ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1369-2002

# КОНСЕРВЫ. ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА И ЗАПРАВКИ ДЛЯ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД

**Общие технические условия**

# КАНСЕРВЫ. ПЕРШЫЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ І ЗАПРАЎКІ ДА АБЕДЗЕННЫХ СТРАВАЎ

**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

**Издание официальное**

**Госстандарт**
**Минск**

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841:006.354 МКС 67.080.20 (КГС Н53)

**Ключевые слова:** консервы, овощи, показатели физико-химические и органолептические, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП 91 6121; 91 6122; 91 6155
ОКП РБ 15.33.14.900

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием "БелНИИ 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

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# КОНСЕРВЫ. ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА И ЗАПРАВКИ ДЛЯ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД
## Общие технические условия

# КАНСЕРВЫ. ПЕРШЫЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ І ЗАПРАЎКІ ДА АБЕДЗЕННЫХ СТРАВАЎ
## Агульныя тэхнічныя ўмовы

# CANNED FOOD. MAIN DINNER COURCE DISHES AND DINNER DISHES FLAVOURINGS
## General specifications

**Дата введения 2003-07-01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы – первые обеденные блюда и заправки для обеденных блюд (далее – консервы), изготовляемые из овощей, картофеля, с добавлением или без добавления круп, томатопродуктов, жиров, мяса, витаминов, вкусовых добавок и других компонентов, фасованных в тару, герметично укупоренных и стерилизованных.

Обязательные требования к продукции изложены в 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2, 3.4.1, разделе 5.

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

## 2 Нормативные ссылки

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

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

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

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 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

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

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

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

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

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

Издание официальное

ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения витамина С

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

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

ГОСТ 25749-83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия

ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Метод определения жира

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

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

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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

СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

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

## 3 Общие технические требования

**3.1** Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм.

**3.2 Характеристики**

**3.2.1** Консервы изготавливают следующих видов:
– борщи;
– щи;
– рассольники;
– свекольники;
– супы;
– холодники;
– заправки для обеденных блюд.

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

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид | Смесь измельченных, соответствующим образом подготовленных овощей, картофеля, бобовых, круп, мяса, грибов, томатопродуктов, пряностей и других компонентов (в соответствии с рецептурами).<br>Овощи нарезаны в виде кубиков, брусочков, полосок или другой формы, сохранившие в основном свою форму нарезки.<br>Грибы нарезаны кусочками разной формы.<br>Капуста шинкованная, без грубых стволистых частей кочерыги, крупных кусков листьев.<br>Бобовые в виде целых зерен, крупа без комков. Для консервов, содержащих рис, свойственно наличие разваренных рисовых зерен по всей массе.<br>Мясо нарезано кубиками или кусочками разной формы и размеров.<br>Для пюреобразных супов – однородная протертая масса.<br>Допускается наличие:<br>– бобовых с треснувшей оболочкой, но сохранивших форму;<br>– единичных зерен бобовых половинками; сползшей кожицы; долек (кусочков) томатов с выпавшей сердцевиной |
| Консистенция | Овощей – мягкая или плотная, но не жесткая, свойственная овощам, подвергнутым тепловой обработке.<br>Круп, бобовых – мягкая, грибов – мягкая или плотная.<br>Мясо нежесткое, непереваренное.<br>Допускается наличие единичных разваренных зерен бобовых, кусочков картофеля |
| Вкус, запах, цвет | Приятный, соответствующий использованным компонентам, без посторонних привкуса и запаха.<br>Свойственный цвету смеси компонентов, используемых в соответствии с рецептурой.<br>Пюреобразных супов – равномерный по всей массе с различными оттенками.<br>Наличие зерен фасоли черного цвета не допускается.<br>Допускается потемнение поверхностного слоя содержимого банки и бурый оттенок в консервах с использованием свеклы |
| Примечания<br>1 Определение органолептических показателей консервов (кроме заправок) проводят после их приготовления по рекомендации, указанной на этикетке.<br>2 При изготовлении консервов с грибами используют грибы одного вида. | |

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|---|---|---|
| Массовая доля мяса, % | В соответствии с рецептурой | |
| Массовая доля сухих веществ, % | То же | По ГОСТ 28561 |
| Массовая доля жира, % | – " – | По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21 |
| Массовая доля хлоридов, % | 1,0 – 4,0 | По ГОСТ 26186 |
| Массовая доля титруемых кислот в пересчете на используемую кислоту, %, не более | 1,0 | По ГОСТ 25555.0 |
| Массовая доля витаминов, %: | | |
| – витамина С, не менее | 0,02 | По ГОСТ 24556 |
| – в-каротина | 0,002 – 0,003 | По ГОСТ 8756.22 |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более: | | По ГОСТ 25555.3 |
| – в консервах, в состав которых входят грибы, листовые овощи | 0,03 | |
| – для остальных консервов | Не допускаются | |
| Посторонние примеси растительного происхождения | Не допускаются | По ГОСТ 26323 |
| Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения) | То же | По 5.2 |

Примечания
1 Массовая доля мяса установлена по рецептуре и контролируется при закладке.
2 Массовую долю витаминов определяют в консервах, изготовленных с добавлением витаминов.

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

**3.2.5** Содержание токсичных элементов, микотоксинов (афлатоксина $B_1$ в консервах с добавлением круп и бобовых, патулина в консервах с добавлением томатопродуктов) не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ, а содержание радионуклидов – ГН 10 117.

**3.2.6** Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с [1] и СанПиН 11-63 РБ.

### 3.3 Требования к сырью

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

**3.3.2** На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям СанПиН 11-63 РБ, СанПиН 10-124 РБ, содержание нитратов и радионуклидов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни [2] и [3].

### 3.4 Упаковка и маркировка

**3.4.1** Упаковка – по ГОСТ 13799, маркировка – по СТБ 1100, ГОСТ 13799.

**3.4.2** Готовый продукт фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717 и банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1,0 $дм^3$ или другим НД, для использования в сети объектов общественного питания и по специальным заказам – в стеклянные и металлические банки вместимостью не более 3,0 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749 и другим НД.

Пюреобразные супы фасуют в стеклянные и металлические банки вместимостью не более 0,65 $дм^3$.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, соответствующих НД и/или разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, при транспортировании, хранении и реализации.

**3.4.3** При изготовлении консервов с грибами в маркировке потребительской тары дополнительно указывают вид используемых грибов.

## 4 Правила приемки

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

**4.2** Каждая партия консервов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом о качестве, в котором должно быть указано:

– номер документа и дата его выдачи;
– наименование изготовителя и местонахождение (юридический адрес, включая страну);
– наименование продукции;
– вид потребительской тары;
– масса нетто;
– количество единиц потребительской тары;
– дата изготовления (смена, день, месяц, год);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта;
– подпись лица, ответственного за выдачу документа.

Допускается по согласованию с получателем вместо выдачи документа о качестве ставить на товарно-транспортную накладную штамп с указанием номера документа, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

**4.3** Контроль органолептических показателей, массовой доли сухих веществ, массовой доли мяса, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, посторонних примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто продукта, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

**4.4** Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, массовой доли витаминов, массовой доли минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

**4.5** Периодичность контроля микробиологических показателей устанавливают в соответствии с [1].

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

## 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 стандартам, приведенным в 3.2.3, таблица 2.

**5.2** Посторонние примеси определяют визуально.

**5.3** Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, афлатоксина $B_1$ – по [4].

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

**5.5** Отбор проб, подготовка их для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

**5.6** Микробиологические анализы (при необходимости подтверждения промышленной стерильности) – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

**5.7** Анализ на возбудителей порчи (при необходимости подтверждения микробиальной порчи) – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, 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 методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

## 6 Транспортирование и хранение

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

**6.2** Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 до 25 °С.

Срок годности консервов с даты изготовления:

– в стеклянной таре – три года;

– в металлической таре – два года;

– с добавлением витаминов – один год.

## Приложение А
(информационное)

## Библиография

[1] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Минздравом СССР 18.09.73, № 1121-73

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

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

[4] МУ 4082-86 МЗ СССР Методические указания по обнаружению и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

Ответственный за выпуск *И.А.Воробей*

Сдано в набор 04.02.2003 Подписано в печать 12.02.2003 Формат бумаги А4
Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93 Усл. кр.- отт. 0,93 Уч.- изд. л. 0,42 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия ЛВ № 231 от 04.03.98. Лицензия ЛП № 408 от 25.07.2000
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru