МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34126— 2017

Консервы овощные закусочные

ЛЕЧО

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 сентября 2017 г. № 1278-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34126—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*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, оформление, 2017, 2018

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 6
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания консервов 7
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность в 100 г консервов (средние значения) 8
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов 9
Библиография 10

Поправка к ГОСТ 34126—2017 Консервы овощные закусочные. Лечо. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан | TJ | Таджикстандарт

(ИУС № 12 2023 г.)

Поправка к ГОСТ 34126—2017 Консервы овощные закусочные. Лечо. Технические условия

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

(ИУС № 5 2025 г.)

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

Консервы овощные закусочные

ЛЕЧО

Технические условия

Canned vegetable snacks. Lecho. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на закусочные овощные консервы «Лечо» и «Лечо аппетитное», изготовленные из нарезанного свежего или быстрозамороженного сладкого перца с добавлением или без добавления обжаренного репчатого лука и пряностей, залитые томатной заливкой, приготовленной из свежих томатов или томатопродуктов (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 750—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

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

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ ISO 2173—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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 и размеры

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

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

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

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

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678—2011.

Издание официальное

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. Метод 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 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых производств, спичек, табака и моющих средств. Технические условия

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

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

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

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 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 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия*

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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. 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

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия».

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 32097—2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 33562—2015 (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

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 показателей качества консервы изготавливают высшего сорта (из свежего сырья) или без обозначения сорта (из замороженного сырья и полуфабрикатов).

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="3">Наименование показателя</td><td colspan="4">Характеристика показателя</td></tr>
<tr><td colspan="2">«Лечо»</td><td colspan="2">«Лечо аппетитное»</td></tr>
<tr><td>высшего сорта</td><td>без обозначения сорта</td><td>высшего сорта</td><td>без обозначения сорта</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Внешний вид</td><td colspan="2">Смесь сладкого перца, нарезанного полосками или кольцами шириной не более 10 мм с томатной заливкой</td><td colspan="2">Смесь сладкого перца, нарезанного полосками или кольцами шириной не более 10 мм с обжаренным репчатым луком и томатной заливкой</td></tr>
<tr><td colspan="4">Овощи равномерно нарезаны и распределены по всей массе</td></tr>
<tr><td>—</td><td>Допускается неравномерная нарезка сладкого перца</td><td>—</td><td>Допускается неравномерная нарезка сладкого перца и лука</td></tr>
<tr><td colspan="4">Допускается наличие семян томатов и единичных семян перца</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика показателя			
	«Лечо»		«Лечо аппетитное»	
	высшего сорта	без обозначения сорта	высшего сорта	без обозначения сорта
Вкус и запах	Свойственные сладкому перцу и репчатому луку, прошедшим термическую обработку, с наиболее выраженным ароматом сладкого перца. Для консервов без обозначения сорта допускается легкая горечь, свойственная перцу. Не допускается наличие посторонних привкуса и запаха. Для консервов «Лечо аппетитное» не допускается привкус прогорклого растительного масла			
Цвет	Перца — однородной окраски (красной)	Допускается неоднородная окраска перца (красного, желтого, зеленого)	Перца — однородной окраски (красной)	Допускается неоднородная окраска перца (красного, желтого, зеленого)
	Заливки — оранжево-красный. Для консервов без обозначения сорта допускается менее яркий цвет заливки с коричневатым оттенком			
Консистенция	Перец и репчатый лук — не разваренные, не теряющие форму при выкладывании из банки.			
	Плотная	Допускается менее плотная консистенция	Плотная	Допускается менее плотная консистенция
	Томатная заливка:			
	Густая, текучая	От жидкой до густой	Густая, текучая	От жидкой до густой

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сладкого перца от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	40,0
Массовая доля растворимых сухих веществ в томатной заливке, %, не менее	10,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0—1,8
Массовая доля жира (для «Лечо аппетитного»), %, не менее	4,0
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,5
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой (веточки, чашелистики и т. д.)	Не допускаются

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

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий быстрозамороженный;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- томаты красные свежие по ГОСТ 1725;
- продукты томатные концентрированные, в том числе асептического хранения по ГОСТ 3343;
- томатное пюре, дробленые томаты асептического хранения;
- чеснок свежий по ГОСТ 33562, ГОСТ 27569, ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- соль поваренную пищевую не ниже высшего сорта по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*;
- сахар по ГОСТ 33222;
- перец черный горошек по ГОСТ 29050;
- перец черный душистый по ГОСТ 29045;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 31760;
- масло хлопковое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1128;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту уксусную лесохимическую по ГОСТ 6968;
- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ 32097;
- воду питьевую.

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

5.3.3 Пищевые добавки в консервах должны использоваться в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта и цели, но не более максимальных уровней в консервах, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская, транспортная упаковки и укупорочные средства 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.

5.4.3 Рекомендуемые потребительская, транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания консервов приведены в приложении А.

5.4.4 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 А.

5.4.5 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.

5.5.2 Пищевая ценность — в соответствии с приложением Б.

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

Пример записи наименования — Консервы овощные закусочные «Лечо».

---

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

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, пестицидов, нитратов, минеральных примесей, микробиологических показателей устанавливают в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, отбор проб для микробиологических испытаний — по ГОСТ 31904, подготовка проб к анализам — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303.

7.2 Определение органолептических показателей, массовой доли сладкого перца от массы нетто консервов, указанной на этикетке, — по ГОСТ 8756.1.

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

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ в томатной заливке — по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.5 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927;
- олова — по ГОСТ ISO 17240.

7.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.7 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

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

7.9 Промышленная стерильность — 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.

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием условий хранения.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения приведены в приложении В.

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания консервов

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины типов I, III вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 или другие банки с техническими характеристиками не ниже установленных в ГОСТ 5717.2;
- металлические банки вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5981 или другие банки с техническими характеристиками не ниже установленных в ГОСТ 5981;
- упаковку из полимерных и/или комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3.

Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм^3.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I — металлическими крышками промышленного применения;
- стеклянные банки с венчиком горловины типа III — крышками по ГОСТ 25749 или другими крышками с техническими характеристиками, не ниже указанных в ГОСТ 25749.

А.3 Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием, запайкой покрывными материалами.

А.4 Консервы, фасованные в стеклянные и металлические банки, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, дощатые ящики для консервов по ГОСТ 13358 или в другие ящики, в полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность в 100 г консервов (средние значения)

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

Таблица Б.1

Наименование консервов	Углеводы, г	Жиры, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж
«Лечо»	13,0	—	50/220
«Лечо аппетитное»	13,0	5,0	95/410
Примечание — Показатели пищевой ценности консервов определяет изготовитель (см. [5], часть 4.9).			

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности консервов

Консервы хранят при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в помещении, защищенном от попадания прямых солнечных лучей, не более:

- 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] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 664.841:006.354 МКС 67.080.20 Н53

Ключевые слова: консервы овощные закусочные, «Лечо», «Лечо аппетитное», высший сорт, без обозначения сорта

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 26.11.2018. Подписано в печать 04.12.2018. 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 ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 34126—2017 Консервы овощные закусочные. Лечо. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан | TJ | Таджикстандарт

(ИУС № 12 2023 г.)

Поправка к ГОСТ 34126—2017 Консервы овощные закусочные. Лечо. Технические условия

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

(ИУС № 5 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru