МКС 67.080

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 СТБ 998-95

ВАРЕНЬЕ
Общие технические условия

ВАРЭННЕ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.12.2015 № 58

Дата введения 2016-05-01

Раздел 1. Заменить слова: «плодов, ягод,» на «фруктов, в том числе ягод,».

Раздел 2. Исключить ссылки: «СТБ 1059-98, СТБ 1313-2002, СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96), ГОСТ 10444.2-94, ГОСТ 10444.7-86, ГОСТ 10444.8-88, ГОСТ 10444.9-88, ГОСТ 30518-97» и их наименования;

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

дополнить ссылками:

«ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

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

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

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

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

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

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

примечание. Второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Пункт 3.1. Первый абзац после слова «изготавливаться» дополнить словами: «с учетом требований ТР ТС 021»; после слова «санитарных» дополнить словами: «норм и»;

второй абзац исключить.

Пункт 3.2.1 изложить в новой редакции:

«**3.2.1** Варенье по способу изготовления подразделяют на:

– стерилизованное;

– пастеризованное, в том числе фасованное способом горячего розлива в герметично укупоренную упаковку;

– нестерилизованное;

– нестерилизованное с консервантом.».

Пункт 3.2.2. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид». Первый абзац. Заменить слова: «Плоды, ягоды,» на «Фрукты, в том числе ягоды,»;

пятый абзац. Заменить слова: «плодов, ягод» на «фруктов, в том числе ягод,»;

для показателя «Цвет». Заменить слова: «плодов, ягод» на «фруктов, в том числе ягод,»;

для показателя «Вкус и запах». Заменить слова: «плодам, ягодам» на «фруктам, в том числе ягодам,»;

для показателя «Консистенция». Заменить слова: «Плоды, ягоды» на «Фрукты, в том числе ягоды,» (2 раза).

gost.e-ecolog.ru

Пункт 3.2.3. Таблица 2. Наименование показателя «Массовая доля плодов от массы нетто, %, не менее». Заменить слово: «нетто» на «варенья»;

примечания. Пункт 3. Заменить слова: «, их суммарная концентрация не должна превышать 0,01 %.» на «в указанных в таблице пределах.».

Пункты 3.2.4–3.2.7 изложить в новой редакции:

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

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

3.2.6 Содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].

3.2.7 По микробиологическим показателям варенье должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1], [2].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.8:

«**3.2.8** Пищевые добавки и ароматизаторы вносят в варенье в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [5].».

Подраздел 3.3 изложить в новой редакции:

«3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и ароматизаторам

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

– свежие или замороженные фрукты и овощи;
– фрукты, консервированные химическими консервантами;
– соки прямого отжима, свежеотжатые соки, концентрированные фруктовые соки;
– сахар, сахара (фруктозу, глюкозу) или их растворы и сиропы;
– жидкий сахар;
– крахмальную патоку;
– натуральный мед;
– консерванты: сорбиновую кислоту или ее соли, бензойную кислоту и ее соли;
– регуляторы кислотности – пищевые кислоты: лимонную, винную, яблочную; тартраты: натрия, калия; цитраты: натрия, калия, кальция;
– загустители, стабилизаторы;
– натуральные ароматизаторы;
– пряности;
– пряно-ароматические растения;
– антиокислитель – аскорбиновую кислоту;
– питьевую воду.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, [1], [2], [6], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по ТР ТС 021, [3].

3.3.3 Безопасность пищевых добавок и ароматизаторов, их использование должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [4], [5].».

Пункт 3.4.1 изложить в новой редакции:

«**3.4.1** Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

Варенье выпускается как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством и как весовая продукция в транспортной упаковке. Требования к количеству фасованного варенья, содержащегося в упаковочных единицах, и партии фасованного товара – по СТБ 8019.

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

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

Пункт 3.4.2. Четвертый абзац. Заменить слова: «тару» на «упаковку»; «Минздравом» на «в установленном порядке»;

пятый абзац. Заменить слово: «тару» на «упаковку».

Пункт 3.4.3. Второй и третий абзацы. Заменить слово: «Минздравом» на «в установленном порядке» (2 раза).

Пункт 3.4.3а изложить в новой редакции:

«3.4.3а Варенье в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

Потребительская и транспортная упаковка должна обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

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

Подраздел 3.4 дополнить пунктами – 3.4.4–3.4.6:

«3.4.4 Маркировка потребительской упаковки – по ТР ТС 022, СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– способ изготовления: «стерилизованное», «пастеризованное», «нестерилизованное», «нестерилизованное с консервантом»;

– количество продукции;

– состав продукции;

– пищевая ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов, энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

– дата изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– срок годности;

– условия хранения;

– условия хранения после вскрытия упаковки;

– сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее ГМО);

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);

– обозначение настоящего стандарта;

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии);

– штриховой идентификационный код.

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

3.4.5 Транспортная маркировка – в соответствии с ТР ТС 022, ГОСТ 14192 и настоящим стандартом.

На транспортную упаковку с продукцией, упакованной в потребительскую упаковку, должна быть нанесена маркировка с указанием следующих данных:

– наименования продукции;

– наименования и местонахождения изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– типа потребительской упаковки;

– количества продукции в упаковочной единице;

– количества упаковочных единиц;

– даты изготовления, номера смены;

– срока годности и условий хранения;

– обозначения настоящего стандарта.

На транспортную упаковку с весовой продукцией должна быть нанесена маркировка с указанием следующих данных:

– наименования продукции;

– наименования и местонахождения изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– количества продукции в транспортной упаковке;

– способа изготовления: «нестерилизованное», «нестерилизованное с консервантом»;
– даты изготовления, номера смены;
– срока годности и условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта.

На транспортную упаковку наносят манипуляционный знак «Пределы температуры» с диапазоном температур, установленных изготовителем на условия перевозки и в соответствии с 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.».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

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

Продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной и с одинаковым номинальным количеством, произведенной одним изготовителем по настоящему стандарту за одну дату и смену, сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.».

Пункт 4.2. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**4.2** Каждая партия варенья должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должно быть указано:»;

второй и тринадцатый абзацы. Заменить слово: «о качестве» на «качества и безопасности» (2 раза);

третий абзац. Исключить слова: «(юридический адрес, включая страну)»;

пятый, шестой и седьмой абзацы изложить в новой редакции:

«– тип потребительской упаковки;
– количество продукции в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;»;

восьмой абзац. Заменить слово: «день» на «число»;

одиннадцатый абзац. Заменить слова: «о соответствии качества и безопасности» на «соответствия»;

двенадцатый абзац исключить.

Пункт 4.3 изложить в новой редакции:

«**4.3** Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина в варенье осуществляют в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

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

Пункт 4.4. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**4.4** Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли диоксида серы, сорбиновой кислоты, бензойной кислоты, минеральных примесей), количества продукции в упаковочной единице (массы фасованного варенья), среднего содержимого партии (для фасованного варенья) в упаковке с одинаковым номинальным количеством, количества вносимых пищевых добавок и ароматизаторов, отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии, состояния упаковки и соответствия маркировки осуществляют в каждой партии.»;

второй абзац. Заменить слова: «тары с продуктом» на «упаковки с продукцией».

Пункт 4.5. Первый абзац. Заменить ссылку: «[3]» на «[7]»;

второй абзац. Заменить слова: «с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь» на «с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля,».

Пункт 5.1. Исключить ссылки: «СТБ 1059, ГОСТ 8756.1»; после слов «указанным в 3.2.3» дополнить словами: «, и [8], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Пункт 5.2. Первый абзац. Исключить ссылку: «СТБ 1313»; заменить слова: «методикам, утвержденным в установленном порядке.» на «[8].»;

дополнить абзацем (после первого):

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

Пункт 5.3 изложить в новой редакции:

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

Пункт 5.4. Первый абзац. Заменить слова: «тары с продуктом» на «упаковки с продукцией»;

второй абзац изложить в новой редакции:

«Определение содержимого упаковочной единицы, соблюдение требований к партии, в том числе к среднему содержимому партии варенья с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.».

Пункт 5.5. Заменить ссылку: «СТБ ГОСТ Р 51446» на «СТБ ISO 7218».

Подразделы 5.6 и 5.7 изложить в новой редакции:

«**5.6** Микробиологические анализы на промышленную стерильность варенья проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.7 Микробиологические анализы нестерилизованного варенья проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.8–5.10:

«**5.8** Количество вносимых пищевых добавок (кроме консервантов, указанных в 3.2.3) и ароматизаторов до разработки соответствующих методик выполнения измерений контролируют путем взвешивания. Взвешивание осуществляют на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, ценой поверочного деления и пределом допускаемой погрешности, соответствующими определяемой массе. Допускается использование средств измерений по другим ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ 29329.

5.9 Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции используют стандарты, включенные в [8].

5.10 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [8], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Разделы 6 и 7 изложить в новой редакции:

«6 Транспортирование и хранение

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

Варенье хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах.

Варенье, фасованное в стеклянную и полимерную прозрачную упаковку, хранят в помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей.

6.2 Сроки годности и условия хранения для конкретного наименования варенья устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории страны, в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, типов упаковки и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности варенья с даты изготовления при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляют для варенья:

– стерилизованного и пастеризованного – 2 года;

– нестерилизованного и нестерилизованного с консервантом – 1 год.

6.4 Условия хранения варенья после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории страны, в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемого варенья требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований к транспортированию и хранению продукции.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

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

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

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

[4] 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

[5] 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

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

[7] 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

[8] 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

[9] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены Минздравом СССР 28.01.1980

[10] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 04.01.1991

[11] МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР в 1990 г.».

(ИУ ТНПА № 11-2015)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 998-95

ВАРЕНЬЕ

Общие технические условия

ВАРЭННЕ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 5-2007

Госстандарт
Минск

УДК 664.858:006.354 МКС 67.080
Ключевые слова: варенье, плоды, ягоды, овощи, сахар
ОКП 91 6331

Предисловие

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

ВНЕСЕН закрытым акционерным обществом «Белплодоовощпродукт»

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

3 ПЕРЕИЗДАНИЕ (август 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2000 г. (ИУС РБ № 6 2000 г.), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в мае 2007 г. (ИУ ТНПА № 5 2007)

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

ВАРЕНЬЕ
Общие технические условия

ВАРЭННЕ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Preserves
General specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на варенье из подготовленных соответствующим образом плодов, ягод, овощей или их смеси, сваренных в сахарном или сахаропаточном сиропе, с добавлением или без добавления сока и пищевых добавок.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты (ТНПА):

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 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

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

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

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

СТБ 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 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. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

ГОСТ 9338-80 Барабаны фанерные. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

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

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

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

ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие 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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных 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, 2)

3 Общие технические требования

3.1 Варенье должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 Варенье изготовляют стерилизованным и нестерилизованным.

3.2.2 По органолептическим показателям варенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Плоды, ягоды, овощи или их части, равномерные по величине, сохранившие форму, в сиропе. Засахаривание не допускается. Допускается: – в сиропе варенья из ягод наличие семян; – в сиропе варенья из плодов, ягод и овощей наличие взвешенных частиц плодовой мякоти; – слой сиропа без плодов (предельная толщина указана в рецептурах); – желирование сиропа в варенье из яблок
Цвет	Однородный, соответствующий цвету плодов, ягод или овощей, из которых изготовлено варенье. Допускается потемнение варенья из светлоокрашенных плодов после трехмесячного хранения
Вкус и запах	Свойственные плодам, ягодам или овощам, из которых изготовлено варенье, без посторонних привкуса и запаха. Допускается привкус карамелизованного сахара
Консистенция	Плоды, ягоды, овощи или их части хорошо проваренные, но не разваренные. Допускаются разваренные и жесткие овощи, плоды и ягоды в соответствии с рецептурой не более 50 %

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.3 По физико-химическим показателям варенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля плодов от массы нетто, %, не менее	38,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля растворимых сухих веществ в варенье, %, не менее: – стерилизованном: из плодов, ягод из овощей, в том числе с добавлением плодов, ягод – нестерилизованном	 55,0 62,0 70,0	По ГОСТ 28562
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181, ГОСТ 30670
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 28467, ГОСТ 30669
Массовая доля минеральных примесей в варенье, %, не более: – из земляники (клубники), малины, ежевики – из других видов	 0,02 0,01	По ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,03	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	Не допускаются	По 5.4

Примечания

1 Массовую долю диоксида серы определяют в варенье, изготовленном из сульфитированного сырья.

2 Массовую долю сорбиновой и бензойной кислоты определяют в варенье, изготовленном с использованием одного из консервантов или изготовленном из сырья, консервированного соответствующим консервантом.

3 В варенье из сульфитированного сырья, изготовленного с использованием сорбиновой или бензойной кислоты, допускается наличие диоксида серы и одной из консервирующих кислот, их суммарная концентрация не должна превышать 0,01 %.

4 При совместном присутствии в продукте сорбиновой и бензойной кислоты их суммарная концентрация не должна превышать 0,05 %.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

3.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в варенье не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

3.2.6 Содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные [2].

3.2.7 Микробиологические показатели варенья должны соответствовать [1] и [3].

3.2.4 – 3.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.8 (Исключен, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела 3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления варенья, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] и [4], по содержанию радионуклидов – действующим республиканским допустимым уровням [2] и [5].

Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [6].

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

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

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

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

Информация о номинальном количестве продукта – по СТБ 8019.

При включении в состав варенья сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать их наличие.

3.4.2 Варенье для реализации в розничной торговле фасуют:

– в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1,0 дм^3, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749;

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

– в тару из термопластичных полимерных и других материалов, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

По заказу получателя варенье фасуют в тару вместимостью не более 3 дм^3.

3.4.1, 3.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.3 Нестерилизованное варенье для промышленной переработки фасуют:

– в бочки деревянные по ГОСТ 8777 или барабаны фанерные по ГОСТ 9338 с мешками-вкладышами из полимерных материалов, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– в бочки из полимерных материалов вместимостью не более 50 дм^3, разрешенных Минздравом для упаковывания пищевых продуктов.

3.4.3а Допускается использование для фасования варенья других видов потребительской тары, укупорочных средств, тары и упаковочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта при транспортировании и хранении.

3.4.3а (Введен дополнительно, Изм. № 1)

3.4.4 (Исключен, Изм. №1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2 Каждая партия варенья должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением о качестве, в котором указываются:

– номер и дата выдачи удостоверения о качестве;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– номинальная 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 подтверждении соответствия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина в варенье осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли диоксида серы, сорбиновой кислоты, бензойной кислоты, минеральных примесей), массы нетто продукта, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль массовой доли диоксида серы, сорбиновой кислоты, бензойной кислоты, минеральных примесей, герметичности тары с продуктом осуществляют не реже 1 раза в 10 дн.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [3].

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

4.4, 4.5 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, СТБ 1059, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и ТНПА, указанным в 3.2.3.

5.2 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, 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, 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Посторонние примеси, качество маркировки и упаковки определяют визуально до определения органолептических показателей. Герметичность тары с продуктом определяют по ГОСТ 8756.18.

Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляется в соответствии с методикой, разработанной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446.

5.4, 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.6 Микробиологические испытания стерилизованного варенья

5.6.1 Микробиологичесике анализы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.6.2 Контроль наличия возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.6.3 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Минздравом.

5.6.2, 5.6.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.7 Микробиологические испытания нестерилизованного варенья

5.7.1 Методы испытаний – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30518.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.7.2 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.2 Варенье 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.3 (Введен дополнительно, Изм. № 1, исключен, Изм. № 2)

7 Гарантии изготовителя

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

7.2 Срок годности варенья с даты изготовления:

– стерилизованного – два года;

– нестерилизованного – один год.

Раздел 7 (Введен дополнительно, № 2)

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

[5] 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.

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

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 26.07.2007. Подписано в печать 16.08.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,50 Тираж экз. Заказ

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

gost.e-ecolog.ru