ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53972— 2010

ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2010 г. № 540-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2012 г.

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 информационном 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, 2011
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

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 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы анализа 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г соленых и квашеных овощей 8
Приложение Б (рекомендуемое) Тара и укупорочные средства для фасования соленых и квашеных овощей 9
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности соленых и квашеных овощей . 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ

Общие технические условия

Salted and fermented vegetables.
General specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленые и квашеные овощи, приготовленные из свежих овощей с добавлением соли, приправ и пряностей, подвергнутые молочнокислому брожению с использованием заквасок или без них.

Требования безопасности изложены в 5.2.3, 5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к упаковке — в 5.4.1, 5.4.2, 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 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 53959—2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725—85* Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51810—2001.

Издание официальное

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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

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 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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27853—88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. 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 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, и 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

3.1 Термины и определения — по ГОСТ Р 52467.

* В части пресервов и консервов из рыбы и морепродуктов заменен на ГОСТ 26664—85.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54004—2007.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья соленые и квашеные овощи вырабатывают следующих наименований:

- капуста квашеная,
- огурцы соленые,
- томаты соленые.

По способу приготовления квашеная капуста подразделяется на следующие виды:

- шинкованная;
- рубленая;
- кочанная с шинкованной;
- кочанная с рубленой;
- цельнокочанная.

В зависимости от используемых ингредиентов квашеную капусту вырабатывают со следующими добавками: морковь, яблоки, брусника, клюква, тмин, сладкий перец, свекла, лавровый лист, пастернак, маринованные грибы.

В зависимости от размеров свежие огурцы должны быть рассортированы на группы:

- пикули — длиной не более 50 мм;
- корнишоны I группы — 51—70 мм;
- корнишоны II группы — 71—90 мм;
- зеленцы — 91—110 мм.

Огурцы длиной более 110 мм, а также пожелтевшие, переросшие с кожистыми семенами, увядшие, морщинистые для соления не допускаются.

Огурцы салатных сортов, выращенные в открытом грунте, а также огурцы всех сортов, выращенные в теплицах и парниках, для соления не допускаются.

Перед засолкой свежие томаты должны быть рассортированы по размеру и степени зрелости на красные, розовые, бурые, молочные и зеленые. Для засолки используют томаты диаметром не менее 40 мм (кроме сливовидных сортов).

5 Технические требования

5.1 Соленые и квашеные овощи вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям соленых и квашеных овощей приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Капуста — равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная в виде частиц различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных частиц кочерыги и кусков листьев, или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или половинки упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой. Плодоовощные компоненты и пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Морковь, свекла, пастернак, перец и другие компоненты нашинкованы или нарезаны соломкой шириной 3—5 мм или кружочками толщиной не более 3 мм и диаметром 40 мм. Яблоки — целыми плодами, половинками или 1/4 части плода. Огурцы — целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений.

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
	Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, общей массой не более 5 %. Томаты — однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек. Допускаются красные и розовые томаты с легкой морщинистостью и незначительной прозеленью около плодоножки. В каждой упаковочной единице по массе нетто соленых красных и розовых томатов не более 10 % плодов с незначительными трещинами, наличие бурых — не более 10 %. Примесь молочных и зеленых томатов не допускается. В бурых томатах примесь молочных плодов не более 10 %, зеленых — не допускается
Консистенция	Капуста — сочная, плотная, хрустящая. Огурцы — крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая. Томаты (красные и розовые) — плоды целые, мякоть плода мягкая, но не расползшаяся. Томаты (бурые, молочные, зеленые) — плоды целые, мякоть плодов плотная, пропитанная рассолом
Вкус и запах	Характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей
Цвет	Капуста — светло-соломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей. Огурцы — зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов. Томаты — близкий к окраске свежих томатов, соответствующей степени зрелости плодов
Размеры огурцов: длина, мм диаметр, мм, не более	 110 55
Размер томатов по наибольшему поперечному диаметру (кроме сливовидных сортов), мм, не менее для сливовидных сортов	 40 Не ограничивается
Качество рассола	Мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем овощи
Примечания 1 Для корнишонов отношение длины к наибольшему поперечному диаметру должно быть не менее 2,2. 2 Допускаются в упаковочной единице для огурцов одной группы плоды с отклонениями по размеру смежной группы общей массой не более 5 %. 3 Допускается содержание плодов менее установленного размера не более 5 % от массы; с опробковелыми образованиями — не более 15 % по массе.	

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям соленых и квашеных овощей приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля капусты от массы нетто, указанной на этикетке (после свободного стекания сока), %, для:	
шинкованной	88—90
рубленой	85—88
кочанной	85—88

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля огурцов и томатов от массы нетто, %, не менее	50
Массовая доля пряностей от массы нетто, % (в зависимости от рецептуры), для:	
огурцов соленых	2,5—8,0
томатов соленых	2,0—5,0
капусты квашеной	—
Массовая доля хлоридов, %, для:	
капусты квашеной	1,2—2,0
огурцов соленых	2,5—3,5
томатов соленых	2,0—4,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %, для:	
капусты квашеной	0,7—1,5
огурцов соленых	0,6—1,2
томатов соленых	0,7—1,2
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	То же
Примечание — В кочанной капусте шинкованной или рубленой должно быть цельных кочанов (или половинок) по отношению к массе измельченной капусты не более 50 %.	

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в соленых и квашеных овощах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.2.4 Микробиологические показатели овощей соленых и квашеных не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.* Готовый продукт не должен иметь видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, гниения).

5.3 Требования к сырью

Для изготовления соленых и квашеных овощей применяют следующие виды сырья:

- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- капусту белокочанную свежую среднеспелых, среднепоздних и позднеспелых сортов по ГОСТ 1724;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- яблоки свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 27572;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- перец сладкий по ГОСТ 13908;
- грибы маринованные;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- тмин по ГОСТ 29056;
- пастернак свежий;
- сельдерей свежий;
- лавровый лист по ГОСТ 17594;

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

- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- петрушку;
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;
- корни хрена;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- корицу по ГОСТ 29049;
- горчицу (порошок);
- зелень пряных растений: листья хрена, эстрагон, укроп, сельдерей, чабер, базилик, кориандр, иссоп, майоран, портулак;
- листья черной смородины, вишни, дуба, черемшу;
- закваску из чистых культур молочнокислых бактерий;
- воду питьевую, отвечающую санитарным нормам и правилам по [3], не содержащую в 100 см^3 спор мезофильных клостридий.

Допускается использование пряностей и пряно-ароматических трав других наименований, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959.

Тара и укупорочные средства, используемые для производства соленых и квашеных овощей, должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Не рекомендуется солить красные томаты в таре вместимостью более 50,0 дм^3.

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

Рекомендуемые тара и укупорочные средства для производства соленых и квашеных овощей приведены в приложении Б.

5.4.2 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в транспортной 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 Р 51074 и ГОСТ Р 53959. Пищевая ценность — в соответствии с приложением А.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 27853.

Соленые и квашеные овощи принимают партиями. Под партией понимают любое количество упаковочных единиц, изготовленных предприятием за одну смену и оформленных одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер и дату выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя, его адрес, страну;
- наименование продукта;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид и число единиц тары;

---

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

- массу нетто;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- информацию о содержании ГМИ в случае превышения допустимого уровня в готовом продукте;
- соответствие контролируемых показателей требованиям настоящего стандарта;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

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

6.4 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 27853, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [4].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовая доля овощей — по ГОСТ 8756.1;
- массовая доля хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовая доля титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовая доля минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- посторонние примеси — визуально.

7.4 Определение токсичных элементов:

- определение ртути — по ГОСТ 26927;
- определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
- определение кадмия — ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.5 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.7 Определение радионуклидов — по [4].

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

7.9 Микробиологические анализы — по ГОСТ Р 52814.

7.10 Идентификация ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения — по ГОСТ Р 53959.

Хранение соленых и квашеных овощей проводят в охлаждаемых складах при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 85 % — 95 %.

Транспортирование соленых и квашеных овощей проводят всеми видами транспорта, снабженными рефрижераторами при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г соленых и квашеных овощей

А.1 Пищевая ценность 100 г соленых и квашеных овощей приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белки, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Капуста квашеная	1,8	3,0	19,2
Огурцы соленые	0,8	1,7	10,0
Томаты соленые	1,7	1,8	14,0

Приложение Б
(рекомендуемое)

Тара и укупорочные средства для фасования соленых и квашеных овощей

Б.1 Соленые, квашеные овощи фасуют:

- в бочки деревянные, полимерные, металлические вместимостью не более 200 дм^3 с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в тару из полимерных материалов вместимостью не более 50,0 дм^3 по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в сборно-разборные емкости ЕС-200 с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 из полиэтиленовой пленки марки «пищевая» по ГОСТ 10354.

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности соленых и квашеных овощей

Соленые и квашеные овощи сохраняют свое качество при хранении в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 85 % — 95 % не более 8 мес 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

[3] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[4] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

УДК 664.8:006.354 ОКС 67.080.20 Н52 ОКП 91 6710

Ключевые слова: огурцы соленые, томаты соленые, капуста квашеная, классификация, молочнокислое брожение, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 13.11.2012. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,31. Тираж 78 экз. Зак. 1023.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник»,
105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru