ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СТБ 1037-97**

# КОНСЕРВЫ ЗАКУСОЧНЫЕ

**Общие технические условия**

# КАНСЕРВЫ ЗАКУСАЧНЫЯ

**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

**Издание официальное**

БЗ 10-2010

**Госстандарт**
**Минск**

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841:006.354(083.74)(476) МКС 67.080.20

**Ключевые слова:** консервы, овощи свежие, грибы, масло растительное

ОКП 91 6110
ОКП РБ 15.33.14

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Белорусским конструкторским проектно-технологическим институтом по переработке и хранению плодов, овощей и картофеля

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 апреля 1997 г. № 104

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 662-90, РСТ БССР 676-91

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# КОНСЕРВЫ ЗАКУСОЧНЫЕ
# Общие технические условия

# КАНСЕРВЫ ЗАКУСАЧНЫЯ
# Агульныя тэхнічныя ўмовы

Canned food cnack
General specifications

**Дата введения 1998-01-01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из смеси соответствующим образом подготовленных овощей, растительного масла, томатопродуктов, соли, пряностей с добавлением или без добавления крупы, грибов, зелени, пищевых кислот, сахара и других видов сырья, фасованных в банки, герметически укупоренные и стерилизованные, готовые к употреблению.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.4 – 3.2.6.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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 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 perfnngens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

Издание официальное

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 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 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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ТУ 10.244.003-90 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I

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

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

## 3 Общие технические требования

**3.1** Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

### 3.2 Характеристики

**3.2.1** По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

**Таблица 1**

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид | Смесь компонентов, равномерно распределенных по всей массе продукта, в томатном соусе или без него |
| Консистенция | Мягкая, но не разваренная. Допускается консистенция грибов и круп плотная, но не жесткая |
| Вкус и запах | Характерные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха |
| Цвет | Свойственный смеси овощей, приготовленных обычным кулинарным способом, соуса – оранжево-красный. Допускается потемнение поверхностного слоя содержимого банки |

**3.2.2** По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

**Таблица 2**

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|---|---|---|
| Массовая доля жира, % | 6 – 10 | По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183 |
| Массовая доля хлоридов, %, не более:<br>– для консервов с грибами<br>– для остальных консервов | <br>2,3<br>2,0 | По ГОСТ 26186 |
| Массовая доля титруемых кислот, %:<br>– в расчете на молочную кислоту для консервов, в состав которых входят соленые и квашеные овощи или добавляется молочная кислота<br>– в расчете на уксусную кислоту для консервов, в состав которых входит уксусная кислота<br>– в расчете на яблочную кислоту для всех остальных консервов | <br><br>0,4 – 1,5<br><br>0,5 – 0,7<br><br>0,2 – 0,5 | По ГОСТ 25555.0 |
| Минеральные примеси<br>– для консервов, в состав которых входят грибы, %, не более<br>– для всех остальных консервов | <br>0,03<br>Не допускаются | По ГОСТ 25555.3 |
| Примеси растительного происхождения | Не допускаются | По ГОСТ 26323 |
| Построение примеси (кроме минеральных и растительного происхождения) | То же | По 5.4 |

**3.2.3** Конкретные значения органолептических и физико-химических показателей, информация о пищевой и энергетической ценности должны быть установлены для каждого наименования продукции в рецептурах.

**3.2.4** Содержание токсичных элементов и афлатоксина В1 (для консервов, содержащих крупы и зернобобовые продукты) в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63.

**(Измененная редакция, Поправка)**

**3.2.5** Содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные «Республиканскими допустимыми уровнями содержания радионуклидов цезия и стронция в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-96)», утвержденными Минздравом Республики Беларусь 17.06.1996.

**3.2.6** Микробиологические показатели устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР 18.09.73 № 1121-73.

### 3.3 Требования к сырью и материалам

**3.3.1** Для изготовления консервов «Консервы закусочные» применяют следующее сырье и материалы, которые должны соответствовать требованиям ТНПА:

– овощи свежие;
– овощи квашеные;
– овощи соленые;
– овощи быстрозамороженные;
– чеснок свежий, сушеный, соленый или солено-маринованный;
– лук свежий, соленый или солено-маринованный;
– полуфабрикаты овощные для промышленного использования;
– грибы маринованные, отварные или соленые (белые, маслята, подосиновики, подберезовики, опята осенние, лисички, моховики, зеленки, рыжики, подгруздки, волнушки белые (белянки) и волнушки розовые, сыроежки, серушки, рядовки, козляки, шампиньоны, вешенки, грузди черные, гладыши, краснушки, толстушки). Не допускается использование смеси различных видов грибов;
– зелень: свежая, сушеная, быстрозамороженная, консервированная поваренной солью;
– крупа, не ниже 1-го сорта;
– масло подсолнечное рафинированное, не ниже 1-го сорта;
– масло хлопковое рафинированное;

– масло соевое рафинированное дезодорированное;
– масло горчичное;
– масло рафинированное дезодорированное кукурузное;
– продукты томатные концентрированные;
– кислоты пищевые: уксусная лесохимическая, уксусная ледяная, уксусная синтетическая, уксус спиртовой пищевой натуральный, лимонная, молочная;
– сахар-песок;
– соль поваренная пищевая, не ниже 1-го сорта;
– пряности: лист лавровый; перец черный, душистый, красный молотый; плод стручкового перца; кориандр; семя укропа; тмина;
– масла эфирные: чеснока, лаврового листа, перца черного, зелени;
– $CO_2$-экстракты из перца черного, укропа, лаврового листа;
– ароматизаторы пряностей, разрешенные к применению Минздравом Республики Беларусь;
– пищевые добавки, разрешенные к применению Минздравом Республики Беларусь;
– вода питьевая.

**3.3.2** На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина и афлатоксина В1 превышает допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, содержание нитратов – допустимые уровни согласно «Допустимым уровням нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения», утвержденным Минздравом БССР 07.04.89 № 3-14/567, а содержание радионуклидов – допустимые уровни, установленные в «Республиканских допустимых уровнях содержания радионуклидов цезия и стронция в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-96)», утвержденных Минздравом Республики Беларусь 17.06.1996.

**(Измененная редакция, Поправка)**

### 3.4 Упаковка и маркировка

**3.4.1** Упаковка и маркировка – по ГОСТ 13799.

Маркировка продукции, изготовленной в республике, выполняется на белорусском языке, а при поставке продукции за пределы республики – на белорусском языке и языке заказчика или только на языке заказчика, оговоренном в контракте (документе, его заменяющем) на поставку продукции. На продукции или на упаковке, поставляемой за пределы республики, должна быть надпись «Зроблена ў Рэспубліцы Беларусь» или сокращенно «Зроблена ў Беларусі».

На этикетках должны быть дополнительно указаны состав консервов, вид используемых грибов.

**3.4.2** Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1,0 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими по ТУ 10.244.003, ГОСТ 25749, или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1 $дм^3$.

## 4 Правила приемки

**4.1** Правила приемки – по ГОСТ 26313.

**4.2** Каждая партия должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом о качестве.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР 18.09.73 № 1121-73.

**4.3** Контроль за содержанием токсичных элементов, афлатоксина В1, патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим ее безопасность.

Контроль за содержанием радионуклидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

## 5 Методы испытаний

**5.1** Отбор проб – по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.2.2.

**5.2** Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26935 и методикам, утвержденным в установленном порядке, афлатоксина В1 – по методикам, утвержденным Минздравом Республики Беларусь.

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

**5.4** Посторонние примеси определяют визуально.

**5.5** Методы отбора проб для микробиологических анализов проводят по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669.

**5.6** Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

**5.7** Анализ на возбудителей порчи при необходимости подтверждения микробиальной порчи – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

**5.8** 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 Республики Беларусь.

## 6 Транспортирование и хранение

**6.1** Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

**6.2** Срок хранения консервов со дня изготовления:

– в стеклянной таре – 2 года;

– в металлической таре – 1 год.

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 17.12.2010. Подписано в печать 24.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,37 Тираж 25 экз. Заказ 147

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