МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32063—
2013**

КЕТЧУПЫ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 328-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32063—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Изменением № 1 (ИУС № 8—2019)

7 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52141—2003[1)]

[1)] Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июня 2013 г. № 328-ст ГОСТ Р 52141—2003 отменен с 15 февраля 2015 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации 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 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания кетчупов 9
Приложение Б (рекомендуемое) Условия хранения и срок годности кетчупов 10
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЕТЧУПЫ

Общие технические условия

Ketchups. General specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кетчупы, представляющие собой соусы, изготовленные из свежих томатов или томатных продуктов с добавлением соли, сахара (или сахарозаменителей), пряностей и пряноароматических растений, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, грибов, орехов, растительного масла, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, красителей, пищевых ароматизаторов, вкусоароматических препаратов; консервантов (для нестерилизованной продукции), предназначенные для реализации в розничной торговой сети и использования в сети общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 ISO 750 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ ISO 2173 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие 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 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10117.2 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры[2)]

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

[2)] Действует ГОСТ 32129—2013 «Бутылки стеклянные. Венчики горловин. Типы и размеры. Часть 1. Венчики типа КПМ-30».

Издание официальное

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13799 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 13908[2)] Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16831 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16832 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 16835 Ядра орехов фундука. Технические условия[3)]

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

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

ГОСТ 21920 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 22371 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия[4)]

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

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26181 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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

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

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 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 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ 28467 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

[2)] Действует ГОСТ 34325—2017.

[3)] Действует ГОСТ 32287—2013 (UNECE STANDARD ODP-04:2010) «Ядра орехов лещины. Технические условия».

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54681—2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия».

ГОСТ 30669 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

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

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31784 Арахис. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32102 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32283 Алыча свежая. Технические условия

ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33318 Грибы сушеные. Технические условия

ГОСТ 33332 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33540 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34269 Перец стручковый острый свежий. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **кетчупы:** Соусы на основе томатов и/или томатных продуктов с добавлением соли, сахара (или сахарозаменителей), пряностей и пряноароматических растений, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, грибов, орехов, растительного масла, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, красителей, пищевых ароматизаторов, вкусоароматических препаратов и консервантов.

3.2 **категория:** Показатель, характеризующий количество томатных продуктов в кетчупе, содержание загустителей, красителей и ароматизаторов, вкусоароматических препаратов (или их отсутствие).

3.3 **томатные продукты:** Продукты, полученные при переработке свежих томатов: томаты резаные (дробленые), томатное пюре, томатная паста.

4 Классификация

4.1 Кетчупы по способу производства подразделяют на:

- стерилизованные (пастеризованные), в т. ч. способом горячего розлива в герметично укупориваемую упаковку (консервы);
- нестерилизованные (с консервантом).

4.2 По составу кетчупы подразделяют на четыре категории: «Экстра», высшая, первая и вторая.

Кетчупы категории «Экстра» изготавливают из свежих томатов или томатных продуктов, соли, сахара, пряноароматических компонентов, с добавлением или без добавления грибов, орехов, растительного масла.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, — не менее 12 %[1)] (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 25 %).

Кетчупы высшей категории изготавливают из свежих томатов или томатных продуктов, соли, сахара (или сахарозаменителей), пряноароматических компонентов с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных ингредиентов, вкусоароматических препаратов, грибов, орехов, растительного масла, пищевых кислот.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатопродуктами, в кетчупе высшей категории изготовленном:

- без добавления фруктовых и овощных ингредиентов — не менее 9 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 23 %);
- с добавлением фруктовых и овощных ингредиентов — не менее 7 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 20 %).

Кетчупы первой категории изготавливают из томатов или томатных продуктов, соли, сахара (или сахарозаменителей), пряноароматических компонентов с добавлением или без добавления фруктовых и овощных ингредиентов, орехов, грибов, растительного масла, пищевых кислот, ароматизаторов, вкусоароматических препаратов, красителей, загустителей, стабилизаторов.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, — не менее 6 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 18 %).

Кетчупы второй категории изготавливают из концентрированных томатных продуктов, соли, сахара (или сахарозаменителей), пряноароматических компонентов, пищевых кислот с добавлением или без добавления фруктовых и овощных ингредиентов, ароматизаторов, вкусоароматических препаратов, красителей, загустителей, стабилизаторов.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, — не менее 4,5 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 14 %).

5 Технические требования

5.1 Кетчупы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям для кетчупов конкретных наименований, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Требования, изложенные в нормативных документах на кетчупы конкретных наименований, должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям кетчупов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Густая масса с наличием кусочков томатов, овощей, фруктов, орехов, грибов, пряностей или без них
Вкус и запах	Острый, сладкий или кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов и использованных ингредиентов. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	От красного до красно-коричневого, однородный по всей массе Допускается незначительное потемнение верхнего слоя Допускается слабо-коричневый оттенок

[1)] Расчетное значение — по рецептуре.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ с учетом добавленной соли, %, не менее, для кетчупов категорий:	
- «Экстра»	25,0
- высшей без добавления фруктовых и овощных ингредиентов	23,0
- высшей с добавлением фруктовых и овощных ингредиентов	20,0
- первой	18,0
- второй	14,0
Массовая доля титруемых кислот, %, в пересчете на:	
- лимонную кислоту для кетчупов категории «Экстра»	0,7—1,2
- уксусную кислоту для кетчупов высшей, первой и второй категории	0,5—1,8
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Массовую долю сорбиновой и бензойной кислот определяют в нестерилизованных кетчупах, изготовленных с применением этих кислот или их солей или при использовании полуфабрикатов с этими консервантами.

2 При одновременном применении сорбиновой и бензойной кислот или их солей общая массовая доля консервантов не должна превышать 0,1 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.2.3 Требования безопасности (содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина, радионуклидов) кетчупов должны соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели безопасности кетчупов должны соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления кетчупов применяют следующие сырье:

- томаты свежие;
- томаты быстрозамороженные;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- продукты томатные консервированные, в том числе асептического хранения;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- морковь свежую по ГОСТ 33540;
- алычу свежую по ГОСТ 21920 и ГОСТ 32283;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- овощи сушеные;
- пюре из стручкового горького перца;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий сушеный;
- перец быстрозамороженный;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 34269;
- перец стручковый горький свежий;
- каперсы консервированные;
- оливки соленые, консервированные;

- грибы свежие;
- грибы соленые, маринованные и отварные;
- грибы сушеные по ГОСТ 33318;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- арахис по ГОСТ 31784;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- соки концентрированные по ГОСТ 32102;
- зелень пряных растений свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированную поваренной солью;
- овощи соленые, маринованные;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- пюре плодовое, консервированное сорбиновой кислотой;
- пюре фруктовое по ГОСТ 22371 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полуфабрикаты фруктовые и овощные для промышленного использования;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
- уксус столовый 6—9 %-ный;
- уксус натуральный;
- пряности и их смеси;
- кислоту сорбиновую;
- сорбат калия;
- натрий бензойнокислый;
- эфирные масла пряных растений, чеснока;
- экстракты пряных растений, чеснока (в том числе CO_2);
- соль пищевую не ниже первого сорта;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- порошок горчичный;
- сахарозаменители: фруктозу, глюкозно-фруктозный сироп, высокофруктозный сироп;
- крахмал модифицированный;
- стабилизаторы консистенции;
- красители пищевые;
- ароматизаторы пищевые;
- воду питьевую.

Допускается использование других видов сырья, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для изготовления кетчупов по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.4 Упаковка

5.4.1 Кетчупы фасуют в потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская и транспортная упаковка 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 и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания кетчупов приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579.

Отклонение содержимого упаковочной единицы кетчупа от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

5.4.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки, в том числе указанных в договоре на поставку, обеспечивающих при контакте с пищевыми продуктами сохранение целостности, качества и безопасности кетчупов в период транспортирования, хранения и реализации, при условии соблюдения нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

- манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно» — по ГОСТ 14192.

Пример записи: Кетчуп «Пряный» категории «Экстра» ГОСТ.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Кетчупы принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Качество кетчупов по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

В спорных случаях при оценке органолептических показателей проверку наличия красителей и идентификацию ароматизаторов, указанных на потребительской упаковке, проводят по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, радионуклидов, консервантов и микробиологических показателей нестерилизуемых кетчупов устанавливают в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто кетчупов — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173.

7.4 Определение массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750.

7.3, 7.4 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

7.5 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186.

7.6 Определение минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762, ГОСТ 25555.3.

7.7 Определение содержания бензойной кислоты — по ГОСТ 30669, ГОСТ 28467, ГОСТ 33332.

7.8 Определение содержания сорбиновой кислоты — по ГОСТ 30670, ГОСТ 26181, ГОСТ 33332.

7.6—7.8 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

7.9 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.10 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

7.11 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.12 Посторонние примеси определяют визуально.

7.13 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 33824.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

7.14 Определение промышленной стерильности консервов — по ГОСТ 30425.

7.15 Определение микробиологических показателей нестерилизованных кетчупов — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.17 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

8.2 Срок годности кетчупов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и срок годности, в течение которого кетчупы сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания кетчупов

Кетчупы фасуют:

- в банки стеклянные типа I и III вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бутылки стеклянные типа III вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 10117.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- банки металлические вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 10,0 $дм^3$ по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, вместимостью не более 1,0 $дм^3$.

Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных, разрешенных в пищевой промышленности.

Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения; стеклянные банки, бутылки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт с техническими характеристиками не ниже ГОСТ 25749.

Кетчупы в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку, предусмотренную ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание кетчупов в другую транспортную упаковку, разрешенную в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и срок годности кетчупов

Б.1 Кетчупы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Б.2 Условия хранения и рекомендуемый срок годности, в течение которого кетчупы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованных (пастеризованных):
  в стеклянной упаковке — 2 года,
  в металлической упаковке — 1 год;
  в упаковке из полимерных и комбинированных материалов — 1 год;
- стерилизованных способом горячего розлива — 1 год;
- нестерилизованных:
  в стеклянной упаковке — 1 год,
  в металлической упаковке — 1 год,
  в упаковке из полимерных и комбинированных материалов — 6 мес.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Утвержден Решением ЕЭК от 20.07.2012 г., № 58

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г., № 769

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881

УДК 664.841.8:006.354 МКС С67.080.20

Ключевые слова: кетчупы, категория, общие технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 01.11.2019 Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86 Уч.-изд. л. 1,70.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

МКС 67.080.20

Изменение № 1 ГОСТ 32063—2013 Кетчупы. Общие технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 119-П от 24.05.2019)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 14574

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: BY, KG, RU, TJ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 2. Исключить ссылку: «ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия»;

заменить ссылки:

«ГОСТ 1129—93* на ГОСТ 1129—2013, ГОСТ 3343—89 на ГОСТ 3343—2017, ГОСТ 27572—87 на ГОСТ 27572—2017, ГОСТ 28038—89 на ГОСТ 28038—2013»;

исключить сноску:

«_____

* С 1 июля 2014 г. действует ГОСТ 1129—2013»;

«ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» на «ГОСТ 33540—2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия»;

«ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия» на «ГОСТ 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия»;

«ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей» на «ГОСТ 8756.1—2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема»;

«ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары» на «ГОСТ 8756.18—2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки»;

«ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»;

«ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» на «ГОСТ 13799—2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»;

«ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия» на «ГОСТ 34269—2017 Перец стручковый острый свежий. Технические условия»;

«ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках» на «ГОСТ 31784—2012 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия»;

«ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия» на «ГОСТ 32283—2013 Алыча свежая. Технические условия»;

«ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия» на «ГОСТ 21920—2015 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия»;

«ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности» на «ГОСТ ISO 750—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности»;

«ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб» на «ГОСТ 26313—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб»;

«ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671—2014 Продукты переработ-

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2019—10—01.

ки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов»;

«ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия», «ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия» на «ГОСТ 32896—2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия»;

«ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ» на «ГОСТ ISO 2173—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ»;

«ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий» на «ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»;

«ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия» на «ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ ISO 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей»;

«ГОСТ 13830—97* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия»;

дополнить сноской — *:

«_____

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»;

«ГОСТ 33318—2015 Грибы сушеные. Технические условия»;

«ГОСТ 33332—2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»;

ссылку на ГОСТ 22371—77 дополнить знаком сноски: *;

дополнить сноской — *:

«_____

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54681—2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»;

для ГОСТ 61—75 наименование дополнить словом (в начале наименования): «Реактивы.»;

ГОСТ 5717.2—2003. Наименование. Заменить слова: «Технические условия» на «Основные параметры и размеры»;

ГОСТ 10444.15—94, ГОСТ 26927—86. Наименование. Заменить слово: «Метод» на «Методы»;

ГОСТ 32102—2013. Наименование. Заменить слова: «Технические условия» на «Общие технические условия».

Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Первый абзац изложить в новой редакции:

«Массовая доля растворимых сухих веществ с учетом добавленной соли, %, не менее, для кетчупов категорий:

- «Экстра»
- высшей без добавления фруктовых и овощных ингредиентов
- высшей с добавлением фруктовых и овощных ингредиентов
- первой
- второй».

Пункт 5.3.1. Восьмое перечисление. Заменить ссылку: «по ГОСТ 1721» на «по ГОСТ 33540»;

девятое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 21405» на «ГОСТ 32283»;

восемнадцатое перечисление. Заменить ссылку: «по ГОСТ 14260» на «по ГОСТ 34269»;

двадцать четвертое перечисление. После слова «сушеные» дополнить ссылкой: «по ГОСТ 33318»;

двадцать восьмое перечисление. Заменить ссылку: «по ГОСТ 17111» на «по ГОСТ 31784»;

двадцать девятое перечисление — исключить;

тридцатое перечисление изложить в новой редакции:

«- фрукты сушеные по ГОСТ 32896»;

тридцать восьмое перечисление изложить в новой редакции:

«- пюре фруктовое по ГОСТ 22371 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт»;

пятьдесят третье перечисление. Исключить слово: «поваренную»;

пятьдесят четвертое перечисление. Заменить ссылку: «по ГОСТ 31895» на «по ГОСТ 33222».

Пункт 7.3. Заменить ссылку: «по ГОСТ 28562» на «по ГОСТ ISO 2173».

Пункт 7.4. Заменить ссылку: «по ГОСТ 25555.0» на «по ГОСТ ISO 750».

Пункт 7.6 перед ссылкой «ГОСТ 25555.3» дополнить ссылкой: «ГОСТ ISO 762».

Пункт 7.7 дополнить ссылкой: «ГОСТ 33332».

Пункт 7.8 дополнить ссылкой: «ГОСТ 33332».

Пункт 7.13. Исключить ссылки: «ГОСТ 26931,» и «ГОСТ 26934,»;

дополнить ссылкой: «ГОСТ 33824».

(ИУС № 8 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru