ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СТБ 1368-2002**

# КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ ГАРНИРНЫЕ

**Общие технические условия**

# КАНСЕРВЫ. АГАРОДНІНА ГАРНІРНАЯ

**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

**Издание официальное**

**Госстандарт**
**Минск**

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.8(083.74)(476) МКС 67.080.20

**Ключевые слова:** овощи гарнирные, овощи свежие, овощи сушеные, бобовые, кукуруза, тыква, картофель, консервы

ОКП 91 6175; 91 6661; 91 6662
ОКП РБ 15.33.14.900; 15.31.12.500

## Предисловие

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

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 27 декабря 2002 г. № 56

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в октябре 2015 г. (ИУ ТНПА № 9-2015)

© Госстандарт, 2015

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ ГАРНИРНЫЕ
## Общие технические условия

# КАНСЕРВЫ. АГАРОДНІНА ГАРНІРНАЯ
## Агульныя тэхнічныя ўмовы

Canned food. Vegetables for garnish
General specifications

**Дата введения 2003-07-01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощи гарнирные (далее – консервы), изготовленные из целых или нарезанных овощей, соответствующим образом подготовленных, залитых заливкой, с добавлением или без добавления зелени, поваренной соли, сахара, лимонной кислоты, пряностей и других компонентов, фасованных в герметически укупоренную упаковку и стерилизованных.

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

## 2 Нормативные ссылки

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

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

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 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 ISO 750-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

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 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

Издание официальное

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 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 25555.5-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

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

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

## 3 Общие технические требования

**3.1** Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил.

**(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, целые или нарезанные, без остатков кожуры, чистые, одинаковые по размеру и форме нарезки.<br>Допускается наличие овощей неодинаковых по размеру – не более 20 %, мелочи – не более 10 %, битых зерен бобовых и кукурузы – не более 30 % от массы овощей |
| Вкус и запах | Вкус приятный, солоноватый или сладковатый, характерный для вареных овощей.<br>Запах приятный с ароматом пряностей (при их использовании).<br>Посторонние привкус и запах не допускаются.<br>Допускается легкая естественная горечь моркови |
| Цвет | Свойственный овощам, подвергнутым тепловой обработке |
| Консистенция | Плотная, но не жесткая и не разваренная.<br>Допускается наличие овощей жестких и разваренных не более 20 % от массы овощей |
| Качество заливки | Заливка практически прозрачная, с наличием взвешенных частиц мякоти, отдельных семян, частиц пряностей (при их использовании).<br>Допускается помутнение и наличие осадка |

**3.2.2** Значения физико-химических показателей консервов должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

**Таблица 2**

| Наименование показателя | Значение | Метод испытания |
|---|---|---|
| Массовая доля овощей от массы консервов, указанной на этикетке, % | В соответствии с рецептурой | По ГОСТ 8756.1 |
| Массовая доля хлоридов, % | В соответствии с рецептурой | По ГОСТ 26186 |
| Массовая доля титруемых кислот (в расчете на используемую кислоту), % | В соответствии с рецептурой | По ГОСТ ISO 750 |
| Массовая доля диоксида серы, %, не более | 0,001 | По ГОСТ 25555.5 |
| Минеральные примеси | Не допускаются | По ГОСТ 25555.3 |
| Содержание примесей растительного происхождения (лепестки, обрывки створок, стручков), шт., на 100 г консервов, не более | 3,0 | По ГОСТ 26323 |
| Посторонние примеси (кроме минеральных примесей и примесей растительного происхождения) | Не допускаются | По 5.4 |

Примечания

1 Массовую долю диоксида серы определяют в продукции, изготовленной с его применением.

2 Массовую долю титруемых кислот не определяют в продукции, при производстве которой пищевые кислоты не применяются или применяются в незначительных количествах (до 0,2 % по рецептуре).

3 Массовую долю хлоридов не определяют в продукции, при производстве которой поваренная соль не применяется или применяется в незначительных количествах (до 0,5 % по рецептуре)

**3.2.3** Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, перечень сырья, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок и технологических вспомогательных средств для конкретного наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке. Конкретные характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, приведенные в рецептурах, должны соответствовать требованиям настоящего стандарта.

**3.2.4** Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], [2], ТР ТС 021.

**3.2.5** Содержание радионуклидов в консервах не должно превышать допустимые уровни по [2], [3], ТР ТС 021.

**3.2.1–3.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**3.2.6** Микробиологические показатели консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности по [1], [2], [4] и ТР ТС 021.

**3.2.7** Пищевые добавки и технологические вспомогательные средства вносят в консервы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5] и [6].

**3.2.6. 3.2.7 (Введены дополнительно, Изм. № 1)**

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

**Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**3.3.1** Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2], [7], [8] и ТР ТС 021, содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по [2], [3] и ТР ТС 021.

**3.3.2** Пищевые добавки, технологические вспомогательные средства и их использование должны соответствовать требованиям [5], [6] и ТР ТС 029.

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

**3.4 Упаковка и маркировка**

**3.4.1** Упаковка – по ГОСТ 13799, СТБ 8019 и настоящему стандарту.

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

**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, или в металлические банки № 13 и 14 по ГОСТ 5981. Номинальная масса консервов – от 300 до 3500 г.

Допускается использование других видов упаковки и упаковочных материалов, соответствующих требованиям ТНПА и (или) разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации.

Требования к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы и массы основного продукта от номинального количества, указанного на этикетке, должны соответствовать СТБ 8019.

Отклонение содержимого упаковочной единицы и массы основного продукта от номинального количества, указанного на этикетке, в сторону увеличения не ограничивается.

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

**3.4.3** Допускается групповая упаковка консервов в потребительской упаковке в прозрачные полимерные материалы.

**3.4.4** 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 консервов;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну) и, при несовпадении с адресом изготовителя, адрес (а) производства (производств) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– масса консервов;
– масса овощей;
– состав консервов;
– пищевая ценность 100 г продукта;
– дата изготовления (дата, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности;
– условия хранения;
– условия хранения после вскрытия упаковки;
– сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
– рекомендации по использованию (при необходимости);
– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);
– обозначение настоящего стандарта;
– обозначение рецептуры (если в ней указан срок годности, не приведенный или отличающийся от приведенных в настоящем стандарте);
– штриховой идентификационный код.

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

**3.4.5** Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, ГОСТ 13799, ТР ТС 022 и настоящему стандарту.

На транспортную упаковку с консервами наносят дополнительно манипуляционный знак «Пределы температуры» в соответствии с 6.2 и ГОСТ 14192.

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

**3.4.3–3.4.6 (Введены дополнительно, Изм. № 1)**

## 4 Правила приемки

**4.1** Правила приемки – по ТР ТС 021, ГОСТ 26313, СТБ 8035 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают совокупность единиц консервов одного наименования в однородной упаковке, изготовленных предприятием за одну дату и смену и оформленных одним удостоверением качества и безопасности.

**4.2** Каждая партия консервов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и ТР ТС 021 и сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должно быть указано:
– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование консервов;
– вид потребительской упаковки;
– номинальное количество продукта в потребительской упаковке;
– количество упаковочных единиц;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены (при наличии);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия качества и безопасности продукта требованиям настоящего стандарта.

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

**4.3** Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли диоксида серы и минеральных примесей), содержимого упаковочной единицы, массы овощей, количества вносимых пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, среднего содержимого партии, герметичности и качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

**4.4** Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [4].

**4.5** Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина, массовой доли диоксида серы, минеральных примесей, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, наличия ГМО в консервах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

**4.1–4.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

## 5 Методы контроля

**5.1** Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053 и в соответствии с [9], подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по стандартам, указанным в 3.2.2, таблица 2. Определение органолептических показателей, допускаемых отклонений (наличие овощей неодинакового размера, мелочи, битых, разваренных и др.) – по ГОСТ 8756.1.

Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлических банок – по ГОСТ 8756.18.

**5.2** Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по [9].

Определение содержания микотоксина патулина – по ГОСТ 28038 и по [9].

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

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

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

**5.1–5.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**5.5** Отбор проб, подготовка их для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669, ГОСТ 31904.

**5.6** Микробиологические анализы (при необходимости подтверждения промышленной стерильности) проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

**5.7** Анализ на присутствие возбудителей порчи (при необходимости подтверждения микробиальной порчи) проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

**5.8** Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по [9].

**(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**5.9** Определение наличия генетически модифицированных источников – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и по [9].

**5.10** Определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованных консервов), среднего содержимого партии фасованных консервов с одинаковой номинальной массой – по СТБ 8035.

**5.11** Количество вносимых пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, до разработки соответствующих методик выполнения измерений, контролируют по рецептурной закладке в процессе изготовления консервов путем взвешивания при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4).

Средства измерений, используемые при выполнении измерений, должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь об обеспечении единства измерений.

**5.12** Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [9], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

**5.9–5.12 (Введены дополнительно, Изм. № 1)**

## 6 Транспортирование и хранение

**6.1** Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

**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, согласованных и утвержденных в соответствии с требованиями СТБ 1450.

**6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

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

**6.4** Условия хранения консервов после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые условия хранения после вскрытия упаковки – при температуре воздуха (4 ± 2) °С.

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

**6.3–6.5 (Введены дополнительно, Изм. № 1)**

## Библиография *

[1] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21.06.2013 № 52

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

[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] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52

[8] 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 19.10.1999 № 46

[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 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции, утвержденный решением Комиссии Таможенного союза

**Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 1)**

---

*** Приложение А (Исключено, Изм. № 1).**

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 04.12.2015. Подписано в печать 18.12.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,63 Уч.-изд. л. 0,60 Тираж 2 экз. Заказ 822

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

gost.e-ecolog.ru