ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54679— 2011

КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт 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 13 декабря 2011 г. № 838-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2013, 2019

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 . . . 3
4 Технические требования . . . 3
5 Правила приемки . . . 5
6 Методы анализа . . . 5
7 Транспортирование и хранение . . . 5
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из фасоли . . . 6
Приложение Б (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г консервов из фасоли . . . 7
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов из фасоли . . . 8
Библиография . . . 9

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ

Технические условия

Canned beans. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из продовольственной фасоли, в заливке или соусе с добавлением соли, томатной пасты, сахара, растительного масла, овощей, пряностей или без них.

В зависимости от рецептурного состава консервы из фасоли изготавливают: фасоль натуральная; фасоль в томатном соусе; фасоль в овощном соусе.

Требования безопасности изложены в 5.2.3, 5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 21[1)] Сахар-песок. Технические условия

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

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7758 Фасоль продовольственная. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Методы определения хлоридов

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

ГОСТ 26323 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

[1)] Заменен на ГОСТ 33222—2015.

Издание официальное

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина

ГОСТ 29045[1)] Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

ГОСТ Р 51301[2)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционый метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962[3)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174[4)] Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52465[5)] Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ Р 52622[6)] Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 53959[7)] Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 54004[8)] Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015[9)] Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016[10)] Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017[11)] Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

---

1) Заменен на ГОСТ ISO 973—2016.

2) Действует ГОСТ 33824—2016.

3) Действует ГОСТ 31628—2012.

4) Действует ГОСТ 34150—2017.

5) Действует ГОСТ 1129—2013.

6) Действует ГОСТ 32065—2013.

7) Действует ГОСТ 13799—2016.

8) Действует ГОСТ 31904—2012.

9) Действует ГОСТ 32164—2013.

10) Действует ГОСТ 32161—2013.

11) Заменен на ГОСТ 32163—2013.

ГОСТ Р 54678[1)] Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

4 Технические требования

4.1 Консервы из фасоли изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологическая инструкция и рецептуры) с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[2)].

4.2 Характеристики

4.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов из фасоли приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями
Вкус и запах	Свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Зерен — однородный, свойственный данному типу фасоли. Заливки — с оттенком цвета фасоли, с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти. Соуса — оранжево-красный. Допускается красно-коричневый оттенок. Допускаются единичные зерна, незначительно отличающиеся по цвету от основной массы
Консистенция	Зерна целые, мягкие, но не разваренные. Допускается наличие разваренных зерен фасоли не более 10 % по массе и незначительное желирование заливки

4.2.2 Требования к физико-химическим показателям консервов из фасоли приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фасоли от массы нетто консервов, %, не менее	55,0
Массовая доля хлоридов, %:	
- для фасоли натуральной	0,5—1,2
- для фасоли в томатном соусе, фасоли в овощном соусе	1,0—1,4
Минеральные примеси, примеси растительного происхождения и посторонние примеси	Не допускаются

[1)] Заменен на ГОСТ 3343—2017.

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

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитратов и микотоксина патулина (для фасоли в томатном соусе) в консервах из фасоли не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

4.2.4 Микробиологические показатели консервов из фасоли не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления консервов из фасоли используют следующие виды сырья и материалов:

- фасоль продовольственная всех трех типов, кроме черной, по ГОСТ 7758;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь сушеную по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ Р 54678;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по [3], ГОСТ Р 52465;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- перец черный горький по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- воду питьевую по [4], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

4.3.2 Допускается использование другого отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

4.4.1.1 Консервы из фасоли фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

4.4.1.2 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 А.

Допускается применение импортной тары и материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

4.4.1.3 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, ГОСТ Р 53959.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ Р 53959. Пищевая ценность — в соответствии с приложением Б.

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

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

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

5.2 Консервы из фасоли принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц одного наименования, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

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

5.4 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов и радионуклидов в консервах из фасоли проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

5.5 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля в соответствии с требованиями [5].

6 Методы анализа

6.1 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 ГОСТ Р 54015.

6.2 Определение органолептических показателей (см. 4.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

6.3 Определение физико-химических показателей (см. 4.2.2):

- массовой доли фасоли — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- массовой доли примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально.

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

6.5 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.6 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

6.7 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

6.9 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 54004, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

6.10 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.11 Контроль ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов — по ГОСТ Р 53959.

7.2 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)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из фасоли

А.1 Консервы из фасоли фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2;
- в металлические банки вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5981;
- в тару из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3.

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

Допускается использование импортной тары с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенной к применению в пищевой промышленности.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- в банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками;
- в банки с венчиком горловины типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

А.3 Тару из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием или другими укупорочными средствами.

А.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г консервов из фасоли

Б.1 Пищевая ценность 100 г консервов из фасоли приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Фасоль натуральная	6,1	—	14,9	84,0
Фасоль в томатном соусе	6,2	—	15,7	87,6
Фасоль в овощном соусе	6,2	3,0	17,4	121,4

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности консервов из фасоли

В.1 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- в стеклянных банках (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — три года;
- в металлических банках (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — два года;
- в металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — три года;
- в таре из полимерных и комбинированных материалов — два года.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г., № 299[1)]

[3] Федеральный закон от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию

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

[5] Инструкция № 01-19/9-11—92 — Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора МЗ РФ 21 июля 1992 г.

[1)] Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.84:635.65:006.354 ОКС 67.080.20

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

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.М. Поляченко*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 28.10.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Арнал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 0,90.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru