МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
18611—
2013**

Консервы

ОВОЩИ РЕЗАНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

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 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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1613-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18611—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18611—73

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 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов 10
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов 11
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов 12
Библиография 12

Поправка к ГОСТ 18611—2013 Консервы. Овощи резаные в томатном соусе. Общие технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ОВОЩИ РЕЗАНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Общие технические условия

Canned food.
Sliced vegetables in tomato sauce.
General specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на резаные овощи в томатном соусе (далее — консервы), изготовленные из нарезанных кружками или кусочками овощей, с добавлением или без добавления смеси обжаренных корнеплодов, риса, с томатным соусом, 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 1128 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

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 1725 Томаты свежие. Технические условия

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 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. 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 13907 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 17594 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

Издание официальное

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 плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия*

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. 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 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ ISO 750 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

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

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

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

* Действует ГОСТ ISO 973—2016.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья и технологии консервы изготавливают следующих наименований:

- баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе;
- кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе;
- баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе;
- кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе;
- баклажаны по-болгарски;
- закуска овощная;
- гогошары в томатном соусе;
- токана овощная;
- перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе;
- баклажаны со сладким перцем в томатном соусе;
- баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе;
- кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе;
- рагу из овощей.

5 Общие 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 Нарезанные овощи должны соответствовать следующим требованиям:

- кабачки и баклажаны — кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10—15 мм или кусочки различной формы с длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении;
- перец сладкий — кусочки разнообразной формы шириной не более 25 мм;
- морковь и белые коренья — лапша с размером граней от 5 до 7 мм;
- морковь для рагу из овощей — кубики или кусочки, размером 10—20 мм в любом измерении;
- лук — кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм;
- чеснок и зелень — кусочки размером не более 5 мм;
- томаты красные — дольки или для мелкоплодных — половинки.

5.2.2 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Характеристика	Наименование показателя			
	Внешний вид	Вкус и запах	Цвет	Консистенция
Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	Кружки баклажанов или кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука, зелени в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается наличие кружков баклажанов и кабачков с выпавшей сердцевиной не более 15 %	Свойственные обжаренным овощам, из которых изготовлены консервы. Не допускаются привкус прогоркшего масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Овощей — свойственный обжаренным овощам. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Кабачки, баклажаны мягкие, но не разваренные. Овощи в фарше плотные, но не жесткие. Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов
Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе	Кружки баклажанов или кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренных в томатном соусе. Допускается наличие кружков баклажанов и кабачков с выпавшей сердцевиной не более 15 %	Свойственные обжаренным овощам, из которых изготовлены консервы. Не допускаются привкус прогоркшего масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Овощей — свойственный обжаренным овощам. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Кабачки, баклажаны мягкие, но не разваренные. Овощи в фарше плотные, но не жесткие. Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов
Гогошары в томатном соусе	Смесь кусочков сладкого перца и лука, обжаренных в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается неравномерная резка овощей	Свойственный обжаренным овощам в томатном соусе с ароматом сладкого перца. Не допускаются привкус прогоркшего масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Перца — красный. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные
Токана овощная	Смесь кусочков сладкого перца, томатов, обжаренных моркови и лука, с рисом, в томатном соусе. Зерна риса не слипшиеся. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается неравномерная резка овощей	Свойственный используемым овощам в томатном соусе с ароматом сладкого перца. Не допускаются привкус прогоркшего масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Рис не разваренный, но не жесткий

Продолжение таблицы 1

Характеристика	Наименование показателя			
	Внешний вид	Вкус и запах	Цвет	Консистенция
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе	Смесь кусочков перца с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука с зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается неравномерная резка овощей	Свойственные овощам в томатном соусе после тепловой обработки. Не допускаются привкус прогоркло го масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Перец однородной или неоднородной окраски. Фарша — свойственный обжаренным корнеплодам и луку. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные
Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе	Кружки или кусочки баклажанов целые, равномерные по толщине, обжаренные, и кусочки сладкого перца в томатном соусе	Свойственные овощам в томатном соусе после тепловой обработки. Не допускаются привкус прогоркло го масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный обжаренным баклажанам. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажанов
Баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе	Кружки баклажанов целые, равномерные по толщине, и лук, обжаренные в томатном соусе	Свойственные используемым овощам в томатном соусе после тепловой обработки. Не допускаются привкус прогоркло го масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный обжаренным овощам. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажанов
Рагу из овощей	Смесь кусочков баклажанов или кабачков, томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта	Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогоркло го масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Рис не разваренный, но не жесткий. Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов
Баклажаны по-болгарски	Кружки или кусочки баклажанов равномерные по толщине, обжаренные, с фаршем из нарезанных томатов, обжаренного лука, чеснока и зелени. Допускается наличие кружков баклажанов с выпавшей сердцевиной не более 15 %	Свойственные обжаренным баклажанам, хорошо выраженные, с ароматом чеснока. Не допускаются привкус прогоркло го масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный обжаренным консервированным овощам	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан

Окончание таблицы 1

Характеристика	Наименование показателя			
	Внешний вид	Вкус и запах	Цвет	Консистенция
Закуска овощная	Кружки или кусочки баклажанов равномерные по толщине, перец сладкий кусочками и лук, обжаренные в томатном соусе. Овощи равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие кружков баклажанов с выпавшей сердцевиной не более 15 %	Свойственные консервированным овощам в томатном соусе. Не допускаются привкус прогоркло го масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный консервированным овощам. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан
Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	Кружки кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука, с зеленью и рисом в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Зерна риса не слипшиеся. Допускается наличие кружков кабачков с выпавшей сердцевиной не более 15 %	Свойственные обжаренным овощам в томатном соусе. Не допускаются привкус прогоркло го масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный обжаренным овощам. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Рис не разваренный, но не жесткий. Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее:	
- для баклажанов по-болгарски	13,0
- баклажанов, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, с луком в томатном соусе	12,0
- баклажанов со сладким перцем в томатном соусе	9,5
- закуски овощной, гогошар в томатном соусе, рагу из овощей	8,0
- кабачков, нарезанных кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	7,0
- кабачков, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, токаны овощной	6,0
- кабачков, нарезанных кружками, в томатном соусе, перца резаного с овощным фаршем в томатном соусе	4,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0—1,8
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не более:	
- для гогошар в томатном соусе	0,6
- баклажанов, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, кабачков, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, в томатном соусе, кабачков, нарезанных кружками, в томатном соусе, баклажанов по-болгарски	0,5
- закуски овощной, перца резаного с овощным фаршем в томатном соусе, баклажан, нарезанных кружками, с луком в томатном соусе, кабачков, нарезанных кружками, с овощами и рисом в томатном соусе, рагу из овощей	0,5
- токаны овощной, баклажанов со сладким перцем в томатном соусе	0,4
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения	Не допускаются

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

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

5.2.6 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей консервов, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в технологических инструкциях и рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:
- баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
- кабачки свежие;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908 или быстрозамороженный;
- томаты красные свежие по ГОСТ 1725;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- полуфабрикаты овощные из обжаренных моркови, белых кореньев и лука;
- зелень (петрушки, сельдерея, укропа) свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- корень петрушки свежий или сушеный;
- корень сельдерея свежий или сушеный;

- корень пастернака свежий или сушеный;
- масло эфирное укропа, петрушки, сельдерея;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- продукты томатные концентрированные, в том числе асептического хранения;
- томаты измельченные или томатная пульпа асептического хранения;
- рис обработанный шлифованный и полированный по ГОСТ 6292;
- мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574;
- сахар по ГОСТ 33222;
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
- перец черный молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- масло подсолнечное рафинированное по [2], ГОСТ 1129;
- масло хлопковое рафинированное по [2], ГОСТ 1128;
- масло салатное хлопковое;
- масло соевое рафинированное по [2], ГОСТ 31760;
- масло эфирное чеснока;
- перец красный молотый горький по ГОСТ 29053 или пюре из стручкового горького перца;
- 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 должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и 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 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:
Баклажаны по-болгарски ГОСТ
Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе, ГОСТ.

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 для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к анализам — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2):

- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3, ГОСТ ISO 762;
- примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение 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.

7.5 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.6 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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

7.9 Промышленная стерильность — по ГОСТ 30425.

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 и условия хранения 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 для контакта с пищевыми продуктами.

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
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

Б.1 Пищевая ценность* 100 г консервов приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность ккал/кДж
Баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	2,0	12,0	8,6	150,0/627,0
Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	1,4	6,0	7,7	90,0/376,0
Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе	2,0	12,0	8,7	150,0/627,0
Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе	1,2	4,0	7,3	70,0/292,0
Баклажаны по-болгарски	2,9	13,0	16,2	193,0/807,0
Закуска овощная	0,7	8,0	3,8	90,0/376,0
Гогошары в томатном соусе	1,0	8,0	6,5	102,0/426,0
Токана овощная	1,0	6,0	20,4	140,0/585,0
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе	0,9	4,0	4,6	58,0/242,0
Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе	0,8	9,5	5,1	109,0/455,0
Баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе	0,9	12,0	6,9	139,0/581,0
Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	0,9	8,0	9,3	113,0/472,0
Рагу из овощей	1,1	8,0	6,7	101,0/422,0

* Показатели пищевой ценности определяет изготовитель консервов аналитическим или расчетным путем.

Приложение В
(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;
- металлической упаковке с лаковым покрытием — два года;
- металлической упаковке с эмалевым покрытием — три года;
- упаковке из полимерных материалов — один год;
- упаковке из комбинированных материалов — два года.

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 664.841:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи резаные в томатном соусе, консервы, общие технические требования, нормы, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 09 11.2019. Подписано в печать 05.12.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
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

Поправка к ГОСТ 18611—2013 Консервы. Овощи резаные в томатном соусе. Общие технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru