ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1082-97

ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И СОЛЕНО-МАРИНОВАННЫЕ, ЗЕЛЕНЬ СОЛЕНАЯ

Общие технические условия

АГАРОДНІНА САЛЁНАЯ І САЛЁНА-МАРЫНАВАНАЯ, ЗЕЛЯНІНА САЛЁНАЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.843.5:006.354(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи свежие, зелень свежая, овощи соленые, зелень соленая, овощи солено-маринованные, соль, кислота

ОКП РБ 15.33.12

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским государственным предприятием «Стандартплодоовощ» ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном «Белгоспищепром»

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

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июль 2014 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2003 г. (ИУС РБ № 6-2003), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в марте 2014 г. (ИУ ТНПА № 3-2014), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 3-2014)

© Госстандарт, 2014

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Общие технические требования 2
4 Правила приемки 6
5 Методы контроля 6
6 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (информационное) Библиография 8

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И СОЛЕНО-МАРИНОВАННЫЕ, ЗЕЛЕНЬ СОЛЕНАЯ
Общие технические условия

АГАРОДНІНА САЛЁНАЯ І САЛЁНА-МАРЫНАВАНАЯ, ЗЕЛЯНІНА САЛЁНАЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Salted and pickled vegetables, salted greens
General specifications

Наименование (Измененная редакция, Изм. № 2, Поправка)

Дата введения 1998-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленые и солено-маринованные овощи, изготавливаемые из свежих овощей одного или нескольких видов, залитых раствором поваренной соли или маринадной заливкой, с добавлением или без добавления пряностей, подвергнутых молочнокислому брожению, и на соленую зелень, изготовленную из свежей зелени одного или нескольких видов, смешанной с поваренной солью, предназначенные для реализации через торговую сеть для употребления в пищу и для изготовления пищевой продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

2 Нормативные ссылки

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

ТР 2008/012/BY Неавтоматические весоизмерительные приборы. Основные требования

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 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 1181-99 Продукты переработки плодов и овощей. Методики определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии спектрофотометрическим и хроматографическим методами

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

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

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

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

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

Издание официальное

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

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

ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. 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 мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27853-88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб

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

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

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

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

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

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

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 заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, Поправка)

3 Общие технические требования

3.1 Соленые и солено-маринованные овощи, соленая зелень должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, ТР ТС 021 и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям соленые и солено-маринованные овощи, соленая зелень должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	соленых и солено-маринованных овощей	соленой зелени
Внешний вид	Овощи одного или нескольких видов, целые, нарезанные или части овощей, не сморщенные, без механических повреждений. Допускаются овощи: – с морщинистостью, механическими повреждениями не более 10 % к массе; – неравномерно нарезанные не более 10 % к массе	Однородная масса зелени одного или нескольких видов, измельченная или веточками с тонкими незаствол ившимися стеблями
Консистенция	Мякоть овощей плотная, пропитанная рассолом (маринадом). Допускаются овощи неплотные, с внутренними пустотами, отслоившейся кожицей не более 10 % к массе	Зелень мягкая
Вкус и запах	Солено-кислый, свойственный овощам данного вида или смеси с ароматом пряностей (при наличии в соответствии с рецептурами), без посторонних привкуса и запаха	Соленый, свойственный виду зелени или смеси, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Близкий к окраске свежих овощей данного вида или смеси	Темно-зеленый
Качество рассола (маринада)	Непрозрачный с частицами пряностей (при наличии в соответствии с рецептурами), солено-кислого вкуса. Допускается белый осадок	–

3.2.2 По физико-химическим показателям соленые и солено-маринованные овощи, соленая зелень должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение для			Метод испытания
	овощей		соленой зелени	
	соленых	солено-маринованных		
Массовая доля овощей, %	В соответствии с рецептурами		–	По ГОСТ 12231
Массовая доля пряностей, %	1,0 – 8,0		–	По ГОСТ 12231
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 7,0		Не менее 28,0	По ГОСТ 26186
pH рассола в соленой моркови, не более	3,8			По ГОСТ 26188
Массовая доля титруемых кислот, %, в пересчете на: – молочную кислоту – используемую кислоту	0,3 – 2,0	0,4 – 2,0	–	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более в: – овощах соленых и солено-маринованных (кроме маслин (оливок) – маслинах (оливках) соленых и солено-маринованных	0,2 0,1		–	По ГОСТ 26181, ГОСТ 30670

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение для			Метод испытания
	овощей		соленой зелени	
	соленых	солено-маринованных		
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более, в: – овощах соленых и солено-маринованных (кроме маслин (оливок) – маслинах (оливках) соленых и солено-маринованных	0,2 0,05		–	По ГОСТ 28467, ГОСТ 30669
Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот, %, не более, в: – овощах соленых и солено-маринованных (кроме маслин (оливок) – маслинах (оливках) соленых и солено-маринованных	0,2 0,1, в том числе бензойной кислоты не более 0,05			По СТБ 1181
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускаются		0,05	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются		Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются		Не допускаются	По 5.4

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.3 Конкретные наименования соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, сведения о пищевой ценности, соотношения используемого сырья, перечень сырья со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья для каждого наименования продукции должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина в соленых и солено-маринованных овощах, соленой зелени не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021, [1].

3.2.5 По микробиологическим показателям соленые и солено-маринованные овощи, соленая зелень должны удовлетворять требованиям ТР ТС 021, [1].

3.2.3 – 3.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, Поправка)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени, должно соответствовать требованиям ТНПА (с обязательным указанием ссылок на них в рецептурах) и (или) должно быть разрешено к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1] – [3].

Требования к пищевым добавкам и их применение – в соответствии с ТР ТС 029, [4], [5].

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, Поправка)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечить качество, безопасность и сохранность соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005.

Соленые и солено-маринованные овощи, соленая зелень выпускаются как весовая продукция в транспортной упаковке и как фасованный товар с одинаковой массой. Требования к количеству фасованных соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени в упаковочных единицах и партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы фасованных соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени от количества должны соответствовать СТБ 8019.

Отклонение содержимого упаковочной единицы фасованных соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени от количества в сторону увеличения не ограничивается.

3.4.2 Соленые и солено-маринованные овощи, соленую зелень фасуют в:

– бочки деревянные по ГОСТ 8777 с мешками-вкладышами вместимостью не более 120 $дм^3$;

– бочки, ведра, контейнеры из полимерных материалов вместимостью не более 120 $дм^3$, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) для контакта с пищевыми продуктами;

– емкости сборно-разборные ЕС-200 с мешками-вкладышами вместимостью 392 $дм^3$;

– банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, укупориваемые металлическими лакированными или полимерными крышками, разрешенными к применению Минздравом;

– упаковку из полимерных материалов, разрешенную к применению Минздравом.

Мешки-вкладыши должны изготовляться из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354 марки «пищевая» или других полимерных материалов, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается использование других типов упаковки по другим ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке.

3.4.1, 3.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.3 Маркировка – по ТР ТС 022, СТБ 8019, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке указывают:

– наименование пищевой продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя – изготовителя соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени, а также наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, наименование и местонахождение организации-импортера или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя-импортера;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта;

– состав продукции;

– количество (массу) продукции;

– массу овощей без рассола, указанную в соответствии с рецептурой;

– дату изготовления, срок годности и условия хранения;

– пищевую ценность в расчете на 100 г с указанием содержания углеводов, белков, энергетической ценности. В отношении показателей пищевой ценности маркировка может дополняться надписью: «Средние значения»;

– знаки систем добровольной сертификации (допускается не указывать);

– единый знак обращения соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени на рынке государств – членов Таможенного союза, прошедших оценку (подтверждение) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза;

– сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).

3.4.4 Маркировка транспортной упаковки – по ТР ТС 022, ГОСТ 13799, ГОСТ 14192 и настоящему стандарту.

На транспортную упаковку с солеными и солено-маринованными овощами, соленой зеленью, для которых установлены требования к температуре хранения, наносят дополнительно манипуляционный знак «Пределы температуры» в соответствии с 6.3.

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

3.4.3 – 3.4.5 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 27853 и настоящему стандарту.

Для контроля фасованных соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени с одинаковым количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы» и соблюдение требований к партии от партии отбирают случайную выборку по ГОСТ 26313 (пункт 1.3.3). Партия фасованных соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества, указанного на упаковке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.1) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в ГОСТ 26313 (таблица 3);

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.1.

Определение партии – по ТР ТС 021 с учетом следующих дополнений для соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени: «имеющие одно и то же значение массы».

4.2 Каждая партия соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и должна сопровождаться документом о качестве и безопасности, в котором должно быть указано:

– номер и дата выдачи документа о качестве и безопасности;
– наименование изготовителя и его местонахождение (юридический адрес, включая страну);
– наименование продукта;
– тип потребительской упаковки, масса потребительской упаковки, масса партии (для весовой продукции);
– количество единиц транспортной упаковки;
– количество единиц потребительской упаковки;
– дата изготовления (смена, число, месяц, год);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии продукта требованиям настоящего стандарта;
– информация о сертификации (при необходимости).

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

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

4.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли сорбиновой и бензойной кислоты, минеральных примесей и примесей растительного происхождения), посторонних примесей, видимых признаков порчи (плесневения, гниения), содержимого упаковочной единицы продукта, качества упаковки и маркировки, среднего содержимого партии фасованных соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени с одинаковой массой осуществляют в каждой партии.

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

4.5 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина, ГМО, массовой доли сорбиновой и бензойной кислоты, минеральных примесей и примесей растительного происхождения осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

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

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 27853, отбор проб для определения показателей безопасности и проведения радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, СТБ 1036, методы испытаний – по ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.2.2.

5.2 Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по [6].

Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270, пестицидов – по [7], [8], микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.3 Определение содержания радионуклидов – по [9] – [11].

5.1 – 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.4 Посторонние примеси и наличие признаков микробиальной порчи (плесневения, гниения) определяют визуально при определении органолептических показателей.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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

5.6 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30519, ГОСТ 26670.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.7 Определение ГМО – по [12].

(Исключен, Изм. № 1), (Введен дополнительно, Изм. № 2)

5.8 Контроль содержимого упаковочной единицы (массы фасованной продукции), массы партии (для весовой продукции) определяют путем взвешивания на прошедших метрологический контроль весах для статического взвешивания, среднего класса точности, соответствующих требованиям ТР 2008/012/BY, с пределами и погрешностью взвешивания, соответствующими определяемой массе.

5.9 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени), среднего содержимого партии фасованных соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени с одинаковой массой – по СТБ 8035.

5.10 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке методам, по методикам выполнения измерений, включенным в [13], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

5.8 – 5.10 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

6.2 Шпунтовое отверстие деревянных бочек при транспортировании и хранении должно быть расположено вверху.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.3 Сроки годности и условия хранения для конкретного наименования соленых и солено-маринованных овощей, соленой зелени устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и типов упаковки и указывает в рецептурах.

Рекомендуемый срок годности соленых и солено-маринованных овощей в бочках, емкостях ЕС-200 с даты изготовления, не более:

– при температуре от минус 1 °С до 4 °С – 9 мес;

– при температуре свыше 4 °С до 10 °С – 5 мес.

Рекомендуемый срок годности с даты изготовления, не более:

– соленых и солено-маринованных овощей в стеклянных банках, закрытых полимерными крышками, – 7 сут;

– соленой зелени в стеклянных банках, герметично укупоренных, – 1 года;

– соленых и солено-маринованных овощей в упаковке из полимерных материалов при температуре от 2 °С – 4 °С – 1 мес.

Рекомендуемый срок годности малосольных огурцов в бочках, емкостях ЕС-200 с даты изготовления, не более:

– при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С – 10 сут;

– при температуре от 5 °С до 10 °С – 7 сут;

– при температуре от 11 °С до 20 °С – 3 сут.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] 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

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

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
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

[4] 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

[5] 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

[6] МЗ СССР МУ 5178-90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[7] МЗ СССР МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[8] МЗ СССР МУ 3222-85 Методические указания. Унифицированная методика определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами

[9] МЗ СССР МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

[10] МЗ СССР МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах

[11] МВИ. МН 1823-2007 Методика измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов ^{137}Cs, ^{40}K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды, удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности ^{137}Cs, ^{40}K, ^{226}Ra, ^{232}Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ 1320

[12] МУК 4.2.1913-2004 Методы количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания

[13] 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».

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 25.06.2014. Подписано в печать 07.08.2014. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,39 Уч.-изд. л. 0,65 Тираж 2 экз. Заказ 852

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru