МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 3343— 2017

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

Общие 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 ноября 2017 г. № 52—2017)

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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 декабря 2017 г. № 1919-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 3343—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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, 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 . . . 7
7 Методы контроля . . . 7
8 Транспортирование и хранение . . . 8
Приложение А (справочное) Значения показателя «Цвет» для концентрированных томатных продуктов . . . 9
Приложение Б (справочное) Показатели вязкости концентрированных томатных продуктов . . . 10
Приложение В (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания концентрированных томатных продуктов . . . 11
Приложение Г (справочное) Условия хранения и сроки годности концентрированных томатных продуктов . . . 12
Библиография . . . 13

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

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Concentrated tomato products.
General specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на концентрированные томатные продукты, получаемые из свежих томатов, или томатного полуфабриката (дробленых томатов), или концентрированных томатных продуктов асептического консервирования (далее — концентрированные томатные продукты).

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

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервирования 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 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

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

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

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 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

Издание официальное

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 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 26380—84 Контейнеры специализированные групповые. Типы, основные параметры и размеры

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

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. Метод определения микотоксина патулина

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

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

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

ГОСТ 33332—2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33406—2015 Продукция алкогольная, безалкогольная и соковая, добавки вкусоароматические. Определение содержания синтетических красителей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33437—2015 Продукция соковая. Определение хлоридов методом потенциометрического титрования

ГОСТ 33457—2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод качественного определения синтетических красителей с применением ион-парного экстрагирования

ГОСТ 33479—2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение цвета колориметрическим методом

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

ГОСТ 33977—2016 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общих сухих веществ

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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **«Hot Break»:** Процесс изготовления томатной пасты, при котором проводят подогрев измельченной томатной массы перед протиранием при температуре от 85 до 100 °С.

3.2 **«Cold Break»:** Процесс изготовления томатной пасты, при котором проводят подогрев измельченной томатной массы перед протиранием при температуре от 55 до 84 °С.

4 Классификация

4.1 Концентрированные томатные продукты изготавливают следующих видов:

- томатное пюре;
- томатная паста;
- томатный сок.

4.2 В зависимости от показателей качества концентрированные томатные продукты изготавливают категории «Экстра» (из свежего сырья) или без обозначения категории.

4.3 В зависимости от вязкости конечного продукта томатную пасту из свежих томатов изготавливают по следующим технологиям: «Hot Break» и «Cold Break».

5 Технические требования

5.1 Концентрированные томатные продукты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям концентрированных томатных продуктов приведены в таблице 1.

5.2.2 Примеры значений показателя «Цвет» для некоторых томатных продуктов приведены в приложении А.

5.2.3 Требования к физико-химическим показателям концентрированных томатных продуктов приведены в таблице 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя					
	Категория «Экстра»			Без обозначения категории		
	Томатная паста	Томатное пюре	Томатный сок	Томатная паста	Томатное пюре	Томатный сок
Внешний вид и консистенция	Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Консистенция пасты «Hot Break» более вязкая, чем «Cold Break»	Однородная концентрированная масса от полужидкой до более густой (в зависимости от массовой доли растворимых сухих веществ), без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Однородный гомогенный продукт со взвешенными тонкоизмельченными частицами плодовой мякоти, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы	Однородная концентрированная масса от полужидкой др более густой консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы	Однородный гомогенный продукт со взвешенными тонкоизмельченными частицами плодовой мякоти, без темных включений. Допускаются единичные частицы дробленых семян и кожицы
Цвет	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, близкий к цвету исходного сырья, прошедшего тепловую обработку	Красный различных оттенков, характерный для сока из зрелых томатов, ярко выраженный	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневатый оттенок		Красный различных оттенков, характерный для сока из зрелых томатов
Вкус и запах	Ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха		Свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха			Свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, менее выраженные, без горечи и других посторонних привкуса и запаха

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя					
	Категория «Экстра»			Без обозначения категории		
	Томатная паста	Томатное пюре	Томатный сок	Томатная паста	Томатное пюре	Томатный сок
Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов), %	Не менее 25	От 12 до 24	Не менее 40	Не менее 25	От 12 до 24	Не менее 40
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту (в пересчете на сухое вещество), %, не более	9	10		11		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,7	0,5	1,5	1,0	0,5	1,5
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускается		0,030	0,060	0,030	0,080
Примеси растительного происхождения, посторонние примеси	Не допускаются					
Синтетические красители	Не допускаются					
Консерванты (сорбиновая и бензойная кислота и их соли)	Не допускаются					

5.2.4 Данные по вязкости концентрированных томатных продуктов приведены в приложении Б.

5.2.5 Требования к содержанию токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов и пестицидов в концентрированных томатных продуктах должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Микробиологические показатели концентрированных томатных продуктов должны отвечать требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Б» в соответствии с требованиями [1] и [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 Не допускается при производстве концентрированных томатных продуктов внесение соли, сахара, загустителей, ароматизаторов.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления концентрированных томатных продуктов используют следующие виды сырья и полуфабрикатов:

- томаты свежие;
- полуфабрикат томатный (дробленые томаты) — используют при производстве только томатного пюре и томатной пасты;
- продукты томатные концентрированные асептического хранения (полуфабрикат);
- воду питьевую.

5.3.2 Сырье и материалы, используемые в производстве концентрированных томатных продуктов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Концентрированные томатные продукты фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и/или в транспортную упаковку (полуфабрикаты). Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская, транспортная упаковки и укупорочные средства для фасования и упаковывания томатных концентрированных продуктов приведены в приложении В.

5.4.2 Допускается применение других видов упаковки при условии соблюдения требований [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками, не ниже установленных в приложении В.

5.4.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской (транспортной) упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по 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 и транспортной упаковки в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, со следующими дополнениями: указывают концентрацию томатных продуктов (массовую долю растворимых сухих веществ, %) и категорию, а также может быть указана технология, по которой они были изготовлены.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 14192.

Примеры записи наименования

1 «Продукты томатные концентрированные. Паста томатная 28 %».

2 «Продукты томатные концентрированные. Паста томатная 25 %. Категория «Экстра». Изготовлена по технологии «Hot Break».

3 «Продукты томатные концентрированные. Пюре томатное 12 %. Категория «Экстра».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

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

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, минеральных примесей, микробиологических показателей устанавливают в программе производственного контроля.

6.4 Определение показателя «вязкость» проводят при разногласиях в органолептической оценке продукции.

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.

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто — по ГОСТ 8756.1, герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

Органолептические показатели (внешний вид и консистенцию, цвет, вкус и запах) для томатного сока определяют после его разведения дистиллированной водой по ГОСТ 6709 в соотношении 1:5.

Определение показателя «Цвет» проводят по ГОСТ 33479 при возникновении разногласий в органолептической оценке цвета концентрированных томатных продуктов со следующим дополнением: измерение цвета (томатного коэффициента, соотношения a/b) проводят на спектрофотометре для измерения цвета концентрированных томатных продуктов в соответствии с инструкцией (руководством) по его эксплуатации.

7.3 Определение физико-химических показателей проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186, ГОСТ 33437;
- массовой доли титруемых кислот в пересчете на лимонную кислоту — по ГОСТ ISO 750.

Пересчет массовой доли титруемых кислот на сухое вещество проводят по формуле

$$\frac{100 \cdot X}{100 - W}, \qquad (1)$$

где 100 — коэффициент пересчета в проценты;

X — массовая доля титруемых кислот, %;

W — массовая доля влаги, вычисленная по ГОСТ 33977, %;

- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально;
- наличия синтетических красителей — по ГОСТ 33457, ГОСТ 33406;
- массовой доли консервантов (сорбиновой, бензойной кислот и их солей) — по ГОСТ 30669, ГОСТ 30670, ГОСТ 33332.

7.4 Определение содержания токсичных элементов:

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

7.5 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

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

7.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.8 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, приготовление питательных сред и реактивов — по ГОСТ 10444.1, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ ISO 7218.

7.9 Определение промышленной стерильности для консервов — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Изготовитель устанавливает срок годности с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и условия хранения для конкретного наименования концентрированных томатных продуктов в зависимости от технологического процесса, применяемого сырья и упаковки.

Информация об условиях хранения и сроках годности концентрированных томатных продуктов приведена в приложении Г.

Приложение А
(справочное)

Значения показателя «Цвет» для концентрированных томатных продуктов

А.1 Значения показателя «Цвет» для концентрированных томатных продуктов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование показателя	Значение по шкале Хантера	
	Категория «Экстра»	Без обозначения категории
Соотношение a/b (томатный индекс) для томатного сока, восстановленного до значения массовой доли растворимых сухих веществ 4,2 %, не менее	1,8	1,5
Цвет томатной пасты с массовой долей растворимых сухих веществ 31 %, изготовленной по технологии «Hot-Break»	45—50	
Соотношение a/b (томатный индекс) для томатной пасты, восстановленной до значения массовой доли растворимых сухих веществ 12,5 % изготовленной по технологии «Cold-Break», не менее	2,2	
Соотношение a/b (томатный индекс) для томатного пюре, с массовой долей растворимых сухих веществ 8,5 %	1,7—2,2	

Приложение Б
(справочное)

Показатели вязкости концентрированных томатных продуктов

Б.1 Показатели вязкости концентрированных томатных продуктов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование показателя	Значение показателя		
	Томатная паста	Томатное пюре	Томатный сок
Вязкость* по шкале Ботсвика, см	3,5—5,0 («Hot Break») 5,1—11,0 («Cold Break»)	Не нормируется	Не нормируется

* Определение вязкости (для томатной пасты) — по [5].

Приложение В
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания концентрированных томатных продуктов

В.1 Томатную пасту и томатное пюре фасуют в потребительскую упаковку:

- 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 $дм^3$;
- алюминиевые тубы вместимостью не более 0,2 $дм^3$;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 $дм^3$.

Допускается концентрированные томатные продукты фасовать в стеклянные банки вместимостью до 3,0 $дм^3$ и металлические банки с лаковым и/или эмалевым покрытием вместимостью от 3,0 до 10,0 $дм^3$.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие (лаковое или эмалевое), обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Концентрированные томатные продукты асептического консервирования, предназначенные для промышленной переработки, фасуют:

- в полимерную упаковку типа «мешок в коробке» или металлические бочки с мешками-вкладышами вместимостью не более 1000,0 $дм^3$;
- контейнеры-цистерны по ГОСТ 26380.

Томатный сок фасуют в потребительскую упаковку:

- стеклянные банки типов I и III по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 0,65 $дм^3$;
- металлические банки по ГОСТ 5981 с лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 0,65 $дм^3$;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 0,65 $дм^3$.

В.2 Томатный сок фасуют в транспортную упаковку: полимерную упаковку типа «мешок в коробке» или металлические бочки с мешками-вкладышами вместимостью не более 200,0 $дм^3$.

В.3 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками промышленного применения;
- банки с венчиком горловины типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

В.4 Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием, запайкой покровными материалами или другими укупорочными средствами.

Приложение Г
(справочное)

Условия хранения и сроки годности концентрированных томатных продуктов

Г.1 Условия хранения и рекомендуемый срок годности, в течение которых концентрированные томатные продукты сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- в стеклянных банках (при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — трех лет;
- металлических банках с лаковым покрытием, металлических и деревянных бочках, полимерной упаковке, упаковке типа «мешок в коробке», контейнерах-цистернах (при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — одного года;
- металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — трех лет;
- алюминиевых тубах (при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — шести месяцев;
- упаковке из полимерных и комбинированных материалов (при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — двух лет.

Г.2 Срок годности концентрированных томатных продуктов, изготовленных из продуктов асептического консервирования, устанавливают с учетом срока, прошедшего с момента изготовления полуфабриката.

Библиография

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

[2] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

[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»

[5] ASTM F 1080 Standard Test Method for Determining the Consistency of Viscous Liquids Using a Consistometer (Стандартный метод определения консистенции вязких жидкостей с помощью консистометра)

УДК 664.843.626:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: продукты томатные концентрированные, томатное пюре, томатная паста, томатный сок, категория «Экстра», вязкость, шкала Ботсвика, «Hot Break», «Cold Break»

БЗ 9—2017/58

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

Сдано в набор 13.12.2017. Подписано в печать 26.01.2018 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10 Тираж 31 экз Зак. 2693
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru, gost.e-ecolog.ru

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

gost.e-ecolog.ru