ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54648— 2011

Консервы

ТОМАТЫ В ЗАЛИВКЕ

Общие 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. № 797-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 Классификация . . . 3
5 Технические требования . . . 3
6 Правила приемки . . . 6
7 Методы анализа . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . 7
Приложение А (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г томатов в заливке . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания томатов в заливке . . . 9
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности томатов в заливке . . . 10
Библиография . . . 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

ТОМАТЫ В ЗАЛИВКЕ

Общие технические условия

Canned foods. Tomatoes in brine. General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из цельноплодных томатов с кожицей или без кожицы, залитых томатным соком или томатной заливкой с добавлением или без добавления поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты или раствором поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты, с добавлением или без добавления зелени пряных растений, чеснока, пряностей (далее — томаты в заливке).

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.

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 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1725 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия[1)]

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 10444.14 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 14260 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 25555.0 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности[2)]

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

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

[1)] Действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

[2)] Действует ГОСТ ISO 750—2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности».

Издание официальное

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

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

ГОСТ 26323 Продукты переработки фруктов 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 фруктов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. 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 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28562 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ[1)]

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. 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 пищевая. Общие технические условия

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

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

ГОСТ Р 52101[4)] Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52174 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа[5)]

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

ГОСТ Р 53959[6)] Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[1)] Действует ГОСТ ISO 2173—2013 «Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ».

[2)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[3)] Действует ГОСТ 31628—2012.

[4)] Действует ГОСТ 32097—2013.

[5)] Действует ГОСТ 34150—2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

[6)] Действует ГОСТ 13799—2016.

ГОСТ Р 54004[1)] Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
ГОСТ Р 54015[2)] Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
ГОСТ Р 54016[3)] Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ Р 54017[4)] Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
ГОСТ Р 54678[5)] 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, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **томатная заливка:** Жидкая масса, полученная путем восстановления концентрированных томатных продуктов с добавлением или без добавления поваренной соли, лимонной и/или уксусной кислоты, зелени пряных растений, чеснока, пряностей.

4 Классификация

4.1 В зависимости от предварительной технологической обработки томаты в заливке изготавливают следующих наименований:

- томаты неочищенные в томатной заливке;
- томаты неочищенные в томатном соке;
- томаты очищенные в томатной заливке;
- томаты очищенные в томатном соке;
- томаты с зеленью в заливке.

4.2 В зависимости от показателей качества и размера томаты в заливке изготавливают категории «Экстра» (томаты очищенные или неочищенные, изготовленные из свежих томатов, залитых томатным соком прямого отжима или заливкой) и без обозначения категории.

5 Технические требования

5.1 Томаты в заливке изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологическая инструкция и рецептуры) с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[6)].

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям томатов в заливке приведены в таблице 1.

---

1) Действует ГОСТ 31904—2012.

2) Действует ГОСТ 32164—2013.

3) Действует ГОСТ 32161—2013.

4) Действует ГОСТ 32163—2013.

5) Действует ГОСТ 3343—2017.

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

Таблица

Наименование показателя	Характеристика					
	Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты с зеленью в заливке	
	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории
Внешний вид	Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости					
	с кожицей, с зеленью или без зелени в томатной заливке или соке		очищенные, с зеленью или без зелени в томатной заливке или соке		с кожицей, с зеленью, с чесноком, пряностями в кислотно-солевой заливке	
	Допускается наличие:					
	плодов томатов с треснувшей, но не сползшей кожицей, без потери плаценты, % общего количества плодов, не более:		кожицы на поверхности плодов удельной площадью $см^2$/100 г, не более:		плодов томатов с треснувшей, но не сползшей кожицей, % общего количества плодов, не более:	
	30	Не нормируется	0,5	1,0	30	Не нормируется
Внешний вид	Деформированных плодов, % общего количества плодов, не более:		Частично разорванных томатов без отваливающейся мякоти, % общего количества плодов, не более:		Деформированных плодов, % общего количества плодов, не более	
	15 единичных семян в томатной заливке или соке	Не нормируется количество семян в томатной заливке или соке	15 единичных семян в томатной заливке или соке	Не нормируется количество семян в томатной заливке или соке	15 единичных семян и незначительное количество взвешенных частиц мякоти (для красных томатов) в заливке	Не нормируется количество семян и незначительное количество взвешенных частиц мякоти в заливке
	Допускается в упаковочной единице отклонение линейных размеров плодов по наибольшему измерению, мм					
	± 10	Не нормируется	± 10	Не нормируется	± 10	Не нормируется
Консистенция	Мягкая, характерная для стерилизованных томатов					
Вкус и запах	Свойственные стерилизованным томатам, с ароматом зелени или без него, для консервов с добавлением поваренной соли — солоноватый вкус				Слабокислый с солоноватым привкусом, с хорошо выраженным ароматом пряностей	
	Не допускаются посторонние привкус и запах					
Цвет	Однородный, характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный				Однородный, характерный для красных, розовых или бурых томатов, и желтый — для желтоплодных томатов	
	Допускаются:					
	плоды с прозеленью у плодоножки площадью не более 1 $см^2$, % общего количества плодов, не более:		—		плоды с прозеленью у плодоножки (для красноплодных томатов) площадью не более 1 $см^2$, % общего количества плодов, не более:	
	15	30			15	30
			Отклонение от основного цвета плодов, % общего количества плодов, не более:			
			5	15 (в том числе с желто-зелеными пятнами)	10	15
	Заливка — красная или оранжево-красная, характерная для зрелых томатов				Жидкость с желтоватым оттенком	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя					
	Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты с зеленью в заливке	
	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории
Линейный размер плодов в наибольшем измерении, мм, не более	60					
Массовая доля плодов томатов, %, не менее	50	45	50	45	50	45
Массовая доля зелени пряных растений и пряностей (для консервов с добавлением зелени), %, не менее	2					2,5
Массовая доля хлоридов (для консервов с добавлением поваренной соли), %, не более	1,5					2,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на добавленную уксусную или лимонную кислоту), %, не более	0,6					
Массовая доля растворимых сухих веществ в томатной заливке, %, не менее (за вычетом хлорида)	4,5	4,0	4,5	4,0	—	
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,005					
Примеси растительного происхождения	Не допускаются				—	
Посторонние примеси	То же					

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

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления томатов в заливке используют следующие виды сырья и материалов:

- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- сок томатный прямого отжима;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ Р 54678;
- зелень хрена свежую;
- зелень пряных растений: петрушки, укропа, сельдерея — свежую, быстрозамороженную или консервированную поваренной солью;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977 или эфирное масло чеснока;
- корни хрена;
- лавровый лист по ГОСТ 17594;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;

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

- плоды перца стручкового свежего;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- кислоту уксусную лесохимическую по ГОСТ 6968;
- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ Р 52101;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кальций хлористый кристаллический;
- воду питьевую по [3], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями.

Томаты в заливке фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

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

5.4.2 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.

5.4.3 Рекомендуемые потребительская тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания томатов в заливке и транспортная тара приведены в приложении Б.

5.4.4 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, ГОСТ Р 53959.

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 В непосредственной близости от наименования указывают категорию (при ее наличии).

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

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Томаты в заливке принимают партиями. Партией считают любое количество томатов в заливке одного вида и наименования, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.3 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии томатов в заливке.

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

6.5 Микробиологический контроль качества томатов в заливке проводят в соответствии с требованиями [4].

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. 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):

- массовой доли томатов — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально.

7.4 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.

7.5 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.6 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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

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

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

7.11 Содержание плесеней по Говарду — по ГОСТ 10444.14.

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

8 Транспортирование и хранение

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

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г томатов в заливке

А.1 Пищевая ценность 100 г томатов в заливке приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке	4,0	16,0
Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке	4,2	16,8
Томаты с зеленью в заливке	1,7	6,8

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания томатов в заливке

Б.1 Томаты в заливке фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- в металлические банки с двойным лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5981 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены.

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 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 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание томатов в заливке в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную для этих целей в установленном порядке.

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности томатов в заливке

Условия хранения и сроки годности, в течение которых томаты в заливке 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 с лаковым покрытием (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.

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

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

[4] 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.

УДК 664.841:635.64:006.354 ОКС 67.080.20

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

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

Сдано в набор 29.10.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.

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