МКС 67.160.20

к СТБ 2193-2011 Концентраты квасного сусла и квасов. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП РБ 15.98.12	ОКП РБ 15.89.14

(ИУ ТНПА № 1-2013)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.160.20

к СТБ 2193-2011 Концентраты квасного сусла и квасов. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП РБ 15.98.12	ОКП РБ 15.89.14; 15.98.12

(ИУ ТНПА № 12-2011)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2193-2011

КОНЦЕНТРАТЫ КВАСНОГО СУСЛА И КВАСОВ
Общие технические условия

КАНЦЭНТРАТЫ КВАСНАГА СУСЛА І КВАСАЎ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 4-2011



Госстандарт
Минск

УДК 663.865:663.479.1(083.74)(476) **МКС** 67.160.20 **КП** 03

Ключевые слова: концентрат квасного сусла, концентрат кваса, характеристики, показатели физико-химические, показатели органолептические, показатели микробиологические, требования, приемка, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, методы контроля

ОКП РБ 15.98.12

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном пищевой промышленности «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14 апреля 2011 г. № 17

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 28538-90)

© Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Общие технические требования 3
5 Правила приемки 7
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 8
8 Гарантии изготовителя 8
Библиография 9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНЦЕНТРАТЫ КВАСНОГО СУСЛА И КВАСОВ
Общие технические условия

КАНЦЭНТРАТЫ КВАСНАГА СУСЛА І КВАСАЎ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Concentrate of a wort for kvass, concentrates of kvasses
General specifications

Дата введения 2012-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на концентрат квасного сусла (далее – концентрат) и концентраты квасов (далее – концентрат кваса), разлитые в потребительскую и (или) транспортную тару, являющиеся сырьем для изготовления напитков, пива, концентрата и экстрактов кваса.

2 Нормативные ссылки

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

СТБ 539-2006 Напитки безалкогольные. Общие технические условия

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 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 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

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

СТБ ГОСТ Р 52022-2003 Тара стеклянная для пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Марки стекла

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 490-2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6687.0-86 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 6687.2-90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 6687.4-86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

ГОСТ 6687.5-86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

Издание официальное

ГОСТ 7376-89 Картон гофрированный. Общие технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия

ГОСТ 9218-86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. 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 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13634-90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 13950-91 Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия

ГОСТ 14176-69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16991-71 Рожь для переработки на солод

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25776-83 Продукция штучная в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26381-84 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. 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 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 29272-92 Солод ржаной сухой. Технические условия

ГОСТ 29294-92 Солод пивоваренный ячменный. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 30712-2001 Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **концентрат квасного сусла**: Полуфабрикат, изготовленный из зернового сырья и (или) продуктов зернового сырья, имеющий массовую долю сухих веществ от 68 % до 72 %.

3.2 **концентрат кваса**: Продукт, изготовленный из концентрата квасного сусла и других ингредиентов, имеющий массовую долю сухих веществ не менее 50 %.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Концентрат и концентрат кваса должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности.

Требования к количеству концентрата и количеству концентрата кваса, содержащихся в упаковочных единицах и к партии фасованного товара, – по СТБ 8019.

4.1.2 По органолептическим показателям концентрат и концентрат кваса должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	концентрата	концентрата кваса
Внешний вид	Непрозрачная вязкая густая жидкость	
Цвет	Темно-коричневый	В соответствии с рецептурами, утвержденными в установленном порядке
Вкус	Кисловато-сладкий, хлебный, с незначительно выраженной горечью	В соответствии с рецептурами, утвержденными в установленном порядке
Аромат	Ржаного хлеба	В соответствии с рецептурами, утвержденными в установленном порядке
Растворимость в воде	Растворим. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья, и осадок единичных частиц хлебных припасов	
Наличие посторонних примесей	Не допускается, фильтруется без видимого осадка посторонних примесей	

4.1.3 По физико-химическим показателям концентрат и концентрат кваса должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	
	концентрата	концентрата кваса
Массовая доля сухих веществ, %	От 68,0 до 72,0	От 50,0 до 55,0
Кислотность, $см^3$ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/$дм^3$, израсходованного на титрование 100 г концентрата или концентрата кваса	От 16,0 до 40,0	От 25,0 до 30,0
Примечание – Конкретные значения показателя «кислотность» устанавливают для каждого наименования концентрата и концентрата кваса в рецептурах, согласованных с Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и утвержденных в установленном порядке.		

4.1.4 Пищевую ценность концентрата и концентрата кваса устанавливают для каждого наименования в рецептурах, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

4.1.5 По микробиологическим показателям концентрат и концентрат кваса должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение
КМАФАнМ, КОЕ/см^3, не более	$5 \cdot 10^4$
БГКП (колиформные) в 1,0 см^3	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы (Salmonella) в 25 см^3	Не допускаются
Дрожжи и плесени в 10 см^3 (г)	Не допускаются

4.1.6 Содержание радионуклидов в концентрате и концентрате кваса не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Минздравом [1].

4.1.7 Содержание токсичных элементов в концентрате и концентрате кваса не должно превышать допустимые уровни, установленные в [2].

4.1.8 При включении в состав концентрата или концентрата кваса сырья, полученного из (или с использованием) генетически модифицированных составляющих, их содержание должно быть указано в маркировке потребительской или транспортной тары.

4.2 **Требования к сырью и материалам**

4.2.1 Для изготовления концентрата и концентрата кваса применяют следующие сырье и материалы:

– сахар-песок по СТБ 2086;
– сахар-рафинад по СТБ 2086;
– крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
– кукурузу по ГОСТ 13634;
– муку кукурузную по ГОСТ 14176;
– рожь для переработки на солод по ГОСТ 16991;
– рожь продовольственную по ТНПА;
– солод ржаной сухой по ГОСТ 29272;
– солод пивоваренный ячменный по ГОСТ 29294;
– солод ржаной сухой по ТНПА;
– тритикале по ТНПА;
– кислоту молочную по ГОСТ 490;
– кислоту лимонную по ГОСТ 908;
– мед натуральный по ГОСТ 19792;
– растительное сырье, экстракты пищевые из растительного сырья по ТНПА;
– воду питьевую по СТБ 1188, [3];
– колер сахарный по ТНПА;
– ферментные препараты и пищевые добавки по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– фруктозу (глюкозо-фруктозный сироп) по ТНПА.

Допускается применение указанного сырья, материалов и пищевых добавок по другим ТНПА и (или) разрешенных для применения Минздравом с указанием их в рецептурах и технологических инструкциях, утвержденных в установленном законодательством порядке.

4.2.2 По показателям безопасности применяемое сырье должно соответствовать допустимым уровням, установленным в [2], [3].

4.2.3 По показателям безопасности применяемые пищевые добавки должны соответствовать допустимым уровням, установленным в [4].

4.2.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни [1].

4.2.5 Перечень и количественное соотношение сырья в концентрате и концентрате кваса и ТНПА на сырье должны быть указаны в рецептурах, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

4.3 **Упаковка**

4.3.1 Концентрат и концентрат кваса разливают в:

– банки стеклянные по ГОСТ 5717.2 или ТНПА, номинальной вместимостью 0,5; 0,8; 1,0; 2,0; 3,0 л;

– бутылки стеклянные по ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2 или по ТНПА, изготовленные из стекла марок и химического состава по СТБ ГОСТ Р 52022, номинальной вместимостью 0,25; 0,3; 0,5; 1,0 л;

– бутылки для однократного использования из полимерных материалов (далее – ПЭТ-бутылки) по ТНПА, номинальной вместимостью 0,3; 0,5; 1,0; 1,5; 2,0 л;

– банки для однократного использования из полимерных материалов (далее – ПЭТ-банки) по ТНПА, номинальной вместимостью 0,5; 1,0; 1,5; 2,0; 3,0; 5,0; 10,0 л;

– канистры для однократного использования из полимерных материалов (далее – канистры) по ТНПА, номинальной вместимостью 3,5; 4,0; 5,0 л;

– бочки полиэтиленовые по ТНПА, номинальной вместимостью 20,0; 30,0; 40,0; 50,0; 60,0 л;

– бочки стальные по ГОСТ 13950 и бочки металлические (кроме алюминиевых) по ТНПА, номинальной вместимостью 15,0; 20,0; 25,0; 30,0; 40,0; 50,0; 60,0 л;

– фляги металлические ФЛ по ГОСТ 5037, номинальной вместимостью 20,0; 38,0; 40,0 л;

– цистерны по ГОСТ 9218 или по ТНПА.

4.3.2 ПЭТ-бутылки, банки, канистры и бочки должны изготавливаться из полиэтилентерефталата по ТНПА.

4.3.3 Допускается розлив концентрата и концентрата кваса в другие виды и типы тары по ТНПА и (или) разрешенной Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

4.3.4 Для потребительской тары пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

4.3.5 При розливе концентрата и концентрата кваса в транспортную тару (фляги, бочки, цистерны) заполнение транспортной тары на период транспортирования осуществляют не более чем на 99,0 % от ее объема.

4.3.6 Стеклянные банки укупоривают крышками металлическими по ГОСТ 25749 или другим ТНПА, а также другими видами укупорочных средств по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для применения в пищевой промышленности.

4.3.7 Стеклянные бутылки укупоривают кроненпробкой, полиэтиленовой пробкой и другими укупорочными средствами по ТНПА.

Допускается применять литографированные и конгревированные кроненпробки.

4.3.8 ПЭТ-бутылки укупоривают полимерными колпачками по ТНПА.

4.3.9 Бочки и канистры укупоривают укупорочными средствами по ТНПА.

4.3.10 Металлические фляги и цистерны после заполнения должны быть плотно закрыты и опломбированы изготовителем.

4.3.11 При розливе концентрата и концентрата кваса в другие виды тары ее укупоривают или плотно закрывают с применением укупорочных средств по ТНПА.

4.3.12 Допускается применение других укупорочных средств по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для применения в пищевой промышленности.

4.3.13 Стеклянные банки с концентратом и концентратом кваса упаковывают в ящики из:

– древесины и древесных материалов – по ГОСТ 13358 или ГОСТ 11354;

– гофрированного картона – по ГОСТ 13516;

– полимерных материалов – по ТНПА.

4.3.14 Стеклянные бутылки упаковывают в ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13516, в проволочные, металлические, пластмассовые ящики и металлические складные ящичные поддоны по ТНПА.

Допускается упаковывание стеклянных банок и бутылок в тару-оборудование по ГОСТ 24831.

4.3.15 Соединение стыков клапанов крышки и дна ящиков из гофрированного картона проводят путем склеивания лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477. Допускается стыки дна и крышки ящиков соединять путем склеивания горячеплавким клеем или металлическими скобами по ТНПА.

4.3.16 Стеклянные бутылки и ПЭТ-бутылки упаковывают в пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951 без прокладочных средств, на лотки или прокладки из картона гофрированного по ГОСТ 7376 или картона по ГОСТ 7933. Упаковывание осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 25776.

Допускается изготовление лотков из других материалов по ТНПА по показателям прочности не ниже указанных в ГОСТ 7933.

4.3.17 При необходимости продукцию, упакованную в термоусадочную пленку, формируют в транспортные пакеты на поддонах плоских по ГОСТ 9078 или ГОСТ 26381.

Для скрепления транспортных пакетов применяют пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951, ленту стальную по ГОСТ 3560, ленту полипропиленовую или пленку растягивающуюся по ТНПА.

4.3.18 Пакетирование на поддонах производят в соответствии с ГОСТ 23285, ГОСТ 24597 и ГОСТ 26663.

Пакетирование пакетами типа А – по ГОСТ 23285, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

При формировании транспортных пакетов с помощью термоусадочной пленки не допускается сварка ее с пленкой упаковки.

4.3.19 ПЭТ-бутылки упаковывают в тару-оборудование по ГОСТ 24831, металлические складные поддоны – по ТНПА.

4.3.20 Ящики из древесины или древесных материалов со стеклянными банками заполняют вкладышами по ТНПА или другими амортизаторами по ТНПА.

Транспортная и потребительская тара должна обеспечивать качество, безопасность и сохранность концентрата и концентрата кваса в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

4.4 **Маркировка**

4.4.1 Информацию наносят в виде текста, цифровых, цветовых и условных обозначений на потребительскую тару, этикетку, контрэтикетку, кольеретку, ярлык, пробку.

Этикетка, контрэтикетка, кольеретка должны соответствовать требованиям ТНПА.

4.4.2 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100, с указанием:

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта;
– состава продукта;
– даты изготовления и срока хранения;
– условий хранения;
– номинального объема, л, или массы нетто, кг;
– пищевой ценности 100 г или 100 $см^3$ продукта;
– рекомендаций по приготовлению и использованию (в соответствии с рецептурой);
– информации о содержании генетически модифицированных составляющих (при наличии);
– штрихового идентификационного кода;
– обозначения рецептуры и настоящего стандарта.

4.4.3 Маркировка транспортной тары и тары-оборудования – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Верх» и указанием информации о продукции:

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– наименования продукта;
– даты изготовления и срока хранения;
– условий хранения;
– номинального объема, л, или массы брутто и нетто, кг;
– информации о содержании генетически модифицированных составляющих (при наличии);
– количества упаковочных единиц в единице транспортной тары (для ящиков);
– обозначения рецептуры и настоящего стандарта.

4.4.4 При согласовании с продавцом допускается не наносить маркировку транспортной тары по ГОСТ 14192.

5 **Правила приемки**

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 6687.0.

Каждая партия концентрата и концентрата кваса должна быть проверена на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности) с указанием:

– номера и даты выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя;
– наименования продукта;
– результатов испытаний по органолептическим и физико-химическим показателям;
– даты изготовления и срока хранения;
– условий хранения;
– подтверждения о прохождении радиационного контроля;
– уровня радиационного загрязнения;
– массы брутто и нетто или номинального объема продукта в партии;
– вида и типа тары и упаковки;
– количества упаковочных единиц;
– подтверждения о соответствии продукта требованиям настоящего стандарта;
– обозначения настоящего стандарта;
– объема продукта в партии.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

5.2 Для определения качества упаковки отбор единиц продукции в выборку проводят по ГОСТ 6687.0 (пункты 1.5 и 1.6).

5.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, БГКП, массы нетто или объема, соблюдение требований к партии, состояния упаковки и правильности маркировки осуществляют в каждой партии.

5.4 Контроль содержания токсичных элементов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукта с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

5.5 Контроль микробиологических показателей (кроме БГКП) осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора.

5.6 Контроль уровня радиоактивного загрязнения продукта осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5.7 Контроль содержания генетически модифицированных составляющих (при наличии) осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6 **Методы контроля**

6.1 Отбор и подготовка проб для всех видов и типов потребительской и транспортной тары – по ГОСТ 6687.0, отбор и подготовка проб для определения показателей безопасности и радиационного контроля – по ГОСТ 26929, СТБ 1036, СТБ 1053, отбор, подготовка проб и культивирование микроорганизмов для определения микробиологических показателей – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 6687.5.

6.3 Определение физико-химических показателей – по ГОСТ 6687.2, ГОСТ 6687.4.

6.4 Состояние упаковки и правильность маркировки транспортной и потребительской тары определяют визуально путем осмотра каждой отобранной единицы тары по ГОСТ 6687.0.

6.5 Количество фасованного концентрата кваса определяют по СТБ 539 (пункт 7.6).

6.6 Массу нетто каждой упаковочной единицы концентрата определяют по ГОСТ 8756.1 путем взвешивания на весах по ГОСТ 29329.

6.7 Содержание токсичных элементов определяют по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.8 Микробиологический контроль проводят по ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 30712, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

6.9 Контроль содержания генетически модифицированных составляющих (при наличии) осуществляют в соответствии с СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

6.10 Содержание радионуклидов определяют по методикам, внесенным в перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь.

6.11 Контроль соблюдения требований к партии осуществляют по методике, разработанной изготовителем и прошедшей метрологическое подтверждение пригодности в соответствии с действующим законодательством Республики Беларусь.

Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с правилами, принятыми изготовителем.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Концентрат и концентрат кваса транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

Концентрат и концентрат кваса в таре-оборудовании и контейнерах транспортируют автомобильным транспортом (в крытых транспортных средствах).

7.2 Концентрат и концентрат кваса в потребительской таре хранят в затемненных вентилируемых помещениях, не имеющих посторонних запахов, при относительной влажности не более 90 %.

Концентрат и концентрат кваса в транспортной таре хранят в затемненных помещениях, не имеющих посторонних запахов, при относительной влажности не более 90 %.

Температура хранения концентрата и концентрата кваса:

– в потребительской таре – от 2,0 °С до 25,0 °С;

– в транспортной таре – от минус 40,0 °С до 30,0 °С.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие концентрата и концентрата кваса требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

8.2 Срок хранения при соблюдении условий транспортирования и хранения:

– концентрата – 12 мес;

– концентрата кваса – 6 мес.

Срок хранения концентрата и концентрата кваса после вскрытия потребительской и транспортной тары устанавливается изготовителем при наличии соответствующего заключения Минздрава.

Допускается установление изготовителем продукции сроков хранения, отличных от предусмотренных настоящим стандартом при наличии соответствующего заключения Минздрава.

Срок хранения концентрата и концентрата кваса исчисляется с даты изготовления при розливе в транспортную тару и с даты розлива при розливе в потребительскую тару.

Срок хранения концентрата и концентрата кваса указывается в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном законодательством порядке.

Библиография

[1] Гигиенические нормативы
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

[2] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 26.04.2011. **Подписано в печать** 12.05.2011. **Формат бумаги** 60×84/8. **Бумага офсетная**. **Гарнитура** Arial. **Печать ризографическая**. **Усл. печ. л.** 1,51 **Уч.- изд. л.** 0,69 **Тираж 20 экз. Заказ 910**

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