

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к первой редакции проекта межгосударственного стандарта
ГОСТ «Добавки пищевые. Натрия изоаскорбат Е316.
Технические условия»

Основание для разработки

Проект ГОСТ «Добавки пищевые. Натрия изоаскорбат Е316. Технические условия» разработан на основании плана межгосударственной стандартизации на 2020 год по МТК 154 (ТК 154) «Пищевые добавки, ароматизаторы, соль пищевая».

Шифр темы: RU.1.112-2020 (1.7.154-2.030.20)

Характеристика объекта стандартизации

Объектом стандартизации является пищевая добавка Е316 - пищевой изоаскорбат натрия (SODIUM ISOASCORBATE).

По техническому регламенту ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» к пищевым добавкам относится любое вещество (или смесь веществ) или материал (за исключением оборудования и посуды), которые, не являясь компонентами пищевой продукции, преднамеренно используется при ее изготовлении/переработке, для выполнения определенных технологических целей; технологические вспомогательные средства (или их производные) в ходе технологического процесса удаляются, при этом регламентируемые (нормируемые) величины их максимального остаточного количества не оказывают технологический эффект в пищевой продукции, предназначенной для потребителя, и гарантируют ее безопасность».

Пищевой изоаскорбат натрия входит в Перечень пищевых добавок, разрешенных для применения в пищевой промышленности в государствах-членах Таможенного союза в соответствии с ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (Приложение 8 и статья 8) в качестве антиокислителя и стабилизатора окраски. Изоаскорбат натрия предотвращает окислительную порчу продуктов с высоким содержанием жира, использование изоаскорбата натрия в мясных и колбасных изделиях стабилизирует окраску и позволяет снизить дозировку нитритов.

В проекте стандарта регламентированы необходимые идентификационные тесты и требования к органолептическим и физико-химическим показателям, предъявляемые к пищевой добавки Е316 для контроля её качества и безопасности. В проекте стандарта изложены методы их контроля, порядок отбора и подготовки проб к испытанию.

Проект содержит требования к безопасному проведению анализов, требования к средствам измерения, вспомогательному оборудованию и устройствам, к используемой посуде, материалам и реактивам. В стандарте

даны методики приготовления необходимых для анализа растворов, последовательность проведения испытаний, обработки полученных данных, оформления и контроля точности результатов анализа.

Обоснование целесообразности разработки стандарта

Разработка ГОСТ «Добавки пищевые. Натрия изоаскорбат Е316. Технические условия», актуальна и необходима для повышения безопасности, качества и конкурентоспособности пищевой продукции, в которой используется изоаскорбат натрия. Целью разработки данного проекта является создание современной нормативной базы для содействия в выполнении требований ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», единых требований к показателям качества и безопасности изоаскорбата натрия, унифицированных методов идентификации и испытаний, повышению качества и безопасности не только изоаскорбата натрия, но и пищевых продуктов, вырабатываемых с его использованием. Разработка стандарта ГОСТ «Добавки пищевые. Натрия изоаскорбат Е316. Технические условия» направлена на обеспечение интересов потребителей и предприятий-изготовителей. Проект данного межгосударственного стандарта устанавливает единые, гармонизированные с европейскими и международными требованиями показатели качества и безопасности вырабатываемой и потребляемой пищевой добавки, а также единые, унифицированные и гармонизированные с европейскими и международными требованиями методы идентификации и испытаний.

Ожидаемая экономическая и социальная эффективность применения стандарта

Выпуск стандарта позволит:

- содействовать соблюдению требований федеральных законов – регламентов или иных нормативных правовых актов по безопасному использованию пищевых добавок в пищевых продуктах в государствах – членах Таможенного союза и государствах участниках Соглашения;
- повысить качество и безопасность пищевого изоаскорбата натрия и сократить количество фальсифицированной продукции, поставляемой на рынки государств – членов Таможенного союза и государств участников Соглашения;
- устранить барьеры в торговле и повысить конкурентоспособность пищевого изоаскорбата натрия;
- снизить зависимость от импортных поставок пищевой добавки Е316 изоаскорбата натрия (импортозамещение);
- обеспечить сопоставимость результатов испытания пищевой добавки изоаскорбата натрия и обеспечить взаимопонимание потребителей и контролирующих организаций.

Сведения о соответствии проекта стандарта федеральным законам, техническим регламентам и иным нормативным правовым актам

Проект межгосударственного стандарта разработан для содействия в соблюдении требований технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а также законодательства или иных нормативных правовых актов, действующих на территории государств участников Соглашения. Показатели массовая доля основного вещества и содержание токсичных элементов (мышьяка, свинца, ртути, кадмия) соответствуют требованиям ТР ТС 029/2012. Разработанный проект стандарта устанавливает требования к упаковке и маркировке продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» и ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

Сведения о соответствии проекта стандарта международному (региональному) стандарту

Проект стандарта по научно-техническому уровню не уступает международным требованиям. При разработке проекта стандарта учтены требования Единого стандарта Комиссии Кодекс Алиментариус CODEX STAN 192-1995 «CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES» в части п. 3.4 - требований Объединённого экспертного комитета по пищевым добавкам ФАО/ВОЗ.

Сведения о взаимосвязи проекта стандарта с национальными стандартами

Введение в действие ГОСТ «Добавки пищевые. Натрия изоаскорбат Е316. Технические условия» не потребует отмены на территории государств-членов Таможенного союза и государств-участников Соглашения других стандартов.

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

При разработке проекта стандарта использованы следующие документы и источники информации:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

3. CODEX STAN 192-1995 "CODEX GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES", Adopted in 2007. Revision 2014; Combined Compendium of Food Additive Specifications FAO JECFA Monographs 1, Volume I, Volume 4 - Analytical methods, test procedures and laboratory solutions used by and referenced in food additive specifications. - Rome, 2006;
4. COMMISSION REGULATION (EU) № 231/2012 of 9 March 2012 laying down specifications for food additives listed in Annexes II and III to Regulation (EC) №1333/2008 of the European Parliament and of the Council;
5. Соглашение о проведении согласованной политики в области стандартизации, метрологии и сертификации, заключенного правительствами стран Содружества независимых Государств 13 марта 1992 года;
6. ГОСТ 1.5-2001 Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению содержанию и обозначению.

Разработанный проект стандарта не содержит сведения, запрещённые к публикации в открытой печати.

Сведения об опубликовании уведомления о разработке проекта межгосударственного стандарта в Российской Федерации

Уведомление о разработке проекта ГОСТ «Добавки пищевые. Натрия изоаскорбат E316. Технические условия» размещено в Информационной системе «БЕРЕСТА» (ФГИС Росстандарта).

Сведения о разработчике стандарта

Разработчик – Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ВНИИПД – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН).

Адрес: 191014, Санкт-Петербург, Литейный пр., 55

Тел. (812) 273-61-49, тел./факс (812) 273-75-24.

E-mail: vniipakk55@mail.ru

Научный сотрудник
лаборатории № 2,
канд. техн. наук



М. Ю. Кукин