МКС 67.080.01

к СТБ 1190-99 Плоды и ягоды соленые, моченые, солено-маринованные и маринованные. Общие технические условия (см. Изменение № 1 ИУ ТНПА № 4 2008)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.3.1	Не допускается использование синтетической и лесохимической уксусных кислот и уксуса, произведенного из этих кислот.	–

(ИУ ТНПА № 2 2009)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.080.01

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 1190-99

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СОЛЕНЫЕ И МОЧЕНЫЕ
Общие технические условия

ПЛАДЫ І ЯГАДЫ САЛЁНЫЯ І МОЧАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28.04.2008 г. № 21

Дата введения 2008-11-01

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

«Плоды и ягоды соленые, моченые, солено-маринованные и маринованные. Общие технические условия. Плады і ягады салёныя, мочаныя, салёна-марынаваныя і марынаваныя. Агульныя тэхнічныя ўмовы. Fruits and berries salty, wetted, salty-pickled and pickled. General specifications».

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды и ягоды соленые, моченые, солено-маринованные и маринованные, изготовленные из свежих плодов и ягод, залитых раствором поваренной соли или плодовой массой (плодовым соком) с солью, с добавлением или без добавления сахара, солода, ржаной муки и пряностей, подвергнутых молочнокислому и спиртовому брожению или залитых маринадной заливкой с добавлением или без добавления пряностей».

Раздел 2. Первый абзац. Заменить слова: «нормативные документы (НД)» на «стандарты»;

заменить ссылку: СТБ 1100-98 на «СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования»;

исключить ссылки: ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, СанПиН 11-63 РБ 98, ГН 10 117-99;

дополнить ссылками и примечанием:

«СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку».

Пункт 3.1 после слова «моченые» дополнить словами: «солено-маринованные и маринованные»;

дополнить абзацем:

«Требования к количеству соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодов и ягод, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии фасованных товаров – по СТБ 8019».

Пункты 3.2.1 – 3.2.4 изложить в новой редакции:

«**3.2.1** По органолептическим показателям соленые, моченые, солено-маринованные и маринованные плоды и ягоды должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Плоды и ягоды соленые и моченые целые или плоды и ягоды солено-маринованные и маринованные целые или нарезанные кусочками разнообразной формы, не сморщенные, без механических повреждений. Допускается наличие плодов и ягод с легкой морщинистостью, слегка сдавленных, с пузырьками под кожицей не более 15 % от массы плодов и ягод. Не допускаются плоды и ягоды раздавленные и расползшиеся
Консистенция	Свойственная соленым, моченым, солено-маринованным и маринованным плодам и ягодам. Плоды – крепкие, мякоть плотная, ягоды – мякоть мягкая, но не расползшаяся. Допускаются нарезанные плоды неплотные не более 10 % от массы
Вкус и запах	Характерный для соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодов и ягод, приятный, солоновато-кисловатый, слабокислый, кислый, кисло-сладкий, с ароматом и привкусом пряностей, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Близкий к цвету свежих плодов и ягод. Допускается потемнение поверхностного слоя содержимого тары
Качество рассола или маринадной заливки	Непрозрачные с/без частиц(ами) пряностей, с более выраженным острым вкусом, чем у плодов и ягод. Допускается белый осадок

3.2.2 По физико-химическим показателям соленые, моченые, солено-маринованные и маринованные плоды и ягоды должны соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение		Метод контроля
	для соленых и моченых плодов и ягод	для солено-маринованных и маринованных плодов и ягод	
Массовая доля плодов и ягод от массы нетто, %, не менее	45,0		ГОСТ 12231
Массовая доля пряностей от массы нетто плодов и ягод, %	1,0 – 5,0	–	ГОСТ 12231
Массовая доля хлоридов, %	0,3 – 2,0		ГОСТ 26186
Массовая доля растворимых сухих веществ в маринадной заливке, %, не менее	–	2,0	ГОСТ 28562
Массовая доля титруемых кислот, %: – для соленых и моченых плодов и ягод в расчете на молочную кислоту – для солено-маринованных и маринованных плодов и ягод в расчете на используемую кислоту	0,3 – 1,4 0,3 – 1,4		ГОСТ 25555.0
Массовая доля этилового спирта, %, не более	1,3	–	ГОСТ 25555.2
Массовая доля летучих кислот в рассоле (в расчете на уксусную кислоту), %, не более	0,3	–	ГОСТ 25555.1
Массовая доля сахаров, %, не менее	0,5	–	ГОСТ 8756.13
Массовая доля сорбиновой кислоты или ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту, %, не более	0,2		ГОСТ 26181

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение		Метод контроля
	для соленых и моченых плодов и ягод	для солено-маринованных и маринованных плодов и ягод	
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02		ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются		По 5.4

Примечания

1 Определение показателей качества соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодов и ягод проводят по окончании технологического процесса.

2 Массовую долю этилового спирта, летучих кислот и сахаров определяют только при возникновении разногласий.

3 Массовую долю сорбиновой кислоты (или ее солей) определяют в продукции, изготовленной с использованием сорбиновой кислоты (или ее солей).

4 Массовую долю хлоридов определяют в продукции, изготовленной с использованием поваренной соли.

3.2.3 Конкретные наименования соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодов и ягод, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности и условия хранения, перечень сырья со ссылками на ТНПА для каждого наименования продукции должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодах и ягодах не должно превышать допустимые уровни по [1], содержание радионуклидов – по [2]».

Пункт 3.2.5 после слова «моченые» дополнить словами: «солено-маринованные и маринованные».

Пункт 3.2.6 изложить в новой редакции:

«**3.2.6** По микробиологическим показателям соленые, моченые, солено-маринованные и маринованные плоды и ягоды должны соответствовать [1]».

Пункт 3.3.1. Заменить аббревиатуру: «НД» на «ТНПА»;

пятый абзац после слова «пищевую» дополнить словом: «йодированную»;

одиннадцатый абзац после слова «сорбиновую» дополнить словами: «или ее соли»;

дополнить абзацами (после тринадцатого):

«– регулятор кислотности – уксус спиртовой пищевой натуральный;

– регулятор кислотности – кислоту лимонную или молочную;

– антиокислитель – кислоту аскорбиновую;

– зелень и листья пряных растений сушеные»;

четырнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«Допускается использование аналогичных видов сырья по ТНПА и/или по удостоверению о государственной гигиенической регистрации Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

Не допускается использование синтетической и лесохимической уксусных кислот и уксуса, произведенного из этих кислот».

Пункт 3.3.2 изложить в новой редакции:

«**3.3.2** Сырье по показателям безопасности, в том числе по содержанию нитратов, должно соответствовать требованиям [1], по содержанию радионуклидов – [2] и [3].

Пищевые добавки и их применение – в соответствии с [4]».

Подраздел 3.4 изложить в новой редакции:

«3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

3.4.1.1 Соленые, моченые, солено-маринованные и маринованные плоды и ягоды фасуют в потребительскую тару:

– ведра, банки, контейнеры по ТНПА вместимостью не более 3 кг из полистирола, пластмассы или других полимерных материалов, разрешенных к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– пакеты из пленки полиэтиленовой пищевой по ГОСТ 10354 вместимостью не более 2 кг;

– банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 3 кг.

Стеклянные банки укупоривают крышками металлическими по ГОСТ 25749, ведра, банки, контейнеры из полистирола, пластмассы и других материалов – полимерными крышками по ТНПА, пакеты из полиэтиленовой пленки термосваривают или плотно закрывают зажимом.

3.4.1.2 Соленые, моченые, солено-маринованные и маринованные плоды и ягоды фасуют непосредственно в транспортную тару:

– бочки деревянные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 100 $дм^3$ с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

– бочки (ведра) из полимерных материалов по ТНПА вместимостью не более 100 $дм^3$, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– емкости сборно-разборной конструкции по ТНПА с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

Для изготовления мешков-вкладышей должна применяться пленка полиэтиленовая пищевая по ГОСТ 10354 или другие полимерные материалы по ТНПА, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

После заполнения тары продуктом мешки-вкладыши термосваривают или плотно закрывают зажимом.

Укупоривание транспортной тары производят любым способом, обеспечивающим качество и сохранность соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодов и ягод при транспортировании и хранении.

3.4.1.3 Соленые, моченые, солено-маринованные и маринованные плоды и ягоды в потребительской таре укладывают в транспортную тару в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при условии соблюдения условий транспортирования и хранения.

Допускается использование других видов и типов тары, упаковки, укупорочных и вспомогательных упаковочных средств, соответствующих ТНПА, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

3.4.2 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

На этикетке упаковочной единицы или непосредственно на потребительской таре должна быть представлена следующая информация:

– наименование продукта;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организаций Республики Беларусь, уполномоченных изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

– товарный знак (при наличии);

– массовая доля основного продукта;

– масса нетто;

– информация о пищевой ценности 100 г продукта;

– состав продукта;

– дата изготовления;

– срок годности;

– обозначение рецептуры (далее – РЦ) при наличии сроков годности, отличных от установленных в настоящем стандарте;

– условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– информация о подтверждении соответствия;

– штриховой идентификационный код.

3.4.3 Маркировка транспортной тары – по ГОСТ 14192, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

На транспортную тару должен наноситься манипуляционный знак, имеющий значение «Верх», на тару с продукцией в стеклянной и полимерной потребительской таре дополнительно наносят знак, имеющий значение «Хрупкое. Осторожно».

На транспортную тару с продукцией, фасованной в потребительскую тару, наклеивается этикетка или ярлык с указанием информации о продукции:

– наименования продукта;

– наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну);

– вида потребительской тары;
– количества упаковочных единиц;
– массы нетто;
– даты изготовления, срока годности и условий хранения.

На транспортную тару (бочки, ведра, емкости сборно-разборной конструкции) наклеивается этикетка или ярлык с указанием следующей информации:

– наименования продукта;
– наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства и организаций Республики Беларусь, уполномоченных изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
– товарного знака (при наличии);
– массовой доли основного продукта в упаковочной единице;
– массы нетто упаковочной единицы;
– информации о пищевой ценности 100 г продукта;
– состава продукта;
– даты изготовления;
– срока годности;
– обозначения РЦ при наличии сроков годности, отличных от установленных в настоящем стандарте;
– условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта;
– информации о подтверждении соответствия».

Пункт 4.1 дополнить словами: «и настоящему стандарту».

Пункт 4.2 изложить в новой редакции:

«**4.2** Каждая партия соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодов и ягод должна быть проверена лабораторией (отделом технического контроля) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должны быть указаны:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну);
– наименование продукта;
– вид тары;
– масса нетто упаковочной единицы;
– массовая доля основного продукта в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц;
– дата изготовления (смена, день, месяц, год);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукта требованиям настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью».

Пункт 4.3. Заменить слова: «установленным производителем продукции, по согласованию с органами государственного санитарного надзора, и гарантирующим ее безопасность» на «установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь».

Раздел 4 дополнить пунктами – 4.4 и 4.5:

«**4.4** Контроль органолептических показателей, массовых долей плодов и ягод от массы нетто, пряностей от массы нетто плодов и ягод, растворимых сухих веществ в маринадной заливке, хлоридов, титруемых кислот, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто упаковочной единицы, массовой доли основного продукта в упаковочной единице, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии.

Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляют в каждой партии.

Контроль массовых долей этилового спирта, сахаров, летучих кислот в рассоле, сорбиновой кислоты или ее солей в пересчете на сорбиновую кислоту осуществляют периодически, но не реже одного раза в 10 дн.

4.5 Контроль микробиологических показателей, кроме патогенных микроорганизмов, осуществляют периодически, но не реже одного раза в 10 дн.

Контроль содержания патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, гниения) соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодов и ягод осуществляют периодически, но не реже одного раза в 5 дн».

Раздел 5. Наименование. Заменить слово: «испытаний» на «контроля».

Пункты 5.1 и 5.2 изложить в новой редакции:

«**5.1** Отбор проб – по ГОСТ 27853, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1 и ТНПА, приведенным в 3.2.2, таблица 2.

Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446.

5.2 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038».

Пункт 5.3. Заменить слова: «действующим методикам» на «методикам выполнения измерений».

Пункт 5.5 изложить в новой редакции:

«**5.5** Анализ на патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.6 и 5.7:

«**5.6** Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

5.7 Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляют в соответствии с методикой, разработанной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами».

Пункт 6.2 после слова «моченых» дополнить словами: «солено-маринованных и маринованных».

Пункт 6.3 после слова «моченые» дополнить словами: «солено-маринованные и маринованные».

Пункт 6.4 изложить в новой редакции:

«**6.4** Сроки годности и условия хранения соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодов и ягод устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах или изменениях к рецептурам, согласованных и утвержденных в установленном порядке».

Стандарт дополнить разделом – 7:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие соленых, моченых, солено-маринованных и маринованных плодов и ягод требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения».

Приложение А. Исключить слова: «Приложение А (информационное)»;

библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[2] Гигиенические нормы
ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[3] Гигиенические нормы
Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах
Утверждены заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 3 августа 1999 г.

[4] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению».

(ИУ ТНПА № 4 2008)

СТБ 1190-99

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СОЛЕНЫЕ И МОЧЕНЫЕ

Общие технические условия

ПЛАДЫ І ЯГАДЫ САЛЕНЫЯ І МОЧАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 664.85:634.11 Н52

Ключевые слова: плоды свежие, ягоды свежие, соль поваренная, сахар, плоды моченые, ягоды моченые, плоды соленые, ягоды соленые.

ОКС 67.080.01
ОКП 91 6721
ОКП РБ 15.33.25

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским государственным предприятием «Стандартплодоовощ»

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 1999г. № 28

3 ВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СОЛЕНЫЕ И МОЧЕНЫЕ
Общие технические условия

ПЛАДЫ І ЯГАДЫ САЛЕНЫЯ І МОЧАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

FRUITS AND BERRYS SALTED AND PICKLED
General specifications

Дата введения 2000-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плоды и ягоды соленые и моченые, приготовленные из свежих плодов и ягод, залитых раствором поваренной соли или плодовой массой (плодовым соком) с добавлением соли, с добавлением или без добавления сахара, солода, ржаной муки и пряностей и подвергнутых молочнокислому и спиртовому брожению.

Обязательные требования к продукции изложены в 3.2.2 (показатель "Массовая доля сорбиновой кислоты"), 3.2.4, 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2, 3.4.1 (маркировка), разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.2 (показатель "Массовая доля сорбиновой кислоты"), 3.2.4, 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.13-87 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения Сахаров

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей

ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

Издание официальное

ГОСТ 25555.1-82 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения летучих кислот

ГОСТ 25555.2-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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

ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 27853-88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)

3 Общие технические требования

3.1 Соленые и моченые плоды и ягоды должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям соленые и моченые плоды и ягоды должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Плоды и ягоды целые без механических повреждений. Допускается наличие плодов и ягод с легкой морщинистостью, слегка сдавленных, с пузырьками под кожицей не более 15 % к массе плодов и ягод. Не допускаются плоды и ягоды раздавленные и расползшиеся
Консистенция	Свойственная соленым и моченым плодам и ягодам. Плоды – крепкие, мякоть плотная, ягоды – мякоть мягкая, но не расползшаяся

Окончание таблицы 1

Вкус и запах	Характерные для соленых и моченых плодов и ягод, приятный, солоновато-кисловатый, слабокислый, кислый, кисло-сладкий с ароматом и привкусом пряностей без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Близкий к цвету свежих плодов и ягод
Качество рассола	Мутноватый, с более выраженным острым вкусом, чем у плодов и ягод

3.2.2 По физико-химическим показателям соленые и моченые плоды и ягоды должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля плодов и ягод от массы нетто, %, не менее	45,0	По ГОСТ 12231
Массовая доля пряностей от массы нетто плодов и ягод, %	1,0-5,0	По ГОСТ 12231
Массовая доля хлоридов, %	0,3 - 2,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %	0,3 - 1,4	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля этилового спирта, %, не более	1,3	По ГОСТ 25555.2
Массовая доля летучих кислот в рассоле (в расчете на уксусную кислоту), %, не более	0,3	По ГОСТ 25555.1
Массная доля Сахаров, %, не менее	0,5	По ГОСТ 8756.13^ раздел 3
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,06	По ГОСТ 26181
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются	По 5.4

Примечания
1 Определение показателей качества соленых и моченных плодов и ягод производят по окончании технологического процесса.
2 Массовую долю этилового спирта, летучих кислот и сахаров определяют только при возникновении разногласий.
3 Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в продукции, изготовленной с ее использованием.

3.2.3 Конкретные органолептические и физико-химические показатели, информация о пищевой ценности должны быть установлены для каждого наименования продукции в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина в соленых и моченых плодах и ягодах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ, а содержание радионуклидов – ГН 10-117.

3.2.5 Соленые и моченые плоды и ягоды не должны иметь видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, гниения).

3.2.6 Микробиологические показатели соленых и моченых плодов и ягод устанавливают в соответствии с СанПиН 11-63 РБ и [1].

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления соленых и моченых плодов и ягод применяют следующее сырье, которое должно соответствовать требованиям НД:

– плоды свежие;
– ягоды свежие;
– сахар-песок;
– соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
– муку ржаную хлебопекарную;
– солод пивоваренный ячменный;
– солому ржаную или пшеничную;
– порошок горчичный;
– зелень и листья пряных растений свежие;
– кислоту сорбиновую;
– пряности;
– воду питьевую.

Допускается использование других видов сырья по действующим НД или зарубежного производства, разрешенных к применению Минздравом Республики Беларусь.

3.3.2 На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, микотоксина патулина и пестицидов превышает допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ, содержание нитратов – по [2] и радионуклидов – установленные ГН 10-117 и по [3].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка и маркировка - по ГОСТ 13799, СТБ 1100.

3.4.2 Соленые и моченые плоды и ягоды фасуют в:

– бочки деревянные по ГОСТ 8777 или другой действующей НД вместимостью не более 100 $дм^3$ с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

– бочки полимерные по действующей НД, изготовленные из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами вместимостью не более 100 $дм^3$;

– емкости сборно-разборной конструкции по действующей НД с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

Для изготовления мешков-вкладышей должна применяться пленка полиэтиленовая "пищевая" по ГОСТ 10354 или другие полимерные материалы по действующей НД, разрешенные Министерством здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается использование других видов транспортной тары и укупорочных средств, разрешенных Минздравом Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 27853.

4.2 Каждая партия соленых и моченых плодов и ягод сопровождается документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции с указанием:

– наименования предприятия-изготовителя и его местонахождения;
– наименования предприятия-получателя и его местонахождения;
– наименования продукции;

– массы брутто, тары, нетто;
– обозначения настоящего стандарта;
– даты выработки;
– данных лабораторного анализа;
– вида и состояния упаковки;
– количества мест;
– срока годности и условий хранения.

Допускается при внутригородских перевозках вместо выдачи документа о качестве на сопроводительном документе ставить штамп с указанием, что партия соленых и моченых плодов и ягод соответствует требованиям настоящего стандарта.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина и патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции, по согласованию с органами государственного санитарного надзора, и гарантирующим ее безопасность.

Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5 Методы испытаний

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 27853, отбор проб для определения показателей безопасности и проведения радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1 и 3.2.2 настоящего стандарта.

5.2 Определение содержания токсичных элементов проводят – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке, микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.3 Измерение содержания радионуклидов проводят по действующим методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.4 Посторонние примеси и наличие признаков микробиальной порчи (плесневения, гниения) определяют визуально.

5.5 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при санитарно-эпидемиологических показаниях – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и методикам, утвержденным Минздравом.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

6.2 Шпунтовое отверстие деревянных бочек при транспортировании и хранении должно быть расположено вверху. Изготовитель при погрузке, получатель при выгрузке соленых и моченых плодов и ягод должны произвести осадку обручей на бочках и доливку раствора соли и сахара той же концентрации.

6.3 Соленые и моченые плоды и ягоды хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности не более 75 %:
– при температуре от минус 1 до плюс 4 °С – не более восьми месяцев со дня изготовления,
– при температуре не выше 10 С – не более трех месяцев со дня изготовления.

6.4 Срок годности соленых и моченых плодов и ягод устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и упаковочных материалов и указывается в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Минздравом СССР 18.09.1973 № 1121-73

[2] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.1989 № 3-14/567

[3] Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999

gost.e-ecolog.ru