ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53127— 2008

КОНСЕРВЫ ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 11—2008/420

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ «ВНИИКОП»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 547-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 2
4 Классификация . . . 2
5 Технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 6
7 Методы анализа . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . 7
Приложение А (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г консервов . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке . . . 9
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке . . . 10
Библиография . . . 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ
ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Canned food. Cucumbers, vegetable morrows, bush pumpkins with greens in brine.
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов или их смеси с добавлением зелени, пряностей, залитых раствором уксусной и/или лимонной кислоты и поваренной соли.

Требования безопасности изложены в 5.2.2—5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к упаковке в 5.4.1—5.4.1.3, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52101—2003 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

РСТ РСФСР 357—77 Хрен — корень свежий

РСТ РСФСР 675—82 Кабачки свежие. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

Издание официальное

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, а также по соответствующим, ежемесячно издаваемым, информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изготовляют следующих наименований:

- огурцы с зеленью;
- кабачки с зеленью целые;
- кабачки с зеленью нарезанные;
- патиссоны с зеленью целые;

- патиссоны с зеленью нарезанные;
- ассорти с зеленью (не менее двух видов целых или нарезанных овощей в различной комбинации).

4.2 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке в зависимости от показателей качества и размера изготавливают высшего и первого сортов.

4.3 Кабачки, патиссоны и ассорти с зеленью в заливке, изготовленные из нарезанных овощей, по показателям качества должны отвечать требованиям первого сорта.

5 Технические требования

5.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на консервы конкретных наименований, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика для сорта</th></tr>
<tr><th>высшего</th><th>первого</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="2">Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.
Допускаются в ассорти резаные кабачки и патиссоны</td></tr>
<tr><td></td><td>Плоды целые, размером не более, мм:
огурцы, кабачки по длине — 90;
кабачки по диаметру — 50;
патиссоны по диаметру — 70;
отношение длины к диаметру, не менее:
огурцы — 2,5;
кабачки — 2,1</td><td>Плоды целые, размером не более, мм:
огурцы, кабачки по длине — 110;
огурцы по диаметру — 50;
кабачки по диаметру — 60;
патиссоны по диаметру — 80;
кабачки и патиссоны нарезанные: кабачки, толщиной 15—20 мм, диаметром не более 60 мм;
патиссоны на дольки, шириной 40—60 мм</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Допускается:</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>изготовлять консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей;
наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">для кабачков — зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:</td></tr>
<tr><td></td><td>10</td><td>20
Резка на дольки размером до восьмой части кабачков по диаметру</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">для огурцов, кабачков и патиссонов — единичные экземпляры неравномерных по размеру плодов для обеспечения массы нетто</td></tr>
</table>

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для сорта	
	высшего	первого
Вкус и запах	Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Допускается легкая естественная горечь перца. Не допускаются посторонние привкус и запах	
Цвет	Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов. Для огурцов — с оттенками от зеленого до оливкового. Для патиссонов и кабачков — от зеленовато-белого до желтого, для цукини — от светло-зеленого до темно-зеленого или полосатого	
Консистенция	Овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами	
		Допускаются огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, не более 5 % (по массе)
Качество заливки	Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком	
		Допускается для ассорти незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям консервов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее, для:	
целых огурцов и кабачков до 90 мм, нарезанных кабачков, ассорти	55,0
целых огурцов и кабачков до 110 мм, патиссонов, нарезанных патиссонов	50,0
Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %:	
огурцов и патиссонов	2,5—3,5
кабачков	2,0—2,5
Массовая доля хлоридов, %:	
в огурцах	2,5—3,5
в кабачках и патиссонах	1,5—2,5
в ассорти	2,0—3,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную кислоту), %	0,5—0,6
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	То же

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке, и других пестицидов, фактически использованных при производстве продовольственного сырья, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.4 Микробиологические показатели в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке применяют следующие виды сырья:

- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- кабачки свежие по РСТ РСФСР 675, [3];
- патиссоны свежие по [4];
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- сельдерей свежий по [5];
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- корни и листья хрена по РСТ РСФСР 357;
- корень петрушки по документу, которому он должен соответствовать;
- петрушку свежую по [6];
- укроп свежий по [7];
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту уксусную лесохимическую по ГОСТ 6968;
- кислоту уксусную синтетическую пищевую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ Р 52101;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- зелень пряных растений: мяту, тимьян овощной, чабер, эстрагон по документу, которому они должны соответствовать;
- зелень пряных растений быстрозамороженную (целую или нарезанную) по документу, которому она должна соответствовать;
- листья черной смородины по документу, которому они должны соответствовать;
- воду питьевую, отвечающую санитарным нормам и правилам [8], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

Сырье, полуфабрикаты и материалы, используемые в производстве консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Допускается использование другого отечественного и импортного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных, разрешенного в установленном порядке.

5.3.2 Овощи, подготовленные для консервирования, должны отвечать следующим требованиям:

- огурцы — корнишоны; длиной не более 90 мм и диаметром не более 50 мм (для высшего сорта), длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм (для первого сорта). Для первого сорта допускается изготовление консервов из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей;
- кабачки — плоды молодые с недоразвитыми семенами, целые длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм или нарезанные кружками толщиной не более 15—25 мм, диаметром не более 60 мм. Допускается нарезка по длине плода на дольки до восьмой части по диаметру;
- патиссоны — плоды целые в наибольшем измерении не более 70 мм — для высшего сорта; не более 80 мм — для первого сорта; не более 120 мм — для нарезанных на дольки (сегменты) шириной 40—60 мм с недоразвитыми водянистыми семенами;
- перец стручковый горький — плоды целые, в технической или потребительской степени зрелости, одного размера в потребительской упаковке;
- корень петрушки и сельдерей корневой — корнеплоды свежие, целые, здоровые, не застоливщиеся, нарезанные соломкой толщиной 2—5 мм; черешки листьев не более 20 мм;
- зелень пряных растений и листья черной смородины – листья или веточки свежие, здоровые, зеленые, незагрязненные, растения без корешков;
- чеснок — луковицы очищенные, зубки целые или нарезанные;
- хрен — корнеплоды, очищенные от кожицы с удаленной нижней и верхней частью, нарезанные соломкой или кружками или измельченные на терочных машинах или волчках с отверстиями решеток диаметром не более 5 мм;
- хрен — листья, нарезанные на кусочки не более 20 мм;
- овощи для консервов ассорти — целые или нарезанные различными видами нарезки.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ 13799 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены в установленном порядке.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов и транспортная тара приведены в приложении Б.

Допускается применение импортной тары и материалов, разрешенных в установленном порядке.

5.4.1.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13799 и ГОСТ Р 51074. Пищевая ценность консервов — по приложению А.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены в установленном порядке.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

В удостоверении качества, сопровождающем каждую партию консервов, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- количество потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продукта в потребительской таре;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.4 Микробиологический контроль качества консервов проводят в соответствии с требованиями [9].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [10].

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2) проводят:

- массовой доли овощей — по ГОСТ 8756.1;

- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- посторонние примеси — визуально.

7.4 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.5 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам, утвержденным в установленном порядке, радионуклидов — по [11], [12].

7.7 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.8 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов — по ГОСТ 13799.

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г консервов

А.1 Пищевая ценность 100 г консервов приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Огурцы с зеленью	3,0	12,0
Кабачки с зеленью	5,7	23,0
Патиссоны с зеленью	4,3	17,0
«Ассорти» с зеленью (не менее двух видов овощей в различной комбинации)	4,0	16,0

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке

Б.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 5,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в металлические банки вместимостью не более 5,0 $дм^3$ по ГОСТ 5981 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в тару из полимерных комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 $дм^3$ по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 $дм^3$, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную для этих целей в установленном порядке.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Допускается использование импортной тары, с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенной для этих целей в установленном порядке.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки с венчиком горловины типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Б.3 Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799, разрешенную для этих целей в установленном порядке.

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке

Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество: огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке хранят в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, не более двух лет со дня изготовления.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[3] ОСТ 10-235—99	Укроп свежий. Технические условия
[4] ОСТ 10-267—2000	Сельдерей свежий. Технические условия
[5] ОСТ 10-268—2000	Кабачки свежие. Технические условия
[6] ОСТ 10-269—2000	Петрушка свежая. Технические условия
[7] ОСТ 10-303—2002	Патиссоны свежие. Технические условия
[8] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[9]	«Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9-11
[10] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[11] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М.: 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[12] МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М.: 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

УДК 664.841:006.354 ОКС 67.080.20 Н53 ОКП 91 6130

Ключевые слова: огурцы, кабачки, патиссоны, консервы, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 14.07.2009. Подписано в печать 10.08.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 453 экз. Зак. 504.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru