ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 819-93

СМЕСИ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Технические условия

СУМЕСІ З СУХАФРУКТАЎ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 9-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.854.8(083.74)(476) МКС 67.080.10

Ключевые слова: сухофрукты, компонент, смесь

ОКП 91 6445
ОКП РБ 15.33.25

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Белкоопсоюзом
ВНЕСЕН Белкоопсоюзом

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1993 г. № 9

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 819-83

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1998 г. (ИУС РБ № 4-1998), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в январе 2003 г. (ИУС РБ № 1-2003) и Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СМЕСИ ИЗ СУХОФРУКТОВ
Технические условия

СУМЕСІ З СУХАФРУКТАЎ
Тэхнічныя ўмовы

Dried fruits mixes
Specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на смесь сушеных фруктов (сухофруктов), применяемых непосредственно в качестве продукта питания или для их приготовления.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.2 (показатель «Массовая доля влаги»), 3.2.5, 3.2.6, 3.4.1, разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.5, 3.2.6.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

СТБ 739-93 Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

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

ГОСТ 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 3322-69 Плоды черники. Технические условия

ГОСТ 6714-74 Плоды рябины обыкновенной

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия

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 12003-76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502-90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 30090-93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99).

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

Издание официальное

3 Технические требования

3.1 Смеси из сухофруктов должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от состава и массовой доли изготавливают смеси из сухофруктов, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Номер смеси	Наименование сухофруктов	Массовая доля сухофруктов, %
1	Яблоки	35
	Груша	20
	Урюк	20
	Слива	10
	Алыча	15
2	Яблоки	40
	Груша	20
	Алыча	15
	Урюк	15
	Виноград	5
	Груша-дичка	5
3	Яблоки	40
	Урюк	20
	Груша	25
	Алыча	10
	Кизил	5
4	Яблоки	45
	Груша-дичка	5
	Слива	15
	Алыча	20
	Урюк	15
5	Яблоки	45
	Груша	20
	Урюк	25
	Виноград или вишня	5
	Алыча	5
6	Яблоки	35
	Груша	20
	Урюк	25
	Алыча	15
	Виноград	5

Продолжение таблицы 1

Номер смеси	Наименование сухофруктов	Массовая доля сухофруктов, %
7	Яблоки	25
	Груша	25
	Урюк	20
	Груша-дичка	5
	Алыча	20
	Виноград	5
8	Яблоки	25
	Груша	25
	Виноград	10
	Урюк	15
	Мушмула	20
	Груша-дичка	5
9	Яблоки	30
	Груша	20
	Урюк	20
	Алыча	15
	Груша-дичка	5
	Виноград	10
10	Яблоки	25
	Груша	20
	Груша-дичка	10
	Урюк	20
	Алыча	15
	Виноград	10
11	Яблоки	35
	Груша	20
	Урюк	25
	Алыча	20
12	Яблоки	40
	Груша	30
	Груша-дичка	10
	Виноград	20
13	Яблоки	45
	Груша	25
	Груша-дичка	10
	Слива	20

Окончание таблицы 1

Номер смеси	Наименование сухофруктов	Массовая доля сухофруктов, %
14	Яблоки	50
	Груша	30
	Груша-дичка	20
15	Яблоки	40
	Груша	30
	Груша-дичка	10
	Черника	20
16	Яблоки	45
	Груша	25
	Черника	10
	Рябина черноплодная	20
17	Яблоки	40
	Груша	30
	Груша-дичка	15
	Рябина обыкновенная	15

Примечания

1 Допускается взаимозаменяемость в любом процентном соотношении:

– алычи, сливы, кизила, винограда, урюка, груши-дички, мушмулы, вишни; при этом состав смеси должен содержать не менее 4 компонентов;

– черники, рябины обыкновенной, рябины черноплодной.

Состав и пищевая ценность данных смесей из сухофруктов должна быть приведена в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

2 Допускаемые отклонения массовой доли сухофруктов не должны превышать ±4 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям смеси из сухофруктов должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Смесь сушеных фруктов сыпучая, без комкований. В одной упаковочной единице фрукты: семечковые – нарезанные или целые, очищенные или неочищенные, с семенной или без семенной камеры; косточковые – половинки или целые с косточкой или без
Консистенция	Соответствующая сушеным фруктам, входящим в смесь. Сушеные семечковые фрукты должны быть эластичными, не ломкими
Вкус и запах	Свойственный сушеным фруктам, входящим в смесь. Допускается в обработанных фруктах легкий запах сернистого ангидрида
Цвет	Свойственный сушеным фруктам, входящим в смесь

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля влаги, %, не более	22,0
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,1
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,5
Массовая доля дефектных плодов, включая плоды с механическими повреждениями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, %, не более	15,0
из них:	
плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, болезнями, вредителями хлебных запасов, подгорелые, недоразвитые, вздутые, с частично оголенной косточкой	12,0
из них:	
плоды, поврежденные вредителями хлебных запасов	0,5
плоды с частично оголенной косточкой	2,0
плоды недоразвитые	2,0
плоды вздутые	0,5
Примечание – Массовую долю сернистого ангидрида определяют в смеси сухофруктов, в состав которой входят сушеные фрукты, обработанные сернистым ангидридом.	

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.3 В смеси из сухофруктов не допускаются:
– минеральные примеси, ощущаемые органолептически;
– металлопримеси и другие посторонние примеси;
– загнившие, горелые плоды, отходы;
– насекомые-вредители, их личинки и куколки;
– в сушеных ягодах черноплодной рябины признаки спиртового брожения, ягоды, поврежденные вредителями хлебных запасов.

Примечание – Отходы – плоды раздавленные, с налипшей гнилью, с вдавленной грязью, полностью потерявшие вид и съедобность.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1) (Исключен, Изм. № 2)

3.2.5 Содержание радионуклидов в смесях из сухофруктов не должно превышать допустимые уровни, установленные ГН 10 117.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.6 По микробиологическим показателям смеси из сухофруктов должны соответствовать требованиям Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

(Введен дополнительно, Изм. № 2, Поправка)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления смеси сушеных фруктов применяется следующее сырье:
– яблоки сушеные по ГОСТ 28502;
– груши сушеные по ГОСТ 28502;

– вишня сушеная по ГОСТ 28501;
– абрикосы необработанные (урюк) по ГОСТ 28501;
– алыча сушеная по ГОСТ 28501;
– виноград сушеный без заводской обработки по ГОСТ 6882;
– слива сушеная по ГОСТ 28501;
– кизил сушеный по ГОСТ 28501;
– мушмула сушеная по ГОСТ 28502;
– рябина черноплодная сушеная по СТБ 739;
– черника сушеная по ГОСТ 3322;
– рябина обыкновенная сушеная по ГОСТ 6714.

Допускается использование аналогичного сырья, соответствующего требованиям других НД и (или) разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям, установленным Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», по содержанию радионуклидов не превышает действующих республиканских допустимых уровней.

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

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 12003.

Маркировка – по СТБ 1100, ГОСТ 12003, с указанием на каждой единице потребительской тары следующей информации:

– наименование продукта;
– наименование и местонахождение изготовителя сушеных фруктов, входящих в смесь;
– наименование и местонахождение (юридического адреса, включая страну) упаковщика:
– товарный знака изготовителя и (или) упаковщика (при наличии);
– масса нетто;
– состав продукта;
– пищевая ценность (приложение А);
– дата составления смеси (упаковывания);
– срок хранения (надпись: «Срок хранения до ... (дата)», «Срок хранения в течение ... (дней, месяцев)»);
– условия хранения;
– рекомендации по использованию (надпись «Перед употреблением вымыть»);
– обозначение настоящего стандарта без года утверждения;
– информация о сертификации (при наличии).

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.4.2 Допускается по согласованию с продавцом упаковывание смеси из сухофруктов массой нетто до 35 кг в тканевые продуктовые мешки по ГОСТ 30090 и мешки бумажные марки ПМ по ГОСТ 2226, а также другую тару из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта при транспортировании и хранении.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.3 (Исключен, Изм. № 1)

4 Правила приемки

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 1750, СТБ 1053 и настоящему стандарту.

Приемку смесей из сухофруктов производят партиями. Под партией понимают совокупность единиц продукции одного номера смеси, в одинаковой упаковке, одной даты упаковывания, оформленных одним удостоверением о качестве с указанием:

– номера и даты выдачи удостоверения о качестве;
– наименования продукта;

– наименования и местонахождения изготовителя сушеных фруктов, входящих в смесь;
– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) упаковщика;
– вида потребительской тары;
– количества упаковочных единиц транспортной тары;
– массы нетто:
– даты составления смеси (упаковывания);
– срока хранения (надпись: «Срок хранения до... (дата)», «Срок хранения в течение ... (дней, месяцев)»);
– условий хранения;
– соответствия контролируемых показателей требованиям настоящего стандарта;
– обозначения настоящего стандарта без года утверждения;
– информации о сертификации (при наличии).

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

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

4.1, 4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.3 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1053, ГОСТ 1750, методы испытаний – по ГОСТ 1750.

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

5.1, 5.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.3 Посторонние примеси определяют визуально при определении массовой доли примесей растительного происхождения.

5.4 Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

5.5 Методы определения микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

5.3 – 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 12003.

6.2 Сроки хранения смесей из сухофруктов устанавливают в удостоверении о качестве по наименьшему остаточному сроку хранения сушеных фруктов, входящих в смесь.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность смесей из сухофруктов в пересчете на 100 г съедобной части продукта

Таблица А.1

Номер смеси	Белок, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Смесь № 1	2,6	50,0	208,5
Смесь № 2	2,5	49,6	206,1
Смесь № 3	2,7	48,7	205,6
Смесь № 4	2,5	50,0	208,7
Смесь № 5 с виноградом с вишней	 1,9 2,0	 50,2 49,2	 209,3 206,6
Смесь № 6	1,8	50,1	208,8
Смесь № 7	2,6	49,9	207,3
Смесь № 8	2,5	50,6	201,3
Смесь № 9	2,6	50,8	210,6
Смесь №10	2,6	50,8	210,7
Смесь №11	1,8	49,1	205,4
Смесь №12	2,1	52,0	212,4
Смесь № 13	2,2	50,4	208,3
Смесь №14	2,2	48,5	200,0
Смесь № 15	4,4	59,2	254,8
Смесь №16	2,8	54,5	232,6
Смесь №17	1,9	48,2	204,0

Приложение А (Введено дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 17.12.2010. Подписано в печать 13.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,27 Уч.- изд. л. 0,35 Тираж 50 экз. Заказ 73

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