ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 818-93

КАПУСТА «ПРОВАНСАЛЬ»
Технические условия

КАПУСТА «ПРАВАНСАЛЬ»
Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2009



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.843.974.2(083.74)(476) МКС 67.080.20 КП 03

Ключевые слова: капуста квашеная, масло, сахар
ОКП 91 6712

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром стандартизации плодоовощной перерабатывающей промышленности (НИЦ «Стандартплодоовощ»)
ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

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

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 818-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2009 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1998 г. (ИУС РБ № 4-1998), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в октябре 2003 г. (ИУС РБ № 5-2003), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в феврале 2009 г. (ИУ ТНПА № 2-2009)

© Госстандарт, 2009

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

КАПУСТА «ПРОВАНСАЛЬ»
Технические условия

КАПУСТА «ПРАВАНСАЛЬ»
Тэхнічныя ўмовы

Cabbage «Provansal»
Specifications

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на капусту «Провансаль», изготавливаемую из цельнокочанной или шинкованной квашеной белокочанной капусты с добавлением растительного масла, горчичного порошка, сахара, свежей клюквы, маринованных слив, винограда или крыжовника, моченых яблок и предназначенную для реализации в розничной торговой сети и в сети объектов общественного питания.

Обязательные требования к качеству продукта изложены в 3.4 – 3.8, 5.1 (маркировка), разделе 7.

Обязательные требования к капусте «Провансаль», направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.4, 3.7, 3.8.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1760-2007 Уксусы для пищевых целей. Общие технические условия

СТБ 1924-2008 Кислота уксусная для пищевых целей. Технические требования

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

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 3858-73 Капуста квашеная. Технические условия

ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7694-71 Консервы. Маринады плодовые и ягодные. 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 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 8807-94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей

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

ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

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 25896-94 Виноград свежий столовый. Технические условия

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

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

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 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 27853-88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

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

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

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

СанПиН 10-124 РБ 99 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

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.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1 – 3)

3 Технические требования

3.1 Капуста «Провансаль» должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

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

3.2 Капусту «Провансаль» изготавливают в следующем ассортименте:

– капуста «Провансаль» из цельнокочанной или шинкованной квашеной капусты без маринадной заливки;

– капуста «Провансаль» из цельнокочанной или шинкованной квашеной капусты с маринадной заливкой.

3.1, 3.2 (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3 Для изготовления капусты «Провансаль» должно применяться следующее сырье:

– капуста квашеная не ниже 1-го сорта по ГОСТ 3858, цельнокочанная, шинкованная;
– клюква свежая по ГОСТ 19215;
– клюква крупноплодная свежая по СТБ 901;
– маринады плодовые и ягодные по ГОСТ 7694;
– уксусы для пищевых целей по СТБ 1760;
– кислота уксусная для пищевых целей по СТБ 1924;
– кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
– сахар-песок по ГОСТ 21;
– масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
– масло салатное хлопковое по ТНПА;
– масло горчичное по ГОСТ 8807;
– масло хлопковое по ГОСТ 1128, рафинированное, не ниже 1-го сорта;
– масло кукурузное по ГОСТ 8808;
– порошок горчичный по ТНПА;
– тмин по ГОСТ 29056;
– яблоки моченые по ТНПА;
– виноград по ГОСТ 25896;
– слива по ГОСТ 21920;
– крыжовник по ГОСТ 6830;
– корица по ГОСТ 29049;
– гвоздика по ГОСТ 29047;
– перец душистый по ГОСТ 29045.

Допускается использование аналогичного сырья по другим ТНПА или зарубежного производства по действующему удостоверению о государственной гигиенической регистрации Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 1 – 3)

3.4 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует СанПиН 11-63 РБ, по содержанию нитратов и радионуклидов – действующим республиканским допустимым уровням [1], [2].

3.5 По органолептическим показателям капуста «Провансаль» должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для капусты «Провансаль»	
	без маринадной заливки	с маринадной заливкой
Внешний вид	Цельнокочанная капуста или равномерно нарезанные кусочки капусты в виде полосок шириной не более 5 мм или пластинок размером не более 25 × 25 мм без грубых частиц кочерыги	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для капусты «Провансаль»	
	без маринадной заливки	с маринадной заливкой
Консистенция	Капуста сочная, упругая, хрустящая	
		Свежие маринованные плоды и ягоды, сохранившие свою форму. Допускаются маринованные плоды с треснувшей, но несползшей кожицей – не более 25 %. Допускается размягченная консистенция маринованных плодов и ягод – не более 15 %
Вкус и запах	Кисловато-солоноватый, приятный, без горечи, с ароматом приправ и пряностей	
		Используемые плоды и ягоды имеют вкус, свойственный маринованным плодам и ягодам
Цвет	Светло-соломенный с желтоватым оттенком	
		Могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных маринованных плодов и ягод

3.4, 3.5 (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.6 По физико-химическим показателям капуста «Провансаль» должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для капусты «Провансаль»		Метод испытания
	без маринадной заливки	с маринадной заливкой	
Массовая доля жира, %, не менее	4,5	4,5	По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 1,6	0,8 – 1,3	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту),%	0,6 – 1,2	0,9 – 1,4	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля жидкой части, %, не более		4,5	По ГОСТ 12231
Минеральные примеси	Не допускаются		По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же		По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	–«–		По 7.3

3.7 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина в капусте «Провансаль» не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ (6.6.7), содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни [3].

3.8 Микробиологические показатели устанавливают в соответствии с СанПиН 11-63 РБ (6.6.7.1).

3.7, 3.8 (Измененная редакция, Изм. № 2)

4 Упаковка

4.1 Капусту «Провансаль» фасуют в:

– бочки деревянные по ГОСТ 8777 вместимостью до 50 $дм^3$ с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами;

– бочки из полимерных материалов по ТНПА вместимостью до 50 $дм^3$, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами;

– банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 вместимостью до 10 000 $см^3$, укупориваемые полимерными крышками по ТНПА, для фасования нарезанной капусты.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и/или разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, при транспортировании, хранении и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто капусты «Провансаль» должны соответствовать требованиям СТБ 8019 (5.2, таблица А.1 приложения А).

Отклонения массы нетто в сторону увеличения не ограничиваются.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5 Маркировка

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.2 (Исключен, Изм. № 2)

5.3 Характеристики органолептических показателей, нормы физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности капусты «Провансаль» должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

6 Правила приемки

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 27853.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.2 Каждая партия продукции должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом о качестве, в котором должны быть указаны:

– номер документа и дата его выдачи;

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

– наименование продукции;

– вид тары, масса нетто, масса брутто;

– количество единиц потребительской тары;

– количество единиц транспортной тары;

– срок годности и условия хранения;

– дата изготовления (время, число, месяц, год);

– обозначение настоящего стандарта;

– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

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

Допускается по согласованию с получателем вместо выдачи документа о качестве ставить на товаротранспортную накладную штамп с указанием номера документа, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

6.2, 6.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли жира, массовой доли титруемых кислот, массовой доли жидкой части, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто продукта, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль содержания минеральных примесей, массовой доли хлоридов проводят не реже одного раза в месяц.

6.5 Контроль патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

6.4, 6.5 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

7 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

7.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 12231 и ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 12231 и стандартам, указанным в 3.6.

Отбор проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036 и СТБ 1053.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.2 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7.3 Посторонние примеси определяют визуально.

7.4 Отбор проб, подготовка их для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30519 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

7.3, 7.4 (Измененная редакция, Изм. № 2)

7.5 (Исключен, Изм. № 2)

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

8.2 Хранят капусту «Провансаль» при температуре от 4 °С до 8 °С при относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок годности – 72 ч с даты изготовления.

Хранение капусты «Провансаль» на складах железнодорожных станций не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

Приложение А
(информационное)

Библиография

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

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

[3] 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 26.04.1999 № 16

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 2)

Приложение Б (Исключено, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 20.04.2009. Подписано в печать 05.06.2009. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,44 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0133084 от 30.04.2009.
ул. Мележа, 3, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru