НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КЕТЧУПЫ

Общие технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП) по заказу Национального фонда защиты потребителей

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 19 ноября 2003 г. № 322-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на июль 2008 г.)

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Определения 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А Коды ОКП 8
Приложение Б Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания кетчупов 9
Приложение В Рекомендуемые сроки годности кетчупов 9
Приложение Г Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КЕТЧУПЫ

Общие технические условия

Ketchups. General specifications

Дата введения 2004—11—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кетчупы, представляющие собой соусы, изготовленные из свежих томатов или томатных продуктов с добавлением фруктовых и/или овощных полуфабрикатов, различных вкусовых и пряно-ароматических компонентов, загустителей, стабилизаторов, сахарозаменителей, пищевых ароматизаторов и красителей, консервантов или без них, предназначенные для реализации в розничной торговой сети и использования на предприятиях общественного питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, указаны в 5.2.2 (в части массовых долей сорбиновой и бензойной кислот), 5.2.4, 5.2.5, требования к качеству — 5.2.1, 5.2.2, 5.3, к маркировке — 5.5.1.

Коды ОКП указаны в приложении А.

2 Нормативные ссылки*

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 5717—91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

Издание официальное

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 12).

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия

ГОСТ 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28467—90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30669—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ Р 8.579—2001 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукция пищевая и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52052—2003 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и бензойной кислот с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ОСТ 10-33—87 Пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные. Технические условия

3 Определения

В настоящем стандарте использованы следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **кетчупы:** Соусы на основе томатных продуктов с добавлением (в зависимости от категории): соли, сахара, пряностей, приправ, загустителей, сахарозаменителей, красителей, ароматизаторов, консервантов, используемые в качестве приправ (подливок) к различным блюдам.

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

4 Классификация

4.1 Кетчупы по способу производства подразделяют на:

- стерилизованные, в т.ч. способом горячего розлива в герметично укупориваемую тару (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 томатной пасты или пюре с добавлением пряностей и вкусовых ингредиентов. Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, — не менее 12 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 25 %).

Кетчупы высшей категории изготавливают из свежих томатов или томатной пасты или пюре, фруктовых и овощных пюре, загустителей, стабилизаторов, пряностей, с добавлением натуральных и идентичных натуральным ароматизаторов, красителей, вкусовых ингредиентов.

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

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

Кетчупы первой категории изготавливают из концентрированных томатных продуктов, фруктовых и овощных пюре, пряностей или натуральных и идентичных натуральным ароматизаторов, красителей, загустителей, стабилизаторов и вкусовых ингредиентов. 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, фруктовых и овощных пюре, пряностей или натуральных и идентичных натуральным ароматизаторов, загустителей, стабилизаторов, красителей и вкусовых ингредиентов. Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, — не менее 4,5 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 14 %).

* Расчетное значение — по рецептуре.

5 Общие технические требования

5.1 Кетчупы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, протертая масса без наличия семян, частиц кожицы, семенной камеры и грубых кусочков сердцевины с наличием измельченных частиц овощей, зелени, пряностей или без них
Вкус и запах	Острый, 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

5.2.2 По физико-химическим показателям кетчупы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, для кетчупов категорий:		По ГОСТ 28562
- «Экстра»	25,0	
- высшей без добавления фруктовых и овощных пюре	23,0	
- высшей с добавлением фруктовых и овощных пюре	20,0	
- первой	18,0	
- второй	14,0	
Массовая доля 30 % томатной пасты, %, не менее, для кетчупов категорий:		
- «Экстра»	40,0	
- высшей без добавления фруктовых и овощных пюре	30,0	
- высшей с добавлением фруктовых и овощных пюре	23,0	
- первой	20,0	
- второй	15,0	
Массовая доля титруемых кислот в расчете на, %:		По ГОСТ 25555.0
- 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, для кетчупов категорий:		По ГОСТ 26186
- «Экстра» и высшей	3,0	
- первой и второй	2,5	
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181, ГОСТ 30670, ГОСТ Р 52052
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1	По ГОСТ 28467, ГОСТ 30669, ГОСТ Р 52052
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05	По ГОСТ 25555.3

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Посторонние примеси	Не допускаются	Визуально

Примечания

1 Массовую долю томатной пасты контролируют при закладке (при использовании томатной пасты другой концентрации проводят перерасчет по сухим веществам).

2 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.

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

5.2.3 Массовые доли растворимых сухих веществ, титруемых кислот, хлоридов, минеральных примесей устанавливают в технических документах предприятий на кетчупы конкретных наименований.

5.2.4 Содержание в кетчупах токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], других пестицидов, фактически использованных при производстве томатов и другого сырья, — [2].

5.2.5 По микробиологическим показателям кетчупы должны соответствовать:

- стерилизованные (консервы)—требованиям промышленной стерильности для консервов группы Б в соответствии с [1] (индекс 1.6.5.3, приложение 8);
- нестерилизованные—требованиям [1] (индекс 1.6.5.9).

5.3 Требования к сырью

Для изготовления кетчупов применяют следующие сырье и материалы:

- томаты свежие;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- продукты томатные с бензойнокислым натрием по техническому документу;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- овощи сушеные по нормативному или техническому документу;
- пюре из стручкового горького перца по техническому документу;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий сушеный по техническому документу;
- перец быстрозамороженный по техническому документу;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- перец стручковый горький свежий по нормативному или техническому документу;
- каперсы консервированные по техническому документу;
- оливки соленые, консервированные по техническому документу;
- грибы соленые, маринованные по нормативному или техническому документу;
- грибы сушеные по техническому документу;
- зелень пряных растений свежую, быстрозамороженную, сушеную по нормативному или техническому документу;
- зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированную поваренной солью [3];
- овощи соленые, маринованные по нормативному или техническому документу;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- пюре плодовое, консервированное сорбиновой кислотой, по техническому документу;
- пюре плодовое полуфабрикат по ОСТ 10-33;
- полуфабрикаты фруктовые и овощные для промышленного использования по техническому документу;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;

- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- кислоту уксусную по ГОСТ 61;
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
- уксус столовый 6—9 %-ный по техническому документу;
- уксус натуральный по нормативному или техническому документу;
- пряности и их смеси по нормативному или техническому документу;
- кислоту сорбиновую по техническому документу;
- сорбат калия по техническому документу;
- натрий бензойнокислый по техническому документу;
- эфирные масла пряных растений, чеснока по техническому документу;
- экстракты пряных растений, чеснока (в том числе CO_2) по техническому документу;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- порошок горчичный по техническому документу;
- сахарозаменители и подсластители, допущенные уполномоченным органом в установленном порядке;
- крахмал модифицированный по нормативному или техническому документу и другие загустители, допущенные уполномоченным органом в установленном порядке;
- стабилизаторы консистенции, допущенные уполномоченным органом в установленном порядке;
- красители пищевые, допущенные уполномоченным органом в установленном порядке;
- ароматизаторы пищевые, допущенные уполномоченным органом в установленном порядке;
- воду питьевую по [4], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

Допускается использование:

- для изготовления кетчупов высшей, первой и второй категории кетчупа-полуфабриката, заготовленного впрок, по техническому документу;
- других видов отечественного сырья, допущенных уполномоченным органом в установленном порядке;
- импортного сырья, по показателям качества не уступающего сырью отечественного производства и допущенного уполномоченным органом в установленном порядке.

Сырье и материалы, используемые для изготовления кетчупов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1] и [2].

5.4 Упаковка

5.4.1 Кетчупы фасуют в потребительскую тару вместимостью не более 1,0 $дм^3$ и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства должны быть допущены уполномоченным органом в установленном порядке.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны соответствовать требованиям, установленным [5], и должны быть изготовлены из материалов, допущенных уполномоченным органом в установленном порядке.

Допускается по условиям договора фасовать кетчупы в крупную тару вместимостью не более 10,0 $дм^3$.

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания кетчупов (рекомендуемая) приведена в приложении Б.

Допускается использование импортной тары, допущенной уполномоченным органом в установленном порядке.

5.4.2 Масса нетто одной упаковочной единицы должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской тары с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто упаковочной единицы от номинальной массы — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской тары—по ГОСТ 13799.

5.5.1.1 На этикетке или непосредственно на потребительской таре должно быть указано:

- наименование кетчупа;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации,

уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); наименование изготовителя и экспортера может быть написано на иностранном языке;

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав кетчупа;
- пищевая ценность;
- дата изготовления и дата упаковывания; если упаковщиком является изготовитель, то дату изготовления и упаковывания указывают словами: «изготовлен и упакован ... (дата)»; дату изготовления и дату упаковывания наносят в виде двузначных чисел, обозначающих число, месяц и год, или отметок против чисел на кромках этикетки или дают ссылку, где она указана;
- срок годности (исчисляют с даты изготовления и указывают следующим образом: «Годен до ... (месяц и год)», «Использовать (употребить) до ... (месяц и год)». Срок годности продолжается до первого числа указанного месяца. Допускается проставлять день, месяц и год, при этом срок годности продолжается до дня, указанного на этикетке (потребительской таре);
- условия хранения;
- надпись: «После вскрытия хранить в холодильнике»;
- обозначение настоящего стандарта или технических условий;
- информацию о сертификации.

5.5.1.2 Допускается использование фантазийного или коммерческого названия кетчупа, например «Гурман».

В непосредственной близости от наименования кетчупа указывают его категорию.

5.5.1.3 Информацию допускается располагать в одном или нескольких удобных для прочтения местах.

5.5.1.4 Информация может быть нанесена любым способом и должна быть четкой и легко читаемой.

5.5.1.5 Продукт может сопровождаться и другой информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, изготовителя и потребителя, а также может наноситься штриховой код.

5.5.1.6 Текст и надписи наносят на русском языке. Они могут быть продублированы на иностранных языках.

5.5.1.7 На этикетке или непосредственно на упаковке потребительской тары не допускается наносить изображение компонентов, которые не используют для изготовления кетчупа.

5.5.2 Транспортная маркировка тары — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

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 таре, проводят утвержденными методами.

6.3 Периодичность контроля содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей нестерилизуемых кетчупов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, утвержденной уполномоченным органом в установленном порядке.

Микробиологический контроль качества партии стерилизованных кетчупов (консервов) проводят в соответствии с требованиями инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания [6].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — ГОСТ 26929, методы анализа — ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в 5.2.2, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — [7].

7.2 Определение массы нетто потребительской упаковочной единицы — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, микотоксина патулина — ГОСТ 28038, нитратов — ГОСТ 29270, пестицидов — ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, других пестицидов — [8], радионуклидов — [7], [9], [10].

7.4 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — ГОСТ 26670.

7.5 Определение промышленной стерильности консервов — по ГОСТ 30425.

Определение микробиологических показателей нестерилизованных кетчупов — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ Р 50474, ГОСТ Р 50480.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения — по ГОСТ 13799.

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

8.2 Рекомендуемый срок годности кетчупов приведен в приложении В.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Коды ОКП

Категория кетчупа	Код ОКП
«Экстра» Высшая, первая и вторая	91 6213 91 6240

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания кетчупов

Б.1 Кетчупы фасуют в:

- банки стеклянные типов I и III по ГОСТ 5717 и другим нормативным или техническим документам вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- бутылки стеклянные типа III по ГОСТ 10117.2 [11], [12], другому нормативному или техническому документу вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- банки металлические по ГОСТ 5981 и другому нормативному или техническому документу вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- тару из полимерных и комбинированных материалов по нормативному или техническому документу вместимостью не более 10,0 $дм^3$;
- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную уполномоченным органом в установленном порядке для использования в пищевой промышленности.

Допускается использование импортной тары с техническими характеристиками не ниже указанных в вышеперечисленных нормативных документах, разрешенных уполномоченным органом в установленном порядке для использования в пищевой промышленности.

Б.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения по [13]; стеклянные банки, бутылки типа III—крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749, [14], [15] и другому нормативному или техническому документу или импортными с техническими характеристиками не ниже ГОСТ 25749.

Б.3 Кетчупы в потребительской таре упаковывают в транспортную тару, предусмотренную ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание кетчупов в другую транспортную тару, допущенную уполномоченным органом в установленном порядке.

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности кетчупов

Срок годности кетчупов со дня изготовления:

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

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[3] ТУ 9161-233-04782324—2002 Зелень, консервированная поваренной солью,—полуфабрикат

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

[5] Технологическая инструкция по лакированию жести белой горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 12.02.2004

[6] № 01-19/9-11 от 21.07.92 Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания

[7] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[8] МЗ СССР, Сб.ч., 4—25, 1976—1997 Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде

[9] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

[10] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

[11] ТУ 21-074.1-97—96 Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа

[12] ТУ 21-074.1-166—98 Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды

[13] ТУ 10.244.003—90 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I

[14] ТУ 1416-313-00008064—99 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III и IV

[15] ТУ 1416-001-50195457—2000 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III

УДК 664.871.6:635.64:006.354	ОКС 67.080.20	Н55	ОКП 91 6240, 91 6213

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

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанные в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52141—2003:

ГОСТ 1129—93 заменен на ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия;

ГОСТ 5717—91 заменен на ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры;

ГОСТ 7587—71, ГОСТ 16729—71 заменены на ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия;

ГОСТ 25749—83 заменен на ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия;

ГОСТ Р 8.579—2001 заменен на ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте;

ГОСТ Р 50474—93 заменен на ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий);

ГОСТ Р 50480—93 заменен на ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 16.06.2008. Формат 60 × 84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ.л. 1,86. Уч.-изд.л. 1,20. Тираж 99 экз. Зак. 755.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru