МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 СТБ 986-95

ОВОЩИ И ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие технические условия

АГАРОДНІНА І ГРЫБЫ ХУТКАЗАМАРОЖАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12.08.2016 № 62

Дата введения 2016-11-01

Раздел 1. Заменить слова: «подготовленных соответствующим образом» на «и других пищевых компонентов, предназначенных для реализации в розничной торговле, использования в сети общественного питания и в качестве полуфабрикатов для промышленной переработки».

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

исключить ссылки: «СТБ 1313-2002, СТБ 8020-2002, ГОСТ 9570-84, ГОСТ 13512-91, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 30518-97» и их наименования;

заменить ссылки: «ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия» на «ГОСТ 2226-2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Технические условия»; «ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия» на «ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. 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 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

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

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

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 бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes;

примечание. Первый абзац. Заменить слова: «технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)» на «ТНПА»;

второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

gost.e-ecolog.ru

Раздел 3а дополнить абзацами:

«– пюре из овощей.

Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси в зависимости от способа предварительной обработки сырья изготавливают бланшированными или небланшированными.».

Пункт 3.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**3.1** Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.»;

второй абзац исключить.

Пункт 3.2.1. Таблица 1. Показатель «Внешний вид». Характеристика в замороженном состоянии для овощей целых или нарезанных, смесей овощей. Последний абзац изложить в новой редакции:

«Допускается массовая доля смерзшихся овощей не более 20 %»;

для смесей грибов. Последний абзац изложить в новой редакции:

«Допускается массовая доля смерзшихся грибов не более 20 %»;

для смесей овощей и грибов. Последний абзац изложить в новой редакции:

«Допускается массовая доля смерзшихся овощей и грибов не более 20 %»;

для смесей овощей с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий и смесей овощей и грибов с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий. Последний абзац изложить в новой редакции:

«Допускается массовая доля смерзшихся компонентов не более 20 %» (2 раза);

показатель «Внешний вид» и характеристику для овощей, измельченных в виде пюре, показатель «Консистенция» и примечания изложить в новой редакции:

«– пюре из овощей	–	Однородная измельченная масса без остатков кожицы и посторонних включений
Консистенция	–	Для овощей – размягченная, для грибов – плотная, близкая к консистенции свежих или бланшированных овощей, грибов. Для круп, бобовых и макаронных изделий – мягкая, но не разваренная, соответствующая продукции, прошедшей тепловую обработку. Для пюре из овощей – пюреобразная
Примечания 1 Органолептический показатель «Вкус и запах» быстрозамороженных овощей, грибов и смесей определяют после кулинарной обработки в соответствии с рекомендациями по приготовлению. 2 Размораживание быстрозамороженных овощей, грибов и смесей до реализации и повторное их замораживание не допускаются.».		

Пункт 3.2.2. Таблицу 2 изложить в новой редакции.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Температура продукции, °С	Не выше минус 18 °С	5.2.8
Массовая доля минеральных примесей (в салатно-шпинатных и пряных овощах, грибах), %, не более	0,05	ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более: – для пюре из овощей – для зеленого горошка – для остальных овощей – для грибов	 Не допускаются 0,5 0,1 0,2	ГОСТ 26323
Массовая доля компонентов в смесях, %: – в смесях, в состав которых входят целые томаты, капуста брюссельская, цветная – в остальных смесях	В соответствии с рецептурой. Допускаются отклонения: ±30,0 % ±15,0 %	5.2.3

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля растворимых сухих веществ в пюре из овощей, %, не менее или	3,0	ГОСТ 28562
Массовая доля влаги, %, не более	97,0	ГОСТ 28561
Посторонние примеси	Не допускаются	5.2.5

Пункт 3.2.3 изложить в новой редакции:

«**3.2.3** Конкретные наименования быстрозамороженных овощей, грибов и смесей, 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 и пищевых добавок для конкретного наименования быстрозамороженных овощей, грибов и смесей должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.».

Пункты 3.2.4, 3.2.5. Заменить ссылку: «[1]» на «ТР ТС 021, [1], [2]» (2 раза).

Пункт 3.2.6. Заменить ссылку: «[2]» на «[3]».

Подраздел 3.2 дополнить пунктами – 3.2.7–3.2.9:

«**3.2.7** Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина для конкретных наименований смесей быстрозамороженных овощей, грибов приводят в рецептурах и определяют по вкладу отдельных компонентов с учетом их массовых долей в рецептуре и требований к ним в части указанных показателей безопасности, установленных в ТР ТС 021, [2].

3.2.8 Пищевые добавки вносят в быстрозамороженные овощи, грибы и смеси в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [5].

3.2.9 Не допускается в быстрозамороженных овощах, грибах и смесях наличие паразитарных организмов: яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.».

Подраздел 3.3. Наименование. После слова «**сырью**» дополнить словами: «**и пищевым добавкам**».

Пункт 3.3.1 изложить в новой редакции:

«**3.3.1** Для изготовления быстрозамороженных овощей, грибов и смесей используют следующее сырье и пищевые добавки отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:

– свежие картофель, топинамбур;
– свежие морковь, свекла, петрушка, сельдерей, пастернак и др.;
– свежие томаты, перец, баклажаны;
– свежие огурцы, кабачки, патиссоны, тыква и др.;
– свежие капуста бело- и краснокочанная, брюссельская, цветная, кольраби, савойская и др.;
– свежие лук, чеснок;
– свежие зеленый горошек, спаржевая фасоль, сахарная кукуруза;
– свежие салат, шпинат, щавель;
– свежая зелень укропа, петрушки, сельдерея, кориандра и др.;
– свежая спаржа и др.;
– дикорастущие и культивируемые грибы свежие;
– крупы, бобовые и макаронные изделия;
– растительное масло рафинированное (подсолнечное, кукурузное, соевое, хлопковое и др.);
– уксус для пищевых целей: спиртовой, яблочный, винный;
– регуляторы кислотности – кислоты: лимонная, уксусная и др.;
– йодированную пищевую соль, не ниже первого сорта.».

Пункт 3.3.2 исключить.

Пункт 3.3.3 изложить в новой редакции:

«**3.3.3** Сырье, применяемое для изготовления быстрозамороженных овощей, грибов и смесей, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 024, [1], [2], по содержанию радионуклидов – ТР ТС 021, [3].».

Подраздел 3.3 дополнить пунктом – 3.3.4:

«**3.3.4** Безопасность пищевых добавок и их применение должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [4], [5].».

Подраздел 3.4 изложить в новой редакции:

«3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по 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, [6] и [7].

3.4.1.1 Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси выпускаются как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством и как весовая продукция в транспортной упаковке. Требования к количеству фасованных быстрозамороженных овощей, грибов и смесей, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы фасованных быстрозамороженных овощей, грибов и смесей от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019.

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

3.4.1.2 Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси упаковывают в потребительскую упаковку:

– в пачки из комбинированных материалов номинальным количеством до 3 кг – по ГОСТ 12303;

– в пакеты из полиэтиленовой пленки марки Н по ГОСТ 10354 или из полиамид-целлофана номинальным количеством до 3 кг.

3.4.1.3 Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку: в ящики из гофрированного картона массой нетто до 25 кг – по ГОСТ 13511, ГОСТ 9142.

3.4.1.4 Весовую продукцию упаковывают непосредственно в транспортную упаковку массой нетто до 25 кг: в ящики фанерные по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 9142, снабженные мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360 или выстланные пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлофановой пленкой по ГОСТ 7730 или другими полимерными материалами.

3.4.1.5 По согласованию с приобретателем быстрозамороженные овощи, грибы и смеси массой нетто до 25 кг упаковывают в мешки бумажные по ГОСТ 2226, в мешки-вкладыши полиэтиленовые по ГОСТ 19360 с последующей укладкой в контейнеры по ТНПА.

3.4.1.6 Допускается использование других типов потребительской и транспортной упаковки, соответствующей ТНПА и (или) разрешенной к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающей качество, безопасность и сохранность быстрозамороженных овощей, грибов и смесей при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.2 Маркировка быстрозамороженных овощей, грибов и смесей в потребительской упаковке – в соответствии с ТР ТС 022, СТБ 1100 и настоящим стандартом.

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

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество продукции;

– состав продукции (для смесей);

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

– дата изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– срок годности;

– условия хранения;

– надпись «Размораживание и повторное замораживание в процессе хранения не допускаются»;

– рекомендации по приготовлению;

– сведения о наличии компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО);

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– обозначение настоящего стандарта;

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии);

– штриховой идентификационный код.

Допускается нанесение надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения).

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

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

3.4.3.1 На транспортную упаковку по ГОСТ 14192 наносят манипуляционный знак «Пределы температуры» с указанием диапазона температур хранения в соответствии с 6.4.

3.4.3.2 На транспортную упаковку с быстрозамороженными овощами, грибами и смесями, упакованными в потребительскую упаковку, должна быть нанесена маркировка с указанием:

– наименования продукции;
– наименования и местонахождения изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– количества продукции в упаковочной единице;
– количества упаковочных единиц в транспортной упаковке;
– даты изготовления (число, месяц, год);
– номера смены;
– срока годности;
– условий хранения;
– надписи «Размораживание и повторное замораживание в процессе хранения не допускаются»;
– обозначения настоящего стандарта.

3.4.3.3 На транспортную упаковку с весовыми быстрозамороженными овощами, грибами и смесями должна быть нанесена маркировка с указанием:

– наименования продукции;
– наименования и местонахождения изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– количества продукции;
– состава продукции (для смесей);
– пищевой ценности в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью «Средние значения»;
– даты изготовления (число, месяц, год);
– номера смены;
– срока годности;
– условий хранения;
– сведений о наличии компонентов, полученных с применением ГМО;
– единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
– надписи «Размораживание и повторное замораживание в процессе хранения не допускаются»;
– рекомендаций по приготовлению;
– обозначения настоящего стандарта.

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

Пункты 4.1 и 4.2 изложить в новой редакции:

«**4.1** Правила приемки – по ГОСТ 29187, СТБ 8035 и настоящему стандарту.

Продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования в однородной упаковке и с одинаковым номинальным количеством, изготовленной предприятием за одну дату и смену и оформленной одним удостоверением качества и безопасности.

4.2 Каждая партия быстрозамороженных овощей, грибов и смесей должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должно быть указано:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование продукции;
– тип потребительской упаковки;
– количество продукции в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
– масса нетто (для весовой продукции);
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (для весовой продукции);
– подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего стандарта.

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

Пункт 4.3. Первый абзац после слова «нитратов,» дополнить словами: «наличия ГМО, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших,»;

второй абзац. Заменить слова: «уровня радиоактивного загрязнения» на «содержания радионуклидов в».

Пункт 4.4 изложить в новой редакции:

«**4.4** Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли минеральных примесей), количества вносимых пищевых добавок, содержимого упаковочной единицы, отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, массы нетто, соблюдения требований к партии, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.».

Пункт 4.6 исключить.

Пункт 5.1.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**5.1.1** Отбор проб – по ГОСТ 29187.».

Пункт 5.1.2. Заменить ссылку: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904».

Пункты 5.2 и 5.2.1 изложить в новой редакции:

«**5.2** Внешний вид и цвет быстрозамороженных овощей, грибов и смесей определяют визуально в замороженном состоянии, консистенцию – визуально в размороженном состоянии.

Вкус и запах быстрозамороженных овощей, грибов и смесей определяют органолептически после кулинарной обработки в соответствии с рекомендациями по приготовлению.

5.2.1 Массу нетто транспортной упаковки определяют путем взвешивания как разность массы продукции в упаковке и массы упаковки.

Количество вносимых пищевых добавок 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, соответствующих определяемой массе. Допускается использование средств измерений по другим ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ 29329.».

Пункт 5.2.3. Заменить слова: «объединенной пробы» на «анализируемой пробы»; после слов «не более 3 см соответственно» дополнить словами: «и вычисляют по формуле

$$M_A = \frac{m_A}{M} \times 100, \%, \quad (1)$$

где M_A – массовая доля компонентов смесей, смерзшихся овощей, грибов, нестандартных грибов;

m_A – масса пробы компонентов смесей, смерзшихся овощей, грибов, нестандартных грибов, отобранных из анализируемой пробы, г;

M – масса исследуемой пробы, г.».

Пункт 5.2.4. Заменить слова: «массовую долю сухих веществ» на «массовую долю растворимых сухих веществ».

Пункты 5.2.6–5.2.8 изложить в новой редакции:

«**5.2.6** Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.2.7 Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270, пестицидов – по ГОСТ 30349, [8].

Определение содержания радионуклидов – по [9], [10].

5.2.8 Определение температуры быстрозамороженных овощей, грибов и смесей осуществляют путем ее измерения в слое замороженной продукции при помощи электронного прибора для измерения температуры, цифровым термометром или другими приборами, обеспечивающими точность измерения ±1 °С.».

Пункт 5.2.9 исключить.

Пункт 5.3.1 после ссылки «ГОСТ 10444.1» дополнить словами: «, общие правила микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218».

Пункт 5.3.5 изложить в новой редакции:

«**5.3.5** Определение количества бактерий рода Salmonella – по ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, бактерий Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031, сульфитредуцирующих клостридий – по ГОСТ 29185.».

Пункт 5.3.6. Заменить ссылку: «ГОСТ 30518» на «ГОСТ 31747».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.4–5.6:

«**5.4** Определение наличия ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших – по [11].

5.5 Определение содержимого упаковочной единицы, среднего содержимого партии фасованных быстрозамороженных овощей, грибов и смесей с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.

5.6 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [12], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Пункт 6.1 изложить в новой редакции:

«**6.1** Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси транспортируют в транспортных средствах при температуре воздуха от минус 22 °С до минус 18 °С в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта с учетом требований ТР ТС 021 и настоящего стандарта.».

Пункт 6.2. Третий абзац. Заменить ссылку: «ТНПА» на «ГОСТ 24597»;

четвертый абзац исключить;

пятый абзац после слов «ящиков в штабель» дополнить словами: «высотой не более 2,5 м».

Раздел 6 дополнить пунктом – 6.3а:

«6.3а Сроки годности и условия хранения конкретных наименований быстрозамороженных овощей, грибов и смесей, а также рекомендации по условиям хранения продукции в бытовых холодильниках и морозильниках устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.».

Пункт 6.4. Первый, второй и третий абзацы изложить в новой редакции:

«**6.4** Рекомендуемые сроки годности быстрозамороженных овощей, грибов и смесей в холодильных камерах при температуре воздуха не выше минус 18 °С составляют с даты изготовления:

– быстрозамороженных овощей (кроме белокочанной капусты) и грибов – 12 мес;

– белокочанной капусты – 6 мес;».

шестой абзац исключить;

седьмой абзац. Исключить слова: «и наборов».

Пункты 6.5–6.7 и 6.9 исключить.

Раздел 7. Исключить слова: «(фасовщик)», «качества и безопасности».

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] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[7] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[8] 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

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

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

[11] Инструкция по применению № 37-0305
Экспресс-методы индикации возбудителей паразитарных болезней в плодоовощной продукции
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 12.04.2005

[12] 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».

(ИУ ТНПА № 7-2016)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 986-95

ОВОЩИ И ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

АГАРОДНІНА І ГРЫБЫ ХУТКАЗАМАРОЖАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 8-2007

Госстандарт
Минск

УДК 664.84.037.5:635.1/6(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи быстрозамороженные, смеси, грибы быстрозамороженные

ОКП 91 6520; 91 6500
ОКП РБ 15.33.11; 15.33.11.000

Библиографические данные (Измененная редакция, Изм. № 2)

Предисловие

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

ВНЕСЕН концерном «Белгоспищепром»

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

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2000 г. (ИУС РБ № 6 2000 г.), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в августе 2007 г. (ИУ ТНПА № 8 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

ОВОЩИ И ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие технические условия

АГАРОДНІНА І ГРЫБЫ ХУТКАЗАМАРОЖАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Swiftfreeze vegetables and mushrooms
General specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 2)

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на быстрозамороженные овощи (целые, нарезанные или измельченные в виде пюре), грибы (целые или нарезанные), смеси из быстрозамороженных овощей с добавлением или без добавления грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, подготовленных соответствующим образом (далее – быстрозамороженные овощи, грибы и смеси).

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

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

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

СТБ 8020-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к проведению контроля количества товара

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9570-84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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 12303-80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ 13511-91 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13512-91 Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

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

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 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 29184-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий семейства Enterobacteriallae

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

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

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

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

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

3а Ассортимент

Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси изготавливают в следующем ассортименте:

– овощи целые;
– овощи нарезанные;
– грибы целые;
– грибы нарезанные;
– смеси овощей;
– смеси грибов;
– смеси овощей и грибов;
– смеси овощей с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий;
– смеси овощей и грибов с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий.

Раздел 3а (Введен дополнительно, Изм. № 2)

3 Общие технические требования

3.1 Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству быстрозамороженных овощей, грибов и смесей в упаковочных единицах и партии фасованных товаров и его маркировке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям быстрозамороженные овощи, грибы и смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	в замороженном состоянии	в размороженном состоянии
Внешний вид: – овощей целых или нарезанных	Несмерзшиеся овощи, подготовленные соответствующим образом, зрелые, чистые, целые или нарезанные (форма и размеры приводятся в технологических документах), без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Допускаются смерзшиеся овощи с массовой долей, не более 20 %	–
– овощей, измельченных в виде пюре	Однородная масса без остатков кожицы и посторонних включений	Однородная масса без остатков кожицы и посторонних включений
– грибов целых или нарезанных	Несмерзшиеся грибы, подготовленные соответствующим образом, целые или нарезанные (форма и размеры приводятся в технологических документах) без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов*. Допускаются следующие несоответствия указанной характеристики с массовой долей, %, не более: – смерзшиеся грибы – 20; – грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые (для целых грибов): – для белых – 8; – для прочих – 10; – грибы с растрескавшимися краями шляпки (для целых грибов) – 10; – ножки, отделенные от шляпок, длиной не более 3 см (для целых грибов) – 25; – грибы со следами червоточин (не более 6 отверстий – ходов личинок на поверхности поперечного среза ножки для целых грибов) – 5; – грибы с неоднородной окраской и пятнами для целых грибов – 20	–

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика	
	в замороженном состоянии	в размороженном состоянии
– смесей овощей	Смесь несмерзшихся целых или нарезанных овощей. Овощи целые или нарезанные, внешний вид которых соответствует требованиям, приведенным для овощей. Допускаются смерзшиеся овощи с массовой долей не более 20 %	–
– смесей грибов	Несмерзшиеся грибы двух и более биологических видов, подготовленные соответствующим образом, целые или нарезанные (форма и размеры приводятся в технологических документах), без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов*, внешний вид которых соответствует требованиям, приведенным для грибов. Допускаются смерзшиеся грибы с массовой долей не более 20 %	–
– смесей овощей и грибов	Смесь несмерзшихся овощей и грибов целых или нарезанных, внешний вид которых соответствует требованиям, приведенным для овощей и грибов. Допускаются смерзшиеся овощи и грибы с массовой долей не более 20 %	–
– смесей овощей с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий	Смесь несмерзшихся целых или нарезанных овощей с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий. Овощи целые или нарезанные, внешний вид которых соответствует требованиям, приведенным для овощей. Крупы, бобовые и макаронные изделия хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга. Допускаются смерзшиеся компоненты с массовой долей не более 20 %	–
– смесей овощей и грибов с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий	Смесь несмерзшихся целых или нарезанных овощей и грибов с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий. Овощи целые или нарезанные, внешний вид которых соответствует требованиям, приведенным для овощей: – грибы целые или нарезанные, внешний вид которых соответствует требованиям, приведенным для грибов;	–

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика	
	в замороженном состоянии	в размороженном состоянии
	– крупы, бобовые и макаронные изделия хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга. Допускаются смерзшиеся компоненты с массовой долей не более 20 %	
Цвет	Близкий к натуральному цвету овощей, грибов и других применяемых компонентов, прошедших соответствующую подготовку	–
Вкус и запах	–	Свойственный данному виду овощей, грибов и других применяемых компонентов без посторонних привкуса и запаха
Консистенция: – овощей (целых или нарезанных);	–	Размягченная, близкая к консистенции корнеплодов, овощей, прошедших тепловую обработку. Корнеплодов – плотная, но не жесткая; овощей – мягкая, но не разваренная
– грибов (целых или нарезанных)	–	Размягченная, близкая к консистенции грибов, прошедших тепловую обработку
– смесей овощей	–	Размягченная, близкая к консистенции корнеплодов, овощей, прошедших тепловую обработку. Корнеплодов – плотная, но не жесткая; овощей – мягкая, но не разваренная
– смесей грибов	–	Размягченная, близкая к консистенции грибов, прошедших тепловую обработку
– смесей овощей и грибов	–	Размягченная, близкая к консистенции корнеплодов, овощей, грибов, прошедших тепловую обработку
– смесей овощей с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий	–	Размягченная, близкая к консистенции корнеплодов, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, прошедших тепловую обработку. Корнеплодов – плотная, но не жесткая; овощей, круп, бобовых и макаронных изделий – мягкая, но не разваренная
– смесей овощей и грибов с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий	–	Размягченная, близкая к консистенции корнеплодов, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, прошедших тепловую обработку.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика	
	в замороженном состоянии	в размороженном состоянии
		Корнеплодов – плотная, но не жесткая; овощей, круп, бобовых и макаронных изделий – мягкая, но не разваренная; грибов – мягкая или плотная
– измельченных в виде пюре овощей	–	Однородная пюреобразная масса
* Рекомендуемые размеры грибов приведены в приложении А (таблица А.1).		

Примечания
1 Органолептические показатели «Вкус, запах, консистенция» овощей, грибов и смесей, требующих кулинарной обработки, определяют после соответствующей подготовки в соответствии с рекомендациями по приготовлению.
2 Размораживание быстрозамороженных овощей, грибов и смесей до реализации и повторное их замораживание не допускается.
3 К корнеплодам относятся: морковь, свекла, белый корень (петрушка, сельдерей, пастернак).

3.2.2 По физико-химическим показателям быстрозамороженные овощи, грибы и смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля минеральных примесей (в шпинате, щавеле, зелени, грибах), %, не более	0,05	По ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более:		По ГОСТ 26323
– для зеленого горошка	5,00	
– для других овощей	0,10	
– для нарезанных и измельченных в виде пюре овощей	Не допускаются	
– для грибов	0,2	
Температура продукта, °С	Минус (18 ± 2)	По 5.2.8
Массовая доля компонентов	В соответствии с рецептурой, приведенной на этикетке или листах-вкладышах	По 5.2.3
– в смесях, в состав которых входят целые томаты, капуста брюссельская, цветная	Допускаются отклонения: ± 30 %	
– в других смесях	± 15 %	
Для измельченных в виде пюре овощей:		
массовая доля сухих веществ, %, или	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 28561, ГОСТ 28562
массовая доля влаги, %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 28561
Посторонние примеси	Не допускаются	По 5.2.5

3.2.3 Конкретные наименования быстрозамороженных овощей, грибов и смесей, органолептические характеристики, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Микробиологические показатели быстрозамороженных овощей, грибов и смесей должны соответствовать требованиям [1].

3.2.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов и микотоксина патулина в быстрозамороженных овощах, грибах и смесях не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

3.2.6 Содержание радионуклидов в быстрозамороженных овощах, грибах и смесях не должно превышать допустимые уровни, установленные [2].

3.2.1 – 3.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Для изготовления быстрозамороженных овощей, грибов и смесей применяют следующее сырье:

– овощи и корнеплоды свежие;
– кукуруза свежая;
– картофель свежий;
– тыква продовольственная свежая;
– соль поваренная пищевая йодированная не ниже 1 сорта;
– кислота лимонная пищевая;
– кислота уксусная, уксус спиртовой пищевой, уксус яблочный;
– грибы дикорастущие и культивируемые свежие, соленые, маринованные, отварные;
– овощи, корнеплоды, картофель, кукуруза быстрозамороженные;
– грибы быстрозамороженные;
– крупы, бобовые и макаронные изделия;
– масла растительные.

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

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

3.3.3 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления быстрозамороженных овощей, грибов и смесей должно соответствовать требованиям [1], по содержанию радионуклидов – республиканским допустимым уровням, утвержденным в установленном порядке.

Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [3].

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси фасуют с учетом требований СТБ 8019:

– в пачки по ГОСТ 12303 из ламинированного картона массой нетто до 3 кг;

– в пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки Н «пищевая» или в пакеты из полиамид-целлофана массой нетто до 3 кг;

– в ящики фанерные по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 и ГОСТ 13512, ГОСТ 9142, снабженные мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360 и обечайками или выстланные внутри со всех сторон пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, целлофановой пленкой по ГОСТ 7730 или другими полимерными материалами. Масса нетто не должна превышать 25 кг.

Пачки и пакеты упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13512, ГОСТ 9142, снабженные обечайками (масса нетто продукта в ящике не должна превышать 25 кг), с последующей укладкой в стоечные поддоны по ГОСТ 9570.

Допускается использовать другие виды пленок и упаковочных материалов, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов Министерством здравоохранения Республики Беларусь, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта при транспортировании и хранении.

По согласованию с получателем быстрозамороженные овощи, грибы и смеси фасуют в мешки бумажные трехслойные марки ПМ по ГОСТ 2226 (масса нетто продукта не должна превышать 25 кг), в мешки-вкладыши полиэтиленовые по ГОСТ 19360 с последующей укладкой в контейнеры по ТНПА.

3.4.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – по СТБ 8019.

Положительные отклонения массы нетто не ограничиваются.

3.4.3 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100, СТБ 8019 с указанием:
– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя (фасовщика);
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукции;
– состава продукции (для смесей);
– массы нетто;
– даты изготовления и срока годности продукции;
– надписи: «размораживание и повторное замораживание в процессе хранения не допускается»;
– условий хранения;
– пищевой ценности;
– рекомендаций по приготовлению;
– обозначения настоящего стандарта;
– штрихового идентификационного кода.

3.4.4 Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от нагрева», «Ограничение температуры».

Допускается по согласованию с получателем транспортная маркировка без нанесения манипуляционных знаков.

На транспортную тару с продукцией, фасованной в потребительскую тару, должна быть нанесена маркировка с указанием следующих данных:
– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя (фасовщика);
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукции;
– даты изготовления и срока годности продукции;
– условий хранения;
– массы нетто упаковочной единицы;
– количества упаковочных единиц;
– надписи: «размораживание и повторное замораживание в процессе хранения не допускается»;
– обозначения настоящего стандарта.

На транспортную тару с нефасованной продукцией должна быть нанесена маркировка с указанием:
– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя (фасовщика);
– наименования продукции;
– состава продукции (для смесей);
– массы нетто;
– пищевой ценности;
– даты изготовления и срока годности продукции;
– условий хранения;
– надписи: «размораживание и повторное замораживание в процессе хранения не допускается»;
– рекомендаций по приготовлению;
– обозначения настоящего стандарта.

3.4.1 – 3.4.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.5 (Исключен, Изм. № 1)

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

4 Правила приемки

4.1 Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси принимают партиями. Партией считают продукцию одного наименования, в однородной упаковке, оформленную одним удостоверением о качестве, с указанием в нем следующих данных:
– наименования изготовителя (фасовщика), его местонахождения;
– наименования продукции;
– даты и смены изготовления;
– количества единиц транспортной тары;
– массы нетто единицы транспортной тары;
– условий хранения и срока годности продукции;
– обозначения настоящего стандарта;

– заключения лаборатории о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта;
– номера удостоверения о качестве и даты его выдачи;
– массы нетто упаковочной единицы;
– общего количества упаковочных единиц в партии.

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

4.2 Правила приемки – по ГОСТ 29187 и настоящему стандарту.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина, нитратов, массовой доли минеральных примесей, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

4.1 – 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.4 Контроль органолептических характеристик и значений физико-химических показателей (кроме массовой доли минеральных примесей), массы нетто, состояния упаковки и качества маркировки, среднего содержимого партии фасованных быстрозамороженных овощей, грибов и смесей осуществляют в каждой партии.

4.5 Контроль микробиологических показателей (кроме патогенных и условно-патогенных) осуществляется не реже 1 раза в квартал.

4.6 Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляют в соответствии с методикой, разработанной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

4.4 – 4.6 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб

5.1.1 Отбор проб – по ГОСТ 29187. При отборе упаковочных единиц для контроля массы нетто следует учитывать требования СТБ 8020 (пункт 5.3).

Масса объединенной пробы быстрозамороженных овощей, грибов и смесей должна составлять не менее 4 кг, зелени – не менее 1 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.1.2 Для проверки микробиологических показателей из выборки в момент вскрытия упаковки (после взвешивания) должны быть взяты 5 проб продукта по ГОСТ 26668, массой не менее 200 г каждая, подготовка их к испытаниям – по ГОСТ 26669.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1.3 Отбор проб для определения показателей безопасности и проведения радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929.

(Введен дополнительно, Изм. № 1), (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2 Для проверки показателей качества быстрозамороженных овощей, грибов и смесей в соответствии с требованиями настоящего стандарта объединенную пробу по 5.1.1 анализируют по следующим показателям:

– внешний вид, цвет целых и нарезанных овощей, грибов и смесей, содержание компонентов в смесях – в замороженном состоянии;

– вкус, запах и консистенцию определяют в овощах (не требующих кулинарной обработки), размороженных при комнатной температуре 16 – 18 °С, не позднее 3 – 4 ч после взятия объединенной пробы. Вкус, запах и консистенцию томатов определяют после размораживания в холодной воде с температурой не выше 18 °С. Температура продукта должна быть не выше 2 °С. Вкус, запах и консистенцию овощей, грибов и смесей, требующих кулинарной обработки, определяют после подготовки (в соответствии с рекомендациями по приготовлению).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2.1 Массу нетто упаковочной единицы определяют как разность масс брутто и упаковки с использованием весов для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая цена поверочного деления, е, равная дискретности весов, а также значения наименьшего предела взвешивания весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 3.

Таблица 3

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления e (дискретность весов) не более, г	Наименьший предел взвешивания НмПВ
Менее 10	0,1	20 e
От 10 до 50, не включ. 50	0,2	
От 50 до 150, не включ. 150	0,5	
От 150 до 500, не включ. 500	1,0	
От 500 до 2500, не включ. 2500	2,0	
От 2500 и более	5,0	

Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляют в соответствии с методикой, разработанной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.2.2 При оценке внешнего вида размеры грибов определяют линейкой измерительной по ГОСТ 427 с пределом измерения от 0 до 150 мм, с ценой деления 1 мм.

5.2.3 Массовую долю компонентов смесей и смерзшихся овощей, грибов; грибов с механическими повреждениями, ломаных, слегка мятых, с растрескавшимися краями шляпки, со следами червоточин, с неоднородной окраской и пятнами; ножек, отделенных от шляпок, длиной не более 3 см определяют взвешиванием на весах с пределом взвешивания от 0,2 до 2,0 кг с ценой деления 5 г после сортировки, разделения на отдельные компоненты объединенной пробы и выделения смерзшихся овощей, грибов и компонентов; грибов с механическими повреждениями, ломаных, слегка мятых, с растрескавшимися краями шляпки, со следами червоточин, с неоднородной окраской и пятнами; ножек, отделенных от шляпок, длиной не более 3 см соответственно.

5.2.4 Массовую долю минеральных примесей и массовую долю примесей растительного происхождения, массовую долю сухих веществ и влаги определяют по ТНПА, указанным в 3.2.2.

5.2.1 – 5.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2.5 Посторонние примеси, качество упаковки и маркировки определяют визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.2.7 Измерение содержания нитратов, пестицидов проводят по методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

5.2.6, 5.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2.8 Температуру продукции измеряют с помощью цифрового прибора типа Щ 455/1 с термопреобразователем сопротивления ТСП 0987 или спиртовым стеклянным термометром в металлической оправе или другими приборами, внесенными в государственный реестр Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2.9 В случае несоответствия быстрозамороженных овощей, грибов и смесей требованиям настоящего стандарта по органолептическим и физико-химическим показателям и показателям безопасности производят повторные испытания удвоенного объема выборки той же партии продукции.

Результаты повторных испытаний, в том числе и отрицательные, являются окончательными и распространяются на всю партию, из которой была отобрана проба.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.3 Определение микробиологических показателей

5.3.1 Аппаратура, материалы, реактивы – по ГОСТ 10444.1.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.3.2 Приготовление разведений для микробиологических испытаний

Для приготовления суспензий поверхностно-контаминированных кусочков овощей и грибов, смесей, измельченных в виде пюре овощей и гомогената овощных смесей от каждой пробы по 5.1.2 раздельно в стерильную посуду с соблюдением правил асептики берут навеску массой (100 ± 30) г. Массу навески уточняют по разности массы посуды с продуктом и массы посуды. К навескам добавляют

пептонно-солевой раствор по ГОСТ 26669 в количестве, равном массе навески. Для приготовления суспензий содержимое встряхивают 25-кратным круговым движением радиусом 30 см; гомогенат готовят по ГОСТ 26669. Из полученных суспензий и гомогената готовят 10^{-1}, 10^{-2}, 10^{-3} разведения.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.3.3 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15.

Обработка результатов – по ГОСТ 26670.

5.3.4 Определение количества плесневых грибов и дрожжей – по ГОСТ 10444.12.

Обработка результатов – по ГОСТ 26670.

5.3.5 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 29184, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Минздравом.

5.3.6 Определение количества бактерий группы кишечных палочек – БГКП (колиформы) – по ГОСТ 30518.

5.3.3 – 5.3.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси транспортируют в транспортных средствах при температуре от минус 15 °С до минус 18 °С в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

6.2 Транспортирование грузов следует осуществлять:

– в стоечных поддонах по ГОСТ 9570;

– пакетами по ТНПА.

Масса брутто каждого стоечного поддона или пакета должна быть не более 600 кг, а их габаритные размеры – 840 × 1240 × 1100 мм.

Допускается в транспортных средствах укладка вручную картонных ящиков в штабель.

6.3 При транспортировании в торговую сеть и на объекты общественного питания непосредственно перед реализацией допускаются кратковременные (не более 6 – 8 ч) перевозки быстрозамороженных овощей, грибов и смесей:

а) в изотермическом автотранспорте с использованием сухого льда при температуре груза не выше минус 12 °С;

б) в крытых автомашинах при температуре окружающего воздуха не выше минус 12 °С.

6.4 Быстрозамороженные овощи, грибы и смеси хранят в холодильных камерах при температуре минус (18 ± 1) °С и относительной влажности воздуха не более 95 % с учетом правил складирования продукта с даты изготовления не более:

– быстрозамороженные овощи (кроме белокочанной капусты) и грибы – 12 мес;

– белокочанную капусту – 6 мес;

– смеси овощей; смеси грибов; смеси овощей и грибов; смеси овощей с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий; смеси овощей и грибов с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий, не содержащих белокочанную капусту, считая с даты изготовления самого раннего по срокам созревания компонента, – 12 мес;

– смеси овощей; смеси овощей и грибов; смеси овощей с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий; смеси овощей и грибов с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий, в состав которых входит белокочанная капуста, – 6 мес.

При перефасовке быстрозамороженных овощей и грибов срок годности устанавливается с даты изготовления быстрозамороженных овощей и грибов с учетом периода хранения до перефасовки.

При изготовлении смесей из быстрозамороженных овощей срок годности устанавливается с даты изготовления самого раннего по срокам замораживания компонента с учетом периода хранения до изготовления смесей и наборов.

6.5 Допускается хранить быстрозамороженные овощи, грибы и смеси, не содержащие белокочанную капусту, при температуре минус (15 ± 1) °С не более 8 мес с даты изготовления.

6.2 – 6.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.6 В торговой сети допускается кратковременное хранение быстрозамороженных овощей, грибов и смесей (не более 7 сут) при температуре минус (12 ± 1) °С, а при температуре минус (9 ± 1) °С – не более 4 сут.

6.7 В морозильных отделениях бытовых холодильников допускается хранить быстрозамороженные овощи, грибы и смеси не более 3 сут без предварительного размораживания.

6.6, 6.7 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.8 Размораживание и повторное замораживание не допускается.

6.9 Сроки годности быстрозамороженных овощей, грибов и смесей конкретных наименований устанавливаются изготовителем и указываются в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1), (Измененная редакция, Изм. № 2)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель (фасовщик) гарантирует соответствие качества и безопасности быстрозамороженных овощей, грибов и смесей требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Приложение А
(рекомендуемое)

Таблица А.1 – Рекомендуемые размеры быстрозамороженных грибов

Наименование вида грибов	Размер грибов в замороженном состоянии, см, не более	
	Диаметр шляпки	Длина ножки
Грибы целые:		
– белые	7,5	Не ограничивается
– лисички	5,0	Должна соответствовать диаметру шляпки, но не более 3,0
– польский	6,0	2,0
– маслята	6,0	2,0
– подосиновики	6,0	Не ограничивается
– подберезовики	6,0	Не ограничивается
– зеленки	7,0	3,0
– опята осенние	5,0	1,5
– шампиньоны	6,0	2,0
– вешенки	6,0	4,0
– шиитаке	7,5	8,0
– ножки грибов шиитаке	–	8,0
Грибы нарезанные	Форма кусочков произвольная, размер не более 5 см в наибольшем линейном измерении. Для шиитаке ножки должны составлять не более 50 % от общей массы грибов	

Приложение А (Введено дополнительно, Изм. № 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] 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 06.09.2007. Подписано в печать 04.10.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,98 Уч.- изд. л. 0,85 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