ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1189-99

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ З АГАРОДНІНЫ ДЫЕТЫЧНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2011



Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841(083.74)(476) МКС 67.080.01

Ключевые слова: консервы, технические требования, органолептические показатели, физико-химические показатели, микробиологические показатели, показатели безопасности, методы испытаний, транспортирование и хранение

ОКП 91 6164
ОКП РБ 15.33.14

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 1999 г. № 28

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (май 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в октябре 2004 г. (ИУС РБ № 10-2004)

© Госстандарт, 2011

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ З АГАРОДНІНЫ ДЫЕТЫЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Dietetical vegetable canned food
General specifications

Дата введения 2000-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на диетические овощные консервы, изготавливаемые из свежих овощей, морской капусты с добавлением или без добавления чернослива, жира, соли, сахара, муки, круп, томатопродуктов и других ингредиентов (далее – консервы), разрешенных для диетического питания, фасованные в потребительскую тару, герметично укупоренные и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.5, 3.2.6, 3.4.1, 3.4.3, разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.5, 3.2.6.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

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 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

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 ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

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

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

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

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

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. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

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

Издание официальное

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

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

ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения витамина С

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

ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие 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 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

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

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. 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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) от 09.06.2009 № 63

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие 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.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

3.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству консервов, содержащихся в упаковочных единицах, их упаковке и маркировке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 Консервы овощные диетические изготовляют следующих видов:

– салаты;

– обеденные блюда;

– гомогенизированные обеденные блюда;

– закусочные.

3.2.2 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В зависимости от рецептуры – смесь одного или нескольких видов нарезанных, измельченных или протертых овощей, картофеля, морской капусты с добавлением и без добавления муки, круп, чернослива, зелени, пряностей и других компонентов. Томаты, перец сладкий, капуста морская, нарезанные дольками, кружочками или кусочками разной формы. Капуста белокочанная без грубых стволистых частей кочерыги, крупных листьев. Крупа в виде целых зерен без комков. Для консервов, содержащих рис, свойственно наличие разваренных рисовых зерен по всей массе. Чернослив целыми плодами по всей массе с косточками или без косточек или измельченный. Салаты с наличием жидкости (сока овощей, плодов, растительного масла) или без нее. Измельченные и протертые консервы – однородная пюреобразная или зернистая масса без семян, волокон и кожицы, морская капуста в виде кусочков разной формы. Гомогенизированные консервы – однородная, тонкоизмельченная пюреобразная масса без волокон, семян и кожицы. Допускаются точечные вкрапления темного цвета в гомогенизированных консервах, отслаивание (отделение) жидкости (в том числе жира) в обеденных и гомогенизированных консервах
Консистенция	Овощей – мягкая или плотная, свойственная вареным овощам. Круп, плодов чернослива – мягкая. Измельченных и пюреобразных смесей – мажущаяся или слегка растекающаяся масса. Допускается наличие разваренных плодов чернослива, кусочков картофеля, долек томатов с выпавшей сердцевиной
Вкус и запах	Свойственные данному виду продукта, приготовленному обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкус и запах

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Свойственный смеси консервированных овощей и плодов. Однородный по всей массе – для гомогенизированных консервов. Для консервов с использованием свеклы – от розового до темно-бордового. Чернослива – от темно-коричневого до черного. Морской капусты – оливково-зеленый. Допускается: – неоднородность окраски и естественная пятнистость овощей, плодов в виде точек и пятен; – осадок на дне банки в виде белого кольца; – темно-зеленый оттенок при изготовлении консервов из кабачков цукини, зебра; – бурый оттенок в консервах с использованием свеклы; – потемнение поверхностного слоя содержимого банок.
Примечание – Определение органолептических показателей первых обеденных блюд проводят после их приготовления по рекомендации, указанной на этикетке.	

3.2.3 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля жидкой части продукта, %, не более	30,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля сухих веществ, %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 28561
Массовая доля жира (в консервах с добавлением жира), %	То же	По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	0,2 – 1,4	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на используемую кислоту, %, не более	1,2	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля витамина С, %, не менее	0,02	По ГОСТ 24556
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:		По ГОСТ 25555.3
– в консервах, в состав которых входит морская капуста	0,05	
– для остальных консервов	Не допускается	
Посторонние примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	– « –	По 5.2
Примечания 1 Массовую долю жидкой части продукта определяют в салатах. 2 Массовую долю витамина С определяют в консервах, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты.		

3.2.4 Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, рекомендации по приготовлению первых обеденных блюд, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для конкретного наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов (афлатоксина B_1 в консервах с добавлением круп, патулина в консервах с добавлением томатопродуктов) не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», содержание радионуклидов – по [1].

3.2.6 Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и [2].

3.2.1 – 3.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям ТНПА (с обязательным указанием ссылок на них в рецептурах) и (или) быть разрешено к применению Минздравом.

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 10-124 РБ, СанПиН 13-10 РБ, содержание нитратов и радионуклидов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни, установленные в [3] и [4].

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по СТБ 8019, ГОСТ 13799.

3.4.2 Готовый продукт фасуют в банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 и банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 0,65 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749 и другим ТНПА.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019.

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

3.4.3 Маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799.

Этикетка должна быть красочной, чистой, без подтеков, целой, наклеенной на тару аккуратно, без морщин и перекосов.

3.4.1 – 3.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

4.2 Каждая партия консервов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом о качестве, в котором должно быть указано:

– номер и дата выдачи документа о качестве;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– вид потребительской тары;
– масса нетто упаковочной единицы;
– количество упаковочных единиц потребительской тары;
– дата изготовления (смена, день, месяц, год);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью.

Допускается по согласованию с продавцом вместо выдачи документа о качестве ставить на товаротранспортную накладную штамп с указанием обозначения настоящего стандарта, номера и даты выдачи документа о качестве, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли жидкой части продукта, массовой доли сухих веществ, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, посторонних примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто продукта, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

4.1 – 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, массовой доли витамина С, массовой доли минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей устанавливают в соответствии с [2].

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

4.4, 4.5 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и ТНПА, указанным в 3.2.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, афлатоксина B_1 – по ГОСТ 30711 и [5].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

5.6 Микробиологические анализы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425.

5.7 Анализ на возбудителей порчи – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.8 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9 и методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.5 – 5.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.9 Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение консервов – по ГОСТ 13799.

6.2 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С.

Срок годности консервов с даты изготовления:

– в стеклянной таре – два года;

– в металлической таре – один год;

– консервов из свеклы с добавлением морской капусты и витаминов, фасованных в любой таре, – один год.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.3 (Исключен, Изм. № 1)

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99), утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

[2] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Минздравом СССР 18.09.73 № 1121-73

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

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

[5] МУ 4082-86 МЗ СССР Методические указания по обнаружению и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной хроматографии

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 15.04.2011. Подписано в печать 06.05.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,51 Тираж 20 экз. Заказ 879

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru