ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 1131-98

ОВОЩИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
Общие технические условия

ГАРОДНІНА Ў ТАМАТНЫМ СОУСЕ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.10.2016 № 79

Дата введения 2017-01-01

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фаршированные и резаные овощи в томатном соусе, изготовленные из овощей, подготовленных соответствующим образом, в томатном соусе, с добавлением или без добавления крупы, грибов, растительного масла, пряностей, соли, сахара и других пищевых компонентов, пищевых добавок, упакованные в герметически укупоренную упаковку и стерилизованные.».

Раздел 2. Исключить ссылки: «СТБ 1313-2002, ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, СанПиН 10-124 РБ 99, СанПиН 13-10 РБ 2002» и их наименования; «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»;.

заменить ссылки: «СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования»; «ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия» на «ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия»; «ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия» на «ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия»; «ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus» на «ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С»; «ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов» на «ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов»; «ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»; «ГОСТ 28038-89» на «ГОСТ 28038-2013»;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

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

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

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 14192-96 Маркировка грузов

gost.e-ecolog.ru

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 29270-95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 29329 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

примечание. Второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Овощи в томатном соусе должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов.».

Пункт 3.2.2. Таблица 2. Заменить слова: «Норма» на «Значение»; «Метод испытания» на «Метод контроля»; «Массовая доля жидкой части по отношению к массе нетто консервов, % (в овощах фаршированных)» на «Массовая доля фаршированных овощей к массе фаршированных овощей в томатном соусе, %»;

заменить ссылки: «ГОСТ 25555.0» на «ГОСТ ISO 750»; «ГОСТ 25555.3» на «ГОСТ ISO 762».

Пункты 3.2.3–3.2.6 изложить в новой редакции:

«**3.2.3** Конкретные наименования овощей в томатном соусе, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, сроки годности, условия хранения, конкретная группа для установления микробиологических показателей, сведения о пищевой ценности, перечень сырья, пищевых добавок со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок для конкретного наименования овощей в томатном соусе должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов в овощах в томатном соусе должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2].

3.2.5 Содержание радионуклидов в овощах в томатном соусе не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].

3.2.6 По микробиологическим показателям овощи в томатном соусе должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1], [2], [4].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.7:

«**3.2.7** Пищевые добавки вносят в овощи в томатном соусе в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].».

Подразделы 3.3 и 3.4 изложить в новой редакции:

«**3.3 Требования к сырью и пищевым добавкам**

3.3.1 Для изготовления овощей в томатном соусе используют следующее сырье и пищевые добавки отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:

– свежие, замороженные, сушеные и соленые овощи и пряные растения;
– концентрированную томатную продукцию;
– томатное пюре, консервированное асептическим способом;
– стерилизованное томатное пюре;
– замороженное томатное пюре;
– полуфабрикаты из обжаренных овощей;
– свежие, замороженные, сушеные, соленые, маринованные, отварные дикорастущие и культивируемые грибы;
– крупы;
– пряности и их смеси;
– специи и их смеси;

– горчичный порошок;
– соусы;
– эфирные масла пряных растений, чеснока;
– экстракты пряных растений, чеснока, в том числе CO_2-экстракты;
– рафинированное растительное масло: подсолнечное, кукурузное, соевое, хлопковое и др.;
– уксус для пищевых целей: спиртовой, яблочный, винный;
– регуляторы кислотности – кислоты: лимонную, молочную, уксусную и др.;
– сахар-песок, сахар белый;
– пшеничную хлебопекарную муку;
– крахмал;
– загустители, стабилизаторы;
– антиокислитель – аскорбиновую кислоту;
– йодированную пищевую соль, не ниже первого сорта;
– питьевую воду.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 024, [1], [2], [7], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по ТР ТС 021, [3].

3.3.3 Безопасность пищевых добавок, натуральных ароматизаторов и их использование должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [5], [6].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукции в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005, [8] и [9].

3.4.1.1 Овощи в томатном соусе изготавливают как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству продукции в упаковочных единицах, массе фаршированных овощей без жидкости и к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы и массы фаршированных овощей без жидкости от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019.

Отклонение содержимого упаковочной единицы и массы фаршированных овощей без жидкости от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

3.4.1.2 Овощи в томатном соусе упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, укупориваемые крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749;

– банки металлические лакированные вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5981.

3.4.1.3 Овощи в томатном соусе в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

3.4.1.4 Допускается использование других типов потребительской упаковки, укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность овощей в томатном соусе при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.2 Маркировка потребительской упаковки и способов ее доведения приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 13799, и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– надпись «стерилизованные»;
– количество продукции;
– массу фаршированных овощей без жидкости;
– состав продукции;
– пищевую ценность в расчете на 100 г продукции, с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;
– дату изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности;
– условия хранения;
– условия хранения после вскрытия упаковки;

– сведения о наличии компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (далее – ГМО);
– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);
– обозначение настоящего стандарта;
– знаки систем добровольной сертификации (при наличии);
– штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры продукции может быть указано наименование разработчика.

3.4.3 Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:
– наименование продукции;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– тип потребительской упаковки;
– количество продукции в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
– дату изготовления, номер смены;
– срок годности и условия хранения.

На транспортную упаковку наносят по ГОСТ 14192 манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» и «Пределы температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 6.3.

3.4.4 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к применению в установленном порядке.».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«**4.1** Правила приемки – по СТБ 8035, ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной и с одинаковым номинальным количеством, произведенной одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.».

Пункт 4.2 исключить.

Пункты 4.3 и 4.4 изложить в новой редакции:

«**4.3** Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли минеральных примесей), содержимого упаковочной единицы, отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии, массы фаршированных овощей без жидкости, количества вносимых пищевых добавок, герметичности укупоривания, состояния упаковки, внутренней поверхности металлической банки, качества маркировки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, наличия ГМО, массовой доли минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля.

Контроль содержания радионуклидов осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 4.5. Первый абзац. Исключить слова: «и условно-патогенных»; заменить ссылку: «[2]» на «[4]»;

второй абзац исключить.

Пункт 5.1. Заменить слово: «испытаний» на «контроля».

Пункт 5.2. Первый абзац. Исключить ссылку: «СТБ 1313» и слова: «и методикам, утвержденным в установленном порядке»;

дополнить абзацем (после первого):

«Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [10], [11], нитратов – по ГОСТ 29270.».

Пункт 5.3 изложить в новой редакции:

«**5.3** Определение содержания радионуклидов – по [12], [13].».

Пункт 5.5 изложить в новой редакции:

«**5.5** Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.».

Пункт 5.8. Исключить слова: «и по методикам, утвержденным Минздравом».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.9–5.12:

«**5.9** Количество вносимых пищевых добавок до разработки соответствующих методик выполнения измерений контролируют путем взвешивания.

Взвешивание осуществляют на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, ценой поверочного деления и пределом допускаемой погрешности, соответствующими определяемой массе. Допускается использование средств измерений по другим ТНПА, с метрологическими характеристиками не ниже, указанных в ГОСТ 29329.

5.10 Определение наличия ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570 и ГОСТ ИСО 21571.

5.11 Определение содержимого упаковочной единицы, среднего содержимого партии овощей в томатном соусе с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.

5.12 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [14], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ТР ТС 021, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

6.2 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования овощей в томатном соусе устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки с учетом требований законодательства в области безопасности пищевой продукции и указывают в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемый срок годности овощей в томатном соусе в условиях хранения их при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляет 2 года с даты изготовления.

6.4 Условия хранения овощей в томатном соусе после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.».

Стандарт дополнить разделом – 7:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых овощей в томатном соусе требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований к транспортированию и хранению продукции.».

Приложение А исключить.

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 июня 2013 г. № 52

[2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 июня 2013 г. № 52

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

[4] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2004 г. № 122

[5] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[6] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[7] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46

[8] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[9] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[10] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены Минздравом СССР 28 января 1980 г.

[11] МУ 3222-85 Унифицированная методика определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами
Утверждены Минздравом СССР 11 марта 1985 г.

[12] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 4 января 1991 г.

[13] МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 4 января 1990 г.

[14] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880».

(ИУ ТНПА № 9-2016)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1131-98

ОВОЩИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Общие технические условия

АГАРОДНІНА Ў ТАМАТНЫМ СОУСЕ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2011

Госстандарт
Минск

УДК 664.8(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, овощи в томатном соусе

ОКП 91 6111, 91 6112
ОКП РБ 15.33.1

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским государственным предприятием «Стандартплодоовощ» ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 1998 г. № 22

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в марте 2005 г. (ИУ ТНПА № 3-2005), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 11-2010)

© 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

ОВОЩИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
Общие технические условия

АГАРОДНІНА Ў ТАМАТНЫМ СОУСЕ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Vegetables in tomato sauce
General specifications

Дата введения 1999-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фаршированные и резаные овощи в томатном соусе, подготовленные соответствующим образом, с добавлением или без добавления крупы, грибов, растительного масла, пряностей, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.4, 3.2.5 и 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 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

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

Издание официальное

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

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

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 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 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

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

Санитартные 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

3.1 Овощи в томатном соусе должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям овощи в томатном соусе должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика овощей в томатном соусе	
	фаршированных	резаных
Внешний вид	Овощи фаршированные, сохранившие форму, в томатном соусе. Фарш из нарезанных обжаренных или бланшированных овощей с добавлением или без добавления крупы, грибов. Допускаются разрывы в плодах в местах фарширования при условии сохранения формы плода	Овощи резаные, бобовые в виде целых зерен с равномерно распределенным фаршем по всей массе или без него, в томатном соусе. Фарш из нарезанных обжаренных или бланшированных овощей с добавлением или без добавления крупы, грибов. Допускается не более 25 % овощей с выпавшей сердцевиной
Консистенция	Овощи, крупа мягкие, но не разваренные, грибы мягкие или плотные	
Вкус и запах	Приятные, свойственные смеси использованных компонентов, подвергнутых тепловой обработке, в томатном соусе, без посторонних вкуса и запаха	
Цвет	Свойственный смеси использованных компонентов, подвергнутых тепловой обработке, в томатном соусе. Допускается потемнение поверхностного слоя содержимого банки	

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.2 По физико-химическим показателям овощи в томатном соусе должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Количество фаршированных овощей в банке, шт.	В соответствии с рецептурами	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля жидкой части по отношению к массе нетто консервов, % (в овощах фаршированных)	В соответствии с рецептурами	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля жира, %, не менее	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
Массовая доля хлоридов, %	0,7 – 2,5	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на используемую кислоту), %, не более	0,8	По ГОСТ 25555.0
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	– « –	По 5.4

(Измененная редакция, Поправка)

3.2.3 Конкретные наименования овощей в томатном соусе, органолептические характеристики, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования овощей в томатном соусе должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.4 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в овощах в томатном соусе не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2.5 Содержание радионуклидов в овощах в томатном соусе не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [1].

3.2.6 По микробиологическим показателям овощи в томатном соусе должны соответствовать требованиям [2] и санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

3.2.5, 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 овощей в томатном соусе, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Минздравом. Конкретный перечень сырья со ссылкой на ТНПА должен быть приведен в рецептурах.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 13-10 РБ, СанПиН 10-124 РБ, содержание нитратов и радионуклидов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни [3] и [4].

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799, СТБ 8019, маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799.

3.4.2 Овощи в томатном соусе фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ТНПА, или в банки металлические по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1 $дм^3$.

Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто – по СТБ 8019.

Положительные отклонения массы нетто не ограничиваются.

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

3.4.1, 3.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

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

– номер и дата выдачи удостоверения о качестве;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– вид потребительской тары;
– масса нетто упаковочной единицы;
– 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 сертификации (при наличии).

Удостоверение о качестве должно быть заверено 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 и физико-химических показателей (кроме массовой доли минеральных примесей), массы нетто, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, массовой доли минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем 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.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов) осуществляют 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.

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и ТНПА, указанным в 3.2.2.

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

Определение содержания микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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

5.4 Посторонние примеси, качество маркировки и упаковки определяют визуально при определении органолептических показателей.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669.

5.6 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26670.

5.7 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425, ГОСТ 26670.

5.8 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 и по методикам, утвержденным Минздравом.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование овощей в томатном соусе – по ГОСТ 13799.

6.2 Овощи в томатном соусе хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С не более 2 лет с даты изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] Гигиенические нормативы
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 26.04.1999 № 16

[2] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 «Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания»
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2004 № 122

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

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

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 05.04.2011. Подписано в печать 29.04.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,04 Уч.- изд. л. 0,43 Тираж 20 экз . Заказ 834

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