МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 4 СТБ 719-94

КОНСЕРВЫ. РАГУ ОВОЩНОЕ
Технические условия

КАНСЕРВЫ. РАГУ З АГАРОДНІНЫ
Тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.10.2016 № 79

Дата введения 2017-01-01

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Рагу овощное», изготовляемые из овощей, зелени, соответствующим образом подготовленных, с добавлением или без добавления корнеплодов пряных растений, растительного масла и других ингредиентов, залитых томатным соусом, упакованны в герметично укупоренную упаковку и стерилизованные.».

Раздел 2. Первый абзац. Заменить слово: «стандарты» на «технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)»;

исключить ссылки: «СТБ 1059-98, СТБ 1313-2002, ГОСТ 21-94, ГОСТ 7587-71, ГОСТ 16731-71, ГОСТ 16732-71, ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96)» и их наименования;

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»; «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 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus» на «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 10444.11-89 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 28038-89» на «ГОСТ 28038-2013»;

СТБ 986-95. Наименование. Заменить слова: «Овощи быстрозамороженные» на «Овощи и грибы быстрозамороженные»;

СТБ 1100-2007. Наименование. Заменить слова: «Продукты пищевые» на «Пищевые продукты»;

ГОСТ 8756.18-70 и ГОСТ 26932-86. Наименование. Заменить слово: «Метод» на «Методы» (2 раза);

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 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

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

СТБ 2083-2010 Овощи зеленные свежие. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

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

gost.e-ecolog.ru

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

ГОСТ 490-2006 Добавки пищевые. Кислота молочная Е270. Технические условия

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 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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 ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

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

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

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

ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия»;

примечание. Первый абзац. Заменить слова: «технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)» на «ТНПА»;

второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Консервы «Рагу овощное» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке.».

Пункт 3.2.1. Таблица 1. Характеристика показателя «Внешний вид». Первый абзац. Заменить слова: «и белого корня (при его использовании)» на «, корнеплодов петрушки, сельдерея и пастернака (при их использовании)».

Пункт 3.2.2. Таблица 2. Головка. Заменить наименование графы: «Метод испытания» на «Метод контроля»;

заменить ссылки: «ГОСТ 25555.0» на «ГОСТ ISO 750», «ГОСТ 25555.3» на «ГОСТ ISO 762».

Пункты 3.2.3 и 3.2.4 изложить в новой редакции:

«**3.2.3** Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов и пестицидов в консервах «Рагу овощное» должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2], а содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [3].

3.2.4 По микробиологическим показателям консервы «Рагу овощное» должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с ТР ТС 021, [1], [2], [4].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктами – 3.2.5 и 3.2.6:

«**3.2.5** Пищевые добавки вносят в консервы «Рагу овощное» в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].

3.2.6 Характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, условия хранения, конкретная группа для установления микробиологических показателей, сведения о пищевой ценности, перечень сырья и пищевых добавок со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья и пищевых добавок для консервов «Рагу овощное» должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.».

Подразделы 3.3 и 3.4 изложить в новой редакции:

«3.3 Требования к сырью и пищевым добавкам

3.3.1 Для изготовления консервов «Рагу овощное» применяют следующее сырье и пищевые добавки, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) должны быть разрешены к при-

менению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность:

– морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
– капусту белокочанную свежую ГОСТ 1724;
– капусту квашеную по СТБ 1082, ГОСТ 3858;
– лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
– чеснок свежий по ГОСТ 7977;
– чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
– лук сушеный по ГОСТ 32065;
– полуфабрикаты из обжаренных лука, моркови, корнеплодов петрушки, сельдерея и пастернака по ТНПА;
– зелень сельдерея свежую и сельдерей корневой свежий по СТБ 463;
– зелень петрушки, укропа свежую по СТБ 2083;
– петрушку корневую свежую по ТНПА;
– зелень укропа, петрушки, сельдерея, консервированную поваренной солью, по СТБ 1082;
– пастернак свежий по СТБ 459;
– белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ 32065;
– зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеные по ГОСТ 32065;
– овощи и зелень быстрозамороженные по СТБ 986;
– эфирные масла пряных растений, чеснока по ТНПА;
– экстракты пряных растений, чеснока, в том числе CO_2-экстракты, по ТНПА;
– рафинированное растительное масло (подсолнечное по ГОСТ 1129, кукурузное по ГОСТ 8808, соевое по ГОСТ 7825, хлопковое по ГОСТ 1128 и др.);
– уксус для пищевых целей: спиртовой, яблочный, винный – по ТНПА;
– регуляторы кислотности – кислоты: лимонную по ГОСТ 908, молочную по ГОСТ 490, уксусную по СТБ 1924 и др.;
– концентрированную томатную продукцию по ГОСТ 3343;
– сахар по ГОСТ 33222;
– йодированную пищевую соль, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
– перец черный горький по ГОСТ 29050;
– перец красный молотый по ГОСТ 29053;
– экстракты специй, в том числе CO_2-экстракты, по ТНПА;
– стабилизатор – пищевой альгинат натрия по ТНПА;
– воду питьевую по СТБ 1188, [7].

Допускается использование аналогичного сырья и пищевых добавок отечественного производства по другим ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенных к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, 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], [9].

3.4.1.1 Консервы «Рагу овощное» изготавливают как упакованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии упакованных товаров – по СТБ 8019.

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

Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничиваются.

3.4.1.2 Консервы «Рагу овощное» упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные вместимостью не более 1 $дм^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, укупориваемые крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749;
– банки металлические лакированные вместимостью не более 1 $дм^3$ по ГОСТ 5981;

– упаковку из комбинированных материалов: реторт-пакеты типа «Дой-пак», ламистерную упаковку вместимостью не более 1 $дм^3$ – по ТНПА.

3.4.1.3 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

3.4.1.4 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 консервов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

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);

– количество продукции;

– состав продукции;

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

– надпись «стерилизованные»;

– дату изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– срок годности;

– условия хранения;

– условия хранения после вскрытия упаковки;

– сведения о наличии компонентов, полученных с применением генетически 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);

– 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, ГОСТ 14192, 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 по ГОСТ 14192 манипуляционный знак «Хрупкое. Осторожно».

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.

Консервы «Рагу овощное» принимают партиями. Партией считают определенное количество консервов «Рагу овощное» одного наименования, одинаково упакованных и с одинаковым номинальным количеством, произведенных одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость консервов «Рагу овощное».

Пункт 4.2 исключить.

Пункты 4.3 и 4.4 изложить в новой редакции:

«**4.3** Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, массовой доли минеральных примесей, наличия ГМО в консервах «Рагу овощное» осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем в программе производственного контроля.

Контроль содержания радионуклидов в консервах «Рагу овощное» осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли минеральных примесей), содержимого упаковочной единицы, отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии, количества вносимых пищевых добавок, герметичности укупоривания, состояния упаковки, внутренней поверхности металлической банки, качества маркировки осуществляют в каждой партии.».

Пункт 4.5. Первый абзац. Заменить ссылку: «[3]» на «[4]»;

второй абзац исключить.

Пункт 4.6 исключить.

Пункт 5.1. Исключить ссылку: «СТБ 1059»; заменить слово: «испытаний» на «контроля».

Пункты 5.2 и 5.3 изложить в новой редакции:

«**5.2** Определение содержания токсичных элементов проводят по СТБ ISO 17239, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

5.3 Определение содержания радионуклидов – по [12], [13].».

Пункт 5.5. Заменить ссылки: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904»; «СТБ ГОСТ Р 51446» на «СТБ ISO 7218».

Пункт 5.8. Исключить слова: «и по методикам, утвержденным Минздравом».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.9–5.12:

«**5.9** Определение наличия ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

5.10 Определение содержимого упаковочной единицы, среднего содержимого партии консервов «Рагу овощное» с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.

5.11 Количество вносимых пищевых добавок контролируют по рецептурной закладке в процессе изготовления консервов «Рагу овощное» путем взвешивания.

Взвешивание осуществляют на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с 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 29329.

5.12 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [14], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«**6 Транспортирование и хранение**

6.1 Транспортирование и хранение – по ТР ТС 021, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

6.2 Срок годности и условия хранения консервов «Рагу овощное» устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемые сроки годности консервов «Рагу овощное» с даты изготовления в условиях хранения их при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляют:

– в стеклянной банке – два года;

– в металлической банке – один год;

– в реторт-пакетах типа Дой-пак – один год.

6.4 Условия хранения консервов «Рагу овощное» после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые условия хранения консервов «Рагу овощное» после вскрытия упаковки: хранить в холодильнике.».

Пункт 7.2 исключить.

Приложение А исключить.

Структурный элемент «Библиография» 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»
Утвержден 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 Унифицированная методика определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами
Утверждены Минздравом СССР 11 марта 1985 г.

[12] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 4 января 1991 г.

[13] МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 4 января 1991 г.

[14] **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 № 9-2016)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 719-94

КОНСЕРВЫ. РАГУ ОВОЩНОЕ

Технические условия

КАНСЕРВЫ. РАГУ З АГАРОДНІНЫ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 6-2007



Госстандарт
Минск

УДК 664.843(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: рагу, капуста, морковь, зелень, масло, пряности

ОКП 91 6116

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»
ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

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

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 719-89

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (сентябрь 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в мае 1996 г. (ИУС РБ № 2 1996), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в июне 1999 г. (ИУС РБ № 3 1999), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в июне 2007 г. (ИУ ТНПА № 6 2007)

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ. РАГУ ОВОЩНОЕ
Технические условия

КАНСЕРВЫ. РАГУ З АГАРОДНІНЫ
Тэхнічныя ўмовы

Canned food. Vegetable ragout
Specifications

Дата введения 1995-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Рагу овощное», изготавливаемые из моркови, свежей или квашеной капусты, зелени, подготовленных соответствующим образом, с добавлением или без добавления корнеплодов пряных растений, залитые томатным соусом, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 459-93 Пастернак свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 463-93 Сельдерей-зелень свежая и сельдерей корневой свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 986-95 Овощи быстрозамороженные. 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 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

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

СТБ 1100-2007 Продукты пищевые. 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 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

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

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

ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3858-73 Капуста квашеная. Технические условия

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

Издание официальное

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

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7825-96 Масло соевое. 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 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

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 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 16731-71 Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

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

3 Технические требования

3.1 Консервы «Рагу овощное» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству продукта в упаковочных единицах и партии фасованных товаров и его маркировке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям консервы «Рагу овощное» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь бланшированной свежей или квашеной капусты, обжаренных моркови, лука и белого корня (при его использовании) с зеленью в томатном соусе. Овощи равномерно распределены по всей массе. Не допускаются стволистые, грубые частицы кочерыги и крупные листья капусты
Консистенция	Овощи мягкие, но не разваренные
Вкус и запах	Свойственные смеси бланшированных и обжаренных овощей в томатном соусе без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Овощей – свойственный цвету бланшированных и обжаренных овощей. Соуса – оранжево-красный. Допускаются: – коричневый оттенок томатного соуса; – потемнение поверхностного слоя; – потемнение окраски рагу при использовании альгината натрия

3.2.2 По физико-химическим показателям консервы «Рагу овощное» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля жира, %, не менее	6,0	По ГОСТ 8756.21 ГОСТ 26183
Массовая доля хлоридов, %	1,3 – 1,8	По ГОСТ 26186
pH, не более	4,8	По ГОСТ 26188

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля титруемых кислот, %, не более:		По ГОСТ 25555.0
– для консервов из свежей капусты (в расчете на яблочную кислоту)	0,5	
– для консервов из квашеной капусты (в расчете на молочную кислоту)	0,7	
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	– «–	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	– «–	По 5.4

3.2.1, 3.2.2 (Измененная редакция, Изм. № 3)

3.2.3 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах «Рагу овощное» не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], а содержание радионуклидов – республиканские допустимые уровни, установленные в [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.2.4 Микробиологические показатели консервов «Рагу овощное» устанавливают в соответствии с [1] и [3].

(Измененная редакция, Изм. № 3)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 3)

3.3.1 Для изготовления консервов «Рагу овощное» применяют следующее сырье:

– морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
– капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
– капусту квашеную по ГОСТ 3858;
– лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
– лук сушеный по ГОСТ 7587;
– полуфабрикаты из обжаренных лука, белых кореньев;
– сельдерей-зелень свежую и сельдерей корневой свежий по СТБ 463;
– петрушку-зелень свежую и петрушку корневую свежую;
– укроп свежий;
– зелень укропа, петрушки, сельдерея, консервированную поваренной солью по СТБ 1082;
– быстрозамороженные петрушку, сельдерей, укроп по СТБ 986;
– пастернак свежий по СТБ 459;
– белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ 16731;
– зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ 16732;
– масла эфирные зелени и натуральных пряностей;
– масло подсолнечное не ниже 1 сорта по ГОСТ 1129;
– пасту томатную и пюре томатное по ГОСТ 3343;
– сахар-песок по ГОСТ 21;
– соль поваренную пищевую йодированную упакованную не ниже 1 сорта по ГОСТ 13830;
– перец черный горький по ГОСТ 29050;
– перец красный молотый по ГОСТ 29053;
– CO_2 – экстракт горького черного перца;
– пищевой альгинат натрия;
– воду питьевую по СТБ 1188, [4];
– масло хлопковое по ГОСТ 1128;
– масло соевое по ГОСТ 7825;
– масло кукурузное по ГОСТ 8808.

Допускается использование аналогичного сырья по другим ТНПА и/или зарубежного производства, разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов «Рагу овощное», по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] и [4], по содержанию радионуклидов – действующим республиканским допустимым уровням [2] и [5].

Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [6].

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Консервы «Рагу овощное» фасуют в:

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

– банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$;

– реторт-пакеты типа Дой-пак вместимостью не более 1 $дм^3$, разрешенные к применению Минздравом.

Допускается использование других видов тары и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность консервов «Рагу овощное» при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.4.2 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должен соответствовать требованиям СТБ 8019.

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

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

При включении в состав консервов «Рагу овощное» сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать их наличие.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

3.4.3 Сведения о пищевой ценности приведены в приложении А.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

4.2 Каждая партия консервов «Рагу овощное» должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором указываются:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– масса нетто упаковочной единицы;

– количество упаковочных единиц;

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

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

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

– информация о подтверждении соответствия.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3)

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина в консервах «Рагу овощное» осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

4.4 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме минеральных примесей), массы нетто продукта, среднего содержимого партии фасованных консервов «Рагу овощное», состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль минеральных примесей осуществляют не реже 1 раза в 10 дн.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [3].

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

4.6 Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляется в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

4.4 – 4.6 (Введены дополнительно, Изм. № 3)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 3)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, СТБ 1059, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и ТНПА, указанным в 3.2.2.

5.2 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТБ 1313 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

5.1, 5.2 (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

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

5.4 Посторонние примеси, качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально при определении органолептических показателей.

5.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446.

5.4, 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 3)

5.6 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

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

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

5.8 Анализ на патогенные, условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 и по методикам, утвержденным Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

6.2 Консервы «Рагу овощное» хранят в хорошо вентилируемых помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности не более 75% и температуре от 0 °С до 25 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

6.3 (Введен дополнительно, Изм. № 2, Исключен, Изм. № 3)

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие консервов «Рагу овощное» требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

7.2 Срок годности консервов «Рагу овощное» с даты изготовления в:

– стеклянной таре – два года;

– металлической таре – один год;

– реторт-пакетах типа Дой-пак – один год.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 3)

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов «Рагу овощное»

Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
6	10	94

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[2] Гигиенические нормы
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

[3] 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

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

[5] Гигиенические нормы
Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах.
Утверждены заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 03.08.1999 г.

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

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 3)

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 13.07.2007. Подписано в печать 06.09.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,28 Уч.- изд. л. 0,51 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