МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 4 СТБ 1000-96

СОУСЫ И КЕТЧУПЫ
Общие технические условия

СОУСЫ І КЕТЧУПЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 27.01.2016 № 7

Дата введения 2016-07-01

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на соусы и кетчупы, изготовляемые из овощного и (или) фруктового (в том числе ягодного) сырья, подготовленного соответствующим образом, с добавлением или без добавления соли, сахара и других пищевых компонентов, пищевых добавок, ароматизаторов.».

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: «СТБ 1313-2002, СТБ 8020-2002, СТБ ГОСТ Р 52173-2005, СТБ ГОСТ Р 52174-2005, ГОСТ 10444.2-94, ГОСТ 10444.7-86, ГОСТ 10444.8-88, ГОСТ 10444.9-88, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 30518-97» и их наименования;

заменить ссылку: «ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия» на «ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия»;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

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

ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

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

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

gost.e-ecolog.ru

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

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

примечание. Первый абзац. Заменить слова: «технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)» на «ТНПА»;

второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Раздел 3а изложить в новой редакции:

«3а.1 кетчуп: Пищевая продукция, изготовляемая из томатов или томатной продукции с добавлением соли, сахара (сахаров или подсластителей), пряностей, с добавлением или без добавления фруктов и (или) овощей (пюре, соков), пряных растений и (или) экстрактов, горчичного порошка (соуса), грибов, орехов (арахиса), растительного масла, уксуса, кислот (лимонной, винной, уксусной, молочной, яблочной), крахмала (муки), пищевых волокон (клетчатки), загустителей, стабилизаторов, ароматизаторов, консервантов.

3а.2 соус: Пищевая продукция, изготовляемая из овощей и (или) фруктов, овощных и (или) фруктовых пюре, томатной продукции, с добавлением соли, сахара (сахаров, натурального меда или подсластителей), с добавлением или без добавления пряностей, пряных растений и (или) экстрактов, горчичного порошка (соуса), концентрированных соков (пюре), грибов, орехов (арахиса, семечек), сухофруктов, растительного масла, уксуса, кислот (лимонной, винной, уксусной, молочной, яблочной), крахмала (муки), пищевых волокон (клетчатки), загустителей, стабилизаторов, ароматизаторов, консервантов.

3а.3 томатная продукция: Томатное пюре, концентрированное томатное пюре, томатная паста.

3а.4 категория кетчупа: Показатель, характеризующий состав кетчупа, количество томатов или томатной продукции в кетчупе, содержание загустителей, стабилизаторов, ароматизаторов.

3а.5 группа соуса: Показатель, характеризующий состав соуса, количество томатов или томатной продукции в томатном соусе, количество плодовой части в плодоовощных и фруктовых соусах.».

Стандарт дополнить разделом – 3б:

«3б Классификация

3б.1 Соусы и кетчупы по способу изготовления подразделяют на:

– стерилизованные;

– пастеризованные;

– нестерилизованные;

– нестерилизованные с применением консерванта.

Примечание – Процессы теплофизической обработки соусов и кетчупов до и после помещения в герметично укупориваемую упаковку.

3б.2 По составу кетчупы подразделяют на четыре категории: Экстра, высшая, первая и вторая.

3б.2.1 Кетчупы категории Экстра изготавливают из томатов или томатной продукции с добавлением соли, сахара, с добавлением или без добавления пряностей, пряных растений и (или) экстрактов, грибов, овощей, орехов (арахиса), сухофруктов, растительного масла.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатами и томатной продукцией, в кетчупе категории Экстра – не менее 12 % (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе – не менее 25 %).

Примечание – При применении 30%-ной томатной пасты массовая доля пасты в кетчупе категории Экстра – не менее 40 %.

3б.2.2 Кетчупы высшей категории изготавливают из томатов или томатной продукции с добавлением соли, сахара, с добавлением или без добавления пряностей, пряных растений и (или) экстрактов, фруктовых и (или) овощных пюре, грибов, орехов (арахиса), сухофруктов, растительного масла, уксуса, лимонной, винной, уксусной, молочной, яблочной кислот (далее – кислот).

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатами и томатной продукцией, в кетчупе высшей категории, изготовленном:

– без добавления фруктовых и (или) овощных пюре – не менее 9 % (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе – не менее 23 %);

Примечание – При применении 30%-ной томатной пасты массовая доля пасты в кетчупе высшей категории без добавления фруктовых и (или) овощных пюре – не менее 30 %;

– с добавлением фруктовых и (или) овощных пюре – не менее 7 % (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе – не менее 20 %).

Примечание – При применении 30%-ной томатной пасты массовая доля пасты в кетчупе высшей категории с добавлением фруктовых и (или) овощных пюре – не менее 23 %.

3б.2.3 Кетчупы первой категории изготавливают из томатов или томатной продукции с добавлением соли, сахара (сахаров или подсластителей), с добавлением или без добавления пряностей, пряных растений и (или) экстрактов, горчичного порошка (соуса), фруктов и (или) овощей (пюре, соков), грибов, орехов (арахиса), растительного масла, уксуса, кислот, крахмала (муки), пищевых волокон (клетчатки), загустителей, стабилизаторов, ароматизаторов.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатами и томатной продукцией, в кетчупе первой категории – не менее 6 % (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе – не менее 18 %).

Примечание – При применении 30%-ной томатной пасты массовая доля пасты в кетчупе первой категории – не менее 20 %.

3б.2.4 Кетчупы второй категории изготавливают из томатов или томатной продукции с добавлением соли, сахара (сахаров или подсластителей), с добавлением или без добавления пряностей, пряных растений и (или) экстрактов, горчичного порошка (соуса), фруктов и (или) овощей (пюре, соков), грибов, орехов (арахиса), растительного масла, уксуса, кислот, крахмала (муки), пищевых волокон (клетчатки), загустителей, стабилизаторов, ароматизаторов.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатами и томатной продукцией, в кетчупе второй категории – не менее 4,5 % (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе – не менее 14 %).

Примечание – При применении 30%-ной томатной пасты массовая доля пасты в кетчупе второй категории – не менее 15 %.

3б.3 По составу соусы подразделяют на три группы: томатные, плодоовощные и фруктовые.

3б.3.1 Томатные соусы изготавливают из томатов или томатной продукции с добавлением соли, сахара (сахаров или подсластителей), с добавлением или без добавления фруктовых и (или) овощных пюре (соков), пряностей, пряных растений и (или) экстрактов, горчичного порошка (соуса), концентрированных соков (пюре), грибов, орехов (арахиса), сухофруктов, растительного масла, уксуса, кислот, крахмала (муки), пищевых волокон (клетчатки), загустителей, стабилизаторов, ароматизаторов.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатами и томатной продукцией, в томатном соусе – не менее 7,2 % (при массовой доле растворимых сухих веществ в соусе – не менее 23 %).

Примечание – При применении 30%-ной томатной пасты массовая доля пасты в томатном соусе – не менее 24 %.

3б.3.2 Плодоовощные соусы изготавливают из овощей и фруктов, овощных и фруктовых пюре с добавлением соли, сахара (сахаров или подсластителей), с добавлением или без добавления томатной продукции, пряностей, пряных растений и (или) экстрактов, концентрированных соков, грибов, орехов (арахиса, семечек), сухофруктов, растительного масла, уксуса, кислот, крахмала (муки), пищевых волокон (клетчатки), загустителей, стабилизаторов, ароматизаторов.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с плодовой частью, – не менее 4,5 % (при массовой доле растворимых сухих веществ в соусе – не менее 14 %).

Примечание – Массовая доля суммарной плодовой части в плодоовощном соусе – не менее 40 %.

3б.3.3 Фруктовые соусы изготавливают из фруктов, фруктового пюре с добавлением соли, сахара (сахаров, натурального меда или подсластителей), с добавлением или без добавления пряностей, пряных растений и (или) экстрактов, концентрированных соков, орехов (арахиса, семечек), сухофруктов, уксуса, кислот, крахмала (муки), пищевых волокон (клетчатки), загустителей, стабилизаторов, ароматизаторов.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с плодовой частью, – не менее 4,5 % (при массовой доле растворимых сухих веществ в соусе – не менее 14 %).

Примечание – Массовая доля суммарной плодовой части во фруктовом соусе – не менее 40 %.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Соусы и кетчупы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, согласованных и утвержденных в установленном порядке.».

Пункт 3.2.1 исключить.

Пункт 3.2.2. Таблица 1. Показатель «Внешний вид». Характеристику изложить в новой редакции: «Протертая или измельченная масса из смеси томатов или томатной продукции, фруктов, овощей (в том числе нарезанных кусочками), пряностей, зелени пряных растений, грибов, орехов, арахиса, семечек, сухофруктов, растительного масла (при наличии их в соответствии с рецептурами)»;

показатель «Консистенция». Характеристика. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Нарезанных овощей и фруктов, сухофруктов – мягкая; нарезанных грибов – плотная, но не жесткая; измельченных орехов, арахиса, семечек – твердая».

Пункт 3.2.3. Таблица 2. Головка. Заменить наименование графы: «Метод испытания» на «Метод контроля»;

исключить показатели, их значения и методы контроля:

«Массовая доля 30%-ной томатной пасты, %, не менее:

– для кетчупов по категориям:

– экстра;

– высшей без добавления фруктовых и овощных пюре;

– высшей с добавлением фруктовых и овощных пюре;

– первой;

– второй;

– для томатных соусов»;

«Массовая доля суммарной плодовой части, %, не менее, для соусов по группам:

– плодоовощные;

– фруктовые»;

«Массовая доля сухих веществ, вносимых с плодовой частью, %, не менее, для плодоовощных и фруктовых соусов».

Пункты 3.2.4–3.2.6 изложить в новой редакции:

«**3.2.4** Конкретные наименования соусов и кетчупов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, условия хранения, конкретная группа для установления микробиологических показателей, сведения о пищевой ценности, перечень сырья, пищевых добавок и ароматизаторов со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов для конкретного наименования соусов и кетчупов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов в соусах и кетчупах должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2], а содержание радионуклидов – в ТР ТС 021 (с добавлением дикорастущих ягод), [3].

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

Подраздел 3.2 дополнить пунктами – 3.2.7 и 3.2.8:

«**3.2.7** Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в соусы и кетчупы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].

3.2.8 Содержание красителей в соусах и кетчупах не допускается.».

Подразделы 3.3 и 3.4 изложить в новой редакции:

«3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и ароматизаторам

3.3.1 Для изготовления соусов и кетчупов используют следующее сырье, пищевые добавки и ароматизаторы отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенное к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:

– свежие, замороженные и сушеные овощи, фрукты, грибы, пряные растения;

– концентрированную томатную продукцию;

– консервированные овощи, фрукты, грибы;

– соленые, маринованные овощи;

– соленые, маринованные и отварные грибы;

– овощное, фруктовое пюре, консервированное асептическим способом;

– стерилизованное овощное, фруктовое пюре;

– фруктовое пюре, консервированное химическими консервантами;

– фруктовое пюре, консервированное способом «горячего розлива»;

– замороженное овощное, фруктовое пюре;

– концентрированные овощные, фруктовые соки;

– орехи, арахис, семечки;

– пряности и их смеси;
– зелень пряных растений, консервированную поваренной солью;
– эфирные масла пряных растений, чеснока;
– экстракты пряных растений, чеснока, в том числе CO_2-экстракты;
– растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое, горчичное и др.), не ниже первого сорта;
– уксус для пищевых целей: спиртовой, яблочный, винный, спиртовой ароматизированный;
– регуляторы кислотности – кислоты;
– горчичный порошок, соусы;
– пищевые волокна, клетчатку;
– крахмал, муку;
– йодированную пищевую соль, не ниже первого сорта;
– сахар;
– сахара (фруктозу, глюкозу), глюкозно-фруктозный сироп, высокофруктозный сироп, патоку;
– натуральный мед;
– подсластители;
– стабилизаторы, загустители;
– ароматизаторы;
– консерванты – сорбиновую кислоту или ее соли, бензойную кислоту или ее соли;
– питьевую воду.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, [1], [2], [7], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по ТР ТС 021, [3].

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

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

3.4.1.1 Соусы и кетчупы изготавливают как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

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

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

3.4.1.2 Соусы и кетчупы упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные вместимостью не более 1,0 $дм^3$ – по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, бутылки стеклянные вместимостью не более 1,0 $дм^3$ – по ТНПА, укупориваемые крышками металлическими лакированными – по ГОСТ 25749 или пластмассовыми по ТНПА;

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

– бутылки пластмассовые вместимостью не более 1,0 $дм^3$ – по ТНПА;

– упаковки из термопластичных полимерных и других материалов с использованием укупорочных средств, разрешенных в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией.

3.4.1.3 По согласованию с получателем для организаций общественного питания и для промышленной переработки соусы и кетчупы допускается упаковывать непосредственно в транспортную упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 20 $дм^3$ с использованием укупорочных средств, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией.

3.4.1.4 Соусы и кетчупы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

3.4.1.5 Допускается использование других типов потребительской упаковки, укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность соусов и кетчупов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.2 Маркировка потребительской упаковки – по ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– надпись «пастеризованный», «стерилизованный», «нестерилизованный», «нестерилизованный с применением консерванта»;
– надпись «с подсластителем», «Содержит источник фенилаланина» (при использовании аспартама), «При чрезмерном употреблении может оказывать слабительное действие» (для продукции, в состав которой входят подсластители-сахароспирты);
– количество продукции;
– категория (для кетчупа) или группа (для соуса);
– состав продукции;
– пищевая ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности;
– условия хранения;
– условия хранения после вскрытия упаковки;
– сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО);
– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);
– обозначение настоящего стандарта;
– знаки систем добровольной сертификации (при наличии);
– штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры и (или) технологии изготовления продукции может быть указано наименование разработчика.

3.4.3 Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:
– наименование продукции;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– тип потребительской упаковки;
– количество продукции в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц;
– состав (для продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку);
– дату изготовления, номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта.

На транспортную упаковку наносят манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» и «Пределы температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 6.3 и ГОСТ 14192.

Маркировка транспортной упаковки для соусов и кетчупов, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, – по 3.4.2, за исключением штрихового идентификационного кода.

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

Пункты 4.1–4.3 изложить в новой редакции:

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

Продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной и с одинаковым номинальным количеством, произведенной одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

4.2 Каждая партия соусов и кетчупов должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должно быть указано:
– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование кетчупа или соуса с указанием отличительных качеств: «стерилизованный», «пастеризованный», «нестерилизованный», «нестерилизованный с применением консерванта», «с подсластителем», категории (для кетчупа), группы (для соуса);
– тип упаковки;
– количество кетчупа или соуса в упаковочной единице;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
– масса нетто (для продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку);
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (для продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку);
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [4].

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов, наличия ГМО, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, микотоксина патулина, массовой доли минеральных примесей, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, массовой доли сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии, массовой доли диоксида серы осуществляют в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

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

Контроль наличия красителей для подтверждения их отсутствия осуществляют при возникновении разногласий.».

Пункт 4.4. Первый абзац. Заменить слова: «массы нетто фасованного товара» на «содержимого упаковочной единицы, массы нетто транспортной упаковки, количества вносимых пищевых добавок и ароматизаторов, соблюдения требований к партии соусов и кетчупов, герметичности укупоривания, состояния внутренней поверхности металлической банки»;

второй абзац исключить.

Пункт 4.6 исключить.

Пункт 5.1. Исключить слова: «, отбор проб для контроля массы нетто фасованного товара – по СТБ 8020 (пункт 5.3)»;

дополнить абзацем:

«Определение содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии – по СТБ 1181».

Пункт 5.2. Первый абзац. Исключить слова: «СТБ 1313 и по методикам, утвержденным в установленном порядке»;

дополнить абзацем (после первого):

«Определение содержания пестицидов по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [8], [9], нитратов – по ГОСТ 29270.».

Пункты 5.3 и 5.5 изложить в новой редакции:

«5.3 Определение содержания радионуклидов – по [10], [11].

5.5 Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.».

Подразделы 5.6 и 5.7 изложить в новой редакции:

«5.6 Определение промышленной стерильности стерилизованных и пастеризованных соусов и кетчупов – по ГОСТ 30425.

5.7 Микробиологические анализы нестерилизованных соусов и кетчупов (в том числе с применением консервантов) проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.».

Пункт 5.8. Заменить ссылки: «СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174» на «ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570 и ГОСТ ИСО 21571»;

дополнить абзацем и примечанием:

«Определение красителей – по методикам, разработанным и утвержденным в установленном порядке.

Примечание – Определение красителей проводят с даты введения в действие методик, утвержденных в установленном порядке.».

Подраздел 5.9 и пункт 5.10 исключить.

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.11–5.13:

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

5.12 Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов до разработки соответствующих методик выполнения измерений контролируют путем взвешивания.

Взвешивание осуществляют на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, ценой поверочного деления и пределом допускаемой погрешности, соответствующими определяемой массе. Допускается использование средств измерений по другим ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ 29329.

5.13 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [12], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Пункты 6.1–6.3 изложить в новой редакции:

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

6.2 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования соусов и кетчупов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, типов упаковки и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемый срок годности соусов и кетчупов с даты изготовления (при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С, влажности воздуха не более 75 %) составляет:

а) для стерилизованных и пастеризованных:

– в стеклянной упаковке – два года;

– в металлической банке – один год;

б) для нестерилизованных (с применением консерванта) – **6 мес.**».

Раздел 6 дополнить пунктом – 6.4:

«**6.4** Условия хранения соусов и кетчупов после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.».

Раздел 7. Исключить слова: «качества и безопасности».

Приложение А исключить.

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

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

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

[3] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[4] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004
Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2004 г. № 122

[5] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

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

[7] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46

[8] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены Минздравом СССР 28 января 1980 г.

[9] 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
Утверждены Минздравом СССР 11 марта 1985 г.

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

[11] МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР в 1990 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 Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880».

(ИУ ТНПА № 1-2016)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1000-96

СОУСЫ И КЕТЧУПЫ

Общие технические условия

СОУСЫ І КЕТЧУПЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 11-2007

Госстандарт
Минск

УДК 664.5:006.354(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: соус, кетчуп, концентрированные томатопродукты, плодовое пюре, сахар, соль

ОКП РБ 15.87.12

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН концерном «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Белстандарта от 30 декабря 1996 г. № 234

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 17471-93 (в части соусов «Аппетитный» и «Грузинский») и ГОСТ 28322-89 (в части термина «консервированный соус»)

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (февраль 2008 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2002 г. (ИУС РБ № 6 2002), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в апреле 2007 г. (ИУ ТНПА № 3 2007), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в ноябре 2007 г. (ИУ ТНПА № 11 2007)

Предисловие (Измененная редакция, Изм. № 3)

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

СОУСЫ И КЕТЧУПЫ
Общие технические условия

СОУСЫ І КЕТЧУПЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Sauces and ketchups
General specifications

Дата введения 1997-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соусы и кетчупы, производимые в республике и ввозимые из-за рубежа, изготовляемые из овощного, плодового, ягодного и грибного сырья, соответствующим образом подготовленного, с вкусовыми и пищевыми добавками, с добавлением или без добавления орехов и растительного масла.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

СТБ 8020-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к проведению контроля количества товара

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 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

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

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

ГОСТ 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

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

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

Издание официальное

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 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 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 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

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

ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и 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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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 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 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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

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

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

3а Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3а.1 кетчуп: Продукт, изготовляемый из свежих томатов или концентрированных томатных продуктов с добавлением вкусовых веществ, с добавлением или без добавления фруктовых и овощных пюре, грибов, овощей, орехов, сухофруктов, воды, растительного масла, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, консервантов, с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14 %.

Примечание – Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, – не менее 4,5 %, или массовая доля 30 %-ной томатной пасты – не менее 15 %.

3а.2 соус: Продукт, получаемый из пюре, паст, концентрированных соков и пюре, целых, измельченных овощей, плодов, ягод, грибов, орехов в любой комбинации и имеющий в суммарном количестве не менее 24 % плодовой части (по рецептуре) с вносимой массовой долей сухих веществ не менее 4,5 %, с добавлением вкусовых веществ, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, натуральных ароматизаторов, растительного масла, консервантов, воды или без них.

3а.3 томатный соус: Продукт, изготовляемый из свежих томатов или концентрированных томатных продуктов с добавлением вкусовых веществ, с добавлением или без добавления фруктовых и овощных пюре, грибов, овощей, орехов, сухофруктов, воды, растительного масла, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, консервантов, с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 23 %.

Примечание – Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, – не менее 7,2 % или массовая доля 30 %-ной томатной пасты – не менее 24 %.

3а.4 группа соуса: Показатель, характеризующий состав соуса, количество томатных продуктов в томатных соусах, количество плодовой части в плодоовощных и фруктовых соусах, применение натуральных ароматизаторов.

3а.5 категория кетчупа: Показатель, характеризующий количество томатных продуктов в кетчупе, применение загустителей и стабилизаторов.

Раздел 3а (Введен дополнительно, Изм. № 3)

3 Общие технические требования

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

3.2 Характеристики

3.2.1 Соусы и кетчупы по способу изготовления подразделяют на: стерилизованные, пастеризованные, стерилизованные в потоке и нестерилизованные (с применением консерванта).

Кетчупы по составу подразделяют на четыре категории: экстра, высшая, первая и вторая. Характеристика кетчупов по категориям приведена в приложении А (таблица А.1).

Соусы по составу подразделяют на три группы: томатные, плодоовощные и фруктовые. Характеристика соусов приведена в приложении А (таблица А.2).

(Измененная редакция, Изм. № 3)

3.2.2 По органолептическим показателям соусы и кетчупы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная протертая или измельченная масса из смеси свежих томатов или концентрированных томатных продуктов, плодов, ягод, овощей, грибов, растительного масла с мелкими частицами зелени, пряностей, чеснока (при наличии их в соответствии с рецептурами)
Консистенция	От жидкой до мажущейся. Нарезанных овощей – мягкая, нарезанных грибов – плотная, но не жесткая

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Кисло-сладкий, умеренно соленый, соответствующий смеси используемых компонентов, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Соответствующий смеси используемых компонентов, прошедших тепловую обработку. Допускается потемнение поверхностного слоя
Примечание – При изготовлении соусов и кетчупов с грибами должны использоваться грибы одного вида.	

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

3.2.3 По физико-химическим показателям соусы и кетчупы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее: – для кетчупов по категориям: – экстра – высшей без добавления фруктовых и овощных пюре – высшей с добавлением фруктовых и овощных пюре – первой – второй – для соусов по группам: – томатных соусов – плодоовощных и фруктовых соусов	 25,0 23,0 20,0 18,0 14,0 23,0 14,0	По ГОСТ 28562
Массовая доля 30 %-ной томатной пасты, %, не менее: – для кетчупов по категориям: – экстра – высшей без добавления фруктовых и овощных пюре – высшей с добавлением фруктовых и овощных пюре – первой – второй – для томатных соусов	 40,0 30,0 23,0 20,0 15,0 24,0	По 5.9
Массовая доля суммарной плодовой части, %, не менее, для соусов по группам: – плодоовощные – фруктовые	 40,0 40,0	По 5.9
Массовая доля сухих веществ, вносимых с плодовой частью, %, не менее, для плодоовощных и фруктовых соусов	4,5	По 5.10
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на используемую кислоту), %	0,2 – 2,5	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля хлоридов, %	0,5 – 3,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля жира, %, не менее	0,1	По ГОСТ 8756.21 ГОСТ 26183
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1	По ГОСТ 28467 ГОСТ 30669
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1	По ГОСТ 26181 ГОСТ 30670
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля минеральных примесей, %, не более, в соусах и кетчупах: – с грибами – остальных	 0,03 0,02	По ГОСТ 25555.3

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных примесей)	То же	По 5.4

Примечания
1 Массовую долю сорбиновой и бензойной кислот определяют в соусах и кетчупах, изготовленных с применением консервантов или изготовленных из сырья, консервированного консервантами. При совместном присутствии сорбиновой и бензойной кислот массовая доля консервантов должна быть не более 0,1 %.
2 Массовую долю диоксида серы определяют в соусах и кетчупах, изготовленных из сульфитированного сырья.
3 Массовую долю жира определяют в соусах и кетчупах, изготовленных с добавлением растительного масла.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.2.4 Конкретные наименования соусов и кетчупов, органолептические характеристики, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в соусах и кетчупах не должно превышать допустимые уровни, установленные [1] (пункт 6.6.3), а содержание радионуклидов – [2].

3.2.6 По микробиологическим показателям соусы и кетчупы должны соответствовать требованиям [1] (стерилизованные, пастеризованные, стерилизованные в потоке – пункт 6.6.5.2, нестерилизованные (с применением консерванта) – пункт 6.6.8.4).

3.2.4 – 3.2.6 **(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)**

3.2.7 (Исключен, Изм. № 1)

3.2.8 (Исключен, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления соусов и кетчупов, должно соответствовать требованиям ТНПА (с обязательным указанием конкретного перечня сырья в рецептурах), по показателям безопасности – требованиям [1] и (или) должно быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

3.3.2 По содержанию радионуклидов сырье, применяемое для изготовления соусов и кетчупов, должно соответствовать республиканским допустимым уровням, утвержденным в установленном порядке.

Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [3].

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799. Маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799. Информация о номинальном количестве продукта – по СТБ 8019.

На этикетке, в соответствии с требованиями СТБ 1100 и ГОСТ 13799, указывают:

– наименование продукта;

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

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– надпись «пастеризованный», или «стерилизованный», или «стерилизованный в потоке», или «нестерилизованный (с применением консерванта)»;

– массу нетто или номинальный объем продукта;

– категорию (для кетчупа) или группу (для соуса);

– массовую долю растворимых сухих веществ, не менее;

– состав продукта;

– пищевую ценность;

– дату выработки и срок годности продукта;

– условия хранения;
– условия хранения после вскрытия;
– обозначение настоящего стандарта;
– информацию о подтверждении соответствия;
– штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры и/или технологии изготовления продукта может быть указано наименование организации-разработчика.

При упаковывании продукции в прозрачные полимерные материалы информацию о продукции на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары допускается не наносить. Информацией о продукции в этом случае служат видимые надписи на потребительской таре, дополненные для транспортной тары информацией о количестве мест, массе брутто и манипуляционными знаками.

3.4.2 Соусы и кетчупы фасуют:

– в банки, бутылки стеклянные по ТНПА вместимостью не более 1,0 дм^3, укупориваемые крышками металлическими лакированными или пластмассовыми, разрешенными к применению Минздравом;
– в банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1,0 дм^3;
– в бутылки пластмассовые по ТНПА вместимостью не более 1,0 дм^3;
– в тару из термопластичных полимерных и других материалов с использованием укупорочных средств, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Допускается использование для фасования соусов и кетчупов других видов и типов потребительской тары, укупорочных средств и упаковочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – по СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

3.4.1, 3.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

3.4.3 При включении в состав продукта сырья, изготовленного из или с использованием генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать информацию об их наличии.

(Введен дополнительно, Изм. № 3)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

4.2 Каждая партия должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должно быть указано:

– номер удостоверения качества и безопасности и дата его выдачи;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта с указанием отличительных качеств: «стерилизованный», «пастеризованный», «стерилизованный в потоке» или «нестерилизованный (с применением консерванта)», категории (для кетчупа), группы (для соуса);
– массовая доля 30 %-ной томатной пасты (для кетчупов и томатных соусов), массовая доля плодовой части (для плодоовощных и фруктовых соусов);
– массовая доля растворимых сухих веществ;
– вид потребительской тары, масса нетто упаковочной единицы;
– количество упаковочных единиц;
– дата изготовления (смена, число, месяц, год);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия качества и безопасности продукции с указанием регистрационного номера сертификата соответствия, сроков его действия, наименования и адреса органа по сертификации, выдавшего сертификат соответствия.

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

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, микотоксина патулина, массовой доли минеральных примесей, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, массовой доли сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии, массовой доли диоксида серы осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль уровня радиоактивного загрязнения продукции осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.1 – 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

4.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли минеральных примесей, массовой доли диоксида серы, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, массовой доли сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии), массы нетто фасованного товара, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляют в соответствии с методикой, разработанной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [4].

4.6 Контроль наличия генетически модифицированных источников осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя

4.4 – 4.6 (Введены дополнительно, Изм. № 3)

5 Методы контроля

Наименование раздела (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, отбор проб для контроля массы нетто фасованного товара – по СТБ 8020 (пункт 5.3).

5.2 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТБ 1313 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.1, 5.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Посторонние примеси, качество упаковки и маркировки определяют визуально при определении органолептических показателей.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

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

5.6 Микробиологические испытания стерилизованных, пастеризованных, стерилизованных в потоке соусов и кетчупов

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 3)

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

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 26670, ГОСТ 30425.

5.6.3 Анализ на патогенные, условно-патогенные микроорганизмы проводят 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.

5.6.1 – 5.6.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.7 Микробиологические испытания нестерилизованных соусов и кетчупов (с применением консерванта)

5.7.1 Методы испытаний – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518.

5.7.2 Анализ на патогенные, условно-патогенные микроорганизмы проводят 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.

5.7.1, 5.7.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.8 Определение наличия генетически модифицированных источников в соусах и кетчупах – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174.

5.9 Определение массовой доли 30 %-ной томатной пасты и массовой доли суммарной плодовой части

5.9.1 Массовую долю 30 %-ной томатной пасты определяют путем расчета рецептурной закладки 30 %-ной томатной пасты на 1000 кг готового продукта, выраженной в процентах,

$$M_1 = \frac{T \times 100}{1000}, \quad (1)$$

где M_1 – массовая доля томатной пасты (для томатных соусов и кетчупов), %;

T – рецептурная закладка томатной пасты на 1000 кг готового продукта, кг.

5.9.2 Массовую долю суммарной плодовой части для фруктовых и плодоовощных соусов без добавления концентрированных томатных продуктов определяют путем расчета рецептурной закладки плодоовощных пюре на 1000 кг готового продукта, выраженной в процентах,

$$M_2 = \frac{П \times 100}{1000}, \quad (2)$$

где M_2 – массовая доля плодовой части (для фруктовых и плодоовощных соусов без добавления концентрированных томатных продуктов), %;

$П$ – рецептурная закладка плодоовощных пюре на 1000 кг готового продукта, кг.

5.9.3 Массовую долю суммарной плодовой части для плодоовощных соусов с добавлением концентрированных томатных продуктов определяют путем расчета рецептурной закладки плодоовощных пюре и концентрированных томатных продуктов на 1000 кг готового продукта, выраженной в процентах,

$$M_3 = \frac{(T + П) \times 100}{1000}, \quad (3)$$

где M_3 – массовая доля суммарной плодовой части (для плодоовощных соусов с добавлением концентрированных томатных продуктов), %;

T – рецептурная закладка концентрированных томатных продуктов на 1000 кг готового продукта, кг;

$П$ – рецептурная закладка плодоовощных пюре на 1000 кг готового продукта, кг.

5.10 Массовую долю сухих веществ, вносимых с плодовой частью, определяют путем расчета рецептурных закладок плодоовощных пюре и концентрированных томатных продуктов на 1000 кг готового продукта, умножая их на фактическую массовую долю сухих веществ, и выражают в процентах,

$$C_3 = \frac{(П \times C_1) + (T \times C_2)}{1000}, \quad (4)$$

где C_3 – массовая доля сухих веществ, вносимых с плодовой частью, в том числе с концентрированными томатными продуктами при их использовании (для плодоовощных и фруктовых соусов), %;

C_1 – фактическая массовая доля сухих веществ плодоовощного пюре, %;

C_2 – фактическая массовая доля сухих веществ концентрированных томатных продуктов, %;

$П$ – рецептурная закладка плодоовощного пюре на 1000 кг готового продукта, кг;

T – рецептурная закладка концентрированных томатных продуктов на 1000 кг готового продукта, кг

5.8 – 5.10 (Введены дополнительно, Изм. № 3)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.2 Соусы и кетчупы хранят в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах в местах, защищенных от прямых солнечных лучей, при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С.

Срок годности соусов и кетчупов с даты изготовления:

а) стерилизованных, пастеризованных:

– в стеклянной таре – два года;

– в металлической таре – один год;

б) нестерилизованных (с применением консерванта) – 6 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

6.3 Сроки годности и условия хранения могут быть изменены изготовителем для конкретного наименования соусов и кетчупов в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковочных материалов и указаны в рецептурах, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 3)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности соусов и кетчупов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 3)

Приложение А
(обязательное)

Характеристики кетчупов и соусов

Таблица А.1 – Характеристика кетчупов

Категория кетчупа	Характеристика				
	Состав	Значение показателя			
		Массовая доля сухих веществ, вносимых с томатопродуктами, %, не менее		Массовая доля растворимых сухих веществ в кетчупе, %, не менее	
		без добавления фруктовых и овощных пюре	с добавлением фруктовых и овощных пюре	без добавления фруктовых и овощных пюре	с добавлением фруктовых и овощных пюре
Экстра	Свежие томаты или концентрированные томатные продукты с добавлением пряностей и вкусовых ингредиентов, с добавлением или без добавления грибов, овощей, орехов, сухофруктов (для нестерилизованных кетчупов с добавлением консервантов)	12*	–	25	–
Высшая	Свежие томаты или концентрированные томатные продукты, фруктовые и овощные пюре, загустители, стабилизаторы, пряности с добавлением вкусовых ингредиентов (для нестерилизованных кетчупов с добавлением консервантов)	9*	6,9*	23	20
Первая	Свежие томаты или концентрированные томатные продукты, фруктовые и овощные пюре, пряности, загустители, стабилизаторы и вкусовые ингредиенты (для нестерилизованных кетчупов с добавлением консервантов)	6*		18	
Вторая	Свежие томаты или концентрированные томатные продукты, фруктовые и овощные пюре, пряности, загустители, стабилизаторы и вкусовые ингредиенты (для нестерилизованных кетчупов с добавлением консервантов)	4,5*		14	
* Расчетное значение – по рецептуре.					

Таблица А.2 – Характеристика соусов

Группа соуса	Характеристика				
	Состав	Значение показателя			
		Массовая доля сухих веществ, вносимых с томатопродуктами, %, не менее	Массовая доля суммарной плодовой части, %, не менее	Массовая доля сухих веществ, вносимых с плодовой частью, %, не менее	Массовая доля растворимых сухих веществ в соусе, %, не менее
Томатные	Свежие томаты или концентрированные томатные продукты с добавлением пряностей и вкусовых ингредиентов, с добавлением или без добавления грибов, овощей, орехов, сухофруктов, фруктовых и овощных пюре, растительного масла, стабилизаторов и загустителей (для нестерилизованных соусов с добавлением консервантов)	7,2*	–	–	23,0
Плодо-овощные	Свежие овощи и фрукты, овощные и фруктовые пюре, концентрированные соки, пряности, вкусовые ингредиенты с добавлением или без добавления концентрированных томатных продуктов, натуральных ароматизаторов, загустителей, стабилизаторов (для нестерилизованных соусов с добавлением консервантов)	–	40*	4,5	14,0
Фруктовые	Свежие фрукты, фруктовые пюре, концентрированные соки, пряности и вкусовые ингредиенты с добавлением или без добавления овощей и овощных пюре, натуральных ароматизаторов, загустителей, стабилизаторов (для нестерилизованных соусов с добавлением консервантов)	–	40*	4,5	14,0
* Расчетное значение – по рецептуре.					

Приложение А (Введено дополнительно, Изм. № 3)

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[2] Гигиенические нормы
ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[3] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[4] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004
Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания
Утверждена постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2004 г. № 122

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 3)

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 18.12.2007. Подписано в печать 06.02.2008. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,51 Уч.- изд. л. 0,78 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru