МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34459—
2018**

ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом технологии консервирования — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИТеК — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2018 г. № 111-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
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 12 октября 2018 г. № 754-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34459—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 октября 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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 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 Технические требования 3
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 4
7 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (справочное) Содержание массовой доли растворимых сухих веществ в пюре 6
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания пюре 7
Приложение В (рекомендуемое) Срок годности пюре 7
Библиография 8

Поправка к ГОСТ 34459—2018 Пюре из овощей быстрозамороженные. Общие технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

Frozen vegetable puree. General specifications

Дата введения — 2019—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на быстрозамороженные пюре из овощей (далее — пюре).

Пюре предназначены для использования в пищевой промышленности, в том числе для производства соковой продукции.

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

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

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9570—2016 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

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 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Издание официальное

ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

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

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 плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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

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

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

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. 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 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 31262—2004* Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 31266—2004** Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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)

ГОСТ 34110—2017 Фрукты, овощи, грибы и продукты их переработки замороженные. Правила приемки и методы отбора проб

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 указа-

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ 33824—2016 «Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001.

телю «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 следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **быстрозамороженное пюре из овощей:** Продукт, полученный из цельных или измельченных свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных овощей, термически обработанных, протертых без отделения сока и избыточной мякоти и замороженных для дальнейшего длительного хранения.

4 Технические требования

4.1 Пюре изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Пюре изготавливают из одного вида овощей с предварительной термической обработкой перед замораживанием.

Для применения в пищевой промышленности в качестве полуфабриката пюре изготавливают в виде блоков.

4.2 Характеристики

4.2.1 Требования к органолептическим показателям пюре приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
В замороженном состоянии	
Внешний вид	Однородная пюреобразная масса без видимых частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев
Цвет	Натуральный, свойственный овощам, прошедшим термическую обработку, из которых изготовлено пюре
В размороженном состоянии	
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные овощам, прошедшим термическую обработку, из которых изготовлено пюре. Посторонние привкус и запах не допускаются
Консистенция	Пюреобразная, текучая масса
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных овощей, прошедших термическую обработку

4.2.2 Требования к физико-химическим показателям пюре приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Температура продукта, °С, не выше	Минус 18 °С
Массовая доля минеральных примесей	Не допускается
Массовая доля примесей растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой (обломки листьев, семена, плодоножки)	То же
Посторонние примеси	Не допускаются

4.2.3 Значения массовой доли растворимых сухих веществ в пюре приведены в приложении А.

4.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина (для томатного пюре) в пюре должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.5 Микробиологические показатели пюре должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления пюре применяют свежие или сохраненные свежими овощи, которые по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 В производстве пюре не допускается использование соли, загустителей, красителей, ароматизаторов.

4.3.3 В используемом сырье не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

4.4 Упаковка

4.4.1 Пюре упаковывают в потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковки приведены в приложении Б.

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

4.4.4 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.

4.4.5 Упаковка пюре, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением: на одну из торцевых сторон транспортной упаковки помещают манипуляционный знак: «Пределы температуры».

Примеры записи наименований:

- ***«Пюре из шпината быстрозамороженное»;***
- ***«Пюре из цветной капусты быстрозамороженное».***

4.5.3 Маркировка пюре, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 34110.

5.2 Органолептические, физико-химические показатели, показатели безопасности, массу нетто продукта в единице потребительской упаковки, качество упаковки и маркировки определяют с периодичностью, установленной программой производственного контроля, а также в случае возникновения разногласий в оценке качества и безопасности продукции.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 34110, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элемен-

тов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218, отбор проб для определения микотоксина патулина (для томатного пюре) — по ГОСТ 33303.

6.2 Массу пюре в потребительской упаковочной единице определяют взвешиванием на весах класса точности не менее среднего (III), с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Взвешивание проводят в помещениях с температурой не выше 10 °С.

6.3 Определение качества маркировки и упаковки проводят визуально.

6.4 Определение органолептических показателей

6.4.1 Органолептическую оценку проводят в помещениях без посторонних запахов, хорошо освещенных.

6.4.2 Внешний вид и цвет пюре определяют визуально. Вкус, запах, консистенцию определяют в размороженном виде органолептически.

6.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально;
- температуру продукта измеряют с помощью цифровых термометров в соответствии с инструкцией (руководством) по их эксплуатации, погружая температурный датчик в толщу продукта. Информацию о температуре считывают после стабилизации показаний термометра.

6.6 Определение показателей безопасности

6.6.1 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824; ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083, ГОСТ 31262, ГОСТ 33824;
- ртути — по ГОСТ 26927.

6.6.2 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.6.3 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

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

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

7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Хранение пюре осуществляют при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 95 %.

7.3 Срок годности пюре устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности приведены в приложении В.

Приложение А
(справочное)

Содержание массовой доли растворимых сухих веществ в пюре

А.1 Содержание массовой доли растворимых сухих веществ в пюре приведено в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование пюре	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее
Из кабачков	4,0
Из моркови	7,0
Из томатов	4,2
Из тыквы	4,5
Из капусты брокколи	2,5
Из цветной капусты	3,0
Из сладкого перца	6,6
Из свеклы	9,0 (6,5)*
Из шпината	4,0
Из зелени петрушки	7,6
Из зеленого горошка	7,0
* Значение для несладких сортов свеклы.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания пюре

Б.1 Пюре упаковывают до замораживания:

- в термоформованную упаковку из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 25250;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3, в т. ч. на основе алюминиевой фольги;
- пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки Н «пищевая» или в пакеты из полиамид-целлофана и из поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250.

Допускается по согласованию с потребителем фасование пюре в другие виды упаковки.

Б.2 Упаковку из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими способами, обеспечивающими целостность упаковки и сохранность продукта при производстве, транспортировании и хранении.

Б.3 Пюре упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 (снабженные обечайками), из гофрированного картона № 5 — по ГОСТ 13511, с последующей укладкой в стоечные поддоны по ГОСТ 9570. Масса нетто продукта в ящике не должна превышать 15 кг.

Приложение В
(рекомендуемое)

Срок годности пюре

В.1 Рекомендуемый срок годности пюре — не более 12 мес со дня выработки.

В.2 Размораживание и повторное замораживание пюре не допускаются.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки

УДК 664.849:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: пюре из овощей быстрозамороженные

БЗ 9—2018/82

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 12.10.2018. Подписано в печать 18.10.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,26.
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 34459—2018 Пюре из овощей быстрозамороженные. Общие технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru