МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 СТБ 720-94

ПРИПРАВЫ ОВОЩНЫЕ
Общие технические условия

ПРЫПРАВЫ З АГАРОДНІНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12.06.2017 № 44

Дата введения 2018-02-01

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на овощные приправы (далее – приправы), изготовляемые из овощей, томатной продукции с добавлением или без добавления растительного масла, фруктов, зелени и других компонентов пищевой продукции, упакованные в потребительскую упаковку, стерилизованные или нестерилизованные с консервантом.».

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

заменить ссылки: «СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования», «СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия» на «ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия», «ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия» на «ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия», «ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов» на «ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов», «ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов», «ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы» на «ГОСТ 25555.5-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы», «ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения» на «ГОСТ 26323-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения», «ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов», «ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина» на «ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина»;

исключить ссылки и их наименования: «СТБ 1313-2002, ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 28562-90, ГОСТ 30518-97, СанПиН 10-124 РБ 99, СанПиН 11-63 РБ 98, СанПиН 13-10 РБ 2002»;

дополнить ссылками:

«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 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

СТБ 766-95 Кабачки свежие. Технические условия

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

СТБ 986-95 Овощи и грибы быстрозамороженные. Общие технические условия

gost.e-ecolog.ru

СТБ 1082-97 Овощи соленые и солено-маринованные, зелень соленая. Общие технические условия

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

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

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

СТБ EN 14082-2014 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии (ААС) после сухого озоления

СТБ EN 14546-2015 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов после сухого озоления

ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ ISO 750-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722-85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ ISO/TS 11133-1-2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 13908-68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ EN 14083-2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21920-2015 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 29185-2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33411-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33413-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли олова атомно-абсорбционным методом»;

дополнить примечанием:

«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.».

Стандарт дополнить разделом 3а:

«3а Классификация

3а.1 Приправы по способу изготовления подразделяют на:

– стерилизованные;

– нестерилизованные с консервантом.

3а.2 Приправы изготавливают из нарезанных или измельченных (дробленых) овощей.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«3.1 Приправы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции.».

Пункт 3.2.1 исключить.

Пункт 3.2.2. Таблицу 1 дополнить наименованием:

«Органолептические показатели приправ»;

для показателя «Внешний вид» характеристику приправы изложить в новой редакции:

«Наименование показателя	Характеристика приправы из	
	нарезанных овощей	измельченных (дробленых) овощей
Внешний вид	Смесь нарезанных бланшированных или пассерованных овощей в томатном соусе с добавлением или без добавления измельченных или протертых фруктов, пряных растений, растительного масла	Однородная, равномерно измельченная (дробленая) масса овощей с добавлением или без добавления измельченных или протертых фруктов, пряных растений, растительного масла. Допускаются единичные крупно измельченные кусочки овощей, фруктов, зелени».

Пункт 3.2.3. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

«**Таблица 2 – Физико-химические показатели приправ**

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	5,0	По ГОСТ ISO 2173
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на используемую кислоту), %	0,2–2,5	По ГОСТ ISO 750
Массовая доля хлоридов, %	0,5–3,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля жира, %, не менее	1,0	По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
pH (в нестерилизованных приправах с консервантом), не выше	3,7	По ГОСТ 26188
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181, ГОСТ 30670
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1	По ГОСТ 28467, ГОСТ 30669
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,02	По ГОСТ ISO 762
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и примесей растительного происхождения)	Не допускаются	По 5.4

Примечания
1 Массовую долю растворимых сухих веществ определяют в приправах, изготовленных без добавления растительного масла.
2 Массовую долю жира определяют в приправах, изготовленных с добавлением растительного масла.
3 Массовую долю титруемых кислот определяют в приправах, изготовленных с добавлением кислоты или уксуса.
4 Массовую долю сорбиновой кислоты и бензойной кислоты определяют в приправах, изготовленных с добавлением консерванта или изготовленных из сырья, консервированного данными консервантами. При совместном присутствии сорбиновой кислоты и бензойной кислоты массовая доля консервантов должна быть не более 0,1 %.
5 Массовую долю сернистого ангидрида определяют в приправах, изготовленных с применением фруктового сульфитированного сырья.».

Пункты 3.2.4–3.2.6 изложить в новой редакции:

«**3.2.4** Конкретные наименования приправ, включая придуманные наименования, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, условия хранения, конкретная группа для установления микробиологических показателей, сведения о пищевой ценности, перечень сырья, пищевых добавок, натуральных ароматизаторов со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок, натуральных ароматизаторов для конкретного наименования приправ должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов в приправах должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2] (пункт 6.3), содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 (для приправ с добавлением дикорастущих ягод), [3] (применительно к консервированным продуктам из овощей, фруктов и садовых ягод).

3.2.6 По микробиологическим показателям приправы должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1], [2], [4]. Нестерилизованные приправы с консервантом контролируют по показателям для нестерилизованных томатных соусов и кетчупов.».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом 3.2.7:

«**3.2.7** Пищевые добавки, натуральные ароматизаторы вносят в приправы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].».

Подразделы 3.3 и 3.4 изложить в новой редакции:

«3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и ароматизаторам

3.3.1 Для изготовления приправ используют следующие сырье, пищевые добавки, натуральные ароматизаторы по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:

– томаты свежие по ГОСТ 1725;
– перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
– кабачки свежие по СТБ 766;
– свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
– морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
– лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
– чеснок свежий по ГОСТ 7977;
– овощи быстрозамороженные по СТБ 986;
– овощи сушеные по ГОСТ 32065;
– овощи соленые, солено-маринованные, зелень соленую по СТБ 1082;
– полуфабрикаты из пассерованных овощей по ТНПА;
– продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
– яблоки свежие по ГОСТ 27572;
– бруснику свежую по ГОСТ 20450;
– клюкву свежую по СТБ 901, ГОСТ 19215;
– сливу свежую по ГОСТ 21920;
– фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
– фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
– овощное, фруктовое пюре, консервированное асептическим способом, по ТНПА;
– стерилизованное овощное, фруктовое пюре по ТНПА;
– замороженное овощное, фруктовое пюре по ТНПА;
– консервированные овощи, фрукты по ТНПА;
– фруктовое пюре, консервированное химическими консервантами, по ТНПА;
– фруктовое пюре, консервированное способом «горячего розлива», по ТНПА;
– концентрированное фруктовое пюре по ТНПА;
– свежие, замороженные, сушеные, консервированные пряные растения по ТНПА;
– пряности и их смеси по ТНПА;
– специи и их смеси по ТНПА;
– горчичный порошок по ТНПА;
– соусы по ТНПА;
– натуральные ароматизаторы: эфирные масла пряных растений, чеснока; экстракты пряных растений, чеснока, в том числе CO_2-экстракты, по ТНПА;
– рафинированное растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое, хлопковое, горчичное) по ТНПА;
– уксус для пищевых целей: спиртовой, яблочный, винный – по ТНПА;
– регуляторы кислотности – кислоты: лимонную, молочную, уксусную и др. – по ТНПА;
– сахар белый по ГОСТ 33222;
– сахара (фруктозу, глюкозу), глюкозно-фруктозный сироп по ТНПА;
– подсластители (цикламаты, многоатомные спирты) по ТНПА;
– муку пшеничную, крахмал по ТНПА;
– загустители, стабилизаторы по ТНПА;
– антиокислитель – аскорбиновую кислоту по ТНПА;
– соль пищевую йодированную, не ниже первого сорта, по ГОСТ 13830;
– консерванты – сорбиновую кислоту и ее соли, бензойную кислоту и ее соли по ТНПА;
– воду питьевую по СТБ 1188, [7].

Допускается использование аналогичного сырья, пищевых добавок, натуральных ароматизаторов по другим ТНПА или зарубежного производства, удовлетворяющих по качеству требованиям, изложенным в 3.3.1, и предназначенных для применения в пищевой промышленности.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, [1], [2], [7], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по ТР ТС 021, [3].

3.3.3 Безопасность пищевых добавок, натуральных ароматизаторов и их использование должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [5], [6].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукции в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005, [8] и [9].

3.4.1.1 Приправы изготавливают как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством.

Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019.

Отклонение содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

3.4.1.2 Приправы упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, укупориваемые крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749;

– банки металлические лакированные вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5981.

Допускается по заказу приобретателя пищевой продукции упаковывать приправы в банки вместимостью не более 3,0 $дм^3$.

3.4.1.3 Допускается использование других типов потребительской упаковки, укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность приправ при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.1.4 Приправы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

3.4.2 Маркировка потребительской упаковки и способов ее доведения приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 13799, и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– надписи: «стерилизованные», «нестерилизованные с консервантом», «из нарезанных овощей», «из измельченных овощей», «из дробленых овощей»;

– количество продукции;

– состав продукции;

– надпись (под составом продукции) при использовании подсластителей-сахароспиртов: «Содержит подсластитель. При чрезмерном употреблении может оказывать слабительное действие»;

– пищевую ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

– дату изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– срок годности;

– условия хранения;

– условия хранения после вскрытия упаковки;

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

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);

– обозначение настоящего стандарта;

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии и необходимости);

– штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры продукции может быть указано наименование разработчика.

3.4.3 Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– тип потребительской упаковки;
– количество продукции в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
– дату изготовления, номер смены;
– срок годности и условия хранения.

На транспортную упаковку наносят манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» (для стеклянной упаковки) и «Пределы температуры» по ГОСТ 14192, с указанием диапазона температур, при которых следует хранить груз.

3.4.4 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к применению в установленном порядке.».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«**4.1** Правила приемки – по СТБ 8035, ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество приправы одного наименования, одного способа изготовления, одинаково упакованной и с одинаковым номинальным количеством, произведенной одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени (за одну смену), сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, в которой должно быть указано:

– номер и дата выдачи товаросопроводительной документации;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование продукции;
– тип потребительской упаковки;
– способ изготовления;
– количество продукции в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего стандарта.».

Пункт 4.2 исключить.

Пункт 4.3. Первый абзац после слова «микроорганизмов» дополнить словами: «нитратов, пестицидов, массовой доли минеральных примесей, массовой доли сернистого ангидрида, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты»; заменить слова: «по согласованию с органами Государственного санитарного надзора и гарантирующим ее безопасность» на «в программе производственного контроля»;

второй абзац. Заменить слова: «за уровнем радиоактивного загрязнения консервов» на «содержания радионуклидов в приправах».

Пункт 4.4. Заменить слова: «массы нетто, качества упаковки и маркировки» на «содержимого упаковочной единицы, отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии, количества вносимых пищевых добавок и натуральных ароматизаторов, герметичности укупоривания, состояния упаковки, внутренней поверхности металлической банки, качества маркировки».

Пункт 4.5. Заменить ссылку: «[2]» на «[4]».

Пункт 5.1. Заменить слово: «испытаний» на «контроля»; после ссылки «ГОСТ 26929» дополнить ссылкой: «ГОСТ 31671»;

дополнить абзацем:

«Определение содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии – по СТБ 1181.».

Пункты 5.2, 5.3 и 5.5 изложить в новой редакции:

«**5.2** Определение содержания токсичных элементов – по СТБ EN 14082, СТБ EN 14546, ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411–ГОСТ 33413 и методам, прошедшим процедуру метрологического подтверждения пригодности.

Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [10], [11], нитратов – по ГОСТ 29270, микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.3 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

5.5 Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO/TS 11133-1, общие правила микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.».

Пункты 5.6.1 и 5.6.2. Исключить ссылку: «ГОСТ 26670» (2 раза).

Пункт 5.6.3. Исключить слова: «и условно-патогенные»; «ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным в установленном порядке».

Пункт 5.7 изложить в новой редакции:

«**5.7** Микробиологические анализы нестерилизованных приправ с консервантом проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.».

Пункты 5.7.1 и 5.7.2 исключить.

Раздел 5 дополнить пунктами 5.9–5.11:

«**5.9** Количество вносимых пищевых добавок и натуральных ароматизаторов до разработки соответствующих методов контроля содержания пищевых добавок и натуральных ароматизаторов в продукции контролируют путем взвешивания.

Взвешивание осуществляют на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, II класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, ценой поверочного деления и пределом допускаемой погрешности, соответствующими определяемой массе. Допускается использование средств измерений по другим ТНПА, с метрологическими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ OIML R 76-1.

5.10 Определение содержимого упаковочной единицы, соблюдение требований к пределам допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблюдение требований к партии – по СТБ 8035.

5.11 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [12], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение приправ осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ГОСТ 13799 и настоящего стандарта.

6.2 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования приправы устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки с учетом требований законодательства в области безопасности пищевой продукции и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения приправ представлены в приложении А.

6.4 Условия хранения приправы после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок, натуральных ароматизаторов, типов упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.».

Стандарт дополнить разделом 7:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых приправ требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований к транспортированию и хранению продукции.».

Приложение А изложить в новой редакции.

«Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения приправ

А.1 Рекомендуемые сроки годности приправ с даты изготовления (при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) составляют:

– для стерилизованных:
  – в стеклянных банках – 2 года;
  – в металлических банках – 1 год;
– для нестерилизованных с консервантом – 6 мес.».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[2] 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

[3] 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

[4] 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

[5] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[6] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[7] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46

[8] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[9] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[10] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены Минздравом СССР 28 января 1980 г.

[11] МУ 3222-85 Методические указания. Унифицированная методика определения фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами
Утверждены Минздравом СССР 11 марта 1985 г.

[12] 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
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880».

(ИУ ТНПА № 5-2017)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 720-94

ПРИПРАВЫ ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

ПРЫПРАВЫ З АГАРОДНІНЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 3-2005

Госстандарт

Минск

УДК 664.84 МКС 67.080.20 (КГС Н55)
Ключевые слова: овощи, приправы овощные
ОКП 91 6243

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ»

ВНЕСЕН республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 19 августа 1994 г. № 8

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 720-89

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2005 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1998 г. (ИУС РБ № 4-1998), с ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в марте 2005 г. (ИУ ТНПА № 3-2005)

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРИПРАВЫ ОВОЩНЫЕ
Общие технические условия

ПРЫПРАВЫ З АГАРОДНІНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

VEGETABLE SLAVOURINGS
General specifications

Наименование. (Измененная редакция, Изм. № 2)

Дата введения 1995-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощные приправы (далее – приправы), изготовляемые из смеси соответствующим образом подготовленных овощей, томатопродуктов, соли, уксусной или лимонной кислот, пряностей с добавлением или без добавления растительного масла, плодово-ягодного пюре, сахара, зелени и консервантов, фасованные в тару.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.3, 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2, 3.4.1, разделе 5.

Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.3 (массовая доля сернистого ангидрида, массовая доля сорбиновой кислоты, массовая доля бензойной кислоты), 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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

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

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

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки 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

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

ГОСТ 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

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

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

Издание официальное

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

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

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

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3 Технические требования

3.1 Приправы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 Приправы изготовляют стерилизованными или нестерилизованными (с применением консервантов).

3.2.2 Характеристики органолептических показателей приправ должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика приправы из	
	нарезанных овощей	измельченных (дробленых) овощей
Внешний вид	Смесь нарезанных бланшированных или пассерованных овощей в томатном соусе	Однородная равномерно измельченная масса. Допускаются единичные крупно измельченные кусочки овощей, кожицы и семян томатов
Вкус и запах	Приятный кисло-сладкий, без посторонних привкуса и запаха	
Цвет	Свойственный смеси используемых ингредиентов, прошедших тепловую обработку. Допускаются: – буроватый оттенок; – потемнение поверхностного слоя содержимого банки	
Консистенция	Овощи плотные, но нежесткие и неразваренные	От жидкой до мажущейся или зернистой

3.2.3 Значения физико-химических показателей приправ должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля жира, %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 28562
Массовая доля хлоридов, %	0,5 – 3,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на используемую кислоту), %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 25555.0
pH	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 26188
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181, ГОСТ 30670
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1	По ГОСТ 28467, ГОСТ 30669

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и примесей растительного происхождения)	Не допускаются	По 5.4

Примечания
1 Массовую долю жира определяют в приправах, изготовленных с добавлением растительного масла.
2 Массовую долю сернистого ангидрида, сорбиновой и бензойной кислот определяют в консервах, изготовленных с их использованием или с использованием сырья, консервированного соответствующими консервантами.
3 Массовую долю титруемых кислот определяют в приправах, изготовленных с добавлением пищевых кислот.
4 Величину pH определяют в приправах, изготовленных без пищевых кислот.

3.2.4 Конкретные наименования приправ, органолептические характеристики, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для каждого конкретного наименования приправ должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.1 – 3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в приправах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ, содержание радионуклидов – по [1].

3.2.6 По микробиологическим показателям приправы должны соответствовать требованиям [2] и СанПиН 11-63 РБ (стерилизованные – пункты 6.6.3.1, 6.6.3.2, нестерилизованные (с применением консерванта) – пункт 6.6.8.4)

3.2.5, 3.2.6 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления приправ, должно соответствовать требованиям нормативных документов (НД) и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Конкретный перечень сырья со ссылкой на НД должен быть приведен в рецептурах.

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям СанПиН 11-63 РБ, СанПиН 13-10 РБ, СанПиН 10-124 РБ, содержание радионуклидов и нитратов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни по [1] и [3].

3.3, 3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799, СТБ 8019, маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799.

3.4.2 Приправы фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1 дм^3, укупориваемые металлическими лакированными крышками – по НД или в банки металлические по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм^3.

Допускается фасовать приправы в банки вместимостью 3 дм^3 по заказу продавца.

Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто – по СТБ 8019.

Положительные отклонения массы нетто не ограничиваются.

Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, соответствующих требованиям НД и разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

3.4.1, 3.4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4.3 – 3.4.5 (Исключены, Изм. № 2)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

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

– номер и дата выдачи удостоверения о качестве;

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

– 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 (при наличии).

Удостоверение о качестве должно быть заверено подписью ответственного лица и печатью.

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

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

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

4.1 – 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли минеральных примесей, массовой доли сернистого ангидрида, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты), массы нетто, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [2].

4.4, 4.5 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

5 Методы контроля

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, отбор проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в 3.2.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2 Определение содержания токсичных элементов и микотоксина патулина по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 28038, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТБ 1313 и методам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

5.4 Посторонние примеси, качество упаковки и маркировки определяют визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.5 Отбор проб, подготовка для микробиологических анализов по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5.6 Микробиологические испытания стерилизованных приправ

5.6.1 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.6.2 Анализ на присутствие возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.6.3 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.7 Микробиологические испытания нестерилизованных приправ (изготовленных с применением консерванта)

5.7.1 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518.

5.7.2 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

5.6, 5.7 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.8 (Исключен, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Приправы хранят в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах в местах, защищенных от прямых солнечных лучей, при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 до 25 °С.

Срок годности приправ с даты изготовления не более:

а) стерилизованных:

– в стеклянной таре – двух лет;

– в металлической таре – одного года;

б) нестерилизованных (с применением консерванта) – 6 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

Приложение А
(информационное)

Библиография

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

[2] 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», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23.11.2004 г. № 122

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

Приложение А. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

Ответственный за выпуск И.А.Воробей

Сдано в набор 23.05.2005. Подписано в печать 13.06.2005. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Ариал. Печать ризографическая. 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 № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru