ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1191-99

КОНФИТЮРЫ

Общие технические условия

КАНФІЦЮРЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.8 (083.74)(476) МКС 67.080.01

Ключевые слова: конфитюр, плоды, ягоды, сахар

ОКП 91 6333, 91 6322
ОКП РБ 15.33.22.900

Библиографические данные (Измененная редакция, Поправка)

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским государственным предприятием «Стандартплодоовощ»

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 1999 г. № 28

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (май 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2004 г. (ИУС РБ № 12-2004), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в марте 2015 г. (ИУ ТНПА № 2-2015)

© Госстандарт, 2015

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
3а Термины и определения 3
3б Классификация 3
3 Общие технические требования 3
4 Правила приемки 6
5 Методы контроля 7
6 Транспортирование и хранение 8
7 Гарантии изготовителя 8
Библиография 9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНФИТЮРЫ
Общие технические условия

КАНФІЦЮРЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Confiture
General specifications

Наименование (Измененная редакция, Изм. № 2)

Дата введения 2000-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на конфитюры, изготавливаемые из фруктового, в том числе ягодного (далее – фруктового), и овощного сырья и полуфабрикатов, уваренных с сахаром, с добавлением или без добавления желирующих веществ, кислот, пряностей, и фасованные в упаковку.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

2 Нормативные ссылки

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

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 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. 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 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперметрии на анализаторах типа ТА

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

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

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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

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

Издание официальное

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним 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. Метод 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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

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

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

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 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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

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

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

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

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

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28322-89 Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения

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

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

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

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

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 ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если 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, 2)

3а Термины и определения

3а.1 В настоящем стандарте применяют термины по ГОСТ 28322.

3б Классификация

3б.1 Конфитюры по способу изготовления подразделяют на:
– стерилизованные;
– пастеризованные;
– нестерилизованные (с консервантом или без консерванта).

3б.2 Конфитюры изготавливают следующих видов:
– фруктовые;
– овощные;
– смешанные (из двух и более фруктов и/или овощей).

3б.3 Конфитюры могут изготавливаться из фруктов и/или овощей, консервированных химическими консервантами (сорбиновой кислотой, бензойнокислым натрием, диоксидом серы).

3б.4 Конфитюры могут изготавливаться с добавлением пряностей и ароматизаторов.

Разделы 3а и 3б (Введены дополнительно, Изм. № 2)

3 Общие технические требования

3.1 Конфитюры должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021, по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 (Исключен, Изм. № 2)

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Непрозрачная желеобразная масса с распределенными в ней целыми, или нарезанными, или протертыми фруктами и/или овощами, слегка растекающаяся на горизонтальной поверхности. Допускается наличие пузырьков воздуха и пены
Вкус и запах	Сладкий, приятный, свойственный фруктам и/или овощам, из которых изготовлен конфитюр, без посторонних привкуса и запаха. Допускается привкус карамелизованного сахара
Цвет	Однородный, соответствующий цвету уваренных фруктов и/или овощей, из которых изготовлен конфитюр. Допускается потемнение поверхностного слоя

3.2.3 По физико-химическим показателям конфитюры должны соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	В соответствии с рецептурами	По ГОСТ 28562
pH, не более	3,5	По ГОСТ 26188
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181, ГОСТ 30670
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 28467, ГОСТ 30669
Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии, %, не более	0,05	По СТБ 1181
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: – для земляничного (клубничного), малинового, ежевичного – для остальных видов	 0,02 0,01	По ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,03	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются	По 5.4

Примечания
1 Массовую долю сорбиновой и бензойной кислот определяют в конфитюре, изготовленном с применением одного из указанных консервантов или изготовленном из полуфабрикатов, консервированных данными консервантами.
2 Массовую долю диоксида серы определяют в конфитюре, изготовленном из сульфитированного сырья.

3.2.2, 3.2.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.4 Конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, информация о пищевой ценности, перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств должны быть установлены для каждого наименования конфитюра в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.5 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов и микотоксина патулина в конфитюрах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] – [3], ТР ТС 021, содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни по [3], [4], ТР ТС 021.

3.2.6 Микробиологические показатели стерилизованных конфитюров должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с [1] – [3] и ТР ТС 021.

3.2.5, 3.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.7 По микробиологическим показателям нестерилизованные конфитюры должны соответствовать требованиям [1] – [3] и ТР ТС 021.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.8 Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства вносят в конфитюры в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029 и [5].

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам

Наименование (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3.1 Для изготовления конфитюров применяют следующее сырье, пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и/или сопровождаться документом, удостоверяющим их качество и безопасность:

– свежие овощи и фрукты (в том числе ягоды);
– быстрозамороженные овощи и фрукты (в том числе ягоды);
– фрукты, консервированные химическими консервантами;

– фруктовые пюре, консервированные химическими консервантами, асептическим способом и горячим розливом;

– овощные пюре, консервированные асептическим способом;

– сахар, сахара (фруктозу, глюкозу) или их растворы и сиропы (сахаро-паточный сироп, глюкозно-фруктозный с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60 %), крахмальную патоку;

– натуральный мед;

– консерванты (сорбиновую кислоту и ее соли (натриевую, калиевую, кальциевую), бензойную кислоту и ее соли);

– регуляторы кислотности [пищевую кислоту: лимонную, винную, яблочную, тартраты (натрия, калия), цитраты (натрия, кальция)];

– пищевые добавки (пектин, пектиновый концентрат с массовой долей пектина не менее 50 %, загустители, стабилизаторы);

– пряности;

– ароматизаторы;

– питьевую воду.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] – [3], [6] и ТР ТС 021, содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по [3], [4], ТР ТС 021.

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

3.3.3 Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства и их использование должны соответствовать требованиям [3], [5], [7], ТР ТС 029 и настоящего стандарта.

(Введен дополнительно, Изм. № 1), (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ТР ТС 005, ГОСТ 13799, СТБ 8019 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество и безопасность конфитюров в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005.

3.4.2 Конфитюры выпускаются как фасованный товар с одинаковой номинальной массой. Требования к партии фасованного конфитюра с одинаковым номинальным количеством от 20 до 1000 г, требования к количеству конфитюра в упаковочных единицах и партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

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

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

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

3.4.3 Конфитюры фасуют в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные с венчиком горловины типов I и III по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1,0 дм^3;

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

– термоформованные стаканчики по ТНПА, вместимостью не более 0,5 дм^3;

– в упаковку из термопластичных полимерных материалов по ТНПА, вместимостью не более 0,75 дм^3.

Стеклянные банки укупоривают:

– с венчиком горловины типа I – лакированными металлическими крышками по ТНПА;

– с венчиком горловины типа III – крышками металлическими (для пастеризуемой или стерилизуемой продукции) по ГОСТ 25749.

Термоформованные стаканчики герметично укупоривают термосвариванием полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием по ТНПА.

3.4.4 Конфитюры в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

3.4.5 Допускается конфитюры в потребительской упаковке укладывать в транспортную упаковку, формованную из прозрачных полимерных материалов.

3.4.6 Допускается использование других типов потребительской и транспортной упаковки и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукции в процессе ее изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

3.4.7 Маркировка потребительской упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, и должна содержать следующую информацию:

– наименование конфитюра;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну) и при несовпадении с юридическим адресом адрес производств и организаций в Республике Беларусь, уполномоченных изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество конфитюра;

– пищевую ценность 100 г конфитюра с указанием содержания углеводов;

– состав конфитюра;

– надпись «пастеризованный», или «стерилизованный», или «нестерилизованный»;

– надпись «с консервантом» при его использовании;

– дату изготовления;

– номер смены;

– срок годности;

– условия хранения;

– условия хранения после вскрытия упаковки;

– сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);

– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);

– обозначение настоящего стандарта;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

– сведения о подтверждении соответствия (при наличии);

– штриховой идентификационный код (при наличии).

3.4.8 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 или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя – изготовителя конфитюров;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– тип потребительской упаковки;

– количество продукции в упаковочной единице;

– количество упаковочных единиц;

– дату изготовления, номер смены;

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта.

Допускается не указывать маркировку групповой упаковки в прозрачном упаковочном материале.

3.4.9 На транспортную упаковку с конфитюрами наносят дополнительно манипуляционный знак «Пределы температуры» в соответствии с 6.3 и ГОСТ 14192.

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

3.4.3 – 3.4.10 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

4 Правила приемки

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

Продукцию принимают партиями. Партией считают совокупность единиц продукции одного наименования в однородной упаковке, изготовленной предприятием за одну дату и смену и оформленной одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности).

4.2 Каждая партия конфитюра должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должно быть указано:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;

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

– наименование продукции;

– тип потребительской упаковки;

– количество конфитюра в потребительской упаковке;

– количество потребительских упаковок;

– дата изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– обозначение настоящего стандарта;

– подтверждение о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [8].

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, массовой доли диоксида серы, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии (при применении консервантов или использовании сырья, консервированного химическими консервантами) осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим ее безопасность.

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

4.1 – 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, pH, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, количества продукции в упаковочной единице, количества вносимых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, среднего содержимого партии, отклонений от номинального количества, герметичности укупоривания, состояния внутренней поверхности металлической банки, состояния упаковки и качество маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль содержания минеральных примесей проводят не реже одного раза в 10 дн.

4.5 Периодичность контроля стерилизованных и пастеризованных конфитюров по микробиологическим показателям, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, осуществляют в соответствии с [8].

4.4, 4.5 (Введены дополнительно, Изм. № 1), (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.6 Периодичность контроля нестерилизованных конфитюров по микробиологическим показателям, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, осуществляют не реже одного раза в 10 дн.

4.7 Контроль патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

4.6, 4.7 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

5 Методы контроля

Наименование (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, отбор проб для определения показателей безопасности и проведения радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.2.3.

5.2 Определение содержания токсичных элементов проводят по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270, пестицидов – по [9], [10].

Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.3 Содержание радионуклидов определяют по [11].

5.4 Посторонние примеси, качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

5.3, 5.4 (Измененная редакция, Изм. № 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.6 Микробиологические испытания стерилизованных и пастеризованных конфитюров

Наименование (Измененная редакция, Изм. № 2)

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

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

5.6.3 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, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Минздравом.

5.7 Микробиологические испытания нестерилизованных конфитюров
Наименование (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.7.1 Методы испытаний – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.
(Измененная редакция, Изм. № 1)
5.7.2 (Исключен, Изм. № 1)
5.8 Определение наличия генетически модифицированных источников – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174.
5.9 Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств до разработки соответствующих методик выполнения измерений контролируют по рецептурной закладке в процессе изготовления конфитюров путем взвешивания при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4).
5.10 Определение содержимого упаковочной единицы, отклонений от номинального количества, среднего содержимого партии фасованных товаров с одинаковым номинальным количеством, соблюдение требований к партии осуществляют в соответствии с СТБ 8035.
5.11 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [12], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.
5.8 – 5.11 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.
(Измененная редакция, Изм. № 2)
6.2 Срок годности и условия хранения конфитюров, условия хранения конфитюров после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.
(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)
6.3 Рекомендуемые сроки годности конфитюров при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С с даты изготовления:
– стерилизованных и пастеризованных – два года;
– нестерилизованных – шесть месяцев.
(Измененная редакция, Изм. № 2)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие конфитюров требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.
Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

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] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[4] 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

[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] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[7] 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

[8] 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

[9] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января 1980 г. № 2142-80

[10] МУ 3222-85 Методические указания. Унифицированная методика определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическим методом
Утверждены Минздравом СССР 11 марта 1985 г. № 3222-85

[11] МУК 4.3.2504-09 Цезий-137. Определение удельной активности в пищевых продуктах
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 23 апреля 2009 г.

[12] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 13.05.2015. Подписано в печать 27.05.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,86 Уч.-изд. л. 0,73 Тираж 2 экз. Заказ 418

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