ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 760-2003

ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЛОДОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ ПЛАДОВЫЯ, ЯГАДНЫЯ І З АГАРОДНІНЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.858 МКС 67.080.10; 67.080.20

Ключевые слова: полуфабрикаты плодовые, ягодные, овощные, подварки, начинки, наполнители

ОКП 91 6851; 91 6853

ОКП РБ 15.33.22.900

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Белорусский научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт пищевых продуктов (РУП «БелНИИ пищевых продуктов»)»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 февраля 2003 г. № 8

3 ВЗАМЕН СТБ 760-94

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в октябре 2014 г. (ИУ ТНПА № 9-2014), Поправкой (ИУ ТНПА № 12-2014)

© Госстандарт, 2015

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЛОДОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ И ОВОЩНЫЕ
Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ ПЛАДОВЫЯ, ЯГАДНЫЯ І З АГАРОДНІНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Convenience foods frutt, berries and vegetable
subboiling, stuffings, fillings
General specifications

Дата введения 2003-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты плодовые, ягодные, овощные (далее – полуфабрикаты), изготовляемые из соответствующим образом подготовленных плодов, ягод, овощей, из выжимок плодов, ягод, овощей или их смеси и предназначенные для использования в пищевой промышленности.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

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

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

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 1181-99 Продукты переработки плодов и овощей. Методики определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии спектрофотометрическим и хроматографическим методами

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 ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

СТБ ISO 17239-2007 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания мышьяка. Метод атомно-абсорбционной спектрометрии с предварительным образованием гидрида

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

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

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

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9338-80 Барабаны фанерные. 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

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 молочнокислых 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 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17065-94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

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

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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. 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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29270-95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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 заменяющими (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)

3а Классификация

Полуфабрикаты изготавливают нестерилизованными, асептического консервирования и горячего розлива.

Раздел 3а (Введен дополнительно, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

3.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 (Исключен, Изм. № 1)

3.2.2 По органолептическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Для полуфабрикатов из целых плодов, ягод, овощей или их частей – масса равномерных по величине, сохранивших в основном форму плодов, ягод, овощей или их частей в сиропе. Допускается: – в сиропе полуфабрикатов из ягод наличие семян; – в сиропе полуфабрикатов из плодов, ягод, овощей или их частей наличие взвешенных частиц плодовой мякоти; – желирование сиропа; – наличие разваренных плодов, ягод, овощей или их частей. Для полуфабрикатов из измельченного сырья – густая масса протертых или дробленых плодов, ягод, овощей или их смеси. Допускается наличие: – мелких кристаллов винного камня в полуфабрикатах с использованием винограда; – единичных семян ягод и плодов, каменистых клеток груш и айвы в полуфабрикатах из протертых плодов, ягод, овощей, выжимок или их смеси. Засахаривание не допускается

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Приятный, сладкий, кисло-сладкий, свойственный используемым компонентам. Допускается: – естественная горечь для полуфабрикатов из цитрусовых, клюквы, брусники, моркови, свеклы; – привкус карамелизированного сахара. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету прошедших тепловую обработку плодов, ягод, овощей, выжимок, из которых изготовлены полуфабрикаты, или красителю (при его использовании). Допускается для полуфабрикатов из светло-окрашенных плодов светло-коричневый оттенок, из темно-окрашенных плодов и ягод – буроватый оттенок

3.2.3 По физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля основного продукта, % от массы, не менее	В соответствии с рецептурами	ГОСТ 8756.1
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	25 – 80	ГОСТ 28562
Массовая доля титруемых кислот, %	0,1 – 3,5	ГОСТ 25555.0
pH, не более	5,0	ГОСТ 26188
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01	ГОСТ 25555.5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1	ГОСТ 26181, ГОСТ 30670
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05	ГОСТ 28467, ГОСТ 30669
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05	ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,03	ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	Не допускаются	По 5.2

Примечания

1 Массовую долю бензойной и сорбиновой кислот определяют в полуфабрикатах, изготовленных с применением одного из консервантов или при использовании сырья, содержащего соответствующий консервант.
Массовую долю диоксида серы определяют в полуфабрикатах, изготовленных из сульфитированного сырья.

2 Массовую долю титруемых кислот рассчитывают на преобладающую кислоту, указанную в рецептурах.

3 Показатель «Массовая доля основного продукта» определяется в полуфабрикатах, изготовленных из целых плодов, ягод, овощей или их частей (кроме измельченных). Основным продуктом являются плоды, ягоды, овощи.

4 При совместном применении бензойной и сорбиновой кислот, их массовая доля не должна превышать 0,1 %, в том числе массовая доля бензойной кислоты должна составлять не более 0,05 %.

3.2.4 Конкретные наименования полуфабрикатов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, сведения о пищевой ценности, соотношения используемого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов, срок годности, перечень сырья, пищевых добавок и ароматизаторов со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок и ароматизаторов для каждого наименования полуфабрикатов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 По содержанию токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 021, [1] – [3].

3.2.6 По содержанию радионуклидов полуфабрикаты не должны превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3], [4].

3.2.7 По микробиологическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1] – [3], [5].

3.2.2 – 3.2.7 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.8 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в полуфабрикаты в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [3], [6], [7].

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и ароматизаторам

3.3.1 Для изготовления полуфабрикатов применяют следующие сырье, пищевые добавки и ароматизаторы, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) использоваться по документам, удостоверяющим качество и безопасность:

– свежие или замороженные фрукты, овощи;
– фрукты, консервированные химическими консервантами;
– фруктовое, овощное пюре асептического консервирования;
– фруктовое пюре, консервированное химическими консервантами;
– свежие, сушеные, консервированные химическими консервантами выжимки фруктов, овощей;
– порошок фруктовый, овощной;
– сахар белый, сахар-песок, сахар-рафинад;
– крахмальную кукурузную карамельную патоку (КВ), крахмальную кукурузную глюкозную высокоосахаренную патоку (ГВ);
– регулятор кислотности – двууглекислый натрий, цитрат натрия (натрий лимоннокислый 2-водный $Na_3C_6H_50_7\ 2H_20$);
– регулятор кислотности – пищевые кислоты: лимонную, винную, яблочную;
– пектин;
– крахмал;
– ароматизаторы, пищевые красители;
– загустители, стабилизаторы;
– консерванты: сорбиновую кислоту или ее соли, бензоат натрия;
– воду питьевую.

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления полуфабрикатов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1] – [5], [8].

Пищевые добавки, ароматизаторы и их применение должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [3], [6], [7].

Подраздел 3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечить качество, безопасность и сохранность полуфабрикатов в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005 и ТНПА.

Полуфабрикаты выпускаются как весовая продукция в транспортной упаковке.

3.4.2 Полуфабрикаты горячего розлива фасуют в:

– банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 10,0 $дм^3$;
– банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 10,0 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ГОСТ 25749;
– металлические минитанки вместимостью не более 1500 $дм^3$.

3.4.3 Нестерилизованные полуфабрикаты фасуют в:

– бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 100 $дм^3$ с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360;
– бочки из полимерных материалов по ТНПА вместимостью не более 50 $дм^3$;
– барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065 и барабаны фанерные по ГОСТ 9338 вместимостью не более 50 $дм^3$ с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360;
– фляги по ГОСТ 5037 с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360;
– металлические минитанки вместимостью не более 1500 $дм^3$.

3.4.4 Полуфабрикаты асептического консервирования фасуют в трехслойные асептические мешки вместимостью не более 500 $дм^3$ в металлические минитанки вместимостью не более 1500 $дм^3$.

Допускается использование других типов упаковки и вспомогательных упаковочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность полуфабрикатов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.5 Транспортная маркировка приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, ГОСТ 13799, ГОСТ 14192 и настоящем стандарте, и должна содержать следующую информацию:

– наименование полуфабриката;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– дату изготовления, номер смены;

– срок годности и условия хранения;

– состав продукции;

– количество продукции;

– условия хранения после вскрытия упаковки;

– пищевую ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов и энергетической ценности. В отношении показателей пищевой ценности маркировка может дополняться надписью: «Средние значения»;

– обозначение настоящего стандарта;

– знаки систем добровольной сертификации (допускается не указывать);

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза, прошедших оценку (подтверждение) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза;

– сведения о наличии в полуфабрикатах компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).

На транспортную упаковку с полуфабрикатами наносят дополнительно манипуляционный знак «Пределы температуры» в соответствии с ГОСТ 14192 и 6.3.

3.4.1 – 3.4.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4.6 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к применению Минздравом.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

4.2 Каждая партия полуфабрикатов должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должна быть приведена следующая информация:

– номер удостоверения качества и безопасности и дата его выдачи;

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

– наименование продукции;

– тип упаковки; масса продукции;

– количество единиц транспортной упаковки;

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

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– о подтверждении соответствия полуфабрикатов требованиям настоящего стандарта (при наличии).

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [5].

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли основного продукта, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли титруемых кислот, pH, массовой доли примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы продукции, количества пищевых добавок и ароматизаторов, качества упаковки и маркировки осуществляется в каждой партии.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, массовой доли минеральных примесей, массовой доли диоксида серы, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, массовой доли сорбиновой и бензойной кислот при их совместном применении осуществляется в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

Контроль содержания радионуклидов в полуфабрикатах осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей полуфабрикатов асептического консервирования и горячего розлива осуществляется в соответствии с [5].

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов и микробиологических показателей нестерилизованных полуфабрикатов проводят в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

4.1 – 4.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, для определения показателей безопасности и проведения радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы контроля – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.2.3 и [9], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Посторонние примеси определяют визуально в чашке по ГОСТ 25336 типа ЧКЦ, ЧВП диаметром не менее 80 мм в слое продукта не более 30 мм, при этом используют пробы, отобранные для определения органолептических показателей качества.

5.3 Определение содержания токсичных элементов проводят по СТБ 1313, СТБ ISO 17239, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266.

Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038, пестицидов – по ГОСТ 30349, содержания нитратов – по ГОСТ 29270, массовой доли сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии – по СТБ 1181.

5.4 Содержание радионуклидов определяют по [10] – [13].

5.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

5.3 – 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.6 Методы контроля микробиологических показателей полуфабрикатов асептического консервирования и горячего розлива

5.6.1 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиологической порчи по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.6.2 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.6.1 – 5.6.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.7 Методы контроля микробиологических показателей нестерилизованных полуфабрикатов

Анализы проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.8 Содержание пищевых добавок и ароматизаторов контролируют по рецептурной закладке сырья в процессе изготовления полуфабрикатов.

5.9 Определение ГМО – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, ГОСТ ИСО 21569.

5.10 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

5.11 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании, а также по методикам выполнения измерений, включенным в [9], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

5.8 – 5.11 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

6.2 Срок годности и условия хранения для конкретных наименований полуфабрикатов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и упаковки и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

6.3 Полуфабрикаты рекомендуется хранить в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре воздуха от 0 °С до 25 °С.

Рекомендуемый срок годности с даты изготовления:

– в стеклянной упаковке – 2 года;

– металлической упаковке – 12 мес;

– бочках, барабанах, флягах – 9 мес;

– асептических трехслойных мешках – 12 мес.

6.1 – 6.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие полуфабрикатов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных условий транспортирования.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 1)

Библиография *

[1] 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

[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] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

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

[5] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004
Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2004 г. № 122

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и техническим 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 технических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

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

[9] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции

[10] Методика экспрессного определения объемной и удельной активности бета-излучающих нуклидов в воде, продуктах питания, продукции растениеводства и животноводства методом «прямого» измерения «толстых» проб
Утверждена Госстандартом СССР, 1987 г.

[11] Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства
Утверждена Госстандартом СССР, 1990 г.

*** Приложение А (Исключено, Изм. № 1)**

[12] МВИ. МН 1823-2007 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов 137 Cs, 40 K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды, удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности 137 Cs, 40 K, 226 Ra, 232 Th в почве на гамма радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ 1320

[13] МВИ. МН 1181-2007 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности 90 Sr, 137 Cs и 40 K на гамма-бета-спектрометре типа МКС-АТ 1315, объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов 137 Cs и 40 K на гамма-спектрометре типа EL-1309 (МКГ-1309) в пищевых продуктах, питьевой воде, почве, сельскохозяйственном сырье и кормах, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды».

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 19.12.2014. Подписано в печать 28.01.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,51 Уч.-изд. л. 0,72 Тираж 2 экз. Заказ 56

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru