МКС 67.080.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 1636-2006

Продукты переработки плодов и овощей
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ
Общие технические условия

Прадукты перапрацоўкі пладоў і агародніны
ПЛАДЫ І ЯГАДЫ ПРАЦЁРТЫЯ АБО ДРАБЛЁНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 11.04.2017 № 29

Дата введения 2017-10-01

Наименование стандарта изложить в новой редакции:
«Продукты переработки фруктов и овощей
ФРУКТЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ
Общие технические условия

Прадукты перапрацоўкі садавіны і агародніны
САДАВІНА ПРАЦЁРТАЯ АБО ДРАБЛЁНАЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Products of fruit and vegetables processing
Pureed or crushed fruit
General specifications».
Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на протертые или дробленые фрукты, изготовляемые из фруктов одного или нескольких видов, соответствующим образом подготовленных, или из пюре, с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок и других ингредиентов, упакованные в герметично укупоренную упаковку, стерилизованные (пастеризованные) или нестерилизованные с добавлением консерванта и предназначенные для использования в пищу.».

Раздел 2. Первый абзац. Заменить слово: «стандарты» на «технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)»;

заменить ссылки: «СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования», «СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия» на «ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия», «ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Метод определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей» на «ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей», «ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus» на «ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С», «ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов» на «ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов», «ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов», «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», «ГОСТ 28038-89» на «ГОСТ 28038-2013»;

исключить ссылки: «СТБ 1313-2002, СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96), ГОСТ 8756.22-80, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 28562-90» и их наименования;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

gost.e-ecolog.ru

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

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

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

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

ГОСТ ISO 762-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

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

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

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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

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

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

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».

Стандарт дополнить разделом – 3а (перед разделом 3):

«3а Классификация

3а.1 Протертые или дробленые фрукты изготавливают следующих видов:

– протертые (пюре) (далее – протертые);

– протертые с сахаром;

– дробленые;

– дробленые с сахаром.

3а.2 Протертые или дробленые фрукты изготавливают:

– однокомпонентными – из одного вида фруктов;

– многокомпонентными – из смеси двух и более фруктов.

3а.3 Протертые или дробленые фрукты по способу изготовления подразделяют на:

– стерилизованные;

– пастеризованные, в том числе упакованные способом горячего розлива в герметично укупоренную упаковку;

– нестерилизованные с добавлением консерванта.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Протертые или дробленые фрукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции, утвержденных в установленном порядке.».

Пункт 3.2.1 исключить.

Пункт 3.2.2. Заменить слова: «плоды и ягоды» на «фрукты»;

таблицу 1 изложить в новой редакции:

«Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика фруктов	
	протертых	дробленых
Внешний вид и консистенция	Однородная протертая масса фруктов без остатков семенных гнезд, косточек, плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности	Дробленая масса из частиц фруктов различной формы и размера без остатков семенных гнезд, косточек, плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности
	Допускается: – желирование массы, незначительное отделение жидкости, потемнение верхнего слоя; – наличие оранжевого маслянистого кольца на поверхности продукции из облепихи;	
	– наличие кристаллов винного камня в пюре из винограда; – наличие твердых камедистых частиц в пюре из груш и айвы; – наличие единичных семян, волосков, частиц кожицы, нежестких темных вкраплений в пюре из ягод, из плодов шиповника, черноплодной рябины, обыкновенной рябины	– наличие семян в продукции из ягод, цитрусовых плодов
Вкус и запах	Свойственные фруктам после тепловой обработки, без посторонних привкуса и запаха. Допускается: – естественная горечь в продукции из цитрусовых плодов, брусники, клюквы, обыкновенной рябины, калины; – вяжущий вкус в продукции из черноплодной рябины; – привкус эфирных масел в продукции из цитрусовых плодов	
Цвет	Свойственный фруктам, прошедшим тепловую обработку. Допускаются: – коричневые оттенки в продукции из светлоокрашенных фруктов; – буроватый оттенок в продукции из темноокрашенных фруктов».	

Пункт 3.2.3. Первый абзац. Заменить слова: «плоды и ягоды» на «фрукты»;

таблица 2. Головка. Заменить наименование графы: «Метод испытания» на «Метод контроля»;

исключить показатель: «Массовая доля β-каротина, %», его значение и метод контроля;

заменить ссылки: «ГОСТ 28562» на «ГОСТ ISO 2173», «ГОСТ 25555.3» на «ГОСТ ISO 762»;

примечания. Исключить пункт 3.

Пункты 3.2.4–3.2.6 изложить в новой редакции:

«**3.2.4** Конкретные наименования протертых или дробленых фруктов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, условия хранения, конкретная группа для установления микробиологических показателей, 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 протертых или дробленых фруктов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов и пестицидов в протертых или дробленых фруктах должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2], а содержание радионуклидов – в ТР ТС 021, [3].

3.2.6 По микробиологическим показателям протертые или дробленые фрукты должны соответствовать ТР ТС 021, [1], [2], [4].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.7:

«**3.2.7** Пищевые добавки вносят в протертые или дробленые фрукты в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].».

Подразделы 3.3 и 3.4 изложить в новой редакции:

«3.3 Требования к сырью и пищевым добавкам

3.3.1 Для изготовления протертых или дробленых фруктов используют следующие 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, замороженные фрукты;

– фрукты, консервированные химическими консервантами (сорбиновой или бензойной кислотой);

– фруктовое пюре, консервированное асептическим способом;

– фруктовое пюре, консервированное химическими консервантами (сорбиновой или бензойной кислотой);

– замороженное фруктовое пюре;

– концентрированное фруктовое пюре;

– сахар белый;

– регуляторы кислотности – кислоты: лимонную, яблочную и др.;

– антиокислитель – аскорбиновую кислоту;

– пряности и их смеси;

– специи и их смеси;

– стабилизаторы, загустители;

– консерванты: сорбиновую кислоту, бензойную кислоту и их соли;

– питьевую воду.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, [1], [2], [7], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по ТР ТС 021, [3].

3.3.3 Безопасность пищевых добавок и их использование должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [5], [6].

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 продукции в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005, [8], [9].

3.4.1.1 Протертые или дробленые фрукты изготавливают как упакованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии упакованных товаров – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы протертых или дробленых фруктов от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019.

Отклонение содержимого упаковочной единицы протертых или дробленых фруктов от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

3.4.1.2 Протертые или дробленые фрукты упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки и бутылки стеклянные вместимостью не более 1 $дм^3$ – по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2, укупориваемые крышками металлическими лакированными – по ГОСТ 25749;

– банки металлические лакированные вместимостью не более 1 $дм^3$ – по ГОСТ 5981;

– алюминиевые лакированные тубы (контейнеры) вместимостью не более 0,5 $дм^3$ – по ТНПА;

– упаковку из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 1 $дм^3$ – по ТНПА;

– трехслойные асептические мешки вместимостью не более 1 $дм^3$ – по ТНПА;

– пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги типа «Тетра-Брик-Асептик», «Комби-Блок-Асептик», «Пюр-Пак» и др. вместимостью не более 1,0 $дм^3$ – по ТНПА;

– упаковку из комбинированных материалов типа «Дой-Пак», «Пауч», ламистерную упаковку и др. вместимостью не более 1 $дм^3$ – по ТНПА.

3.4.1.3 Протертые или дробленые фрукты в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

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

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

На потребительской упаковке должна быть приведена следующая информация:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированных на территории Евразийского экономического союза;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество продукции;

– состав продукции;

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

– надписи: «стерилизованные», «пастеризованные», «с консервантом»;

– дата изготовления (номер смены (бригады), число, месяц, год);

– срок годности;

– условия хранения;

– условия хранения и срок годности после вскрытия упаковки;

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

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– обозначение настоящего стандарта (допускается не указывать);

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии);

– штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры продукции может быть указано наименование разработчика.

3.4.3 Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированных на территории Евразийского экономического союза;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– тип потребительской упаковки;

– количество продукции в упаковочной единице;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;

– дату изготовления, номер смены (бригады);

– срок годности:

– условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта (допускается не указывать).

На транспортную упаковку по ГОСТ 14192 наносят манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» и «Пределы температуры», с указанием диапазона температур в соответствии с 6.3.

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 4.1–4.3 изложить в новой редакции:

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

Протертые или дробленые фрукты принимают партиями. Партией считают определенное количество протертых или дробленых фруктов одного наименования и одного способа изготовления, одинаково упакованных и с одинаковым номинальным количеством, произведенных одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

4.2 Каждая партия протертых или дробленых фруктов должна сопровождаться документом о качестве, в котором должно быть указано:

– номер и дата выдачи документа о качестве;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– наименование продукции;
– способ изготовления (стерилизованные, пастеризованные, с консервантом);
– тип потребительской упаковки;
– количество продукции в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены (бригады);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего стандарта.

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [4].

4.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, массовой доли минеральных примесей), содержимого упаковочной единицы, отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии, количества вносимых пищевых добавок, герметичности укупоривания, состояния упаковки, внутренней поверхности металлической банки, качества маркировки осуществляют в каждой партии.».

Пункт 4.4 после слов «микотоксина патулина,» дополнить словами: «нитратов, пестицидов, наличия ГМО,»; исключить слово: «β-каротина,».

Пункт 4.5. Заменить слова: «уровня радиоактивного загрязнения» на «содержания радионуклидов в».

Пункт 4.6. Заменить ссылку: «[6]» на «[4]».

Пункт 5.1. Первый абзац. Заменить слово: «испытаний» на «контроля»;

второй абзац. Заменить ссылки: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904», «СТБ ГОСТ Р 51446» на «СТБ ISO 7218».

Пункт 5.3 изложить в новой редакции:

«**5.3** Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Определение содержания микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038, пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [10], [11], нитратов – по ГОСТ 29270.».

Пункты 5.4 и 5.5 изложить в новой редакции:

«**5.4** Содержание радионуклидов определяют по [12], [13].

5.5 Микробиологические анализы стерилизованных и пастеризованных протертых или дробленых фруктов проводят по ГОСТ 30425.».

Пункт 5.7. Исключить слова: «и по методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.9–5.13:

«**5.9** Микробиологические анализы нестерилизованных протертых или дробленых фруктов с добавлением консерванта проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

5.10 Определение наличия ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

5.11 Определение содержимого упаковочной единицы, среднего содержимого партии протертых или дробленых фруктов с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.

5.12 Количество вносимых пищевых добавок контролируют по рецептурной закладке в процессе изготовления протертых или дробленых фруктов путем взвешивания.

Взвешивание осуществляют на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, ценой поверочного деления и пределом допускаемой погрешности, соответствующими определяемой массе. Допускается использование средств измерений по другим ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ 29329.

5.13 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [14], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ТР ТС 021, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

6.2 Срок годности и условия хранения протертых или дробленых фруктов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемые * сроки годности протертых или дробленых фруктов с даты изготовления при хранении их при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляют:

– в стеклянной упаковке (стерилизованных и пастеризованных) – 2 года;

– в металлической банке (стерилизованных и пастеризованных) – 1 год;

– в упаковке из термопластичных полимерных материалов (нестерилизованных с добавлением консерванта) – 3 мес;

– дробленых лимонов в стеклянной упаковке (стерилизованных и пастеризованных) – 1 год.

---

* Данные сроки годности, приведенные в стандарте, являются справочными.

6.4 Условия хранения протертых или дробленых фруктов после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые условия хранения протертых или дробленых фруктов после вскрытия упаковки: хранить в холодильнике.».

Пункт 7.1 изложить в новой редакции:

«**7.1** Изготовитель гарантирует соответствие протертых или дробленых фруктов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.».

Пункты 7.2 и 7.3 исключить.

Библиографию 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] 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

[5] 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

[6] 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

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

[8] 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

[9] **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

[10] **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 января 1980 г.

[11] **МУ 3222-85 Унифицированная методика определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами**
Утверждены Минздравом СССР 11 марта 1985 г.

[12] **МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах**
Утверждены заместителем главного санитарного врача СССР 04.01.1991

[13] **МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах**
Утверждены заместителем главного санитарного врача СССР 04.01.1991

[14] **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**
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880».

(ИУ ТНПА № 3-2017)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1636-2006

Продукты переработки плодов и овощей

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ

Общие технические условия

Прадукты перапрацоўкі пладоў і агародніны

ПЛАДЫ І ЯГАДЫ ПРАЦЁРТЫЯ АБО ДРАБЛЁНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 4-2006

Госстандарт
Минск

УДК 664.859(083.74)(476) МКС 67.080.10 КП 03

Ключевые слова: плоды и ягоды протертые или дробленые, показатели органолептические, физико-химические, показатели качества микробиологические, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП 91 6325
ОКП РБ 15.33.22.909

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

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

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 21 июня 2006 г. № 29

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Продукты переработки плодов и овощей ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕНЫЕ Общие технические условия

Прадукты перапрацоўкі пладоў і агародніны ПЛАДЫ І ЯГАДЫ ПРАЦЁРТЫЯ АБО ДРАБЛЁНЫЯ Агульныя тэхнічныя ўмовы

Products ofruit and vegetables processing.
Fruits and berries rubbed or dismembered
General specifications

Дата введения 2007-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на протертые или дробленые плоды и ягоды, изготавливаемые из плодов и ягод или их смеси с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок, фасованные в тару, герметически укупоренные, стерилизованные (пастеризованные) или консервированные с помощью химических консервантов и предназначенные для использования в пищу.

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 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 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

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

Издание официальное

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. 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 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

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

3 Общие технические требования

3.1 Протертые или дробленые плоды и ягоды должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству протертых или дробленых плодов и ягод, содержащихся в упаковочных единицах, – по СТБ 8019.

Требования к упаковке и маркировке – по СТБ 8019, СТБ 1100.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от технологической подготовки протертые или дробленые плоды и ягоды изготавливают стерилизованными (пастеризованными) или консервированными с применением химических консервантов следующих видов:

– плоды и ягоды протертые натуральные;

– плоды, ягоды протертые и их смеси с сахаром;

– плоды, ягоды дробленые и их смеси с сахаром;

– плоды, ягоды протертые и их смеси с добавлением пищевых добавок.

3.2.2 По органолептическим показателям протертые или дробленые плоды и ягоды должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

3.2.3 По физико-химическим показателям протертые или дробленые плоды и ягоды должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

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

Таблица 1 – Органолептические показатели

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика плодов и ягод</th></tr>
<tr><th>протертых</th><th>дробленых</th></tr>
<tr><td>Внешний вид и консистенция</td><td>Однородная протертая масса плодов, ягод или их смеси без остатков семенных гнезд, косточек, плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности</td><td>Масса дробленых плодов, ягод или их смеси без остатков семенных гнезд, плодоножек и косточек (для косточковых плодов), растекающаяся на горизонтальной поверхности</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Допускается:
– желирование массы, незначительное отделение жидкости, потемнение верхнего слоя продукта;
– для айвы и груши наличие твердых каменистых крупиц мякоти;
– наличие семян в протертых ягодах;
– наличие частиц кожицы, нежестких темных вкраплений;
– для винограда – единичных кристаллов винного камня;
– маслянистого кольца на поверхности продукта из облепихи
– наличие зерен в цитрусовых плодах</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="2">Свойственный использованному сырью, прошедшему термическую обработку.
Допускается:
– коричневый оттенок для светлоокрашенных плодов и ягод, изготовленных с добавлением альгината натрия;
– наличие оранжевого оттенка при использовании концентрата морковного каротина;
– бурый оттенок продукта, изготовленного из земляники (клубники), малины, клюквы, брусники, хурмы</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td colspan="2">От слабокислого до кислого или кисло-сладкий, свойственные данным плодам, ягодам или их смеси, с пищевыми добавками или без них, прошедших термическую обработку, без посторонних привкуса и запаха.
Допускается горечь продукта при использовании альгината натрия, цитрусовых плодов, брусники</td></tr>
</table>

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	7,0	ГОСТ 28562
pH, не более	4,4	ГОСТ 26188
Массовая доля β-каротина, %	0,002 – 0,004	ГОСТ 8756.22
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	ГОСТ 26181 ГОСТ 30670
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05	ГОСТ 28467 ГОСТ 30669
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03	ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	То же	По 5.2

Примечания
1 Массовую долю сорбиновой или бензойной кислоты определяют в продукции, изготовленной из сырья, консервированного с применением одного из указанных консервантов или изготовленной с применением одного из указанных консервантов.
2 При совместном присутствии в продукте двух консервантов (сорбиновой кислоты и бензойнокислого натрия) их суммарная концентрация не должна превышать 0,05 %.
3 Массовую долю β-каротина определяют в продукте, изготовленном с добавлением концентрата морковного каротина.

3.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в протертых или дробленых плодах и ягодах не должно превышать допустимые уровни – по [1], содержание радионуклидов – по [2].

3.2.6 По микробиологическим показателям протертые или дробленые плоды и ягоды должны соответствовать [1].

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления протертых или дробленых плодов и ягод, должно соответствовать требованиям ТНПА с обязательным указанием ссылок на них в рецептурах и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [3], [4], по содержанию нитратов – [1], по содержанию радионуклидов – [5].

3.3.3 Пищевые добавки и их применение – в соответствии с [4].

3.3.4 При изготовлении плодов и ягод протертых или дробленых не допускается использование искусственных и идентичных натуральному ароматизаторов.

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

3.4.2 Протертые или дробленые плоды и ягоды фасуют:

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

– в тару из термопластичных полимерных материалов по ТНПА вместимостью не более 0,5 $дм^3$, разрешенную Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Для использования в сети объектов общественного питания и по специальным заказам – в стеклянные банки вместимостью 3 $дм^3$.

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

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

Допускается использование других видов потребительской тары, упаковочных и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и/или разрешенных Минздравом 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.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

4.2 Каждая партия протертых или дробленых плодов и ягод должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества, в котором должно быть указано:

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

Удостоверение качества должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, pH, примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто упаковочной единицы, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, массовых долей β-каротина, сорбиновой кислоты, бензойной кислоты, минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

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

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 ТНПА, приведенным в 3.2.3, таблица 2.

Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446.

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 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.

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

5.5 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 30425.

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

5.7 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9 и по методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.8 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

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

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества протертых или дробленых плодов и ягод требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

7.2 Срок годности протертых или дробленых плодов и ягод с даты изготовления:

– в стеклянной таре – 2 года, дробленых лимонов в стеклянной таре – 1 год.

– в таре из полимерных и комбинированных материалов с добавлением консерванта – 3 мес.

7.3 Сроки годности протертых или дробленых плодов и ягод, упакованных в другие виды тары, устанавливает изготовитель и указывает в рецептурах, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

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

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

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

[6] 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

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 11.07.2006 Подписано в печать 02.08.2006 Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Печать ризографическая Усл. печ.л. 1,16 Уч.-изд. л. 0,47 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
НПРУП "Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)"
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004
БелГИСС, 220113, г. Минск, ул. Мележа, 3

gost.e-ecolog.ru