МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 1027-96

КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ В ЗАЛИВКЕ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. АГАРОДНІНА Ў ЗАЛІЎЦЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 11.11.2014 № 50

Дата введения 2015-01-01

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на консервы «Овощи в заливке», изготовленные из свежих, быстрозамороженных, соленых, сушеных или вяленых овощей, соответствующим образом подготовленных, с добавлением или без добавления пряностей, фасованных в стеклянные банки, залитых заливкой, герметически укупоренных и стерилизованных».

Второй и третий абзацы исключить.

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

исключить ссылки и их наименования: ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, СанПиН 10-124 РБ 99, Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы РБ «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 09.06.2009 № 63, ГН 10-117-99;

дополнить ссылками и примечанием:

«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 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

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

СТБ 1450-2010 Технологическая документация. Рецептура. Общие требования к разработке

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

СТБ ISO 17239-2007 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания мышьяка. Метод атомно-абсорбционной спектрометрии с предварительным образованием гидрида

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 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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

gost.e-ecolog.ru

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

Пункт 3.1. Первый абзац после слов «утвержденных в установленном порядке» дополнить словами: «с учетом требований ТР ТС 021, [1]»;

дополнить абзацем: «Требования к количеству товара, содержащегося в упаковочной единице, к маркировке фасованных консервов, требования к партии фасованных консервов – по СТБ 8019.».

Пункт 3.2.3. Таблица 2. Наименование показателя «Массовая доля овощей от массы нетто, %, не менее» изложить в новой редакции:

«Массовая доля основного продукта без жидкости, %, не менее».

Пункты 3.2.5 – 3.2.7 изложить в новой редакции:

«**3.2.5** Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021, [1] – [3].

3.2.6 Содержание радионуклидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные [4].

3.2.7 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать микробиологическим показателям безопасности консервированных пищевых продуктов в соответствии с ТР ТС 021 и удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с [1] – [3], [5].».

Пункты 3.3.1, 3.3.2 изложить в новой редакции:

«**3.3.1** Сырье, применяемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешенным к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими качество и безопасность.

Для изготовления консервов применяют:

– овощи – свежие, быстрозамороженные, соленые, сушеные, вяленые – по ТНПА;

– растительные масла рафинированные – подсолнечное, кукурузное, соевое – по ТНПА;

– соки фруктовые и овощные – прямого отжима и восстановленные, соки концентрированные – по ТНПА;

– регуляторы кислотности: уксусы для пищевых целей, кислоты пищевые – уксусную, лимонную, молочную, яблочную – по ТНПА;

– соль, сахар, пряности, эфирные масла пряностей и/или овощей – по ТНПА;

– продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343.

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, [1] – [3], [6].

Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021, [1], [4].

Требования к пищевым добавкам и их применение – в соответствии с требованиями ТР ТС 029, [1], [7], [8].».

Пункт 3.4.1 изложить в новой редакции:

«**3.4.1** Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту, маркировка – по ТР ТС 022, ГОСТ 13799, ГОСТ 14192 и настоящему стандарту.

Требования к количеству продукта в упаковочных единицах и партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

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

Отрицательное отклонение действительного значения массы основного продукта без жидкости от номинального количества данного показателя, указанного на упаковке, не должно превышать тройного предела допускаемых отрицательных отклонений, приведенного в СТБ 8019.

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

Пункт 3.4.2. Заменить слово: «тары» на «упаковки»; заменить аббревиатуру «НД» на «ТНПА»; после слов «Министерством здравоохранения Республики Беларусь» дополнить словами: «(далее – Минздрав)»;

дополнить абзацем:

«Упаковка, укупорочные средства и упаковочные материалы, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество и безопасность консервов в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005.».

Пункт 3.4.3 изложить в новой редакции:

«3.4.3 Маркировка потребительской упаковки – по ТР ТС 022, ГОСТ 13799, СТБ 8019, настоящему стандарту и должна содержать следующие сведения:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя – изготовителя продукции, 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);

– количество продукции в потребительской упаковке;

– номинальную массу основного продукта без жидкости;

– состав продукции;

– дату изготовления и срок годности;

– условия хранения до и после вскрытия упаковки;

– пищевую ценность 100 г консервов с учетом требований ТР ТС 022;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза, прошедшей оценку (подтверждение) соответствия;

– знаки систем добровольной сертификации (допускается не указывать);

– штриховой идентификационный код;

– обозначение настоящего стандарта.».

Раздел 3 дополнить пунктом 3.4.4:

«3.4.4 Маркировка транспортной упаковки проводится с учетом требований ТР ТС 022, ГОСТ 13799, с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей», «Верх» по ГОСТ 14192, и должна содержать следующие сведения:

– наименование продукции, вид потребительской упаковки;

– количество потребительских упаковок в транспортной упаковке;

– дату изготовления, срок годности и условия хранения;

– наименование и местонахождение изготовителя.

При упаковке в прозрачную термоусадочную пленку допускается не наносить маркировку на транспортную упаковку.

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

Пункт 4.1 дополнить абзацами:

«Для контроля фасованной продукции с одинаковым количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы» и «содержимое партии фасованных продуктов» от партии отбирают случайную выборку по ГОСТ 26313 (пункт 1.3.3).

Партия фасованной продукции с одинаковым номинальным количеством товара, не превышающим 10 кг, принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества;

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.

Партия фасованной продукции с одинаковым номинальным количеством товара, не превышающим 10 кг, с обозначением массы основного продукта без жидкости принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии по показателю «масса основного продукта без жидкости» должно быть не менее номинального значения массы основного продукта без жидкости, указанного на упаковке;

б) в партии фасованных товаров не должно быть ни одной бракованной по параметру «масса основного продукта без жидкости» упаковочной единицы [у которой отрицательное отклонение действительного значения массы основного продукта без жидкости от номинального значения превышает тройной предел допускаемых отрицательных отклонений, приведенный в СТБ 8019 (таблица А.1)].

Определение партии – по ГОСТ 26313, с учетом следующих дополнений для фасованных товаров с одинаковым номинальным количеством товара: «имеющая одно и то же номинальное количество товара».

Пункты 4.2 – 4.4 изложить в новой редакции:

«4.2 Каждая партия консервов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности), в котором должно быть указано:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование продукции;
– вид потребительской упаковки;
– количество товара (масса фасованных консервов);
– количество упаковочных единиц;
– количество единиц транспортной упаковки;
– дата изготовления (число, месяц, год), номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

4.3 Контроль количества товара, содержащегося в упаковочной единице, маркировки фасованных консервов, требования к партии фасованных консервов, органолептических показателей, массы основного продукта без жидкости, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот в расчете на используемую кислоту, массовой доли осадка, примесей растительного происхождения и посторонних примесей (кроме минеральных и примесей растительного происхождения), качества упаковки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания массовой доли минеральных примесей, токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, ГМО осуществляют в консервах с периодичностью, установленной изготовителем, и при возникновении разногласий.

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

Пункт 4.5. Заменить ссылку: «[1]» на «[5].».

Пункт 5.1 после слов «указанным в 3.2.3» дополнить ссылкой: «и по [9]».

Пункты 5.2, 5.4 изложить в новой редакции:

«**5.2** Определение органолептических показателей, допускаемых отклонений (наличие овощей неодинакового размера, мелочи, деформированных, сморщенных, разваренных и др.) – по ГОСТ 8756.1.

Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояние внутренней поверхности металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

Наличие посторонних примесей (кроме минеральных и примесей растительного происхождения) определяют визуально.

5.4 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТБ 1313, СТБ ISO 17239 и по [9], [10].

Определение содержания микотоксина патулина – по ГОСТ 28038 и по [9]. Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270, пестицидов – по ГОСТ 30349 и по [9].

Определение наличия ГМО – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и по [9].».

Пункт 5.5 после слова «порядке» дополнить словами: «и по [9], [11].».

Пункт 5.9 после ссылки «ГОСТ 10444.9» дополнить ссылками: «ГОСТ 26670, ГОСТ 30519, СТБ ISO 7218»; исключить слова: «и по методикам, утвержденным Минздравом.».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.10 и 5.11:

«**5.10** Контроль содержимого упаковочной единицы (массы фасованной продукции), среднего содержимого партии фасованных консервов с одинаковым номинальным количеством по показателю «масса основного продукта без жидкости» – по СТБ 8035.

5.11 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, включенным в [9], которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании.».

Пункт 6.1 изложить в новой редакции:

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

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«**6.2** Сроки годности и условия хранения для конкретного наименования консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, разработанных в соответствии с требованиями СТБ 1450 и настоящего стандарта.

Раздел 6 дополнить пунктами – 6.3 и 6.4:

«**6.3** Рекомендуемый срок годности консервов с даты изготовления при температуре хранения от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % – два года.

6.4 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности продукции после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.».

Стандарт дополнить разделом – 7:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.».

Приложение А исключить.

Стандарт дополнить структурным элементом «Библиография»:

«Библиография

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

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

[3] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21 июня 2013 г. № 52

[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] 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

[6] 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

[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] Гигиенические нормативы «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[9] 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 21/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции

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

[11] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства».

(ИУ ТНПА № 11-2014)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1027-96

КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ В ЗАЛИВКЕ

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. АГАРОДНІНА Ў ЗАЛІЎЦЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 10-2010

Госстандарт
Минск

УДК 664.841:006.354(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, свежие овощи, заливка

ОКП 91 6148

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ»
ВНЕСЕН закрытым акционерным обществом «Белплодоовощпродукт»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Белстандарта от 28 июня 1996 г. № 116

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2002 г. (ИУС РБ № 6-2002), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2010

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ В ЗАЛИВКЕ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. АГАРОДНІНА Ў ЗАЛІЎЦЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Cans. Vegetables in pickle
General specifications

Дата введения 1997-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Овощи в заливке», изготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных овощей, соответствующим образом подготовленных, с добавлением или без добавления пряностей, фасованных в стеклянные банки, залитых заливкой, герметически укупоренных и стерилизованных.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.5 – 3.2.7, 3.3.2, 3.4.1 (маркировка), 5.1, 5.4 – 5.9.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.5, 3.2.6, 3.2.7, 3.3.2.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

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

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

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

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.9-78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

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 Clastridium botulinum

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfrinqens

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

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

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 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

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

ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

3.1 Консервы «Овощи в заливке» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от применяемого сырья консервы изготавливают следующих видов:

– овощи в маринадной заливке;

– овощи во фруктовой заливке;

– овощи в овощной заливке;

– овощи в плодоовощной заливке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Овощи одного или нескольких видов целые и (или) нарезанные в заливке, однородные по форме и размеру, чистые, несморщенные, без плодоножек, с наличием зелени, пряностей или без них. Допускается в соответствии с рецептурой наличие овощей, целых или нарезанных: – единичных неоднородных по размеру и форме, для обеспечения массы нетто и соотношения компонентов; – деформированных не более 45 % от массы плодов; – сморщенных не более 40 % от массы плодов; – с треснувшей или частично сползшей кожицей не более 85 % от массы плодов. Допускается для нарезанных овощей наличие кружков, долек, кубиков, полосок или кусочков иных конфигураций, неравномерных по размеру. Допускаются зерна бобов, гороха, сои, чечевицы, фасоли треснувшие, но сохранившие форму
Вкус и запах	Приятный, умеренно соленый, слабокислый, свойственный использованным овощам, с ароматом или без аромата зелени, чеснока, пряностей без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Свойственный цвету овощей в заливке. Овощей одного вида – равномерный, в бесцветной заливке – близкий к натуральному, в цветной – с оттенками, близкими к цвету заливки. Допускается неравномерность окраски и естественная пятнистость овощей. Наличие зерен фасоли черного цвета не допускается
Консистенция	Овощи плотные, упругие, огурцы, кабачки, патиссоны – без пустот с недоразвитыми семенами, огурцы – с хрустящей мякотью, зерна бобов, гороха, чечевицы, фасоли – мягкие, томаты красные – мягкие, зеленые и молочные – упругие. Допускаются: – овощи с неплотной мякотью, с наличием пустот, единичные плоды огурцов нехрустящие; – кусочки тыквы и перца мягкие; – единичные зерна бобов, гороха, сои, чечевицы, фасоли разваренные, потерявшие форму
Качество заливки:	
– без мякоти	Прозрачность необязательна, для заливки с использованием сока цитрусовых плодов – естественная замутненность, с характерным для определенного вида заливки цветом, с наличием взвешенных частиц пряностей или без них. Допускается при использовании нарезанных овощей наличие частиц мякоти и семян. Для заливки с использованием яблочного сока допускается наличие осадка, сока цитрусовых плодов – оседание частиц мякоти.
– с мякотью	Непрозрачная, с наличием частиц тонкоизмельченной мякоти, с характерным для определенного вида заливки цветом, с наличием взвешенных частиц пряностей или без них. Допускается расслоение заливки с оседанием частиц мякоти, для заливки с использованием томатного сока – наличие семян томатов, при использовании нарезанных овощей – взвешенных частиц мякоти и семян

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля овощей от массы нетто, %, не менее	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	3,0	По ГОСТ 28562
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 3,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в расчете на используемую кислоту, %	0,3 – 0,9	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля осадка, %, не более	0,8	По ГОСТ 8756.9
Массовая доля минеральных примесей для овощей в овощной заливке, %, не более	0,005	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и примесей растительного происхождения)	То же	По 5.2

Примечания
1 Массовую долю осадка определяют для овощей во фруктовой заливке без мякоти, кроме заливки с использованием сока цитрусовых плодов.
2 Массовую долю минеральных примесей определяют для овощей в овощной заливке, изготовленной с использованием томатопродуктов.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.4 Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, нормы физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами РБ «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63.

3.2.6 Содержание радионуклидов в консервах не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные ГН 10 117.

3.2.7 Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами РБ «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, и [1].

3.2.4 – 3.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям НД (с обязательным указанием ссылок на них в рецептурах) и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов РБ «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, СанПиН 10-124 РБ, по содержанию нитратов и радионуклидов – действующим республиканским допустимым уровням [2] и [3].

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

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Маркировка – по СТБ 1100, ГОСТ 13799.

3.4.2 Овощи в заливке фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 3,0 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, соответствующих НД 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 Маркировка продукции, реализуемой в республике, выполняется на белорусском языке. При поставке за пределы республики – на белорусском и русском языке или на белорусском и языке заказчика, с указанием на транспортной таре надписи «Зроблена ў Беларусі».

4 Правила приемки

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

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, день, 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, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, массовой доли осадка, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто продукта, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

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

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, массовой доли минеральных примесей для овощей в овощной заливке 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 устанавливают в соответствии с [1].

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 растворимых сухих веществ, хлоридов и титруемых кислот в консервах по истечении 20 сут со дня изготовления проверяют в заливке. Ранее указанного срока проводят анализ средней пробы плодов и заливки.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

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

5.4, 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

5.7 Микробиологические анализы (при необходимости подтверждения промышленной стерильности) – по ГОСТ 10444.1, 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 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 10444.8, ГОСТ 10444.9 и по методикам, утвержденным Минздравом.

5.7 – 5.9 (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 – два года.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] 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

[2] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.1989 № 3-14/567

[3] Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999

Приложение А (Введено дополнительно, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 01.12.2010. Подписано в печать 14.12.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,46 Тираж 20 экз. Заказ 1247

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