ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 963-94

КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ В САХАРНОМ СИРОПЕ

Технические условия

КАНСЕРВЫ. ФРУКТЫ Ў ЦУКРОВЫМ СІРОПЕ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2011



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.8(083.74)(476) МКС 67.080.10

Ключевые слова: фрукты, сахар, кислота, вода

ОКП 91 6314
ОКП РБ 15.33.22; 15.33.25

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ»
ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 28 апреля 1994 г. № 4

3 ВЗАМЕН ТУ 10 БССР 03-57-89

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (май 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1999 г. (ИУС РБ № 4-1999), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в июне 2006 г. (ИУ ТНПА № 6-2006), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2011

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

КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ В САХАРНОМ СИРОПЕ
Технические условия

КАНСЕРВЫ. ФРУКТЫ Ў ЦУКРОВЫМ СІРОПЕ
Тэхнічныя ўмовы

Canned food. Fruits in sugar syrup
Specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Дата введения 1994-08-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Фрукты в сахарном сиропе», изготовленные из свежих неочищенных целых яблок, груш, абрикосов или персиков, залитых сахарным сиропом с добавлением или без добавления лимонной или винной кислоты, фасованные в стеклянные и металлические банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.2.3, 4.2.4, 4.4.1, 6.1, 6.2, 6.4 – 6.7.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.3, 4.2.4.

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

2 Нормативные ссылки

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

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

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

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

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

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

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

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

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

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

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

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

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

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

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

ГОСТ 17435-72 Линейки чертежные. Технические условия

ГОСТ 21205-83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 21713-76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21832-76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833-76 Персики свежие. Технические условия

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

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

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

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

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 замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

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

3 Классификация
Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.1 Консервы изготовляют следующих видов:
– яблоки в сахарном сиропе;
– груши в сахарном сиропе;
– абрикосы в сахарном сиропе;
– персики в сахарном сиропе.
3.2 В зависимости от показателей качества консервы изготовляют высшего и первого сортов.

4 Технические требования
Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.1 Консервы «Фрукты в сахарном сиропе» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям консервы «Фрукты в сахарном сиропе» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Плоды целые, неочищенные, с удаленной чашечкой, с плодоножкой или без плодоножки, равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин. Размер плодов по наибольшему диаметру, не более: – для яблок и груш – 60 мм – абрикосов – 40 мм – персиков – 50 мм Допускаются: неравномерные по величине плоды, %, не более	
	10	30
Консистенция	Плоды плотные, неразваренные	
Качество сиропа	Прозрачный	Допускается наличие частиц плодовой мякоти, не вызывающих помутнения сиропа
Цвет плодов	Свойственный плодам, но менее интенсивный. Допускается естественная пятнистость и точечные повреждения на кожице	
Вкус и запах	Приятные. Свойственные плодам, без посторонних привкуса и запаха	

4.2.2 По физико-химическим показателям консервы «Фрукты в сахарном сиропе» должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, для консервов, из: – яблок – груш – абрикосов – персиков	 10 11 10 10	По ГОСТ 28562
Массовая доля плодов от массы нетто консервов, %, не менее, для консервов, из: – яблок, груш, абрикосов – персиков	 45 40	По ГОСТ 8756.1
pH, не более	4,1	По ГОСТ 26188
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси, кроме минеральных и растительного происхождения	– « –	По 6.3

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2.3 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], а содержание радионуклидов – республиканские допустимые уровни по [2].

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

4.2.4 Микробиологические показатели консервов в зависимости от значения pH устанавливают в соответствии с [1] (пункты 6.6.3.1, 6.6.3.3).

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

4.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

– яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
– груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;
– груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
– абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
– персики свежие по ГОСТ 21833;
– сахар-песок по СТБ 2086;
– сахар-жидкий по ТНПА;
– кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
– кислота винная пищевая по ГОСТ 21205;
– вода питьевая по СТБ 1188 и [3].

4.3.2 На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, микотоксина патулина и нитратов превышает допустимые уровни, установленные [1], содержание радионуклидов – республиканские допустимые уровни по [2] и [4].

4.3.1, 4.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.3.3 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [5].

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

4.4 Маркировка

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.4.2 (Исключен, Изм. № 1)

4.4.3 (Исключен, Изм. № 2)

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

4.5.2 Консервы фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 3 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749, банки металлические по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1 $дм^3$.

Допускается использование других видов потребительской тары, упаковочных и укупорочных средств по другим ТНПА и (или) разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность консервов в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019 (пункт 5.2, таблица А.1 приложения А).

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

– номер и дата выдачи удостоверения о качестве;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– вид потребительской тары;
– номинальное количество товара (масса нетто упаковочной единицы);
– количество упаковочных единиц потребительской тары;
– количество единиц транспортной тары;
– дата изготовления (смена, день, месяц, год);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– информация о сертификации;
– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукта требованиям настоящего стандарта.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

5.5 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли плодов от массы нетто упаковочных единиц, указанной на этикетке, pH, примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто продукта, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

5.6 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, устанавливают в соответствии с [6]. 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.

5.4 – 5.6 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 28038, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8736.18 и ТНПА, указанным в 4.2.2.

6.2 Определение токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

Измерение содержания радионуклидов проводят по действующим методикам, утвержденным в установленном порядке.

6.3 Посторонние примеси определяют визуально.

При оценке внешнего вида размеры плодов определяют линейкой по ГОСТ 17435 или другим ТНПА.

6.1 – 6.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.4 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 ISO 7218.

6.5 Микробиологические анализы (при необходимости подтверждения промышленной стерильности) – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425.

6.4, 6.5 (Измененная редакция, Изм. № 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.7 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при санитарно-эпидемиологических показаниях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 и по методикам, утвержденным Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.8 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

8.2 Срок годности консервов с даты изготовления:

– в стеклянной таре – три года;

– в металлической таре – один год.

Раздел 8 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Библиография *

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63

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

[4] Гигиенические нормативы «Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах»
Утверждены заместителем министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 3 августа 1999 г.

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

[6] 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

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

*** Приложение Б (Измененная редакция, Изм. № 1) (Исключено, Изм. № 2)**

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 15.04.2011. Подписано в печать 06.05.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,48 Тираж 30 экз. Заказ 878

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru