МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
17472—
2013**

Консервы

ГОЛУБЦЫ ИЛИ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

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 РАЗРАБОТАН 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 27 июня 2013 г. № 57-П)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1696-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 17472—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 17472—72

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 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 2
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов 6
Приложение Б (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов 7
Приложение В (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов 7
Библиография 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ГОЛУБЦЫ ИЛИ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

Технические условия

Canned foods. Cabbage or peper, stuffed with meat and rice. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из сладкого перца или капустных листьев, фаршированных смесью мяса, риса, овощей, пряностей и зелени, залитой томатным соусом (далее — консервы), предназначенные для реализации в розничной торговле 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 779 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия[1)]

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3858 Капуста квашеная. Технические условия[2)]

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

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

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

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 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 13908 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

[1)] Действует ГОСТ 34120—2017.

[2)] Действует ГОСТ 34220—2017.

Издание официальное

ГОСТ 25749 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия

ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

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

ГОСТ 26313 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, 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 плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод 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. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. 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 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **овощные консервы:** Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес.

4 Классификация

В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают следующих наименований:
- голубцы, фаршированные мясом и рисом;
- перец, фаршированный мясом и рисом;
- голубцы, фаршированные мясом и рисом, «Домашние»;
- перец, фаршированный мясом и рисом, «Домашний».

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	У голубцов листья капусты целые, заполненные фаршем без комков, аккуратно завернутые. Плоды перца целые, без разрывов, заполненные фаршем без комков, в соусе. Допускаются разрывы на перце в местах фарширования, не превышающие одной трети длины плода, при условии сохранения его формы
Вкус и запах	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкус и запах
Консистенция	Капустные листья и перец мягкие, но не разваренные. Мясной фарш сочный, не жесткий. Рисовая крупа не разваренная, хорошо перемешанная с мясным фаршем
Цвет	Свойственный одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Капустные листья — кремового цвета, перец сладкий — однородный по окраске или различной окраски в одной банке. Соус оранжево-красный

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Количество голубцов или перца, шт., не менее	2
Массовая доля белка, %, не менее:	
- для голубцов, фаршированных мясом и рисом	3,0
- для перца, фаршированного мясом и рисом	3,0
- для голубцов, фаршированных мясом и рисом, «Домашних»	2,5
- для перца, фаршированного мясом и рисом, «Домашнего»	2,5
Массовая доля жира, %, не менее:	
- для голубцов, фаршированных мясом и рисом	8,0
- для перца, фаршированного мясом и рисом	6,0
- для голубцов, фаршированных мясом и рисом, «Домашних»	10,0
- для перца, фаршированного мясом и рисом, «Домашнего»	10,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0—1,5

5.2.3 Требования к содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А, соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину первой и второй категории в охлажденном или замороженном состоянии по ГОСТ 779 и полученную при ее разделке жилованную говядину с содержанием жировой и соединительной ткани не более 20 %;
- говядину в полутушах и четвертинах;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %;
- свинину в тушах и полутушах;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %;
- мясо птицы кусковое бескостное (куриное);
- мясо птицы механической обвалки;
- блоки замороженные из мяса птицы механической обвалки;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту квашеную цельнокочанную по ГОСТ 3858;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий ферментированный;
- перец сладкий быстрозамороженный;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- корень петрушки, сельдерея, пастернака;
- зелень петрушки свежую;
- зелень мяты;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292 высшего и первого сортов;
- жир свиной топленый по ГОСТ 25292;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- муку пшеничную не ниже 1-го сорта;
- сахар по ГОСТ 33222;
- соль поваренную пищевую не ниже 1-го сорта;
- перец черный молотый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
- масла пряностей эфирные;
- воду питьевую.

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

Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

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

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства, предназначенные для применения в пищевой промышленности, должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих 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 продукции 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 консервов от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

5.4.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки при условии соблюдения нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для материалов, используемых в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения сохранения целостности, качества и безопасности консервов в период транспортирования, хранения и реализации.

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 Пищевая ценность — в соответствии с приложением Б.

5.5.3 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

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

Примеры записи наименований консервов:
Голубцы, фаршированные мясом и рисом.
Перец, фаршированный мясом и рисом, «Домашний».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Консервы 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 консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме минеральных примесей), массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, минеральных примесей устанавливают в программе производственного контроля.

6.4 Контроль показателей безопасности консервов проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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.

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

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

7.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183.

7.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.6 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927;

- олова — по ГОСТ 26935.

7.8 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.9 Определение промышленной стерильности консервов — по ГОСТ 30425.

7.10 Посторонние примеси определяют визуально.

7.11 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

7.12 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Срок годности устанавливает изготовитель, рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

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

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки типов I и III вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлические банки 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 1,0 дм^3 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм^3.

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

А.2 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.

Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием, запайкой покровными материалами.

Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку, предусмотренную нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности консервов

Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:
- в стеклянной упаковке — три года;
- в металлической упаковке с эмалевым покрытием — три года;
- в металлической упаковке с лаковым покрытием — два года;
- в упаковке из полимерных материалов — один год;
- в упаковке из комбинированных материалов — два года.

Приложение В
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

В.1 Пищевая ценность 100 г консервов приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
Голубцы, фаршированные мясом и рисом	6,0	9,0	9,5	140,0/600,0
Перец, фаршированный мясом и рисом	6,0	9,0	9,0	140,0/590,0
Голубцы, фаршированные мясом и рисом, «Домашние»	5,0	13,0	7,0	165,0/690,0
Перец, фаршированный мясом и рисом, «Домашний»	5,0	13,0	7,0	165,0/690,0

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.841.8:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, голубцы или перец, фаршированные мясом и рисом, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 22.11.2019. Подписано в печать 28.11.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40 Уч.-изд. л. 0,91.
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.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru