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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 2654— 2017

Консервы

ИКРА ОВОЩНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2017 г. № 102-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
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 сентября 2017 г. № 1249-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 2654—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 2654—98

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2017

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 контроля . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . 7
Приложение А (обязательное) Ассортимент консервов . . . 8
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания консервов . . . 9
Приложение В (справочное) Пищевая ценность в 100 г консервов (средние значения) . . . 10
Приложение Г (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности консервов . . . 11
Библиография . . . 12

Поправка к ГОСТ 2654—2017 Консервы. Икра овощная. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 5	ВЗАМЕН ГОСТ 2654—98	ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

(ИУС № 2 2018 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ИКРА ОВОЩНАЯ

Технические условия

Canned food. Vegetable paste. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — овощную икру (далее — консервы).

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—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия

ГОСТ 3343—89* Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7975—2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678—2011.

Издание официальное

ГОСТ 8756.1—2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18—2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ EN 12014-2—2014 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии

ГОСТ 13799—2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ ISO 17240—2017 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания олова методом пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 26313—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26323—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26574—85* Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов 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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Метод 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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

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

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32742—2014 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия

ГОСТ 32856—2014 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32878—2014 (UNECE STANDARD FFV-59:2010) Пастернак корневой свежий. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33303—2015 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 термины по ГОСТ 28322.

4 Классификация

В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают:
- высшего сорта — из свежих овощей (основное сырье);
- без подразделения на сорта — из овощных полуфабрикатов.

Ассортимент консервов приведен в приложении А.

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя	
	высшего сорта	без подразделения на сорта
Внешний вид и консистенция	Однородная, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся, слегка зернистая.	Однородная, близкая к гомогенной, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся.
	Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей	
Вкус и запах	Свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей.	Менее выраженные, свойственные икре, изготовленной из овощных полуфабрикатов.
	Допускается в икре из баклажанов слабо выраженная горечь, свойственная баклажанам. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	
Цвет	Однородный по всей массе для икры: из кабачков, патиссонов, овощей, лука, тыквы — от желтого до светло-коричневого; баклажанов, капусты — от светло-коричневого до коричневого; свеклы — темно-красный разных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя икры	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее, для икры:	
из кабачков, патиссонов, кабачков «Кубанская», патиссонов «Кубанская», тыквы, овощей «Волгоградская»	18,0
баклажанов «Подольская»	20,0
овощей «Любительская»	21,0
лука	22,0
баклажанов «Донская»	23,0
из баклажанов «Кубанская»	24,0
баклажанов «Домашняя»	26,0
капусты, из свеклы, из овощей «Домашняя»	27,0
Массовая доля жира, %, не менее, для икры:	
из кабачков (или патиссонов), из кабачков «Кубанская», из патиссонов «Кубанская», из тыквы, из овощей «Волгоградская»	7,0
лука	8,0
баклажанов, баклажанов «Кубанская», баклажанов «Донская», баклажанов «Подольская», свеклы, овощей «Любительская», овощей «Домашняя»	9,0
капусты	10,0
баклажанов «Домашняя»	12,0
Массовая доля хлоридов, %	1,2—1,6
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой (чашелистики, веточки и т. д)	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание в консервах токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

- кабачки свежие по нормативным документам, действующим на территории государств, принявшего стандарт*;
- патиссоны свежие по нормативным документам, действующим на территории государств, принявшего стандарт**;
- пюре овощное-полуфабрикат по ГОСТ 32742;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
- томаты зеленые по ГОСТ 1725;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- пастернак корневой свежий по ГОСТ 32878;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- корень и зелень петрушки свежие;
- корень и зелень сельдерея свежие;
- укроп свежий по ГОСТ 32856;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ 32065;
- зелень петрушки, сельдерея, укропа, консервированные поваренной солью;
- пюре яблочное-полуфабрикат по ГОСТ 32742;
- зелень петрушки, сельдерея, укропа быстрозамороженную;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- эфирные масла укропа, петрушки, сельдерея;
- полуфабрикаты из обжаренных овощей для промышленного использования;
- соль поваренную пищевую не ниже высшего сорта по нормативным документам, действующим на территории государств, принявшего стандарт***;
- сахар по ГОСТ 33222.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 56565—2015 «Кабачки свежие для промышленной переработки. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 56821—2015 «Патиссоны свежие для промышленной переработки. Технические условия».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

Сырье, используемое для производства консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевые добавки в консервах должны использоваться в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта и цели, но не более максимальных уровней, установленных [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.2 Консервы фасуют в потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку.

Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания консервов приведены в приложении Б.

5.4.3 Допускается применение других видов упаковки при условии соблюдения требований [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками, не ниже установленных в приложении Б.

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

Отклонение содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения — по ГОСТ 13799.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с [5], ГОСТ 13799 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт с указанием сорта консервов. Для икры из кабачков дополнительно должна быть нанесена информация: «из уваренных кабачков» или «из обжаренных кабачков».

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с [5], ГОСТ 14192, ГОСТ 13799 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Пищевая ценность консервов указана в приложении В.

Пример записи наименования — «Консервы. Икра из уваренных кабачков высшего сорта».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

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

6.3 Массовую долю минеральных примесей в консервах определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке.

6.4 Периодичность проверки массовой доли минеральных примесей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина, микробиологических показателей устанавливают в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218.

7.2 Массу нетто и органолептические показатели определяют по ГОСТ 8756.1.

7.3 Контроль герметичности и внешнего вида упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение качества маркировки и упаковки проводят визуально.

7.5 Определение физико-химических показателей:
- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 28561;
- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.6 Определение содержания токсичных элементов:
- свинца — по ГОСТ 33824, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 31671;
- кадмия — по ГОСТ 33824, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927;
- олова — по ГОСТ ISO 17240.

7.7 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.9 Определение нитратов — по ГОСТ 29270, ГОСТ EN 12014-2.

7.10 Микробиологические анализы на промышленную стерильность консервов проводят по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение консервов — по [1], ГОСТ 13799 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Хранение консервов осуществляют при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.2 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Рекомендуемые сроки годности консервов приведены в приложении Г.

Приложение А
(обязательное)

Ассортимент консервов

А.1 Консервы изготавливают в следующем ассортименте:
- «Икра из кабачков»;
- «Икра из патиссонов»;
- «Икра из кабачков «Кубанская»;
- «Икра из патиссонов «Кубанская»;
- «Икра из баклажанов»,
- «Икра из баклажанов «Кубанская»;
- «Икра из баклажанов «Донская»;
- «Икра из баклажанов «Подольская»;
- «Икра из баклажанов «Домашняя»,
- «Икра из капусты»,
- «Икра из лука»;
- «Икра из свеклы»;
- «Икра из тыквы»;
- «Икра из овощей «Любительская»,
-«Икра из овощей «Домашняя»,
-«Икра из овощей «Волгоградская».

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания консервов

Б.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки типов I и III по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- металлические банки по ГОСТ 5981 с лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- пакеты из полимерных комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги вместимостью не более 1,0 $дм^3$.

Б.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения, стеклянные банки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

Б.3 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку по ГОСТ 13799 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение В
(справочное)

Пищевая ценность в 100 г консервов (средние значения)

В.1 Средние значения пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование консервов	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Икра из кабачков	7,0	7,0	90/380
Икра из патиссонов	7,0	7,0	90/380
Икра из кабачков «Кубанская»	7,0	8,0	95/400
Икра из патиссонов «Кубанская»	7,0	8,0	95/400
Икра из баклажанов	9,0	8,0	110/470
Икра из баклажанов «Кубанская»	9,0	9,0	120/490
Икра из баклажанов «Донская»	9,0	8,0	110/470
Икра из баклажанов «Подольская»	9,0	6,0	105/440
Икра из баклажанов «Домашняя»	12,0	7,0	140/560
Икра из капусты	10,0	9,0	130/520
Икра из лука	8,0	9,0	110/450
Икра из свеклы	9,0	12,0	130/540
Икра из тыквы	7,0	8,0	95/400
Икра из овощей «Любительская»	9,0	6,0	105/440
Икра из овощей «Домашняя»	9,0	9,0	120/490
Икра из овощей «Волгоградская»	7,0	12,0	110/460
Примечание — Показатели пищевой ценности консервов определяет изготовитель (см. [5], часть 4.9).			

Приложение Г
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности консервов

Г.1 Срок годности консервов со дня изготовления, не более:
- в стеклянной упаковке — три года,
- металлической упаковке — два года,
- упаковке из полимерных и комбинированных материалов — один год.

Библиография

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

[2] ТР ТС 24/2011 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 664.841:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, икра овощная, высший сорт, без обозначения сорта

БЗ 9—2017/59

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 28.09.2017. Подписано в печать 09.10.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 30 экз. Зак. 1903.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 2654—2017 Консервы. Икра овощная. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 5	ВЗАМЕН ГОСТ 2654—98	ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

(ИУС № 2 2018 г.)

gost.e-ecolog.ru