МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 1083-97

ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ
Общие технические условия

АГАРОДНІНА КАНСЕРВАВАНАЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 11.04.2017 № 29

Дата введения 2017-10-01

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощи консервированные (далее – консервы), изготовленные из свежих, соленых, сушеных овощей, с добавлением пряных растений, пряностей и других пищевых компонентов, пищевых добавок, залитых маринадной заливкой, герметически укупоренные и стерилизованные (пастеризованные).».

Раздел 2. Заменить ссылки: «СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. 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 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) 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»;

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»;

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

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

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

gost.e-ecolog.ru

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

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

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».

Стандарт дополнить разделом – 2а (после раздела 2):

«2а Классификация

2а.1 Консервы в зависимости от технологической подготовки овощей изготавливают целыми или нарезанными из овощей одного наименования или из смеси овощей.

2а.2 Консервы в зависимости от способа консервирования изготавливают:

– стерилизованными;

– пастеризованными.».

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, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции, утвержденных в установленном порядке.».

Пункт 3.2.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид» характеристику изложить в новой редакции:

«Овощи целые или нарезанные одного наименования или смесь овощей целых или нарезанных, однородные для каждого наименования по размеру, конфигурации, резке, здоровые, чистые, несморщенные, без плодоножек, остатков завязи, механических повреждений, с добавлением пряных растений, пряностей, залитые маринадной заливкой.

Допускается наличие:

– единичных овощей, неоднородных по внешнему виду и размерам;

– деформированных красных томатов от общего количества не более 30 %.»;

для показателя «Цвет». Заменить слово: «плодов» на «овощей»;

для показателя «Консистенция». Заменить слово: «плоды» на «овощи».

Пункты 3.2.3–3.2.5 изложить в новой редакции:

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля овощей от номинального количества консервов, %, не менее	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля пряных растений и пряностей от номинального количества консервов, %, не менее	0,2	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля хлоридов, %	1,0–3,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в расчете на используемую кислоту, %	0,2–1,5	По ГОСТ ISO 750
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ ISO 762
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются	По 5.2

3.2.4 Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, условия хранения, сведения о пищевой ценности, конкретная группа для установления микробиологических показателей, перечень сырья и 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, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов и микотоксина патулина в консервах должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2].».

Пункт 3.2.6. Заменить ссылку: «[1]» на «[3]».

Пункт 3.2.7 изложить в новой редакции:

«**3.2.7** По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с ТР ТС 021, [1], [2], [4].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.8:

«**3.2.8** Пищевые добавки вносят в консервы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].».

Подраздел 3.3. Наименование изложить в новой редакции:

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

пункты 3.3.1 и 3.3.2 изложить в новой редакции:

«**3.3.1** Для изготовления консервов используют следующие 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, соленые, сушеные овощи и пряные растения;

– пряности и их смеси;

– уксус для пищевых целей: спиртовой, яблочный, винный;

– регуляторы кислотности – кислоту лимонную, уксусную, молочную и др.;

– йодированную пищевую соль не ниже первого сорта;

– сахар белый;

– натуральные ароматизаторы – экстракты пряных растений, чеснока; эфирные масла пряных растений, чеснока;

– питьевую воду.

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

дополнить пунктом – 3.3.3:

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

Подраздел 3.4. Наименование изложить в новой редакции:

«**3.4 Упаковка и маркировка**»;

пункты 3.4.1 и 3.4.2 изложить в новой редакции:

«**3.4.1** Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

3.4.1.1 Консервы изготавливают как упакованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии упакованных товаров – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы упакованных консервов, массы основного продукта без жидкости от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019.

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

3.4.1.2 Консервы упаковывают в потребительскую упаковку:

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

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

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 – по ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

На этикетке или непосредственно на упаковке должна быть приведена следующая информация:

– наименование консервов;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну; адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированных на территории Евразийского экономического союза;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество продукции;

– номинальная масса основного продукта без жидкости;

– состав консервов;

– пищевая ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

– надписи: «стерилизованные (пастеризованные)», «целые (нарезанные)»;

– дата изготовления (номер смены, число, месяц, год);

– 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;

– обозначение настоящего стандарта;

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии);

– штриховой идентификационный код.

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

дополнить пунктами – 3.4.3, 3.4.4:

«**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 консервов;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну; адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированных на территории Евразийского экономического союза;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– тип потребительской упаковки;

– количество консервов в упаковочной единице;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;

– дату изготовления, номер смены;

– срок годности;

– условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта.

На транспортную упаковку по ГОСТ 14192 наносят манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» и «Пределы температуры», с указанием диапазона температур, при котором следует хранить консервы.

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

Пункты 4.1–4.5 изложить в новой редакции:

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

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество консервов одного наименования, одного способа консервирования, одинаково упакованных и с одинаковым номинальным количеством, произведенных одним изготовителем по настоящему стандарту за одну дату и смену, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

4.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться документом о качестве, в котором должно быть указано:

– номер и дата выдачи документа о качестве;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– наименование консервов;

– надписи: «стерилизованные (пастеризованные)», «целые (нарезанные)»;

– тип потребительской упаковки;

– количество консервов в потребительской упаковке;
– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия консервов требованиям настоящего стандарта.

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [4].

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли овощей от номинального количества консервов, массовой доли пряных растений и пряностей от номинального количества консервов, массовой доли титруемых кислот, массовой доли хлоридов, массы основного продукта без жидкости, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, содержимого упаковочной единицы, соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, количества вносимых пищевых добавок, соблюдения требований к партии консервов, герметичности укупоривания, состояния внутренней поверхности металлической банки, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии минеральных примесей – не реже одного раза в месяц.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов, наличия ГМО, микотоксина патулина осуществляют в консервах в соответствии с порядком, установленным изготовителем в программе производственного контроля.

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

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных микроорганизмов, устанавливают в соответствии с [4].

Контроль патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.».

Пункт 5.1 дополнить абзацем:

«Определение органолептических показателей, допускаемых отклонений (наличие целых и резаных овощей, отличающихся по внешнему виду и размерам, менее крепких и упругих и др.), массы основного продукта без жидкости – по ГОСТ 8756.1. Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлических банок – по ГОСТ 8756.18.».

Пункты 5.2, 5.4 и 5.5 изложить в новой редакции:

«**5.2** Посторонние примеси, качество заливки определяют визуально.

Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально и по ГОСТ 8756.18.

5.4 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [10], [11].

Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270.

5.5 Определение содержания радионуклидов – по [12], [13].».

Пункт 5.6. Заменить ссылку: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904».

Пункт 5.9. Исключить слова: «и условно-патогенные», «и по методикам, утвержденным в установленном порядке.».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.10–5.13:

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

5.11 Определение содержимого упаковочной единицы, соблюдение требований к партии, в том числе к среднему содержимому партии консервов с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.

5.12 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.

5.13 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 консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок и типов упаковки и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов приведены в приложении А.

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

Стандарт дополнить разделом – 7:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований к транспортированию и хранению.».

Приложение А изложить в новой редакции:

«Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов

Рекомендуемые сроки годности консервов при хранении их при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляет с даты изготовления:

– в стеклянной упаковке – 2 года;

– в металлической упаковке – 1 год.

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

Стандарт дополнить библиографией:

«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 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены Минздравом СССР 28.01.1980

[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 11.03.1985

[12] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены заместителем главного санитарного врача СССР 04.01.1991

[13] МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены заместителем главного санитарного врача СССР 04.01.1991

[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 № 3-2017)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1083-97

ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

АГАРОДНІНА КАНСЕРВАВАНАЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 10-2010



Госстандарт
Минск

УДК 001.895:006.354(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, овощи свежие, заливка

ОКП 91 6130
ОКП РБ 15.33.15

Библиографические данные (Измененная редакция, Поправка)

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским государственным предприятием «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 (январь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в октябре 2003 г. (ИУС РБ № 5-2003), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУС РБ № 5-2001)

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 КОНСЕРВИРОВАННЫЕ
Общие технические условия

АГАРОДНІНА КАНСЕРВАВАНАЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Canned vegetables
General specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Дата введения 1998-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощи консервированные (далее – консервы), изготовливаемые из свежих овощей, соответствующим образом подготовленных, с добавлением зелени пряных растений и пряностей, уложенных в банки, залитых маринадной заливкой, герметически укупоренные и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству консервов изложены в 3.2.5 – 3.2.7, 3.3.2, 3.4.1 (маркировка).

Обязательные требования к консервам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.5 – 3.2.7, 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

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

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

Издание официальное

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 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 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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

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

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

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

Требования к количеству 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 технологической подготовки овощи для консервов готовят целыми или нарезанными.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Овощи одного вида или смесь нескольких видов, целые или нарезанные, однородные для каждого вида по размеру, конфигурации, резке, здоровые, чистые, несморщенные, без плодоножек, остатков завязи, механических повреждений, с добавлением зелени пряных растений и пряностей, залитые маринадной заливкой. Допускается в соответствии с рецептурой наличие плодов или кусочков, отличающихся по внешнему виду и размерам
Вкус и запах	Приятный, умеренно кислый, солоноватый, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Однородный, близкий к натуральному, свойственный овощам в маринадной заливке с наличием единичных плодов, неоднородных по окраске и с естественной пятнистостью
Консистенция	Овощи плотные, упругие, неразваренные. Огурцы, кабачки, патиссоны с недоразвитыми семенами, нежной кожицей, без пустот, томаты красные – мягкие. Допускаются в соответствии с рецептурой плоды менее крепкие и упругие, с пустотами
Качество заливки	Заливочная жидкость с желтоватым оттенком, с наличием взвешенных частиц пряностей. Допускается в соответствии с рецептурой для нарезанных овощей наличие взвешенных частиц мякоти, отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, %, не менее	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля зелени пряных растений и пряностей от массы нетто консервов, %, не менее	0,2	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 3,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в расчете на используемую кислоту, %	0,2 – 1,5	По ГОСТ 25555.0
Минеральные примеси	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, характеристики органолептических показателей, нормы физико-химических показателей, перечень сырья со ссылками на ТНПА, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

3.2.3, 3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нор-

мативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2.6 Содержание радионуклидов в консервах не должно превышать республиканские допустимые уровни [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 10-124 РБ, СанПиН 13-10 РБ, по содержанию нитратов и радионуклидов – действующим республиканским допустимым уровням [3] и [4].

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто от номинальной массы нетто для каждой упаковочной единицы должны соответствовать требованиям СТБ 8019 (пункт 5.2, таблица А.1 приложения А).

Отклонения массы нетто в сторону увеличения не ограничиваются.

Маркировка – по СТБ 1100.

3.4.2 Овощи фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 3 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749, в банки металлические с лакированной внутренней поверхностью по ГОСТ 5981, вместимостью не более 3 $дм^3$.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и/или разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, при транспортировании, хранении и реализации.

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

3.4.3 – 3.4.5 (Исключены, 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 должны быть указаны:

– номер документа и дата его выдачи;

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

– наименование продукции;

– вид потребительской тары;

– масса нетто;

– 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 документа, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли овощей от массы нетто консервов, массовой доли зелени пряных растений и пряностей от массы нетто консервов, массовой доли титруемых кислот, посторонних примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто продукта, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии; минеральных примесей, массовой доли хлоридов – не реже 1 раза в месяц.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина осуществляют в консервах в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, 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 Массовую долю хлоридов и титруемых кислот в консервах проверяют по истечении 20 сут с даты изготовления в заливке. Ранее указанного срока проводят анализ средней пробы овощей и заливки.

5.4 Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

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

5.3 – 5.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.7 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.8 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.

5.9 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят при санитарно-эпидемиологических показаниях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Консервы 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. Срок годности консервов с даты изготовления:

– в стеклянной таре – 2 года;

– в металлической таре – 1 год.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни 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 18.09.1973 № 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

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 05.01.2011. Подписано в печать 19.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,04 Уч.- изд. л. 0,45 Тираж 35 экз Заказ 125

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