ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 964-94

КОНСЕРВЫ
КОМПОТЫ ДОМАШНИЕ

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ
КАМПОТЫ ДАМАШНІЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 10-2004



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.8 МКС 67.080.10 (КГС Н54)
Ключевые слова: компот, плоды, ягоды, сахар
ОКП 91 6311
ОКП РБ 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 03-31-89

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2005 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в мае 1996 г. (ИУС РБ № 2-1996), с ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в августе 1999 г. (ИУС РБ № 4-1999), с ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в октябре 2004 г. (ИУС РБ 10-2004)

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ. КОМПОТЫ ДОМАШНИЕ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. КАМПОТЫ ДАМАШНІЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

CANNED FOOD. HOME-MADE STEWED FRUITS
General specifications

Дата введения 1994-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Компоты домашние», изготовляемые из плодов, ягод и винограда или их смеси, залитые сахарным сиропом, фасованные в герметически укупоривающуюся тару и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.2.4, 4.2.5, 4.4.2 (маркировка), 6.1 – 6.4, 6.6 – 6.9.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.4, 4.2.5.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

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 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

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

Издание официальное

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 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 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод 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 и водоснабжение населенных мест. 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

(Измененная редакция, Изм. № 1 – 3)

Раздел 3 (Исключен, Изм. № 3)

4 Общие технические требования

4.1 Консервы «Компоты домашние» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3)

4.2 Характеристики

4.2.1 При изготовлении компотов используют плоды, ягоды и виноград:

– абрикосы, персики – целыми плодами или половинками;

– алыча, слива – целыми плодами;

– виноград – ягодами или частями гроздей;

– груши, яблоки – половинками иди четвертинками, очищенные от семенного гнезда;

– красная смородина – с кистями или без кистей (ягодами);

– вишня, голубика, земляника (клубника), черная смородина, крыжовник, черника, черноплодная рябина – ягодами без плодоножек, чашелистиков и гребней.

4.2.2 По органолептическим показателям консервы «Компоты домашние» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Плоды, ягоды, виноград или части плодов, равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, неразваренные. Допускаются: – неравномерные по величине плоды и ягоды, не более 30 %; – неправильно нарезанные части плодов, не более 10 %; – наличие сетки и сползшей кожицы на плодах сливы и алычи, не более 50 %; – разваренные, частично утратившие форму ягоды, плоды или их части, не более 30 %
Качество сиропа	Прозрачный или слабо опалесцирующий. Допускается: – наличие взвешенных частиц плодовой мякоти, не вызывающих помутнения сиропа
Цвет плодов, ягод	Свойственный цвету плодов, ягод и винограда, из которых изготовлены консервы. Допускаются: – естественная пятнистость, свойственная помологическому сорту плодов и ягод; – вегетативные повреждения и зарубцевавшиеся точечные повреждения на плодах
Вкус и запах	Свойственные плодам, ягодам и винограду, из которых изготовлены консервы, без посторонних привкуса и запаха

4.2.1, 4.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2.3 По физико-химическим показателям компоты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля плодов, ягод и винограда или их смеси от массы нетто консервов, %, не менее	30	ГОСТ 8756.1
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	12	ГОСТ 28562
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,02	ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02	ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	Не допускаются	По 6.5

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

4.2.5 Микробиологические показатели компотов в зависимости от значения pH должны соответствовать требованиям СанПиН 11-63 РБ (пункты 6.6.3.1, 6.6.3.3) и [1].

4.2.3 – 4.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 3)

4.2.6 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в компотах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ (пункт 6.6.3), содержание радионуклидов – действующие республиканские допустимые уровни по [2].

(Введен дополнительно, Изм. № 3)

4.3 Требования к сырью

(Измененная редакция, Изм. № 3)

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

4.3.2 Сырье 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].

4.3.1, 4.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 3)

4.3.3 Применение пищевых добавок – в соответствии с требованиями СанПиН 13-10 РБ.

(Введен дополнительно, Изм. № 3)

4.4 Упаковка и маркировка

4.4.1 Консервы «Компоты домашние» фасуют в:

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

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

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

4.4.2 Упаковка – по СТБ 8019, ГОСТ 13799.

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

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

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

Для компотов, фасованных в металлические банки, на этикетке дополнительно должен быть указан внешний вид плодов, красной смородины и винограда (целые, половинки, четвертинки, ягодами, частями гроздей, с кистями).

4.4.1, 4.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 3)

4.4.3 (Исключен, Изм. № 3)

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26313.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

– номер и дата выдачи документа о качестве;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– 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 и безопасности продукта требованиям настоящего стандарта.

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

Допускается по согласованию с продавцом вместо выдачи документа о качестве ставить на товарно-транспортную накладную штамп с указанием обозначения настоящего стандарта, номера и даты выдачи качественного удостоверения, даты изготовления, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

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

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

5.2, 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 3)

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

5.5 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, устанавливают в соответствии с [1].

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, 5.5 (Введены дополнительно, Изм. № 3)

6 Методы контроля

(Измененная редакция, Изм. № 3)

6.1 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, указанным в 4.2.3.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

6.3 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

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

6.5 Посторонние примеси определяют визуально.

6.6 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.

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

6.8 Анализ на присутствие возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиологической порчи – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

6.6 – 6.8 (Измененная редакция, Изм. № 3)

6.9 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 Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

6.10 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 3)

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7.2 Компоты 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.

Срок годности компотов с даты изготовления – два года.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] 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

[2] ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни 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

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

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

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 3)

Приложение Б (Исключено, Изм. № 3)

Ответственный за выпуск И.А.Воробей

Сдано в набор 22.12.2004. Подписано в печать 04.01.2005. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Ариал. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,39 Уч.- изд. л. 0,42 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