МР 4.4.4.-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 р., № 329
- 22 КНД МВ У 062–2001 Порядок встановлення строків придатності до споживання маргаринової продукції. Методичні вказівки, затверджені Державним департаментом продовольства 15.07.2001 р.
- 23 І 00032744-867–2003 Інструкція про порядок і метод визначення маси майонезу в пакувальній одиниці, затверджена Державним департаментом продовольства 02.04.2003 р.

УКНД 67.220.10

Ключові слова: органолептичні показники, фізико-хімічні показники, показники безпеки, маркування, пакування, строк придатності до споживання.

Редактор **Ж. Волкова**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **І. Дьячкова**
Верстальник **Ю. Боровик**

Підписано до друку 12.09.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32 Зам. Ціна договірна.

Відділ редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, Київ, вул. Святошинська, 2