ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54681— 2011

Консервы

ФРУКТЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным 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. № 840-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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

ФРУКТЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ

Общие технические условия

Canned foods. Pureed or crushed fruit. General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — протертые или дробленые фрукты (далее — консервы), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных фруктов одного или нескольких видов, с добавлением сахара, фасованные в герметичную тару и стерилизованные.

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 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 6829 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

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 поверхности

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16524 Кизил свежий

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

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

ГОСТ 21405[2)] Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21713 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715—76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832[3)] Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833 Персики свежие. Технические условия

[1)] Заменен на ГОСТ 33222—2015.

[2)] Заменен на ГОСТ 32283—2013.

[3)] Заменен на ГОСТ 32787—2014.

Издание официальное

ГОСТ 21920[1)] Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 25250 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

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

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26188 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

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 мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ 28562[2)] Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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—97 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[3)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51435 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51440 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ Р 51603 Бананы свежие. Технические условия

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

ГОСТ Р 51962[4)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

[1)] Заменен на ГОСТ 32286—2013.

[2)] Заменен на ГОСТ ISO 2173—2013.

[3)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[4)] Действует ГОСТ 31628—2012.

ГОСТ Р 53023[1)] Виноград свежий ручной и машинной уборки для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ Р 53029 Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения

ГОСТ Р 53884[2)] Земляника, реализуемая в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ Р 53956 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 54004[3)] Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015[4)] Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016[5)] Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017[6)] Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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 и ГОСТ Р 53029.

4 Классификация

4.1 Консервы изготавливают следующих видов:

- протертые (пюреобразные, размер частиц мякоти — не более 1,2 мм);
- дробленые (размер частиц мякоти — от 1,2 до 5 мм).

4.2 Консервы могут быть изготовлены из одного наименования фруктов (однокомпонентные) или из смеси нескольких наименований (многокомпонентные).

4.3 Ассортимент однокомпонентных консервов:

из абрикосов,
из айвы,
из алычи,
из бананов,
из барбариса,
из брусники,
из винограда,
из вишни,
из голубики,
из груш,
из гуавы (гуайявы),

[1)] Действует ГОСТ 31782—2012.

[2)] Действует ГОСТ 33953—2016.

[3)] Действует ГОСТ 31904—2012.

[4)] Действует ГОСТ 32164—2013.

[5)] Действует ГОСТ 32161—2013.

[6)] Действует ГОСТ 32163—2013.

из ежевики,
из жимолости,
из земляники (клубники),
из инжира,
из ирги,
из калины,
из киви,
из кизила,
из клюквы,
из крыжовника,
из лимонов,
из малины,
из морошки,
из облепихи,
из персиков,
из рябины красной,
из рябины черноплодной (аронии),
из слив,
из смородины красной (белой, желтой),
из смородины черной,
из терна,
из ткемали,
из фейхоа,
из хурмы,
из черешни,
из черемухи,
из черники,
из шелковицы,
из яблок.

4.4 Консервы многокомпонентные изготавливают из смеси двух и более видов фруктов в различных сочетаниях.

5 Общие технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре на консервы конкретных видов и наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: - протертые - дробленые	 Однородная масса протертых фруктов в виде пюре. Масса дробленых фруктов с размером частиц не более 5 мм. Допускается наличие: - единичных семян, волосков (для земляники), частиц кожицы; - твердых камедистых включений (для груш и айвы)
Вкус и запах	Натуральные, свойственные фруктам, из которых изготовлены консервы. Посторонние привкус и запах не допускаются

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Свойственный цвету фруктов, из которых изготовлен продукт. Допускается наличие: - незначительного потемнения поверхностного слоя консервов; - оранжевого кольца в верхнем слое консервов, изготовленных из облепихи; - допускается бурый оттенок для консервов из малины, земляники, кизила, черешни, вишни
Консистенция	При выкладывании на ровную поверхность должна образовываться холмистая или слегка растекающаяся масса

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ в зависимости от вида консервов, %	11,0—60,0
Массовая доля фруктовой части, %, не менее	50,0
pH, не выше	4,4
Наличие примесей растительного происхождения	Не допускается
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- для консервов из дикорастущих ягод	0,03
- для остальных	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
Примечание — Массовую долю фруктовой части в консервах определяют исходя из рецептурной закладки.	

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов в консервах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов используют следующее сырье:
- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айва свежая по ГОСТ 21715;
- алыча крупноплодная свежая по ГОСТ 21920;
- алыча мелкоплодная свежая (ткемали) по ГОСТ 21405;
- бананы свежие по ГОСТ Р 51603;
- барбарис свежий;
- брусника свежая по ГОСТ 20450;
- виноград свежий по ГОСТ Р 53023;
- вишня свежая по ГОСТ 21921;
- гуава (гуайява) свежая;
- голубика свежая;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;
- груши сибирские свежие;
- ежевика свежая;
- жердели свежие;
- жимолость свежая;
- земляника (клубника) свежая по ГОСТ Р 53884;

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

- инжир свежий;
- ирга свежая;
- калина свежая;
- киви свежие;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюква свежая по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- малина свежая;
- морошка свежая;
- облепиха свежая;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- рябина обыкновенная свежая;
- рябина черноплодная свежая;
- сливы свежие по ГОСТ 21920;
- смородина красная (белая, желтая) свежая;
- смородина черная свежая по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- фейхоа;
- хурма свежая;
- черешня свежая по ГОСТ 21922;
- черемуха свежая;
- черника свежая;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- яблоки дикорастущие свежие;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ Р 53956;
- пюре — полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом по [3];
- пюре и пульпа — полуфабрикаты плодово-ягодные быстрозамороженные;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- кислота лимонная моногидрат пищевая по ГОСТ 908.

5.3.2 Допускается использование аналогичного отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенного для использования при изготовлении консервов.

5.3.3 Не допускается добавление в консервы подсластителей, красителей, загустителей, ароматизаторов и любых иных добавок, кроме указанных в данном разделе.

5.3.4 Сырье, используемое в производстве консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

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.

5.4.1.2 Рекомендуемые потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов приведены в приложении А.

Допускается применение любой тары и укупорочных средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4.1.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке тары с продуктом, с учетом допустимых отклонений. Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ Р 53959, ГОСТ 8.579.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативным документам федеральных органов исполнительной власти [1]—[4].

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ Р 51074.

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 к применению в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Консервы принимают партиями. Партией считают любое количество консервов одного наименования, в однородной упаковке, с одной массой нетто, изготовленных за одну дату и смену, предназначенных к одновременной сдаче-приемке.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей (за исключением минеральных примесей), массы нетто упаковочной единицы, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

Контроль минеральных примесей осуществляют при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина и радионуклидов в консервах осуществляют с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

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

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 ГОСТ Р 54015.

7.2 Определение органолептических показателей (см. таблицу 1) и массы нетто одной упаковочной единицы — по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. таблицу 2) проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562;
- показателя pH — по ГОСТ 26188;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение показателей безопасности (см. 5.2.3) проводят:

- массовой доли токсичных элементов:
    - свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
    - мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
    - кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
    - ртути — по ГОСТ 26927, [6];
- массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710;
- микотоксина патулина — по ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440, ГОСТ 28038;
- содержания радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

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

7.6 Микробиологические анализы (см. 5.2.4) для подтверждения промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.7 Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

8 Транспортирование и хранение

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

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 Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

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

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины типа I вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2;
- в стеклянные банки типа III вместимостью не более 1,0 дм^3, под винтовую укупорку или импортные с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2, разрешенных к применению в пищевой промышленности;
- в термоформованную тару из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 25250;
- в полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3, в том числе на основе алюминиевой фольги.

Допускается фасование консервов в стеклянные банки вместимостью более 1,0 дм^3, а также в другие виды тары, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками, разрешенными к применению в пищевой промышленности;
- с венчиком горловины типа III — крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или импортными с техническими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

А.3 Тару из полимерных материалов герметично укупоривают способом термосваривания шва, или колпачками, 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)

Условия хранения и сроки годности консервов

Б.1 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %, — не более 24 мес со дня изготовления.

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 28.05.2010 № 299[1)]

[3] Федеральный закон от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

[4] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[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 21.07.1992

[6] МУ 5178—90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[1)] Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 664.859:006.354 ОКС 67.080.10

Ключевые слова: консервы, качество, безопасность, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, технические требования, сырье, сроки годности

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

Сдано в набор 28.10.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00.

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.

gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru