МКС 67.080.01

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 787-2003

КОНСЕРВЫ «ГРИБЫ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ»
Технические условия

КАНСЕРВЫ «ГРЫБЫ Ў АЛЕІ»
Тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 27.02.2009 № 11

Дата введения 2009-06-01

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 61-75, ГОСТ 6968-76;
дополнить ссылками:
«СТБ 1760-2007 Уксусы для пищевых целей. Общие технические условия
СТБ 1924-2008 Кислота уксусная для пищевых целей. Технические требования».
Пункт 3.2.3. Шестой, четырнадцатый и пятнадцатый абзацы исключить;
седьмой и восьмой абзацы изложить в новой редакции:
«– уксусы для пищевых целей по СТБ 1760;
кислота уксусная для пищевых целей по СТБ 1924».

(ИУ ТНПА № 2 2009)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 787-2003

КОНСЕРВЫ «ГРИБЫ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ»

Технические условия

КАНСЕРВЫ «ГРЫБЫ Ў АЛЕІ»

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 6-2003

Госстандарт
Минск

УДК 664.848.3(083.74) МКС 67.080.01 (КГС Н53)

Ключевые слова: грибы в растительном масле, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение

ОКП 91 6153
ОКП **РБ** 15.3315.008

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН РУП «БелНИИ пищевых продуктов»
ВНЕСЕН Управлением стандартизации Госстандарта Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 2003 г. № 52

3 **ВЗАМЕН** РСТ Беларуси 787-91

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ «ГРИБЫ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ»
Технические условия

КАНСЕРВЫ «ГРЫБЫ Ў АЛЕІ»
Тэхнічныя ўмовы

CANNED GOODS. OILED MUSHROOMS
Specifications

Дата введения 2004-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Грибы в растительном масле», приготовленные из маринованных, отварных и соленых грибов (целых и нарезанных) с добавлением лука, растительного масла и специй, фасованные в стеклянные и металлические банки, залитые маринадной заливкой, герметически укупоренные и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.4, 3.2.6 – 3.2.8, 3.3.1, разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.7, 3.2.8.

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

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

СТБ 8020-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к проведению контроля количества товара

ГОСТ 61-75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 490-79 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968-76 Кислота уксусная лесохимическая. 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 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

Издание официальное

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 молочно-кислых 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 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. 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 25749-83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. 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 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

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 мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

3 Технические требования

3.1 Консервы «Грибы в растительном масле» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил.

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

3.2 **Характеристики**

3.2.1 Консервы «Грибы в растительном масле» вырабатывают в следующем ассортименте:

- белые;
- подберезовики;
- подосиновики;
- моховики;
- маслята (очищенные и неочищенные);
- грузди;
- лисички обыкновенные;
- шампиньоны;
- рядовки серые;
- опята осенние;
- козляки;
- зеленки;
- вешенки обыкновенные;
- толстушки;
- волнушки;
- сыроежки;
- серушки;
- польские.

3.2.2 Консервы «Грибы в растительном масле» изготавливают без подразделения на сорта.

3.2.3 Для изготовления консервов «Грибы в растительном масле» должно применяться следующее сырье:

- грибы маринованные, отварные и соленые по НД;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, затаренная, не ниже первого сорта, йодированная;
- кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968;
- кислота уксусная ледяная по ГОСТ 61;
- кислота уксусная синтетическая пищевая (эссенция), уксус спиртовой по НД;
- перец черный горький по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- вода питьевая по СТБ 1188, СанПиН 10-124 РБ;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- уксус винный натуральный по НД;
- уксус яблочный натуральный по НД;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128 рафинированное, не ниже 1 сорта;
- масло салатное хлопковое;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808.

3.2.4 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям, установленным в СанПиН 11-63 РБ, СанПиН 10-124 РБ, СанПиН 13-10 РБ, по содержанию радионуклидов и нитратов не превышает действующих республиканских допустимых уровней [1], [2].

3.2.5 По органолептическим показателям консервы «Грибы в растительном масле» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Грибы целые или резаные одного вида, без механических повреждений и следов червоточин. В резаном виде – кусочки произвольной формы. Допускаются, %, не более (по массе): – грибы со следами червоточин – 2; – крошка (в целых грибах) – 2
Размер целых грибов, см, не более: диаметр шляпки длина ножки	 4 3
Вкус и запах	Свойственные грибам и продуктам, входящим в состав консервов. Посторонние привкус и запах не допускаются
Консистенция	Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых – хрупкая; лука – мягкая

3.2.6 По физико-химическим показателям консервы «Грибы в растительном масле» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля грибов от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	70	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля жира, %, не менее	9,5	По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
Массовая доля хлоридов, %: для груздей для грибов всех других наименований	 2,0 – 3,0 1,8 – 2,2	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на используемую кислоту), % pH, не выше	0,5 – 0,8 4,2	По ГОСТ 25555.0 По ГОСТ 26188
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,2	По ГОСТ 26323
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси	Не допускаются	По 5.2
Примечания 1 Массовую долю хлоридов, титруемых кислот, pH в заливке определяют не ранее чем через 15 дн после изготовления консервов. 2 Ранее указанного срока анализ проводят в объединенной пробе (грибы в заливке, предварительно измельченные).		

3.2.7 Содержание токсичных элементов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в СанПиН 11-63 РБ, содержание радионуклидов – по [3].

3.2.8 Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с [4] и СанПиН 11-63 РБ.

3.3 **Упаковка и маркировка**

3.3.1 Упаковка – по ГОСТ 13799, СТБ 8019, маркировка – по ГОСТ 13799, СТБ 1100 и СТБ 8019.

3.3.2 Консервы «Грибы в растительном масле» изготавливают фасованными в банки стеклянные по ГОСТ 5717 или банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1,0 $дм^3$. Стеклянные банки укупоривают крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749 и другим НД.

Допускается использование других видов потребительской и транспортной тары по НД, разрешенной Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающей качество, безопасность и сохранность продукции при транспортировании и хранении.

3.3.3 Пищевая ценность приведена в приложении А.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313, СТБ 8020.

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

– номер и дата выдачи документа о качестве;
– наименование изготовителя и его местонахождение (юридический адрес, включая страну);
– наименование продукта;
– вид потребительской тары;
– масса нетто единицы потребительской тары;
– количество единиц потребительской тары;
– дата изготовления (смена, день, месяц, год);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукта требованиям настоящего стандарта;
– информация о сертификации.

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

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

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, минеральных примесей и патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим ее безопасность.

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

4.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме показателя «Массовая доля минеральных примесей»), качества упаковки, маркировки и массы нетто осуществляют в каждой партии консервов.

4.6 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [4].

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

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1053, СТБ 8020, ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.2.6.

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

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

5.2 Посторонние примеси, качество упаковки и маркировки определяют визуально.

5.3 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669.

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

5.5 Анализ на присутствие возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.6 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение консервов – по ГОСТ 13799.

6.2 Срок годности консервов «Грибы в растительном масле» – два года с даты изготовления.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

Таблица А.1

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Грибы белые в растительном масле	2,8	11,3	1,3	118
Грибы подберезовики в растительном масле	1,8	10,6	1,4	108
Грибы моховики в растительном масле	1,8	10,5	0,8	105
Грибы подосиновики в растительном масле	2,5	10,3	1,3	108
Грибы маслята (очищенные и неочищенные) в растительном масле	1,8	10,5	0,8	105
Грибы грузди в растительном масле	1,4	10,6	0,8	104
Грибы лисички обыкновенные в растительном масле	1,2	10,8	1,5	108
Грибы опята осенние в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107
Грибы козляки в растительном масле	1,8	10,5	0,8	105
Грибы рядовки серые в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107
Грибы зеленки в растительном масле	3,2	10,7	0,5	111
Грибы шампиньоны в растительном масле	3,2	10,7	0,5	111
Грибы вешенки обыкновенные в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107
Грибы волнушки в растительном масле	1,4	10,6	0,8	104
Грибы польские в растительном масле	1,8	10,5	0,8	104
Грибы серушки в растительном масле	1,4	10,6	0,8	104
Грибы сыроежки в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107
Грибы толстушки в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107

Приложение Б
(информационное)

Библиография

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

[2] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.1989 г. № 3-14/567

[3] Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) ГН 10 117-99, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[4] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Минздравом СССР 18.09.1973 г. № 1121-73

Ответственный за выпуск *И.А. Воробей*

Сдано в набор 01.04.2004 Подписано в печать 14.04.2004 Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,44 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия ЛВ № 231 от 04.03.2003. Лицензия ЛП № 408 от 25.07.2000
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru