МКС 67.220.10

к СТБ 905-95 Приправы сухие. Общие технические условия [см. Изменение № 3 (ИУ ТНПА № 6-2018)]

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 3.2.2. Таблица 2	показатель «Массовая доля эфирных масел, %». Заменить значение: «В соответствии с утвержденными рецептурами» на «(0,2–0,8)».	–

(ИУ ТНПА № 3-2019)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.220.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 СТБ 905-95

ПРИПРАВЫ СУХИЕ
Общие технические условия

ПРЫПРАВЫ СУХІЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 07.07.2018 № 36

Дата введения 2019-02-01

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на приправы сухие (далее – приправы), предназначенные для реализации и использования при изготовлении пищевой продукции, кулинарных изделий и в готовых блюдах и представляющие собой различные смеси предварительно подготовленных сушеных овощей, зелени, пряностей, соли, сахара, пищевых добавок или без них и других ингредиентов.».

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

заменить ссылки: «СТБ 1053-98» на «СТБ 1053-2015», «СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «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»;

исключить ссылки и их наименования: «ГОСТ 26668-85, ГОСТ 30518-97»;

дополнить ссылками:

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

ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ ISO 2825-2015 Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа

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 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137»;

примечание. Второй абзац. Заменить слова: «замененными (измененными)» на «действующими взамен».

Стандарт дополнить разделом 2а:

«2а Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующий термин с соответствующим определением:

2а.1 приправы сухие: Пищевая продукция, представляющая собой различные смеси предварительно подготовленных сушеных овощей, зелени, пряностей, соли, сахара, пищевых добавок или без них и других ингредиентов.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Приправы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований [1] по рецептурам, технологическим инструкциям, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке.».

Пункт 3.2.2. Таблица 2. Показатель «Крупность помола (процент схода или прохода через сита)». Заменить значение: «В соответствии с утвержденными рецептурами» на «0–100»;

показатель «Массовая доля эфирных масел, %». Заменить значение: «В соответствии с утвержденными рецептурами» на «(0,2–0,8)».

Пункты 3.2.3, 3.2.4, 3.2.7 изложить в новой редакции:

«**3.2.3** Содержание токсичных элементов и микробиологические показатели приправ должны соответствовать требованиям [1] (приложение 1, приложение 2 (пункт 1.5), приложение 3 (пункт 6)), [2], [3] (пункт 6.7).

3.2.4 Конкретные наименования приправ, в том числе придуманные названия (при наличии), характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, перечень и расход сырья, пищевых добавок, срок годности, условия хранения, сведения о пищевой ценности для каждого наименования приправ с указанием ТНПА или документов, позволяющих их идентифицировать, должны быть приведены в рецептуре на конкретное наименование приправ, утвержденной в установленном порядке.

3.2.7 Содержание радионуклидов в приправах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [4].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом 3.2.8:

«**3.2.8** Пищевые добавки вносят в приправы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в [5], [6], [7].».

Подраздел 3.3 изложить в новой редакции:

«**3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам**

3.3.1 Для изготовления приправ используют сырье, пищевые добавки по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции.

Конкретный перечень сырья, пищевых добавок с указанием ТНПА или документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование приправ, утвержденной в установленном порядке.

Сырье, применяемое для изготовления приправ, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2], [3].

Для изготовления приправ применяют следующее основное сырье и пищевые добавки:

– перец черный и белый (целый и молотый) по ГОСТ 29050;
– перец душистый (целый и молотый) по ГОСТ 29045;
– перец красный молотый по ГОСТ 29053;
– корицу (палочку, стружку, кусочки и молотую) по ГОСТ 29049;
– тмин (целый и молотый) по ГОСТ 29056;
– кориандр (целый и молотый) по ГОСТ 29055;
– гвоздику (целую и молотую) по ГОСТ 29047;
– мускатный орех (целый и дробленый) по ГОСТ 29048;
– бадьян (целый и молотый) по ГОСТ 29054;
– имбирь (кусочками, строганый и молотый) по ГОСТ 29046;
– кардамон (целый и молотый) по ГОСТ 29052;
– траву мелиссы лимонной влажностью не более 14 %;
– базилик влажностью не более 14 %;
– иссоп обыкновенный влажностью не более 14 %;
– плоды барбариса влажностью не более 14 %;
– соль поваренную пищевую йодированную ГОСТ 13830;
– сахар белый ГОСТ 33222;
– пищевые добавки: усилитель вкуса и аромата, антислеживающий агент.

Допускается применение аналогичного сырья, пищевых добавок при выполнении требований, установленных в 3.3.1.

3.3.2 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [5], [6], [7].

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1], [4].».

Пункт 3.4.1 изложить в новой редакции:

«**3.4.1** Упаковка – по ГОСТ 28750, [8], [9], [10] и настоящему стандарту. Допускается использование других типов потребительской, транспортной упаковки, упаковочных и укупорочных средств по ТНПА, [8], [9], [10], разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность, сохранность, качество приправ при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

Приправы изготавливают упакованными с одинаковым и различным номинальным количеством до 100 г в потребительскую упаковку и весовыми.

Допускается упаковывание приправ для розничной торговой сети массой нетто свыше 100 г до 1 000 г включительно.

Требования к количеству упакованных приправ, содержащихся в упаковочных единицах, и к партии упакованного товара – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы приправ от номинального количества:

– для упакованных приправ с одинаковым номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление а)];

– для упакованных приправ с различным номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление в)].

Требования к положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества изготовитель устанавливает в технологической документации.».

Пункты 3.5.1, 3.5.2 изложить в новой редакции:

«**3.5.1** Маркировка потребительской упаковки – по [11], СТБ 1100 и настоящему стандарту. Маркировка приправ должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать сохранность в течение всего срока годности приправ. Маркировка приправ, помещенных непосредственно в транспортную упаковку, наносится на транспортную упаковку, и (или) этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещенный в каждую упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке.

Маркировка каждой единицы потребительской упаковки должна содержать следующую информацию:

– наименование приправы;

– состав;

– номинальное количество;

– дату изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

– пищевую ценность (в случае, предусмотренном в [11] (часть 4.9, пункт 7));

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– рекомендации по использованию (способ применения, установленный в технологической документации);

– сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО;

– единый знак обращения на рынке Евразийского экономического союза;

– штриховой идентификационный код;

– обозначение настоящего стандарта.

3.5.2 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

На каждую единицу транспортной упаковки (на этикетку, листок-вкладыш) при помощи штемпеля или иным способом должна быть нанесена следующая информация о продукции:

– наименование приправы;

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

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– масса нетто приправ в транспортной упаковке;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке и номинальное количество приправ в упаковочной единице (для упакованных приправ с одинаковым номинальным количеством);

– масса нетто и масса брутто единицы транспортной упаковки (для упакованных приправ с различным номинальным количеством);

– номер партии, укладчика или смены;

– условия хранения;

– дата изготовления;

– срок годности;

– единый знак обращения на рынке Евразийского экономического союза;

– сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО;

– обозначение настоящего стандарта.».

Подраздел 3.5 дополнить пунктом 3.5.3:

«**3.5.3** Маркировка транспортной упаковки приправ приводится с учетом требований, установленных в [11] и СТБ 1100, и должна дополнительно содержать следующую информацию для весовых приправ:

– состав;

– пищевую ценность (в случае, предусмотренном в [11] (часть 4.9, пункт 7));

– рекомендации по использованию (способ применения, установленный в технологической документации).».

Раздел 4 изложить в новой редакции:

«4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 28875, СТБ 8035 и настоящему стандарту. Приемку сухих приправ производят партиями.

Партией считают определенное количество сухих приправ одного наименования, одной даты изготовления, изготовленных на одном и том же технологическом оборудовании, одновременно представленных для контроля, имеющих один и тот же тип упаковки и способ упаковывания, с учетом следующих дополнений для упакованной продукции: имеющих одинаковое значение номинального количества для упакованных приправ с одинаковым номинальным количеством или различные значения номинального количества для упакованных приправ с различным номинальным количеством.

Планы и процедуры выборочного контроля фасованной продукции с одинаковым номинальном количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованной продукции)» и «среднее содержимое партии фасованной продукции» – в соответствии с СТБ 8035, с приемлемым уровнем качества (AQL), равным 2,5 %.

Для контроля содержимого упаковочной единицы упакованных приправ с различным номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку объемом не менее пяти упаковочных единиц.

4.1.1 Правила приемки партии упакованных приправ продукции с одинаковой номинальной массой по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованной продукции)» и «среднее содержимое партии» – по СТБ 8035.

4.1.2 Партия упакованных приправ с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса упакованных приправ)» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно СТБ 8019 [пункт 5.2, перечисление в]).

4.2 Сухие приправы при приемке должны быть проверены изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлены удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности). Форму удостоверения качества и безопасности разрабатывает и утверждает изготовитель.

Удостоверение качества и безопасности должно содержать следующие реквизиты:

– номер и дату его выдачи;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– наименование приправ;

– дату изготовления и срок годности;

– объем партии;

– количество упаковочных единиц и номинальное количество упаковочной единицы (для упакованных приправ с одинаковым номинальным количеством), количество единиц транспортной упаковки;

– количество (массу) приправ в транспортной упаковке (для упакованных сухих приправ с различным номинальным количеством и весовых);

– тип упаковки;

– условия хранения;

– подтверждение о соответствии приправ требованиям настоящего стандарта;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию приправ (например, номер или обозначение партии, смены);

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (для весовых приправ).

Удостоверение качества и безопасности может быть дополнено иной информацией, не противоречащей требованиям законодательства Республики Беларусь и Евразийского экономического союза.

Удостоверение качества и безопасности должно быть подписано ответственным лицом (с указанием должности, фамилии).

Допускается оформление удостоверения качества и безопасности на несколько наименований и (или) партий приправ, изготовленных в течение смены.

4.3 Приобретателю приправ предоставляют заверенную изготовителем копию удостоверения качества и безопасности, а объем поставки указывают в товаросопроводительной документации.

При одновременной поставке приобретателю более одного наименования приправ (или более одной партии приправ одного наименования) изготовителю допускается оформлять один документ, удостоверяющий качество и безопасность всех наименований (или партий) поставляемых приправ и обеспечивающий прослеживаемость приправ.

Форму, содержание и наименование документа, удостоверяющего качество и безопасность приправ, разрабатывает и утверждает изготовитель.

4.4 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (массы упакованных приправ), отклонения содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии (для упакованных приправ с одинаковым номинальным количеством), состояния упаковки и качества и соответствия ее маркировки осуществляют в каждой партии приправ.

4.5 Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов приправ контролируют в каждой партии, массовую долю влаги – периодически, но не реже одного раза в месяц.

4.6 Массовую долю эфирных масел, крупность помола, массовую долю металлических примесей, массовую долю минеральных примесей, пищевых добавок контролируют периодически, но не реже одного раза в полугодие, а также при разногласиях в оценке качества.

4.7 Микробиологические показатели приправ (кроме патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл) изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в 3 мес, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

4.8 Контроль содержания токсичных элементов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, в приправах проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции и гарантирующим безопасность продукции.

4.9 Контроль содержания радионуклидов осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

«**5.1** Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 28875, отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ ISO 2825, ГОСТ 26929, отбор, подготовка проб и культивирование микроорганизмов для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31904.».

Пункты 5.4–5.7 изложить в новой редакции:

«**5.4** Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

5.5 Содержание радионуклидов определяют по ГОСТ 32161, методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке и включенным в [12].

5.6 Контроль микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

5.7 Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованных приправ), соблюдения требований к пределам допускаемых отрицательных отклонений упаковочной единицы от номинального количества и среднего содержимого партии упакованных приправ с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 8035.

Массу нетто фасованных с различным номинальным количеством приправ определяют по разности между массой брутто и массой упаковки.

Массу нетто приправ в транспортной упаковке определяют по разности между массой брутто и массой транспортной упаковки.

Определение массы брутто и массы транспортной упаковки и массы нетто фасованных с различным номинальным количеством приправ осуществляют на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.».

Раздел 5 дополнить пунктами 5.8–5.12:

«**5.8** Определение органолептических показателей проводят по ГОСТ 28875 (пункт 3.3) путем контроля объединенной пробы.

5.9 Контроль состояния упаковки, качества и соответствия ее маркировки проводят визуально.

5.10 Допускается осуществлять отбор проб при проведении контроля показателей по другим документам, внесенным в [8].

5.11 Средства измерений и испытаний, используемые при выполнении измерений (испытаний), должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.

5.12 Количество вносимых пищевых добавок определяют на стадии производства сухих приправ весовым методом при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035 (пункты 5.3, 5.4).».

Пункты 6.1 и 6.2 изложить в новой редакции:

«**6.1** Транспортирование и хранение приправ – по ГОСТ 24508 и [1]. Приправы транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с требованиями, правилами перевозки пищевой продукции, действующими на соответствующем виде транспорта.

6.2 Рекомендуемые сроки годности приправ с даты изготовления при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % – 24 месяца.».

Пункт 6.3. Заменить слово: «хранения» на «годности и условий хранения».

Раздел 7 изложить в новой редакции:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие приправ требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований к транспортированию и хранению.».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции
Принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[3] 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

[4] 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

[5] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[8] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
Принят Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769

[9] 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

[10] 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

[11] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки
Принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881

[12] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн. : БелГИМ».

(ИУ ТНПА № 6-2018)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 905-95

ПРИПРАВЫ СУХИЕ

Общие технические условия

ПРЫПРАВЫ СУХІЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 3-2007

Госстандарт
Минск

УДК 664.87:006.354 МКС 67.220.10 Н55
Ключевые слова: приправы сухие, показатели, сырье, требования
ОКП 91 6243

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным объединением «Хартэх»
ВНЕСЕН концерном «Белпищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1995 г. № 13

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 282-78, РСТ БССР 905-90

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2000 г. (ИУС РБ № 6 2000), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в марте 2007 г. (ИУ ТНПА № 3 2007)

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

ПРИПРАВЫ СУХИЕ
Общие технические условия

ПРЫПРАВЫ СУХІЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

DRV SPIGES
General specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сухие приправы, представляющие собой различные смеси предварительно подготовленных сушеных овощей, зелени, пряностей, соли, сахара, пищевых добавок или без них и других ингредиентов и предназначенные для применения в качестве приправы к готовым блюдам, для изготовления пищевых продуктов или кулинарных изделий.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

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 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

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 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 28750-90 Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 28875-90 Пряности. Приемка и методы анализа

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

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

Издание официальное

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3 Общие технические требования

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

Требования к количеству сухих приправ в упаковочных единицах, к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям сухие приправы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Сыпучая смесь различных по виду компонентов разных оттенков
Вкус и запах	Приятный, свойственный применяемым компонентам, без посторонних привкуса и запаха

3.2.2 По физико-химическим показателям сухие приправы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
1 Массовая доля влаги, %, не более	14,0	По ГОСТ 28875
2 Крупность помола (процент схода или прохода через сита)	В соответствии с утвержденными рецептурами	По 5.3
3 Массовая доля эфирных масел, %	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 28875
4 Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,4	По ГОСТ 28875
5 Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1×10^{-3}	По ГОСТ 28875
6 Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 28875

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.3 Содержание токсичных элементов и микробиологические показатели в сухих приправах не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1] (пункты 6.6.8, 6.6.8.2).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.4 Конкретные наименования сухих приправ, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, конкретные номера сит для определения крупности помола, срок хранения, перечень сырья и пищевых добавок со ссылками на ТНПА для конкретного наименования сухих приправ должны быть указаны в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.5, 3.2.6 (Исключены, Изм. № 1)

3.2.7 Содержание радионуклидов в сухих приправах не должно превышать республиканских допустимых уровней, установленных в [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления сухих приправ, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздравом) и соответствовать требованиям, установленным в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3.2 Пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению Минздравом.

Применение пищевых добавок – в соответствии с требованиями, установленными в [3].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканских допустимых уровней, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4 Упаковка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 28750. Допускается упаковывание приправ для розничной торговой сети в другие виды и типы потребительской тары, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, массой нетто свыше 100 г до 1000 г включительно.

Допускается использование других видов и типов транспортной тары и упаковочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом и обеспечивающих безопасность, сохранность, качество сухих приправ при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества (массы нетто) сухих приправ – согласно СТБ 8019 (приложение А, таблица А.1).

Отклонения массы нетто от номинального количества в сторону увеличения не ограничиваются.

3.4.3 Среднее содержимое партии фасованных сухих приправ должно быть не менее номинального количества, указанного на потребительской упаковке.

Подраздел 3.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100, СТБ 8019.

3.5.2 Маркировка транспортной тары – с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги» – по ГОСТ 14192.

На каждой единице транспортной тары (на этикетке, ярлыке, при помощи штемпеля или иным способом) должна быть нанесена следующая информация о продукции:

– наименование продукта;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну изготовителя);
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– количество упаковочных единиц;
– масса нетто упаковочной единицы;
– номер укладчика или смены;
– условия хранения;
– дата изготовления;
– срок хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия.

Подраздел 3.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 28875 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2 Каждая партия сухих приправ должна сопровождаться удостоверением о качестве, в котором должны быть указаны:

– номер и дата выдачи удостоверения;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– количество упаковочных единиц и единиц транспортной тары;
– масса нетто упаковочной единицы;
– дата изготовления;
– срок хранения, условия хранения;
– подтверждение о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия;
– обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение о качестве должно быть подписано ответственным лицом и заверено печатью.

Примечание – Данные реквизиты при необходимости могут быть дополнены изготовителем и оформлены соответствующим распорядительным документом.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.3 Органолептические показатели, состояние упаковки и качество маркировки, массу нетто, среднее содержимое партии фасованных сухих приправ, контролируют в каждой партии.

4.4 Массовую долю влаги, крупность помола контролируют периодически, но не реже одного раза в месяц.

4.3, 4.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.5 Массовую долю металлических примесей, посторонние примеси, зараженность вредителями хлебных запасов, контролируют в каждой партии.

4.6 Массовую долю эфирных масел, массовую долю минеральных примесей контролируют периодически, но не реже одного раза в полугодие, а также при разногласиях в оценке качества.

4.7 Микробиологические показатели сухих приправ (кроме патогенных, условно-патогенных микроорганизмов) изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в квартал, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

4.8 Контроль содержания токсичных элементов, патогенных, условно-патогенных микроорганизмов в сухих приправах проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

4.9 Контроль уровня радиоактивного загрязнения осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.5 – 4.9 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 28875, отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929, отбор, подготовка проб и культивирование микроорганизмов для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 28875 и в соответствии с таблицей 2.

Массу нетто определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104. Рекомендуемая цена поверочного деления *e* равная дискретности весов, а также значения наименьшего предела взвешивания НмПВ весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 3.

Таблица 3

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления *e* (дискретность весов), г, не более	Наименьший предел взвешивания НмПВ
Менее 10	0,1	20 *e*
От 10 до 50, не включая 50	0,2	
От 50 до 150, не включая 150	0,5	
От 150 до 500, не включая 500	1,0	
От 500 до 2500, не включая 2500	2,0	
От 2500 и более	5,0	

Для каждой упаковочной единицы определяют отклонения в граммах от массы нетто, указанной в маркировке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3 Крупность помола сухих приправ определяют по ГОСТ 28875, при этом просеивание производят на ситах, указанных в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.4 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.6 Контроль микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

5.7 Контроль среднего содержимого партии фасованных сухих приправ осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.6, 5.7 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование – по ГОСТ 24508.

6.2 Сухие приправы хранят при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % – 24 мес.

6.3 Сроки хранения на конкретные наименования сухих приправ устанавливаются изготовителем в зависимости от применяемого сырья, упаковочных материалов в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Раздел 6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности сухих приправ требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

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

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 25.05.2007. Подписано в печать 18.06.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,05 Уч.- изд. л. 0,38 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru