ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1297-2001

КОНСЕРВЫ ИЗ СОЛЕНЫХ И КВАШЕНЫХ ОВОЩЕЙ

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ З САЛЁНАЙ І КВАШАНАЙ АГАРОДНІНЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2011



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, овощи соленые, овощи квашеные, овощи свежие, брожение молочно-кислое, рассол

ОКП 91 6181
ОКП РБ 15.33.15; 15.33.14

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Белорусский научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт пищевых продуктов» (РУП «БелНИИ пищевых продуктов»)
ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 20 декабря 2001 г. № 47

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (май 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в апреле 2008 г. (ИУ ТНПА № 4-2008), Поправкой (ИУ ТНПА № 2-2009)

© Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ ИЗ СОЛЕНЫХ И КВАШЕНЫХ ОВОЩЕЙ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ З САЛЁНАЙ І КВАШАНАЙ АГАРОДНІНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Canned food from salting vegetables
General specifications

Дата введения 2002-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из соленых и квашеных овощей (далее – консервы), изготовленные из овощей, подвергнутых молочнокислому брожению, с добавлением или без добавления свежих овощей, пряно-ароматических растений, пряностей и залитых рассолом или маринадной заливкой с добавлением или без добавления консервантов, фасованных в тару, герметически укупоренных и стерилизованных или нестерилизованных.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

Издание официальное

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

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

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

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и 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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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 Общие технические требования

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Овощи одного вида или смесь нескольких видов овощей, целые, равномерные по величине, без плодоножек и остатков цветков, чистые, несморщенные, немятые, без механических и других повреждений или нарезанные кусочками разнообразной формы. Овощи полностью покрыты рассолом или маринадной заливкой. Допускается наличие единичных овощей сморщенных, неправильной формы и неравномерных по величине
Вкус и запах	Вкус солоновато-кисловатый, характерный для соленых и квашеных овощей данного вида или смеси, без постороннего привкуса. Запах приятный с ароматом пряностей (при наличии в соответствии с рецептурами), без постороннего запаха. Допускается легкая естественная горечь перца (при наличии в соответствии с рецептурами)
Цвет	Свойственный соленым, квашеным овощам или их смеси, а также овощам, подвергнутым тепловой обработке
Консистенция	Овощи крепкие, упругие, с плотной хрустящей мякотью. Допускается наличие овощей с менее плотной мякотью
Качество рассола (маринадной заливки)	Рассол (маринадная заливка) мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем у овощей. Допускается белый осадок нежизнеспособных молочнокислых бактерий на дне банки

3.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее: – нарезанных – целых	 55,0 50,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля пряностей и пряно-ароматических растений (при их использовании) от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %	1,0 – 2,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля хлоридов, %	1,5 – 6,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %	0,3 –1,5	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,06	По ГОСТ 26181 По ГОСТ 30670
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются	По 5.4
Примечание – Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в продукции, изготовленной с ее использованием.		

3.2.3 Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, перечень сырья со ссылками на ТНПА для конкретного наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни – по [1], содержание радионуклидов – по [2].

3.2.5 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать [1] (пункт 6.6.3.3).

3.2.2 – 3.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

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

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [3], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по [2], [4].

Пищевые добавки и их применение – в соответствии с [5].

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

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799, маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019 и ГОСТ 13799.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019.

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

3.4.2 Фасование производят в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 3 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ТНПА.

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

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

3.4.3 На этикетке потребительской тары должно быть указано:

– наименование продукта;

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

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– номинальное количество товара (масса нетто упаковочной единицы);

– номинальная масса основного продукта;

– состав продукта;

– дата изготовления;

– номер смены;

– обозначение настоящего стандарта;

– информация о пищевой ценности;

– срок годности и условия хранения;

– штриховой идентификационный код;

– обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

– информация о подтверждении соответствия.

3.4.4 Транспортная маркировка – по ГОСТ 13799, ГОСТ 14192.

3.4.3, 3.4.4 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

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

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– номинальное количество товара (масса нетто упаковочной единицы);

– номинальная масса основного продукта;

– количество упаковочных единиц;

– количество единиц транспортной тары;
– дата изготовления (день, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукта требованиям настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия.

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

4.3 Контроль органолептических показателей, массовых долей овощей, пряностей и пряно-ароматических растений от массы нетто, указанной на этикетке, массовых долей хлоридов, титруемых кислот, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто упаковочной единицы, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляют в каждой партии.

4.5 Контроль содержания сорбиновой кислоты, токсичных элементов, микотоксина патулина, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

4.7 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, устанавливают в соответствии с [6].

Раздел 4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Методы контроля

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 3.2.2.

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

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

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

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

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

5.4 Посторонние примеси определяют визуально.

5.5 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 30425.

5.6 Анализ на возбудителей порчи – по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.7 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 30519 и по методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.8 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

5.5 – 5.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.9 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.

(Введен дополнительно, 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 температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок годности консервов – не более одного года с даты изготовления.

6.3 Сроки годности конкретных наименований консервов, в том числе и превышающие сроки годности, приведенные в 6.2, устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

7 Гарантии изготовителя

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

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 1)

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63

[2] Гигиенические нормативы
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 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[4] Гигиенические нормативы «Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах»
Утверждены заместителем министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 3 августа 1999 г.

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

[6] 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

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 19.04.2011. Подписано в печать 06.05.2011. 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 880

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