МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 1084-97

Консервы
БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ
Общие технические условия

Кансервы
СТРАВЫ АБЕДЗЕННЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.10.2016 № 79

Дата введения 2017-01-01

Наименование стандарта. Заменить слова: «Блюда обеденные» на «Вторые обеденные блюда», «Стравы абедзенныя» на «Другія абедзенныя стравы», «Cource dinner dishes» на «Second cource dinner dishes».

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на вторые обеденные блюда (далее – консервы), изготовляемые из овощей с добавлением животного жира или растительного масла, с добавлением или без добавления картофеля, фруктов, грибов, крупы, пряностей, соли, сахара и других пищевых компонентов, пищевых добавок, упакованные в герметически укупоренную упаковку и стерилизованные.».

Раздел 2. Исключить ссылки: «ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, 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 015/2011 О безопасности зерна

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

ГОСТ 29329-92 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** Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов.».

Пункт 3.2.1. Второй и третий абзацы дополнить словами: «с добавлением или без добавления крупы» (2 раза).

Пункт 3.2.2. Таблица 1. Показатель «Внешний вид». Характеристика. Первый абзац. Исключить слова: «, соответствующим образом подготовленных»; после слова «бобовых,» дополнить словами: «кукурузы, крупы,»;

дополнить абзацем (после пятого):

«Крупа не должна образовывать комков.»;

последний абзац исключить;

показатель «Вкус, запах и цвет». Характеристика. Первый абзац. Заменить слова: «данному продукту, приготовленному» на «данной продукции, приготовленной»;

показатель «Консистенция». Характеристика. Второй абзац. Заменить слова: «Бобов – мягкая,» на «Бобов, кукурузы, крупы – мягкая, но неразваренная,»;

последний абзац исключить.

Пункт 3.2.3. Заменить слова: «вторые обеденные блюда» на «консервы»;

таблица 2. Головка. Заменить слова: «Норма» на «Значение», «испытания» на «контроля»;

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

Пункты 3.2.4–3.2.6 изложить в новой редакции:

«**3.2.4** Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок 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 консервов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, нитратов, пестицидов в консервах должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2], содержание радионуклидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].

3.2.6 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1], [2], [4].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.7:

«3.2.7 Пищевые добавки вносят в консервы 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 консервов 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, соленые (квашеные), маринованные овощи, картофель, фрукты и пряные растения;

– концентрированную томатную продукцию;
– полуфабрикаты из обжаренных овощей;
– свежие, замороженные, сушеные, соленые, маринованные, отварные дикорастущие и культивируемые грибы;
– томатное пюре, консервированное асептическим способом;
– стерилизованное томатное пюре, томатный соус;
– замороженное томатное пюре;
– крупы;
– бобовые продукты, кукурузу;
– пшеничную хлебопекарную муку;
– пряности и их смеси;
– специи и их смеси;
– эфирные масла пряных растений, чеснока;
– экстракты пряных растений, чеснока, в том числе CO_2-экстракты;
– животный жир;
– рафинированное растительное масло: подсолнечное, кукурузное, соевое, хлопковое и др.;
– уксус для пищевых целей: спиртовой, яблочный, винный;
– регуляторы кислотности – кислоты: лимонную, молочную, уксусную и др.;
– антиокислитель – аскорбиновую кислоту;
– сахар-песок, сахар белый;
– йодированную пищевую соль, не ниже первого сорта;
– питьевую воду.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 015, 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 Консервы изготавливают как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019.

Отклонение содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

3.4.1.2 Консервы 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;
– упаковку из полимерных и комбинированных материалов (пакеты типа Дой-пак, ламистерную упаковку) вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ТНПА.

3.4.1.3 Консервы 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 консервов 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;

– 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 (допускается не указывать);

– 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;

– обозначение настоящего стандарта (допускается не указывать).

На транспортную упаковку наносят в соответствии с ГОСТ 14192 манипуляционный знак «Хрупкое. Осторожно».

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, 4.4 изложить в новой редакции:

«**4.3** Контроль органолептических показателей, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, посторонних примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных), содержимого упаковочной единицы, отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии, количества вносимых пищевых добавок, герметичности укупоривания, состояния упаковки, внутренней поверхности металлической банки, качества маркировки осуществляют в каждой партии.

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

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

Пункт 4.5. Первый абзац. Заменить ссылку: «[2]» на «[4]»;

второй абзац исключить.

Пункт 5.2 изложить в новой редакции:

«**5.2** Посторонние примеси, качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.».

Пункт 5.3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**5.3** Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.»;

второй абзац. Заменить ссылку: «[5]» на «[10]»;

дополнить абзацем (после второго):

«Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [11], [12], нитратов – по ГОСТ 29270.».

Пункт 5.4 изложить в новой редакции:

«**5.4** Определение содержания радионуклидов – по [13], [14].».

Пункт 5.5. Заменить ссылку: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904»; после ссылки «ГОСТ 26669,» дополнить словами: «общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218,».

Пункт 5.7. Исключить ссылку: «ГОСТ 26670».

Пункт 5.8. Исключить слова: «и условно-патогенные», «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 21571.

5.11 Определение содержимого упаковочной единицы, среднего содержимого партии консервов 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 [15], 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 консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки с учетом требований законодательства в области безопасности пищевой продукции и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемые сроки годности консервов в условиях хранения их при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляют с даты изготовления:

– в стеклянной упаковке – 3 года;

– в металлической упаковке – 2 года.

6.4 Условия хранения консервов после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок и типов упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые условия хранения консервов после вскрытия упаковки: хранить в холодильнике.».

Стандарт дополнить разделом – 7:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых консервов 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 от 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 от 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 4082-86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощь высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждены Минздравом СССР 20 марта 1986 г.

[11] 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.

[12] 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.

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

[14] МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 4 января 1991 г.

[15] 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 1084-97

КОНСЕРВЫ. БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. СТРАВЫ АБЕДЗЕННЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 11-2010

Госстандарт
Минск

УДК 664.933.8:006.354(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, органолептические, физико-химические показатели консервов, правила приемки, методы испытаний, транспортирование и хранение

ОКП РБ 15.33.15

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН НИГП «Стандартплодоовощ»
ВНЕСЕН Республиканским концерном «Белпищепром», Закрытым акционерным обществом «Белплодоовощпродукт»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31 октября 1997 г. № 15

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (февраль 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в октябре 2003 г. (ИУС РБ № 5-2003), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© 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. БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. СТРАВЫ АБЕДЗЕННЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Canned food. Cource dinner dishes
General specifications

Дата введения 1998-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы – вторые обеденные блюда (далее – консервы), изготавливаемые из овощей, картофеля, фруктов, соответствующим образом подготовленных, с жиром, с добавлением или без добавления грибов, бобовых, томатопродуктов, соли, сахара, муки, пряностей и других компонентов, фасованных в потребительскую тару, герметично укупоренных и стерилизованных.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 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 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2.

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 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 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 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 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 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

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

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

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

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, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм.

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 В зависимости от используемого сырья консервы изготовляют следующих видов:

− вторые обеденные блюда из овощей;

− вторые обеденные блюда с грибами;

− вторые обеденные блюда с бобовыми.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь измельченных, соответствующим образом подготовленных овощей, картофеля, бобовых, грибов, томатопродуктов и других компонентов (в соответствии с рецептурами). Овощи, фрукты нарезаны в виде кубиков, брусочков, полосок или другой формы нарезки. Грибы, нарезанные кусочками разной формы. Капуста без грубых стволистых частей кочерыги. Зерна бобовых, однородные по величине и окраске, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями. Допускается: − наличие бобов до 10 % (по массе) других цветов, кроме черного; − наличие бобов половинками, сползшей кожицы, бобов с треснувшей оболочкой, но сохранивших форму; − наличие долек, кусочков томатов и огурцов с выпавшей сердцевиной. Паштета − однородная, измельченная масса бобов, моркови, лука и других овощей
Вкус, запах и цвет	Свойственные данному продукту, приготовленному обычным кулинарным способом, без посторонних привкуса и запаха. Цвет соуса от оранжево-красного до коричневого. Допускается потемнение поверхностного слоя содержимого банки
Консистенция	Овощей – мягкая или плотная, но не жесткая, свойственная овощам, подвергнутым тепловой обработке. Бобов – мягкая, грибов – мягкая или плотная. Допускается наличие единичных разваренных зерен бобовых, кусочков картофеля. Паштета − мажущаяся или зернистая
Примечания 1 Определение органолептических показателей консервов с использованием животного жира проводят после их подогрева. 2 При изготовлении консервов с грибами используют грибы одного вида.	

3.2.3 По физико-химическим показателям вторые обеденные блюда должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля жира, %, не менее	5,0	По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 2,5	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот, %, не более: – в расчете на яблочную кислоту – в расчете на молочную кислоту	 0,6 1,2	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: – в консервах, в состав которых входят грибы – для остальных консервов	 0,03 Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	–«–	По 5.2

3.2.4 Конкретные наименования консервов, органолептические характеристики, нормы физико-химических показателей, рекомендации по приготовлению (для консервов с использованием животного жира), информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

3.2.1 – 3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов (афлатоксина B_1 в консервах с добавлением бобовых продуктов, 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», а содержание радионуклидов не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.7 (Исключен, 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.

(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 10-124 РБ, СанПиН 13-10 РБ, содержание нитратов и радионуклидов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни [3], [4].

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.4 Упаковка и маркировка

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

3.4.2 Готовый продукт фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и банки металлические лакированные по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1,0 $дм^3$, или другим ТНПА, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749 и другим ТНПА.

Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто единицы потребительской тары должны 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, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, при транспортировании, хранении и реализации.

3.4.3 При изготовлении консервов с грибами в маркировке потребительской тары дополнительно указывают вид используемых грибов, жира (животный или растительный).

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 документа и дата его выдачи;
– наименование изготовителя и местонахождение (юридический адрес, включая страну);
– наименование продукта;
– вид потребительской тары;
– масса нетто;
– количество единиц потребительской тары;
– дата изготовления (номер смены, 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 товаротранспортную накладную штамп с указанием номера документа, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

4.3 Контроль органолептических показателей, 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 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, 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 3.2.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – 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].

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

5.3, 5.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

5.6 Микробиологические анализы (при необходимости подтверждения промышленной стерильности) – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425.

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 26670, ГОСТ 30425.

5.8 Анализ на патогенные и условно-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 методикам, утвержденным Минздравом.

5.6 – 5.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение − 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 – три года;

– в металлической таре – два года.

(Измененная редакция, 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 апреля 1999 г. № 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 18.01.2011. Подписано в печать 23.02.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,46 Тираж 30 экз. Заказ 396

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