МКС 67.160.20; 67.180.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 999-95

СИРОПЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ
Общие технические условия

СІРОПЫ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28.02.2006 г. № 9

Дата введения 2006-09-01

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 5717, ГОСТ 10117, ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, СанПиН 11-63 РБ 98, ГН 10 117-99;

дополнить ссылками:

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

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 ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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

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

ГОСТ 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты».

Пункт 3.1. Последний абзац изложить в новой редакции:

«Цукатные сиропы являются продуктом производства цукатов плодово-ягодных по НД».

Пункт 4.1 дополнить абзацем:

«Требования к количеству сиропа, содержащегося в упаковочных единицах, к его упаковке и маркировке – по СТБ 8019».

Пункт 4.2.1. Таблица 1. Графа «Характеристика сиропов натуральных». Для показателя «Внешний вид и консистенция» после слова «слоем» дополнить словами: «для темноокрашенных сиропов прозрачность не обязательна. Допускается желирующая консистенция для сиропов из клюквы, красной смородины, брусники, черной смородины, черноплодной рябины».

Пункт 4.2.2. Таблица 2. Головка. Заменить наименование графы: «Норма для сиропов» на «Значение для сиропов»;

графа «Метод испытания». Для показателя «Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более» дополнить ссылкой: ГОСТ 30670; для показателя «Массовая доля бензойной кислоты, %, не более» дополнить ссылкой: ГОСТ 30669;

примечания изложить в новой редакции:

«1 Одновременное присутствие трех консервантов сорбиновой и бензойной кислот, диоксида серы не допускается.

2 При одновременном присутствии в сиропах двух консервантов их суммарная концентрация не должна превышать минимального из значений, указанных в таблице для каждого консерванта».

Пункт 4.2.3 изложить в новой редакции:

«4.2.3 Конкретные наименования плодово-ягодных сиропов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, перечень сырья со ссылками на НД, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования сиропа должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке».

Пункт 4.2.4. Заменить ссылку: СанПиН 11-63 РБ на [1].

gost.e-ecolog.ru

Пункты 4.2.5 и 4.2.6 изложить в новой редакции:

«4.2.5 Содержание радионуклидов в плодово-ягодных сиропах не должно превышать республиканские допустимые уровни [2].

4.2.6 Микробиологические показатели плодово-ягодных сиропов должны соответствовать [1] и [3]».

Пункт 4.3.1. Заменить ссылку: СанПиН 11-63 РБ на [1] .

Пункт 4.3.2 изложить в новой редакции:

«4.3.2 Сырье, используемое для изготовления плодово-ягодных сиропов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [4], [5], по содержанию нитратов – [1], по содержанию радионуклидов – республиканским допустимым уровням [6].

Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [4]».

Пункт 4.4.1 изложить в новой редакции:

«4.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

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

Отклонение массы нетто или номинального объема в сторону увеличения не ограничивается.

Маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799.

Информация о номинальном количестве продукта – по СТБ 8019».

Пункт 4.4.2. Заменить ссылки:

ГОСТ 5717 на ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;

ГОСТ 10117 на ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2.

Пункт 4.4.3. Заменить ссылки:

ГОСТ 5717 на ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2.

Пункт 4.4.4а изложить в новой редакции:

«4.4.4а Допускается использование других видов тары, упаковочных и укупорочных средств, соответствующих НД и (или) разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность плодово-ягодных сиропов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации».

Пункт 4.4.5 исключить.

Пункт 4.4.6 изложить в новой редакции:

«4.4.6 На каждую упаковочную единицу потребительской тары должна быть наклеена этикетка с информацией для потребителя по СТБ 1100. Информация о номинальном количестве продукта – по СТБ 8019».

Пункт 4.4.7. Седьмой абзац изложить в новой редакции:

«– массы нетто или номинального объема»;

восьмой абзац исключить.

Пункт 4.4.8. Пятый и шестой абзацы изложить в новой редакции:

«– масса нетто или номинальный объем упаковочной единицы;

– вид потребительской тары и количество упаковочных единиц». Пункты 5.1 и 5.2 изложить в новой редакции:

«5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту;

5.2 Каждая партия плодово-ягодных сиропов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением о качестве, в котором должно быть указано:

– номер и дата выдачи удостоверения о качестве;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– номинальный объем или масса нетто упаковочной единицы;

– количество упаковочных единиц;

– дата изготовления (смена, день, месяц, год);

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта;

– информация о сертификации (при наличии).

Удостоверение о качестве должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

Допускается по согласованию с продавцом вместо выдачи удостоверения о качестве ставить на товаротранспортную накладную штамп с указанием обозначения настоящего стандарта, номера и даты выдачи удостоверения о качестве, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта».

Пункт 5.3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, консервантов, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов в плодово-ягодных сиропах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.4 – 5.5:

«5.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли титруемых кислот, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто или номинального объема упаковочных единиц, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии плодово-ягодных сиропов.

Контроль массовой доли минеральных примесей осуществляют не реже 1 раза в 10 дн.

5.5 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, стерилизованных плодово-ягодных сиропов осуществляют в соответствии с [3], нестерилизованных сиропов, в том числе с консервантом, – не реже 1 раза в 10 дн».

Пункт 6.1 Заменить слово: «стандартам» на «НД».

Пункт 6.2. Исключить ссылки: ГОСТ 26931, ГОСТ 26934;

после ссылки ГОСТ 30538 дополнить ссылкой: СТБ 1313.

Пункт 6.4 дополнить словами: «правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446».

Раздел 6 дополнить пунктом – 6.7:

«6.7 Качество маркировки и состояние упаковки определяют по ГОСТ 8756.18».

Пункт 7.2 изложить в новой редакции:

«7.2 Плодово-ягодные сиропы хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре воздуха от 0 °С до 25 °С».

Стандарт дополнить разделом – 8:

«8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества плодово-ягодных сиропов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

8.2 Срок годности плодово-ягодных сиропов с даты изготовления:

натуральные и десертные:

– в стеклянной таре:

– светлоокрашенные – не более трех лет;

– темноокрашенные – не более двух лет;

– в металлической таре:

– светлоокрашенные – не более двух лет;

– темноокрашенные – не более одного года;

– в полимерной таре вместимостью до 2 $дм^3$, в деревянных и полимерных бочках, алюминиевых флягах – не более 6 мес;

вареньевые и цукатные:

– в стеклянной таре – не более двух лет;

– в металлической таре – не более одного года;

– в полимерной таре вместимостью до 2 $дм^3$, в деревянных и полимерных бочках, алюминиевых флягах – не более 6 мес.

Сроки годности на плодово-ягодные сиропы конкретных наименований устанавливает изготовитель и указывает в рецептурах, согласованных Министерством здравоохранения Республики Беларусь и утвержденных в установленном порядке».

Стандарт дополнить структурным элементом «Библиография»:

«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] 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

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

[5] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] Гигиенические нормы
Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах
Утверждены Заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 03.08.1999 г.»

Стандарт проверен в 2005 г.

(ИУ ТНПА № 2 2006)

СТБ 999-95

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СИРОПЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ

Общие технические условия

СІРОПЫ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Белстандарт
Минск

УДК 663.814/815:006.354 МКС 67.160.20; 67.180.10 Н54

Ключевые слова: сиропы плодовые, ягодные, натуральные, десертные, вареньевые, цукатные

ОКП 91 6351
91 6352

Предисловие

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

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1995 г. № 13

3 ПЕРЕИЗДАНИЕ (март 2001 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2000 г., ИУС РБ № 6-2000 г.

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СИРОПЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ
Общие технические условия

СІРОПЫ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

FRUIT AND BERRY SYRUPS
General specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на плодово-ягодные сиропы, изготовленные путем уваривания с сахаром натуральных, консервированных, концентрированных и диффузионных плодовых и ягодных соков и полученные при выработке плодово-ягодного варенья, плодово-ягодных цукатов, предназначенные для промышленной переработки, розничной торговли и использования на объектах общественного питания.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.2.2 (показатели "Массовая доля диоксида серы", "Массовая доля сорбиновой кислоты", "Массовая доля бензойной кислоты"), 4.2.4 – 4.2.6, 4.2.8, 4.3, 4.4.1 (маркировка), 4.4.6, разделе 6.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.2 (показатели "Массовая доля диоксида серы", "Массовая доля сорбиновой кислоты", "Массовая доля бензойной кислоты"), 4.2.4 – 4.2.6, 4.2.8, 4.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

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

СТБ 998-95 Варенье. Общие технические условия

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 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7061-88 Варенье. Общие 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. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 10117-91 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия

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

Издание официальное

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 молочно-кислых 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 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

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

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

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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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. Метод 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

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)

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Классификация

3.1 Плодово-ягодные сиропы в зависимости от технологии изготовления подразделяют на натуральные, десертные, вареньевые, цукатные.

Натуральные сиропы изготовляют путем смешивания и уваривания с сахаром натуральных плодовых и ягодных соков, полученных прессованием или диффузией, а также соков, консервированных химическими консервантами и концентрированных соков.

Сиропы десертные изготовляют путем смешивания и уваривания с сахаром экстракционно-прессового сока из одного или нескольких видов свежих или замороженных плодов и ягод.

Сиропы вареньевые являются продуктом производства варенья плодово-ягодного по ГОСТ 7061 и СТБ 998.

Сиропы цукатные являются побочным продуктом при производстве цукатов плодово-ягодных по НД.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 По способу обработки плодово-ягодные сиропы подразделяют на:

– стерилизованные;

– нестерилизованные;

– горячего розлива;

– с консервантом.

4 Общие технические требования

4.1 Плодово-ягодные сиропы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям плодово-ягодные сиропы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для сиропов			
	натуральных	десертных	вареньевых	цукатных
Внешний вид и консистенция	Прозрачная сиропообразная жидкость, для сиропов из цитрусовых плодов – непрозрачная, для облепихового – с оранжевым верхним слоем	Сиропообразная жидкость. Прозрачность не обязательна. Допускается желирующая консистенция	Сиропообразная жидкость, не содержащая семян и косточек. Прозрачность не обязательна. Допускается легкое желирование	Однородная вязкая жидкость, не содержащая взвешенных частиц мякоти, семян и косточек. Прозрачность не обязательна
	Наличие осадка и засахаривание не допускаются			
Вкус и аромат	Сладкий или кисловато-сладкий с ароматом, соответствующим плодам и ягодам, из которых изготовлен сироп. Допускается наличие легкой горечи в сиропах, изготовленных из плодов и ягод со свойственной им горечью			
			Допускается аромат добавок (ванилина, пряностей), применяемых при изготовлении варенья	
	Посторонние привкус и запах не допускаются			
			Допускается привкус карамелизованного сахара	
Цвет	Близкий к натуральному цвету соков, из которых изготовлен сироп		Свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен сироп Допускается потемнение сиропов из светлоокрашенных плодов после трехмесячного хранения	

4.2.2 По физико-химическим показателям плодово-ягодные сиропы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сиропов				Метод испытания
	натуральных	десертных	вареньевых	цукатных	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	68	70		73	По ГОСТ 28562
в вареньевых:					
– айвовом, черносмородиновом;			60		
– остальных видах			68		

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма для сиропов				Метод испытания
	натуральных	десертных	вареньевых	цукатных	
Массовая доля титруемых кислот, %					По ГОСТ 25555.0
в расчете на яблочную кислоту	0,2 – 1,7	0,2 – 1,0	–	–	
в расчете на лимонную кислоту	–	–	–	0,1 – 0,3	
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	–	0,06	–	По ГОСТ 26181
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05	–	0,05	–	По ГОСТ 28467
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01	–	0,01	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускаются			Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
в вареньевых:					
– ежевичном, земляничном, малиновом			0,02		
– остальных видах			0,01		
Примеси растительного происхождения	Не допускаются				По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются				По 6.3

Примечания

1 Массовую долю сорбиновой и бензойной кислот, диоксида серы определяют в сиропах, изготовленных из сырья, консервированного данными консервантами, а также в сиропах, изготовленных с применением сорбиновой и бензойной кислот. Одновременное присутствие сорбиновой и бензойной кислот не допускается.

2 В вареньевых сиропах, изготовленных из сульфитированного сырья с использованием сорбиновой кислоты, предназначенных для промышленной переработки, допускается наличие обоих консервантов в указанных в таблице пределах.

3 В десертных сиропах наличие консервантов не допускается.

4.2.3 Конкретные органолептические характеристики, нормы физико-химических показателей, пищевая ценность для каждого наименования натуральных и десертных сиропов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке, для вареньевых и цукатных сиропов пищевая ценность – в технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

4.2.4 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в плодово-ягодных сиропах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ.

4.2.5 Содержание радионуклидов в сиропе не должно превышать допустимые уровни, установленные ГН 10 117.

4.2.6 По микробиологическим показателям плодово-ягодные сиропы должны соответствовать требованиям СанПиН 11-63 РБ.

4.2.1 – 4.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.2.7 (Исключен, Изм. № 1)

4.2.8 Сиропы, фасованные в деревянные и полимерные бочки, алюминиевые фляги, не должны иметь видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, брожения, прокисания).

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления сиропов применяют следующее сырье, которое должно соответствовать требованиям НД и (или) СанПиН 11-63 РБ:

– плоды косточковые и семечковые свежие;
– плоды косточковые и семечковые замороженные;
– ягоды свежие;
– ягоды замороженные;
– виноград свежий;
– соки плодовые и ягодные натуральные;
– сок виноградный натуральный;
– соки-полуфабрикаты плодово-ягодные натуральные;
– соки-полуфабрикаты плодово-ягодные замороженные холодильного хранения и консервированные сорбиновой или бензойной кислотами;
– соки плодовые и ягодные асептического консервирования;
– соки плодовые и ягодные свежеотжатые и диффузионные;
– соки концентрированные из цитрусовых и других видов плодов и ягод натуральные, замороженные или консервированные сорбиновой и бензойной кислотами;
– соки плодовые и ягодные, консервированные диоксидом серы;
– сахар-песок;
– мед;
–кислота лимонная пищевая;
– кислота сорбиновая;
– бензоат натрия;
– концентраты натуральных ароматических веществ плодов и ягод;
– масло эфирное цитрусовое очищенное;
– вода питьевая.

Допускается использование других видов сырья по НД или сырья зарубежного производства, разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Не допускается добавление в сиропы искусственных органических и неорганических красителей, синтетических эссенций и кислот, за исключением лимонной, сорбиновой, бензойной кислот и натуральных ароматических веществ.

4.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям, установленным СанПиН 11-63 РБ, по содержанию нитратов и радионуклидов не превышает действующих республиканских допустимых уровней.

Наименование подраздела, 4.3.1, 4.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4 Упаковка и маркировка

4.4.1 Упаковка и маркировка – по ГОСТ 13799.

4.4.2 Плодово-ягодные сиропы для розничной торговли фасуют:

– в банки стеклянные по ГОСТ 5717 вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
– в бутылки стеклянные по ГОСТ 10117 вместимостью не более 0,7 $дм^3$;
– в банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1,0 $дм^3$;

– в тару из полимерных и других материалов, вместимостью не более 2,0 $дм^3$, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.3 Плодово-ягодные сиропы для промышленной переработки и общественного питания фасуют:

– в банки стеклянные по ГОСТ 5717 вместимостью не более 10 $дм^3$;

– в банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 10 $дм^3$;

– в бочки полимерные отечественные или импортные, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, вместимостью для натуральных и цукатных сиропов не более 200 $дм^3$, для десертных и вареньевых – не более 50 $дм^3$;

– во фляги по ГОСТ 5037, покрытые внутри пивной смолкой или пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

Допускается натуральные плодово-ягодные сиропы для промпереработки фасовать в бочки деревянные по ГОСТ 8777 с мешками-вкладышами полиэтиленовыми по ГОСТ 19360 вместимостью не более 100 $дм^3$.

Айвовый и черносмородиновый вареньевые сиропы фасовать в бочки и фляги не допускается.

4.4.4 Стеклянные банки укупоривают крышками металлическими по ГОСТ 25749 или другим НД, бутылки – кроненпробками по НД.

Фляги должны быть плотно закрыты крышкой с резиновой прокладкой и опломбированы.

4.4.2 – 4.4.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4.4а Допускается использование для фасования плодово-ягодных сиропов других видов потребительской тары, укупорочных средств и упаковочных материалов по НД и (или) разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта при транспортировании и хранении.

(Введен впервые, Изм. № 1)

4.4.5 Бочки с плодово-ягодными сиропами маркируют с указанием:

– вместимости, $дм^3$;

– номера бочки (первая цифра должна обозначать квартал последнего измерения вместимости бочки, вторая и третья – год этого измерения, а остальные – инвентаризационный номер бочки).

4.4.6 На каждую единицу потребительской тары должна быть наклеена этикетка с информацией для потребителя по СТБ 1100.

4.4.7 На транспортную тару (бочки, фляги), а также на банки вместимостью до 10 $дм^3$ наклеивается или прикрепляется ярлык с указанием:

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– наименования продукта;

– состава продукта;

– обозначения настоящего стандарта;

– массы нетто или объема;

– массы брутто;

– даты изготовления;

– срока годности;

– условий хранения;

– наименования консерванта в случае его применения.

4.4.8 На транспортную тару с плодово-ягодным сиропом, фасованным в потребительскую тару, должно быть нанесено:

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

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– наименование продукта;

– масса нетто или объем единицы потребительской тары;

– вид потребительской тары и количество единиц потребительской тары;

– дата изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта.

4.4.6 – 4.4.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4.9 (Исключен, Изм. № 1)

5 Правила приемки

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

5.2 Каждая партия должна быть проверена лабораторией (другой службой контроля) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и должна сопровождаться документом о качестве.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом.

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина и патогенных микроорганизмов в плодово-ягодных сиропах, а также контроль микробиологических показателей (для нестерилизованных сиропов) осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции, по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим его безопасность.

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

5.1 – 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Методы контроля

6.1 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 4.2.2.

6.2 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.

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

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

6.3 Посторонние примеси определяют визуально.

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

6.5 Микробиологические испытания стерилизованных сиропов и горячего розлива

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

6.5.2 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

6.5.3 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят при санитарно-эпидемиологических показаниях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Минздравом.

6.5.1 – 6.5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.6 Микробиологические испытания нестерилизованных сиропов

6.6.1 Методы испытаний – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.6.2 (Исключен, Изм. № 1)

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

Транспортирование сиропов производят в ящиках, бочках, флягах, пакетами транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Сиропы хранят в 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 воздуха от 0 до 25 °С с даты изготовления:

натуральные и десертные:

– в стеклянной таре:

– светлоокрашенные – не более трех лет;

– темноокрашенные – не более двух лет;

– в металлической таре:

– светлоокрашенные – не более двух лет;

– темноокрашенные – не более одного года;

– в полимерной таре вместимостью до 2 дм^3, в деревянных и полимерных бочках, алюминиевых флягах – не более 6 мес;

вареньевые и цукатные:

– в стеклянной таре – не более двух лет;

– в металлической таре – не более одного года;

– в полимерной таре вместимостью до 2 дм^3, в деревянных и полимерных бочках, алюминиевых флягах – не более 6 мес.

7.3 Сроки годности на сиропы конкретных наименований устанавливает изготовитель и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

7.1 – 7.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

gost.e-ecolog.ru