МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 18224— 2013**

# Консервы

# ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

## 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 |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1621-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18224—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18224—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, 2015, 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 . . . . . 3
5 Технические требования . . . . . 3
6 Правила приемки . . . . . 6
7 Методы испытаний . . . . . 7
8 Транспортирование и хранение . . . . . 7
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов . . . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов . . . . 9
Приложение В (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов . . . . . 10
Библиография . . . . . 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**Консервы**

# ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

**Технические условия**

Canned food. Second dinner dishes. Specifications

**Дата введения — 2015—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вторые обеденные блюда (далее — консервы), изготовленные из свежих, соленых или квашеных овощей со свиным жиром или растительным маслом, с добавлением или без добавления копченостей, мяса, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатопродуктов, соли, сахара, пряностей, 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 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 ISO 973 Примеси. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3343 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 6014 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6968 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7758 Фасоль продовольственная. 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. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

**Издание официальное**

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 13799 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16594[1)] Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия

ГОСТ 17109 Соя. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие 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 фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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. 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[2)]

ГОСТ 29270 Продукты переработки фруктов 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 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31777 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34220 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ 34325 Перец сладкий свежий. Технические условия

---

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55796—2013.

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 7540—2008 «Паприка молотая порошкообразная. 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 применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **овощные (грибные) консервы:** Продукты переработки овощей (грибов) в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес в зависимости от ассортимента.

3.2 **вторые овощные (грибные) обеденные блюда:** Овощные (грибные) консервы, изготовленные из целых, измельченных, нарезанных или протертых овощей (грибов) или смесей овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов.

## 4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья вторые обеденные блюда изготавливают следующих наименований:

- солянка из свежей капусты;
- солянка из квашеной капусты;
- солянка из свежей капусты с грибами;
- солянка из квашеной капусты с грибами;
- солянка из свежей капусты со свиными копченостями;
- солянка из квашеной капусты со свиными копченостями;
- капуста квашеная со свининой (мульгикапсад);
- капуста свежая с грибами;
- капуста тушеная;
- капуста квашеная тушеная;
- овощи с фасолью и мясом;
- овощи с соевыми бобами и мясом;
- маринад овощной с томатом;
- закуска овощная с томатом;
- картофель тушеный с грибами;
- грибы тушеные;
- закуска охотничья.

## 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 | В зависимости от рецептуры — смесь овощей, нарезанных в виде кубиков, брусочков, лапши, стружки, соломки:<br>- с мясом, копченостями или грибами, нарезанными кусочками разнообразной формы;<br>- бобами, крупой или без них.<br>Грибы одного вида кусочками неправильной формы размером в наибольшем линейном измерении не более 20 мм.<br>Допускается наличие единичных кусочков грибов с размером наибольшей стороны до 25 мм.<br>Зерна бобовых, в основной массе однородные по величине и окраске, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.<br>Допускается до 10 % (по счету) бобов других цветов, кроме черного. Крупа не должна образовывать комков |
| Вкус, запах, цвет | Свойственные одноименным блюдам, подвергнутым тепловой кулинарной обработке.<br>Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя готового продукта |
| Консистенция | Капусты, фасоли, соевых бобов, крупы — мягкая, но не разваренная; картофеля, моркови — не жесткая, присущая вареным овощам; грибов — плотная, не разваренная. Мясо сочное, не жесткое, не разваренное.<br>Допускается незначительная разваренность картофеля |

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Массовая доля жира, %, не менее:<br>- для «Солянки из свежей капусты», «Солянки из квашеной капусты», «Капусты квашеной со свининой», «Овощей с фасолью и мясом», «Овощей с соевыми бобами и мясом», «Маринада овощного с томатом», «Закуски овощной с томатом» | 10,0 |
| - «Солянки из свежей капусты с грибами», «Солянки из квашеной капусты с грибами», «Солянки из свежей капусты со свиными копченостями», «Солянки из квашеной капусты со свиными копченостями», «Закуски охотничьей» | 7,0 |
| - «Капусты свежей с грибами», «Капусты свежей тушеной», «Капусты квашеной тушеной», «Картофеля тушеного с грибами», «Грибов тушеных» | 5,0 |
| Массовая доля титруемых кислот в расчете, %, не более:<br>- на яблочную кислоту:<br>для «Солянки из свежей капусты», «Овощей с фасолью и мясом», «Овощей с соевыми бобами и мясом», «Солянки из свежей капусты с грибами», «Солянки из свежей капусты со свиными копченостями», «Закуски охотничьей», «Капусты свежей тушеной», «Картофеля тушеного с грибами», «Грибов тушеных», «Капусты свежей с грибами» | 0,2 |
| «Маринада овощного с томатом», «Закуски овощной с томатом» | 0,4 |
| - молочную кислоту для «Солянки из квашеной капусты», «Капусты квашеной со свининой», «Солянки из квашеной капусты с грибами», «Солянки из квашеной капусты со свиными копченостями», «Капусты квашеной тушеной» | 0,8 |
| Массовая доля хлоридов, % | 1,2—2,0 |
| Массовая доля белка, %, не менее:<br>- для «Овощей с фасолью и мясом», «Овощей с соевыми бобами и мясом» | 3,0 |
| - «Капусты квашеной со свининой» | 1,5 |
| Массовая доля копченостей для «Солянки из свежей капусты со свиными копченостями», «Солянки из квашеной капусты со свиными копченостями», %, не менее | 0,5 |

*Окончание таблицы 2*

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более:<br>- для «Солянки из свежей капусты с грибами», «Солянки из квашеной капусты с грибами», «Капусты свежей с грибами», «Картофеля тушеного с грибами», «Грибов тушеных», «Закуски охотничьей» | 0,03 |
| - остальных | Не допускается |
| Примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой) | Не допускаются |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

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 и соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью

Для изготовления консервов используют следующее сырье:
- капусту свежую белокочанную по ГОСТ 1724 (кроме ранних сортов);
- капусту квашеную (с морковью или без моркови) по ГОСТ 34220;
- огурцы соленые по ГОСТ 34220 не ниже первого сорта;
- томаты соленые по ГОСТ 34220;
- картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- грибы соленые, отварные и маринованные для промпереработки;
- белые коренья (петрушки, сельдерея, пастернака) свежие, сушеные;
- мясо-говядину по ГОСТ 34220;
- мясо-баранину по ГОСТ 31777;
- мясо-свинину по ГОСТ 31476;
- продукты из свинины сырокопченые (корейку, грудинку, рулеты, окорока) по ГОСТ 16594;
- жир свиной топленый по ГОСТ 25292;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- сою по ГОСТ 17109;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГОСТ 26574;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 34325;
- перец сладкий сушеный;
- перец сладкий быстрозамороженный;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- зелень петрушки свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
- сахар по ГОСТ 33222;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;

- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- воду питьевую.

Допускается использование другого сырья, разрешенного к применению в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.4 Упаковка

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

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [4] 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 требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, к материалам, используемым в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения 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 [5] 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:***
***Солянка из свежей капусты.***
***Картофель тушеный с грибами.***

## 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 испытаний

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 титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750.

7.6 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186.

7.7 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

7.8 Определение массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762.

7.9 Определение примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323.

7.10 Определение посторонних примесей — визуально.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олова — по ГОСТ 26935;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Отбор проб для микробиологических анализов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.13 Определение промышленной стерильности консервов — по ГОСТ 30425.

7.14 Определения содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

7.15 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.16 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 консервов устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности приведены в приложении Б.

**Приложение А**
**(рекомендуемое)**

## Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки типа 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 упаковывают 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)**

## Рекомендуемые 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;
- металлической упаковке с эмалевым покрытием — три года;
- металлической упаковке с лаковым покрытием — два года;
- упаковке из полимерных материалов — один год;
- упаковке из комбинированных материалов — два года.

**Приложение В**
**(справочное)**

## Пищевая ценность 100 г консервов

В.1 Пищевая ценность[1)] 100 г консервов приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

| Наименование продукта | Белки, г | Жир, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|---|
| Солянка из свежей капусты | 3,5 | 10,0 | 6,5 | 130,0/540,0 |
| Солянка из квашеной капусты | 3,5 | 10,0 | 6,5 | 130,0/540,0 |
| Солянка из свежей капусты с грибами | 3,5 | 7,0 | 7,0 | 100,0/440,0 |
| Солянка из квашеной капусты с грибами | 3,5 | 7,0 | 7,0 | 100,0/440,0 |
| Солянка из свежей капусты со свиными копченостями | 3,5 | 7,0 | 7,0 | 100,0/440,0 |
| Солянка из квашеной капусты со свиными копченостями | 3,5 | 7,0 | 7,0 | 100,0/440,0 |
| Капуста квашеная со свининой (мульгикапсад) | 4,0 | 10,0 | 7,0 | 130,0/560,0 |
| Капуста свежая с грибами | 3,5 | 5,0 | 4,5 | 75,0/320,0 |
| Капуста тушёная | 1,5 | 7,0 | 7,5 | 100,0/410,0 |
| Капуста квашеная тушеная | 1,0 | 6,0 | 7,0 | 95,0/360,0 |
| Овощи с фасолью и мясом | 4,5 | 10,0 | 7,0 | 140,0/570,0 |
| Овощи с соевыми бобами и мясом | 4,5 | 10,0 | 7,0 | 140,0/570,0 |
| Маринад овощной с томатом | 1,5 | 14,0 | 12,5 | 180,0/760,0 |
| Закуска овощная с томатом | 2,0 | 12,5 | 11,5 | 170,0/690,0 |
| Картофель тушеный с грибами | 4,0 | 5,0 | 10,0 | 100,0/420,0 |
| Грибы тушеные | 3,5 | 5,0 | 6,0 | 85,0/350,0 |
| Закуска охотничья | 3,5 | 7,0 | 6,0 | 100,0/420,0 |

[1)] Показатели пищевой ценности определяет изготовитель консервов аналитическим или расчетным путем.

## 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 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

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

[5] 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, вторые обеденные блюда, технические требования, нормы, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Л.В. Софейчук*

Сдано в набор 06.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. 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

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

**Поправка к ГОСТ 18224—2013 Консервы. Вторые обеденные блюда. Технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|---|---|---|---|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |

(ИУС № 4 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru