МКС 67.080 Группа Н53

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 1130-98

СИРОПЫ ОВОЩНЫЕ И ИЗ БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР
Общие технические условия

СІРОПЫ З АГАРОДНІНЫ І З БАХЧАВЫХ КУЛЬТУР
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 2004 г. № 75

Дата введения 2005-07-01

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 5717-91, ГОСТ 10117-91, ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86;

дополнить ссылками:

«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 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

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

ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

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».

Пункт 3.1. Шестой абзац. Заменить слова: «другой действующей нормативной документации (НД)» на «другим нормативным документам (НД)».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

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

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

Пункт 4.2.2. Таблица 2. Головка. Заменить слово: «Норма» на «Значение»;

графа «Метод испытания». Для показателя «Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более» дополнить ссылкой: ГОСТ 30670, для показателя «Массовая доля бензойной кислоты, %, не более» дополнить ссылкой: ГОСТ 30669»;

примечание дополнить абзацем:

«При совместном присутствии двух консервантов (сорбиновой и бензойной кислот) их суммарная концентрация не должна превышать 0,05 %».

gost.e-ecolog.ru

Пункты 4.2.3, 4.2.4, 4.2.6, 4.2.7 изложить в новой редакции:

«4.2.3 Конкретные наименования сиропов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, перечень сырья со ссылками на НД, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования сиропов устанавливают в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

4.2.4 Содержание токсичных элементов в сиропах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ (пункт 6.6.6)»;

«4.2.6 По микробиологическим показателям сиропы стерилизованные и горячего розлива должны соответствовать требованиям, установленным СанПиН 11-63 РБ (пункт 6.6.6.2) и [4].

4.2.7 По микробиологическим показателям нестерилизованные сиропы, в том числе с консервато́м, должны соответствовать требованиям, установленным СанПиН 11-63 РБ (пункт 6.6.6.1)».

Пункт 4.2.7.Таблицу 3 исключить.

Подраздел 4.3. Наименование. Исключить слова: «и материалам»;

пункт 4.3.1. Первый, девятый, четырнадцатый абзацы изложить в новой редакции:

«Для изготовления сиропов применяют следующее сырье, которое должно соответствовать требованиям НД:»;

«– ароматизаторы натуральные и идентичные натуральным»;

«Допускается использование других видов сырья по НД или зарубежного производства, разрешенных к применению Минздравом Республики Беларусь»;

дополнить абзацем (после третьего):

«– пюре-полуфабрикаты овощные и из бахчевых культур асептического консервирования»;

дополнить абзацем:

«Применение пищевых добавок в соответствии с требованиями СанПиН 13-10 РБ»;

пункт 4.3.2 изложить в новой редакции:

«4.3.2 Сырье, используемое для изготовления сиропов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям СанПиН 11-63 РБ, СанПиН 13-10 РБ, по содержанию нитратов – [5] и радионуклидов – [3]».

Пункт 4.4.1 изложить в новой редакции:

«4.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать СТБ 8019.

Пределы допускаемых положительных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничиваются.

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

Информация о номинальном количестве продукта – по СТБ 8019».

Пункты 4.4.2 (второй и третий абзацы), 4.4.3 (второй абзац), 4.4.4 (первый абзац). Заменить слова: «другой НД» на «другим НД»;

Пункт 4.4.2. Заменить ссылки:

ГОСТ 5717 на ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;

ГОСТ 10117 на ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2;

третий абзац. Заменить значение: 0,7 на 1,0.

Пункт 4.4.3. Заменить ссылку: ГОСТ 5717 на ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2.

Пункт 4.4.4. Исключить ссылку: «по [6]».

Пункт 4.4.5 исключить.

Пункт 5.1. Исключить ссылки: СТБ 1036, СТБ 1053.

Пункт 5.2 изложить в новой редакции:

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

– номер документа и дата его выдачи;

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– наименование продукта;
– вид потребительской тары;
– масса нетто;
– масса брутто;
– количество единиц транспортной тары;
– количество единиц потребительской тары;
– дата изготовления (смена, число, 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 получателем вместо выдачи документа о качестве ставить на товарно-транспортную накладную штамп с указанием номера и даты выдачи документа о качестве обозначения настоящего стандарта, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта».

Пункт 5.3 после слова «элементов» дополнить словами: «массовой доли диоксида серы, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.4 – 5.8:

«5.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, pH, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто продукта, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии.

5.5 Контроль массовой доли минеральных примесей, массовой доли хлоридов в цукатных сиропах из засоленного сырья осуществляют не реже одного раза в 10 дн.

5.6 Периодичность контроля стерилизованных сиропов по микробиологическим показателям, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, осуществляют в соответствии с [4].

5.7 Периодичность контроля нестерилизованных сиропов, в том числе с консервантом, по микробиологическим показателям, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, осуществляют не реже одного раза в10 дн.

5.8 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 6. Наименование. Заменить слово: «испытаний» на «контроля».

Пункт 6.3. Исключить ссылки: ГОСТ 26931, ГОСТ 26934;

после ссылки ГОСТ 30178 дополнить ссылками: ГОСТ 30538, СТБ 1313.

Пункт 6.5 дополнить словами: «общие правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446».

Пункты 6.6.3, 6.7.1 изложить в новой редакции:

«6.6.3 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9 и методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке.»;

«6.7.1 Методы испытаний – по ГОСТ 10444.12; ГОСТ 10444.15; ГОСТ 30518; ГОСТ 30519».

Пункт 6.7.2 исключить.

Раздел 6 дополнить пунктом – 6.8:

«6.8 Качество маркировки и состояния упаковки определяют визуально».

Пункт 7.2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

Срок годности с даты изготовления».

Пункт 7.3 после слова «рецептурах» дополнить словами: «согласованных с Министерством здравоохранения Республики Беларусь и».

Приложение А. Ссылки [I], [3] изложить в новой редакции:

«[1] ТУ РБ 190239501.045-2002 Цукаты. Технические условия;

[3] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99), утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь»;

ссылки [2], [6] исключить.

Стандарт проверен в 2004 г.

(ИУС РБ № 12 2004 г.)

к государственным стандартам, включенным в Каталог нормативных документов по стандартизации в разделы "Н. Пищевые и вкусовые продукты" группы Н11, Н12, Н13, Н16, Н17, Н21, Н22, Н23, Н24, Н25, Н26, Н27, Н28, Н30, Н31, Н32, Н33, Н34, Н35, Н36, Н41, Н42, Н43, Н48, Н51, Н52, Н53, Н54, Н55, Н56, Н61, Н62, Н65, Н68, Н71, Н72, Н73, Н74, Н91, Н95, Н97, Н98, "Р. Здравоохранение. Предметы санитарии и гигиены" группы Р18, Р64, Р66 и "С. Сельское и лесное хозяйство" группы С12, С13, С23, С24, С25, С32, С33, С34, С35, С36, С42, С43, С44, С52, С78

В каком месте	Напечатано	Должно быть
По всему тексту	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (МБТ № 5061-89)	СанПиН 11-63 РБ 98

(ИУС РБ № 5 1999 г.)

СТБ 1130-98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СИРОПЫ ОВОЩНЫЕ И ИЗ БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР

Общие технические условия

СІРОПЫ З АГАРОДНІНЫ І З БАХЧАВЫХ КУЛЬТУР

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 663.819 Н53

Ключевые слова: сиропы овощные, сиропы бахчевые, сиропы натуральные, сиропы вареньевые, сиропы цукатные

ОКС 67.080.20
ОКП 916863
ОКП РБ 15.33.22

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 1998г. № 22

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СИРОПЫ ОВОЩНЫЕ И ИЗ БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР
Общие технические условия
СІРОПЫ З АГАРОДНІНЫ І З БАХЧАВЫХ КУЛЬТУР
Агульныя тэхнічныя ўмовы
VEGETABLES AND MELON SYRUPS
General specifications

Дата введения 1999-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сиропы овощные и из бахчевых культур (далее – сиропы), изготовленные путем уваривания с сахаром пюре из овощей или бахчевых культур или полученные при выработке варенья из овощей или бахчевых культур, овощных или бахчевых цукатов.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к сиропам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.2 (показатели "Массовая доля диоксида серы", "Массовая доля сорбиновой кислоты", "Массовая доля бензойной кислоты"), 4.2.4 – 4.2.8.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 998-95 Варенье. Общие технические условия

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

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7061-88 Варенье. Общие 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. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

ГОСТ 10117-91 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. 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 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

Издание официальное

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 микроорганизмов

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

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

ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы.

ГОСТ 25749-83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия

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

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

ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Метод определения pH

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 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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

3 Классификация

3.1 Сиропы в зависимости от технологии изготовления подразделяют на:

– натуральные;

– вареньевые;

– цукатные.

Сиропы натуральные изготавливают путем уваривания с сахаром или крахмальной патокой или цукатным сиропом пюре из овощей или бахчевых культур с добавлением и без добавления натуральных вкусоароматических пищевых добавок.

Сиропы вареньевые являются продуктом производства варенья из овощей по СТБ 998, варенья из дыни по ГОСТ 7061, варенья из плодоовощного и бахчевого сырья по другой действующей нормативной документации (НД) с добавлением и без добавления вкусоароматических пищевых добавок.

Сиропы цукатные являются побочным продуктом при производстве цукатов овощных и бахчевых по [1]с добавлением и без добавления вкусоароматических пищевых добавок.

3.2 По способу обработки сиропы подразделяют на стерилизованные, нестерилизованные и горячего розлива.

4 Общие технические требования

4.1 Сиропы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям сиропы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4.2.2 По физико-химическим показателям сиропы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

4.2.3 Конкретные органолептические, физико-химические показатели, пищевая и энергетическая ценность и сроки годности для каждого наименования натуральных сиропов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке, для вареньевых и цукатных сиропов пищевая и энергетическая ценность – в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.2.4 Содержание токсичных элементов в сиропах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами [2].

4.2.5 Содержание радионуклидов в сиропах не должно превышать республиканские допустимые уровни [3].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сиропов		
	натуральных	вареньевых	цукатных
Внешний вид и консистенция	Однородная непрозрачная сиропообразная масса, не содержащая семян. Допускается зернистая консистенция. Допускается для бахчевых сиропов наличие взвешенных частиц и темных вкраплений кожуры.	Сиропообразная жидкость, не содержащая взвешенных частиц семян. Прозрачность не обязательна	Однородная вязкая жидкость, не содержащая взвешенных частиц и семян Прозрачность не обязательна
	Для пектиносодержащих овощей допускается легкое желирование. Наличие осадка не допускается		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика сиропов		
	натуральных	вареньевых	цукатных
Вкус и аромат	Сладкий или кисловато-сладкий с ароматом, свойственным овощам и бахчевым культурам, из которых изготовлен сироп или соответствующим добавляемым вкусоароматическим добавкам		
		Допускается вкус и аромат яблока для сиропов, полученных при производстве варенья с использованием яблочного сока	Допускается менее выраженный вкус и аромат для сиропов, полученных при производстве цукатов из засоленного сырья. Допускается аромат ванилина, применяемого при изготовлении цукатов
	Посторонние привкус и запах не допускаются		
		Допускается привкус карамелизованного сахара	
Цвет	Свойственный цвету используемых овощей и бахчевых культур, из которых изготовлен сироп или соответствующий добавляемым вкусоароматическим добавкам. Допускается потемнение светлоокрашенных сиропов		

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сиропов			Метод испытания
	натуральных	вареньевых	цукатных	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	68	62	73	По ГОСТ 28562
Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, %	0,3 – 1,0	0,1 – 0,5	0,1 – 0,5	По ГОСТ 25555.0
pH, не более	4,2	–	–	По ГОСТ 26188
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01	–	–	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	0,06	–	По ГОСТ 26181
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05	0,05	–	По ГОСТ 28467
Массовая доля хлоридов в сиропах из засоленного сырья, %, не более	–	–	0,25	По ГОСТ 26186

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма для сиропов			Метод испытания
	натуральных	вареньевых	цукатных	
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,01	0,01	–	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются			По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	Не допускаются			По 6.2
Примечание – Массовую долю сорбиновой и бензойной кислот, сернистого ангидрида определяют в сиропах, изготовленных из сырья, консервированного данными консервантами, а также в сиропах, изготовленных с применением сорбиновой кислоты или бензоата натрия.				

4.2.6 Микробиологические показатели стерилизованных сиропов и горячего розлива устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания [4].

4.2.7 По микробиологическим показателям нестерилизованные сиропы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

4.2.8 Сиропы, фасованные в деревянные и полимерные бочки, алюминиевые фляги, не должны иметь видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, брожения, прокисания).

Таблица 3

Наименование показателя	Количество колониеобразующих единиц (КОЕ)	Метод испытания
Общее количество микроорганизмов в 1 г, не более	$5 \cdot 10^3$	По ГОСТ 10444.15
Дрожжи в 1 г, не более	$5 \cdot 10^1$	По ГОСТ 10444.12
Плесневые грибы в 1 г, не более	$5 \cdot 10^1$	По ГОСТ 10444.12
Бактерии группы кишечной палочки (колиформные)	Не допускаются	По ГОСТ 30518
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25 г продукта	Не допускаются	По 6.7.2
Примечание – Патогенные микроорганизмы определяют при выяснении причин микробиальной порчи		

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления сиропов применяют следующие сырье и материалы, которые должны соответствовать требованиям НД:

– овощи свежие;

– культуры бахчевые: арбузы, дыни, тыквы свежие;

– выжимки морковные свежие сульфитированные (побочный продукт производства концентрата морковного каротина), без признаков порчи (плесневения, брожения), обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов;

– сахар: песок, рафинад, жидкий;

– сироп цукатный (побочный продукт производства плодово-ягодных, овощных и бахчевых цукатов);

– патоку крахмальную;

– кислоты пищевые: лимонную, винную, молочную, аскорбиновую и др.;

– концентраты ароматических веществ, разрешенные к применению Минздравом Республики Беларусь;

– масло эфирное цитрусовое очищенное;

– красители пищевые, разрешенные к применению Минздравом Республики Беларусь;

– консерванты: кислоту бензойную, натрий двууглекислый, бензоат натрия, сорбиновую кислоту, сорбат калия и натрия;

– воду питьевую.

Допускается использование других видов сырья и материалов по действующей НД или импортного производства, разрешенных к применению Минздравом Республики Беларусь и имеющих удостоверение о гигиенической регистрации.

4.3.2 На переработку не допускаются сырье и материалы, в которых содержание пестицидов, токсичных элементов, микотоксина патулина превышает допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами [2], содержание нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни [5] и [3].

4.4 Упаковка и маркировка

4.4.1 Упаковка и маркировка – по ГОСТ 13799.

4.4.2 Сиропы для розничной торговли фасуют:

– в банки стеклянные по ГОСТ 5717 или другой НД вместимостью не более 1,0дм^3;

– в бутылки стеклянные по ГОСТ 10117 или другой НД вместимостью не более 0,7дм^3;

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

– в алюминиевые тубы вместимостью не более 0,2дм^3, укупориваемые свободно навинчивающимися бушонами;

– в тару из термопластичных полимерных и других материалов с использованием укупорочных средств, разрешенных Минздравом Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.3 Сиропы для промышленной переработки и общественного питания фасуют:

– в банки стеклянные по ГОСТ 5717 или другой НД вместимостью не более 10дм^3;

– в банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 10дм^3;

– в бочки полимерные или из других материалов, разрешенных Минздравом Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, вместимостью для цукатных сиропов не более 200дм^3, для натуральных и вареньевых – не более 100дм^3;

– во фляги по ГОСТ 5037, покрытые внутри пивной смолкой или с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360.

– в бочки деревянные по ГОСТ 8777 с мешками-вкладышами полиэтиленовыми по ГОСТ 19360 вместимостью не более 100 дм ^{3}.

Допускается фасовать сиропы в другие виды тары, разрешенные к применению Минздравом Республики Беларусь.

4.4.4 Стеклянные банки укупоривают крышками металлическими по ГОСТ 25749 и другой НД, бутылки – кроненпробками по [6], колпачками или полиэтиленовыми пробками, изготовленными по НД из материалов, разрешенных к применению Минздравом Республики Беларусь.

Фляги должны быть плотно закрыты крышкой с резиновой прокладкой и опломбированы. Бочки с сиропом герметично укупоривают укупорочными средствами, разрешенными Минздравом Республики Беларусь.

4.4.5 На этикетке или корпусе потребительской тары с сиропом дополнительно должен быть указан состав сиропа (включая информацию об использованных консервантах, ароматизаторах и красителях).

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053.

5.2 Каждая партия должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и должна сопровождаться документом о качестве.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания [4].

5.3 Контроль содержания токсичных элементов в сиропах осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции, по согласованию с органами государственного санитарного надзора, и гарантирующим его безопасность.

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

6 Методы испытаний

6.1 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 стандартам, указанным в 4.2.2.

6.2 Посторонние примеси определяют визуально.

6.3 Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26935, ГОСТ 30178 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

6.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

6.6 Микробиологические испытания стерилизованных сиропов и горячего розлива

6.6.1 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 30425.

6.6.2 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.

6.6.3 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 и по методам, утвержденным Минздравом.

6.7 Микробиологические испытания нестерилизованных сиропов

6.7.1 Методы испытаний – по стандартам, указанным в 4.2.7.

6.7.2 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 30519 и по методам, утвержденным Минздравом.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование сиропов – по ГОСТ 13799.

7.2 Сиропы хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 до 25°С со дня изготовления.:

а) стерилизованных и горячего розлива:

– в стеклянной таре – не более 2 лет;

– в металлической таре – не более одного года;

– в алюминиевых тубах – не более одного года;

б) нестерилизованных:

– в деревянных и полимерных бочках, во флягах – не более 9 мес;

– в полимерной таре вместимостью до 1 $дм^3$:

натуральных и вареньевых – не более одного года;

цукатных – не более 9 мес;

7.3 Условия хранения и сроки годности на конкретные виды сиропов могут уточняться изготовителем в зависимости от применяемого сырья и упаковочных материалов и указываться в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] ОСТ 10 20-86 Цукаты. Технические условия

[2] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Минздравом СССР 01.08.89 №5061-89

[3] Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия и стронция в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-96), утвержденные Минздравом Республики Беларусь 17.06.96

[4] 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

[5] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.89 №3-14/567

[6] ОСТ 10 167-88 «Кроненпробки для укупорки бутылок. Технические требования»

gost.e-ecolog.ru