МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33314—
2015**

КАРТОФЕЛЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ

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 Федеральным бюджетным государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования» (ФБГНУ «ВНИИТеК»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 августа 2015 г. № 1031-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33314—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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, 2016, 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 5
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Ассортимент быстрозамороженного картофеля 8
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковки 9
Приложение В (рекомендуемое) Сроки годности быстрозамороженного картофеля 10
Приложение Г (рекомендуемое) Способы подготовки и применения быстрозамороженного картофеля 11
Библиография 12

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КАРТОФЕЛЬ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЙ

Общие технические условия

Quick-frozen potatoes. General specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на быстрозамороженный картофель (целый и резаный), изготовленный из клубней свежего картофеля, бланшированного и замороженного с предварительным обжариванием или без обжаривания с использованием или без использования пряных трав и специй.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9570 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 12303 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18321 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

[1)] Действует ГОСТ 33781—2016 «Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 24370[1)] Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 25250 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

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

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 26832 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

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 28561 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28741 Продукты питания из картофеля. Приемка, подготовка проб и методы испытаний

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Метод 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 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 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

ГОСТ 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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.

[1)] Действует ГОСТ 33772—2016.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **быстрозамороженный картофель:** Продукт, представляющий собой целый или резаный картофель, бланшированный, с обжаркой или без нее, с использованием или без использования пряных трав и специй, полученный путем быстрого замораживания до достижения внутри продукта температуры минус 18 °С.

3.2 **термическая обработка клубней картофеля:** Процесс тепловой обработки клубней картофеля (целых или резаных), включающий кратковременное нагревание перед замораживанием (бланширование) в воде, на пару либо в водных растворах поваренной соли для инактивации ферментов.

3.3 **дефекты быстрозамороженного картофеля:** Участки, пораженные болезнью, имеющие потемнение или значительное обесцвечивание, механические повреждения, темную кожуру.

3.4 **смерзшийся картофель:** Картофель или части картофеля не более трех-пяти, смерзшиеся в комки.

3.5 **мелкий картофель:** Картофель целый молодой или зрелый с величиной поперечного сечения до 40 мм.

4 Классификация

4.1 Быстрозамороженный картофель изготавливают в виде целого мелкого картофеля или в виде нарезанного дольками, кубиками, ломтиками, шайбами, кружочками с прямым или рифленым срезом.

4.2 Быстрозамороженный картофель в зависимости от способа обработки изготавливают:

- целый мелкий или резаный бланшированный;
- целый мелкий или резаный бланшированный и обжаренный на пищевом масле или жире.

4.3 Рекомендуемый ассортимент быстрозамороженного картофеля приведен в приложении А.

5 Технические требования

5.1 Быстрозамороженный картофель 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 быстрозамороженный картофель должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
	В замороженном состоянии
Внешний вид	Картофель мелкий целый или резаный чистый, здоровый, без повреждений. Допускается смерзшийся картофель не более 30 % (трех-пяти) по массе. Картофель в целом виде, необжаренный или обжаренный, очищенный, круглой или овальной формы с пряными травами, специями или без них. Картофель в резаном виде необжаренный или обжаренный, очищенный, без примесей кусочков кожицы, без поверхностных дефектов, нарезанный в виде кубиков, брусочков, кружочков с гладкой или рифленой поверхностью, дольками с кожицей, пряными травами, специями или без них, без видимых результатов сортировки, таких как обломки, мелкие частицы и отходы, без дефектов и подгоревших участков, полученных в результате обжарки
Цвет	Для обжаренных целого и резаного картофеля — однородный светло-желтый с различными оттенками, свойственными жареному картофелю. Для необжаренных целого и резаного картофеля — белый или желтый, с различными оттенками, свойственными сорту свежего картофеля

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Твердая
	В размороженном состоянии
Вкус и запах	Хорошо выраженный, свойственный соответствующим видам обжаренного и необжаренного бланшированного картофеля, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Слегка размягченная, близкая к консистенции полусваренного картофеля
Цвет	Для обжаренных целого и резаного картофеля — светло-желтый с различными оттенками, свойственными жареному картофелю. Для необжаренных целого и резаного картофеля — белый или желтый с различными оттенками, свойственными свежему картофелю

5.2.2 По физико-химическим показателям быстрозамороженный картофель должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее:	
- для обжаренного целого	22
- необжаренного целого	15
- обжаренного резаного	22
- необжаренного резаного	18
Массовая доля поваренной соли в целом и резаном быстрозамороженном картофеле, %, не более:	
- в обжаренном	2
- необжаренном	3
Массовая доля жира, %, не более:	
- в обжаренном целом	6
- обжаренном резаном	3
Температура быстрозамороженного картофеля, °С, не выше	Минус 18
Посторонние примеси, в т. ч. минеральные	Не допускаются

5.2.3 Органолептические, физико-химические показатели в конкретных видах быстрозамороженного картофеля, пищевую ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства, устанавливают в документах на конкретные наименования быстрозамороженного картофеля, технологических инструкциях и рецептурах.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели быстрозамороженного картофеля должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления быстрозамороженного картофеля применяют следующее сырье:

- картофель свежий по ГОСТ 26832;

- соль поваренная пищевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1)];
- масла растительные по ГОСТ 1129, ГОСТ 8808, ГОСТ 31759.
- травы пряные и специи.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Быстрозамороженный картофель фасуют в потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку, которые должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская упаковка должна обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковки приведены в приложении Б.

5.4.2 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579—2002 (приложение А).

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

5.4.3 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 продукции в период транспортирования, хранения и реализации.

5.4.4 Упаковка быстрозамороженного картофеля, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

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

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением: на одной из торцевых сторон транспортной упаковки размещают манипуляционный знак: «Пределы температуры».

5.5.3 Маркировка быстрозамороженного картофеля, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Пример записи наименования — «Картофель резаный обжаренный быстрозамороженный».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 28741и настоящему стандарту.

Быстрозамороженный картофель принимают партиями. Партией считают определенное количество быстрозамороженного картофеля одного наименования, одинаково упакованного, изготовленного одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль каждой партии быстрозамороженного картофеля проводят по следующим показателям:

- качество упаковки и маркировки;
- масса продукции;
- физико-химические;
- органолептические;
- температура продукции.

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

Эти показатели определяют для быстрозамороженного картофеля, отобранного из партии методом случайного отбора по ГОСТ 18321.

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

6.4 Периодичность проверки токсичных элементов, нитратов, микробиологических показателей, пестицидов, радионуклидов устанавливают в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 28741, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Массу каждой потребительской упаковочной единицы быстрозамороженного картофеля определяют взвешиванием на весах класса точности не менее 4-го, пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Взвешивание проводят в помещениях с температурой не выше 10 °С.

7.3 Определение качества маркировки и упаковки проводят визуально.

7.4 Определение органолептических показателей

7.4.1 Органолептический анализ проводят в помещениях без посторонних запахов, хорошо освещенных.

7.4.2 Внешний вид (форма, размер, цвет) быстрозамороженного картофеля определяют в замороженном состоянии визуально. Вкус, запах, консистенцию и цвет определяют в размороженном состоянии органолептически.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 28561;
- массовой доли поваренной соли — по ГОСТ 26186;
- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21;
- наличия минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- наличия посторонних примесей — визуально;
- температуру быстрозамороженного картофеля определяют электрическими или цифровыми термометрами.

Электрические термометры должны иметь сплошную металлическую оболочку на корпусе и проводниках, покрытую антикоррозионным сплавом, не сообщающим продукту металлического привкуса. Проводники должны быть заключены в герметическую трубку. При использовании цифровых термометров температурный датчик вводится в толщу быстрозамороженного картофеля. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. При применении других термометров контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

7.6 Определение показателей безопасности

7.6.1 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.

7.6.2 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.6.3 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.6.4 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.6.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Хранение быстрозамороженного картофеля осуществляют при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 95 %.

8.3 Срок годности устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности быстрозамороженного картофеля приведены в приложении В.

8.4 Способы подготовки и применения быстрозамороженного картофеля приведены в приложении Г.

Приложение А
(справочное)

Ассортимент быстрозамороженного картофеля

- картофель обжаренный гарнирный в резаном виде;
- картофель необжаренный гарнирный в резаном виде;
- картофель мелконарезанный;
- картофель мелкий обжаренный в целом виде;
- картофель мелкий необжаренный в целом виде;
- картофель ранний отварной целый;
- картофель ранний отварной целый с укропом;
- картофель ранний отварной резаный;
- картофель ранний отварной резаный с укропом;
- картофель ранний обжаренный целый;
- картофель ранний обжаренный резаный;
- картофель по-деревенски с кожурой.

Примечание — Может быть использован другой ассортимент в соответствии с рецептурой изготовителя.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковки

Б.1 Быстрозамороженный картофель упаковывают:

- в пачки из ламинированного картона по ГОСТ 12303 массой нетто до 1,0 кг;
- пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки Н «пищевая» или в пакеты из полиамид-целлофана и из поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250 массой нетто до 1,0 кг;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, снабженные пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 и обечайками по ГОСТ 9142, масса нетто не должна превышать 15 кг;
- транспортную полимерную упаковку.

Пачки и пакеты упаковывают в ящики из гофрированного картона № 5 по ГОСТ 13511, снабженные обечайками по ГОСТ 9142 (масса нетто быстрозамороженного картофеля в ящике не должна превышать 15 кг), с последующей укладкой в стоечные поддоны по ГОСТ 9570.

По согласованию с потребителем быстрозамороженный картофель фасуют в трехслойные бумажные мешки марки ПМ по ГОСТ 24370, в полиэтиленовые мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 с последующей укладкой в контейнеры.

Приложение В
(рекомендуемое)

Сроки годности быстрозамороженного картофеля

В.1 Рекомендуемый срок годности быстрозамороженного картофеля — не более 12 мес со дня выработки.
В.2 Размораживание и повторное замораживание не допускается.
В.3 Размороженный продукт не подлежит реализации.

Приложение Г
(рекомендуемое)

Способы подготовки и применения быстрозамороженного картофеля

Г.1 Необжаренный целый и резаный быстрозамороженный картофель предназначен для первых и вторых обеденных блюд, гарниров и закусок и в качестве компонентов при производстве быстрозамороженных овощных смесей с картофелем.

При приготовлении первых и вторых обеденных блюд быстрозамороженный резаный картофель без размораживания варят в кипящей воде 5—8 мин либо обжаривают до полной кулинарной готовности.

Обжаренный целый или резаный быстрозамороженный картофель без предварительного размораживания доводят до полной кулинарной готовности с добавлением жира на сковороде или в духовом шкафу. Можно проводить разогрев в СВЧ-печи в режиме 600 Вт в течение 4—7 мин.

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 67.080.10

Ключевые слова: картофель быстрозамороженный, мелкий, резаный, бланшированный, обжаренный

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 15.11.2019. Подписано в печать 28.11.2019. Формат 60×84¼. 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.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru