МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 1452-2004

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ. ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ
Общие технические условия

ПРАДУКТЫ ПЕРАПРАЦОЎКІ ПЛАДОЎ І АГАРОДНІНЫ. АГАРОДНІНА МАРЫНАВАНАЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.08.2014 № 35

Дата введения 2015-03-01

Раздел 1. Первый абзац. Заменить слово «тару» на «упаковку»;

после слова: «стерилизованные» дополнить словами: «или пастеризованные»;

исключить второй абзац.

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):»;

заменить ссылки: «СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований» на «СТБ ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований»; «ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия» на «ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия», «ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры»; «ГОСТ 25749-83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия» на «ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия»;

исключить ссылки: «СТБ 1100-98, СанПиН 10-124 РБ 99, СанПиН 11-63 РБ 98, СанПиН 13-10 РБ 2002, ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86» и наименования;

дополнить ссылками и примечанием:

«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

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

СТБ ISO 17239-2007 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания мышьяка. Метод атомно-абсорбционной спектрометрии с предварительным образованием гидрида

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

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

gost.e-ecolog.ru

Стандарт дополнить разделом – 2а (после раздела 2):

«2а Классификация

2а.1 Маринованные овощи изготавливают:
– из одного наименования овощей, целыми или нарезанными;
– из смеси овощей, целыми и (или) нарезанными.
2а.2 Маринованные овощи в зависимости от способа консервирования изготавливают:
– стерилизованными;
– пастеризованными.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«3.1 Маринованные овощи должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением требований ТР ТС 021, санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.».

Пункт 3.2.1 исключить.

Пункт 3.2.2. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

«Таблица 1 – Органолептические показатели маринованных овощей

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Овощи целые или нарезанные, смесь целых и (или) нарезанных овощей в заливке, однородные по размеру и конфигурации для каждого вида овощей, здоровые, чистые, несморщенные, немятые, без механических повреждений, без плодоножек и остатков завязи, с наличием зелени, фруктов, специй, пряностей или без них. Допускаются: – единичные неоднородные по форме и размеру овощи; – овощи с треснувшей или частично сползшей кожицей; – огурцы, сладкий перец целые сморщенные – не более 40 % от массы овощей; – разрывы на плодах перца в местах очистки от семенного гнезда
Вкус и запах	От слабокислого до кислого или кисло-сладкий, умеренно соленый, с ароматом или без аромата пряностей, специй, пряной травы, без посторонних вкуса и запаха. В маринованных овощах с добавлением растительного масла – с привкусом масла
Цвет	Свойственный цвету овощей в заливке после тепловой обработки
Консистенция	Овощи плотные, упругие, неразваренные. Огурцы, кабачки, патиссоны – с недоразвитыми семенами, без пустот. Допускаются овощи с неплотной мякотью, с наличием пустот, разваренные – не более 10 % от массы овощей
Качество заливки	Бесцветная или с желтоватым, зеленоватым или другими оттенками, прозрачность необязательна. Допускается: – осадок светлого цвета; – наличие взвешенных частиц мякоти и отдельных семян овощей в заливке нарезанных маринованных овощей

Пункт 3.2.3. Таблицу 2 дополнить наименованием: «Физико-химические показатели маринованных овощей»;

графа «Метод испытания». Заменить слово: «испытания» на «контроля»;

показатель «Массовая доля плодов от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее» изложить в редакции: «Массовая доля овощей, % от номинального количества, не менее»;

показатель «Массовая доля жира (для овощей с добавлением растительного масла), %, не менее». Исключить слова: «не менее».

Пункты 3.2.4 – 3.2.6, 3.3, 3.4, раздел 4 изложить в новой редакции:

«3.2.4 Конкретные наименования маринованных овощей, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, сроки годности, конкретные группы для установления микробиологических показателей, сведения о пищевой ценности, соотношения используемых сырья, пищевых добавок, перечень сырья, пищевых добавок со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья для каждого наименования маринованных овощей должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 По содержанию токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов маринованные овощи должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1] – [3], радионуклидов – в ТР ТС 021, [3] и [4].

3.2.6 По микробиологическим показателям маринованные овощи должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с ТР ТС 021, [1] – [3].».

3.2.7 Пищевые добавки вносят в маринованные овощи в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [3], [6], [7].

3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам

3.3.1 Для изготовления маринованных овощей применяют следующие сырье, пищевые добавки, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) должны быть разрешены к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность:

– свежие, замороженные, соленые, солено-маринованные, сушеные овощи;

– свежие, замороженные, сушеные фрукты;

– пищевую поваренную йодированную соль не ниже первого сорта;

– сахар;

– пряности, специи;

– свежие, сушеные, соленые, замороженные пряные растения (корни, стебли, зелень, соцветия, плоды, семена);

– листья растений;

– эфирные масла пряностей и пряных растений;

– CO_2-экстракты пряных растений и пряностей;

– растительные рафинированные дезодорированные масла;

– пищевые кислоты;

– пищевой уксус;

– хлористый кальций;

– питьевую воду.

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления маринованных овощей, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 024, [1] – [5].

Требования к пищевым добавкам и их применение – в соответствии с ТР ТС 029, [3], [6], [7].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

Маринованные овощи выпускаются как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к партии, количеству фасованных маринованных овощей в упаковочных единицах – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы фасованных маринованных овощей, массы основного продукта без жидкости от номинального количества должны соответствовать СТБ 8019.

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

3.4.2 Маринованные овощи фасуют в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 3 $дм^3$, герметично укупоренные металлическими крышками по ГОСТ 25749.

Допускается использование других типов упаковки и укупорочных средств по ТНПА, разрешенных к применению в установленном порядке и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность маринованных овощей в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

3.4.3 Маркировка потребительской упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, ГОСТ 13799, и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя – изготовителя маринованных овощей, а также наименование

и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, наименование и местонахождение организации-импортера или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя-импортера;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– состав продукции;

– количество продукции;

– номинальную массу основного продукта без жидкости;

– дату изготовления и срок годности;

– условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;

– пищевую ценность в расчете на 100 г продукции с указанием содержания углеводов, белков, жиров, энергетической ценности согласно ТР ТС 022. В отношении показателей пищевой ценности маркировка может дополняться надписью: «Средние значения»;

– знаки систем добровольной сертификации (допускается не указывать);

– штриховой идентификационный код;

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза, прошедших оценку (подтверждение) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза;

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

– обозначение настоящего стандарта.

3.4.4 Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, ГОСТ 13799, с нанесением манипуляционных знаков: «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей» по ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;

– количество единиц потребительской упаковки в транспортной упаковке;

– тип потребительской упаковки;

– количество упаковочных единиц;

– дату изготовления;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);

– срок годности и условия хранения;

– наименование и местонахождение изготовителя.

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

4 Правила приемки

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

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

4.2 Каждая партия маринованных овощей должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должна быть приведена следующая информация:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;

– наименование и местонахождение изготовителя или фамилия, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя – изготовителя маринованных овощей;

– наименование маринованных овощей;

– тип потребительской упаковки;

– количество маринованных овощей в потребительской упаковке;

– количество потребительских упаковок;

– дата изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– срок годности и условия хранения;

– подтверждение о соответствии маринованных овощей требованиям настоящего стандарта;

– обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [8].

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли овощей от номинального количества, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, посторонних примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), содержимого упаковочной единицы, соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблюдения требований к партии фасованных маринованных овощей, массы основного продукта без жидкости, количества вносимых пищевых добавок, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов, минеральных примесей осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

Контроль содержания радионуклидов в маринованных овощах осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [8].

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.».

Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

«**5.1** Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26313, ГОСТ 26668, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

Методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

Методы контроля физико-химических показателей – по 3.2.3 (таблица 2), органолептических показателей, массы основного продукта без жидкости – по ГОСТ 8756.1.

Массовую долю сморщенных, с неплотной мякотью, с наличием пустот, разваренных овощей от массы овощей определяют по ГОСТ 8756.1 со следующим дополнением.

Определение массовой доли сморщенных, с неплотной мякотью, с наличием пустот, разваренных овощей вычисляют в процентах от массы овощей, содержащихся в упаковке, по формуле

$$X_1 = \frac{m_2}{m_1} \cdot 100, \qquad (1)$$

где m_1 – масса овощей, содержащихся в упаковке, г или кг;

m_2 – масса сморщенных, с неплотной мякотью, с наличием пустот, разваренных овощей, г или кг.

Массовую долю растворимых сухих веществ, титруемых кислот и хлоридов в маринованных овощах определяют по истечении 20 сут со дня изготовления в заливке. Ранее указанного срока проводят анализ средней пробы овощей и заливки.».

Пункт 5.2 после слова «примеси» дополнить словами: «(, кроме минеральных и растительного происхождения,)».

Пункты 5.3 и 5.4 изложить в новой редакции:

«**5.3** Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, СТБ 1313, СТБ ISO 17239, [9].

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.4 Определение содержания радионуклидов – по [10] – [12].».

Пункты 5.5 и 5.6 исключить.

Пункт 5.7 изложить в новой редакции:

«**5.7** Определение промышленной стерильности консервов – по ГОСТ 30425.».

Пункт 5.8. Исключить ссылку: «ГОСТ 10444.1,».

Пункт 5.9. Исключить ссылку: «ГОСТ 10444.1,»; исключить слова: «и методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.10 – 5.14:

«**5.10** Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270, пестицидов – по ГОСТ 30349.

5.11 Определение содержимого упаковочной единицы фасованных маринованных овощей, проверка соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблюдения требований к партии, в том числе среднего содержимого партии фасованных маринованных овощей с одинаковым номинальным количеством, – по СТБ 8035.

5.12 Качество маркировки и упаковки определяют визуально и по ГОСТ 8756.18.

5.13 Количество вносимых пищевых добавок контролируют путем взвешивания при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035.

5.14 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [13], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Пункт 6.1. После ссылки «ГОСТ 13799» дополнить словами: «и настоящему стандарту».

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«**6.2** Маринованные овощи, фасованные в стеклянную и полимерную прозрачную упаковку, хранят в помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей.».

Раздел 6 дополнить пунктом – 6.3:

«**6.3** Сроки годности и условия хранения маринованных овощей до и после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель для конкретного наименования маринованных овощей в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок и упаковки и указывает в рецептурах.

Рекомендуемый срок годности маринованных овощей при температуре хранения от 0 °С до 25 °С с даты изготовления – два года.».

Стандарт дополнить разделом – 7:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие маринованных овощей требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных условий транспортирования и хранения.».

Приложение А исключить.

Стандарт дополнить структурным элементом – «Библиография»:

«Библиография

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

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

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

[4] Гигиенический норматив
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

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

[6] 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

[7] 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

[8] 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

[9] МЗ СССР МУ 5178-90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[10] Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства
Утверждена Госстандартом СССР 1990 г.

[11] Методика экспрессного определения объемной и удельной активности бета-излучающих нуклидов в воде, продуктах питания, продукции растениеводства и животноводства методом «прямого» измерения «толстых» проб
Утверждена Госстандартом СССР, 1987 г.

[12] МВИ. МН 1823-2007 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов 137Cs, 40K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды, удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности 137Cs, 40K, 226Ra, 232Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ 1320

[13] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции».

(ИУ ТНПА № 8-2014)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1452-2004

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ. ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ

Общие технические условия

ПРАДУКТЫ ПЕРАПРАЦОЎКІ ПЛАДОЎ І АГАРОДНІНЫ. АГАРОДНІНА МАРЫНАВАНАЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2004



Госстандарт
Минск

УДК 664.843.54(083.74) МКС 67.080.20 (КГС Н53)

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

ОКП 91 6140
ОКП РБ 15.33.15.009

Предисловие

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

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 27 февраля 2004 г. № 11

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ. ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ
Общие технические условия

ПРАДУКТЫ ПЕРАПРАЦОЎКІ ПЛАДОЎ І АГАРОДНІНЫ. АГАРОДНІНА МАРЫНАВАНАЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

PRODUCTS OF FRUIT AND VEGETABLES PROCESSING. PICKLE VEGETABLES
General specifications

Дата введения 2004-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на маринованные овощи, изготовляемые из соответствующим образом подготовленных овощей, с добавлением или без добавления фруктов, растительного масла, пряностей, зелени и других ингредиентов, залитые маринадной заливкой (далее – маринованные овощи), фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные.

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

2 Нормативные ссылки

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

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

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

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

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 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Метод определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

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

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

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

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

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

Издание официальное

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

3 Общие технические требования

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

Требования к количеству маринованных овощей, содержащихся в упаковочных единицах, к их упаковке и маркировке – по СТБ 8019.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от технологической подготовки маринованные овощи изготавливают из целых, нарезанных, смеси целых и/или нарезанных плодов.

3.2.2 По органолептическим показателям маринованные овощи должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Овощи целые или нарезанные, смесь целых и/или нарезанных плодов в заливке, однородные по размеру и конфигурации для каждого вида овощей, чистые, не сморщенные, без плодоножек и остатков завязи, с наличием зелени, пряностей или без них. Чеснок очищенный или не очищенный от покровных листьев, целыми зубками или целыми луковицами. Капуста шинкованная без грубых стволистых частей кочерыги или нарезанная на крупные куски, составляющие от 1/10 до 1/4 части кочана, скрепленные остатками кочерыги. Допускается в соответствии с рецептурой наличие целых или нарезанных овощей: – единичных неоднородных по форме и размеру для обеспечения массы нетто и соотношения ингредиентов; – неравномерных по размеру кружков, долек, кубиков, кусочков, полосок; – деформированных, с треснувшей или частично сползшей кожицей; – сморщенных целых огурцов, перца сладкого, яблок – не более 40 % от массы плодов; – мелочи (кусочки нарезанных овощей отличной от заданной формы, размером до 2 мм) для нарезанных – не более 20 % от массы плодов; – разрывов на плодах перца в месте очистки от семенного гнезда; – семенной камеры и плодоножки у перца, изготовленного по заказу потребителя в целом виде без очистки; – проросших долек (зубков) чеснока с длиной ростка до 3 мм. Допускаются зерна горошка треснувшие, но сохранившие форму
Вкус и запах	Приятный, от слабокислого до кислого или кисло-сладкий, умеренно соленый, с ароматом или без аромата пряностей. В овощах с добавлением масла – с привкусом растительного масла. Допускаются зерна горошка с крахмалистым вкусом. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету овощей в заливке. Плодов одного вида – однородный, близкий к натуральному. Чеснок, содержащий проросшие зубки, – зеленый с наличием различных оттенков. Допускаются неоднородные по окраске овощи, естественная пятнистость и точки на кожице плодов. Для капусты белокочанной и цветной, лука нарезанного допускается желтый или серый оттенок
Консистенция	Овощи плотные, упругие, неразваренные; огурцы, кабачки, патиссоны – с недоразвитыми семенами, без пустот, огурцы с хрустящей мякотью, красные томаты – мягкие. Зерна горошка – от мягкой до более твердой, неоднородная. Допускаются: – овощи с неплотной мякотью, с наличием пустот, отдельные плоды нехрустящие, мягкие; – кусочки тыквы, перец, стручки фасоли – мягкие, наличие разваренных кусочков – не более 10 % к массе плодов
Качество заливки	Прозрачность необязательна, с характерным для каждого вида овощей оттенком, с наличием взвешенных частиц пряностей или без них. Допускается в соответствии с рецептурой осадок светлого цвета, наличие взвешенных частиц мякоти и отдельных семян овощей, вызывающих помутнение заливки

3.2.3 По физико-химическим показателям маринованные овощи должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля плодов от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее	50,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля жира (для овощей с добавлением растительного масла), %, не менее	В соответствии с рецептурами	По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	3,0	По ГОСТ 28562
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 3,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в расчете на используемую кислоту, %	0,2 – 3,0	По ГОСТ 25555.0
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	- « -	По 5.2

3.2.4 Конкретные наименования, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для конкретного наименования маринованных овощей должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в маринованных овощах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ, а содержание радионуклидов – по [1].

3.2.6 Микробиологические показатели маринованных овощей устанавливают в соответствии с СанПиН 11-63 РБ (пункт 6.6.3.2) и [2].

3.3 Требования к сырью

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

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления маринованных овощей, должно соответствовать требованиям СанПиН 11-63 РБ, СанПиН 10-124 РБ, СанПиН 13-10 РБ, содержание нитратов и радионуклидов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни по [3] и [4].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

3.4.2 Маринованные овощи фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717 вместимостью не более 5 дм^3, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749.

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

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

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

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

Этикетка должна быть красочной, чистой, без подтеков, целой, наклеенной на тару аккуратно, без морщин и перекосов.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

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

– номер документа и дата его выдачи;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары, масса нетто;

– количество единиц потребительской тары;

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

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

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

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью.

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

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли плодов от массы нетто, указанной на этикетке, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, посторонних примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто продукта, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей устанавливают в соответствии с [2].

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

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, приведенным в 3.2.3, таблица 2.

Процент сморщенных плодов, разваренных кусочков, мелочи от массы плодов определяют по ГОСТ 8756.1 (пункт 4.4.2) со следующим дополнением.

Определение массовой доли сморщенных плодов, разваренных кусочков, мелочи вычисляют в процентах от фактической массы нетто плодов по формуле

$$X_1 = \frac{m_2}{m_1} \cdot 100, \qquad (1)$$

где m_1 – масса нетто плодов фактическая, г или кг;

m_2 – масса нетто сморщенных плодов, г или кг.

Определение размеров длины ростка проросших долек чеснока – измерением линейкой по ГОСТ 427.

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

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

5.5 Массовую долю растворимых сухих веществ, титруемых кислот и хлоридов в маринованных овощах определяют по истечении 20 сут со дня изготовления в заливке. Ранее указанного срока проводят анализ средней пробы плодов и заливки.

5.6 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446.

5.7 Микробиологические анализы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425.

5.8 Анализ на возбудителей порчи – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.9 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9 и методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

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

Маринованная белокочанная и цветная капуста, лук резаный и чеснок должны храниться в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей.

Срок годности маринованных овощей с даты изготовления – два года.

Приложение А
(информационное)

Библиография

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

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

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

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

Ответственный за выпуск И.А. Воробей

Сдано в набор 05.04.2004. Подписано в печать 30.04.2004. Формат бумаги 60x84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.- изд. л. 0,46. Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия ЛВ № 231 от 04.03.2003. Лицензия ЛП № 408 от 25.07.2000
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru