ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 684-93

КОНСЕРВЫ «ОВОЩИ С ФАСОЛЬЮ ПО-БЕЛОРУССКИ»

Технические условия

КАНСЕРВЫ «ГАРОДНІНА З ФАСОЛЯЙ ПА-БЕЛАРУСКУ»

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 6-2007

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841:635.5(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, овощи, фасоль

ОКП 91 6124

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ» (НИЦ «Стандартплодоовощ»)

ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1993 г. № 9

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 684-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (август 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 1998 г. (ИУС РБ № 6 1998), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, 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 «ОВОЩИ С ФАСОЛЬЮ ПО-БЕЛОРУССКИ»
Технические условия

КАНСЕРВЫ «ГАРОДНІНА З ФАСОЛЯЙ ПА-БЕЛАРУСКУ»
Тэхнічныя ўмовы

Canned food «Vegetables with beans in Byelorussian»
Specifications

Дата введения 1994-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из смеси соответствующим образом подготовленных овощей, фасоли с добавлением растительного масла и томатного соуса.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

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

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

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

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

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

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 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 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие 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

Издание официальное

ГОСТ 7180-73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ 7181-73 Помидоры соленые. Технические условия

ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. 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. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

ГОСТ 8807-94 Масло горчичное. Технические условия

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 молочно-кислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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 Технические требования

3.1 Овощи с фасолью по-белорусски должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, 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. № 2)

3.2 Для изготовления консервов должно применяться следующее сырье:

– морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;
– лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
– огурцы соленые по ГОСТ 7180;
– томаты соленые по ГОСТ 7181;
– фасоль продовольственная по ГОСТ 7758 всех цветов и типов, кроме фиолетовой и черной окраски;
– масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
– масло хлопковое по ГОСТ 1128, рафинированное не ниже 1 сорта;
– масло горчичное по ГОСТ 8807;
– масло салатное хлопковое;
– масло кукурузное по ГОСТ 8808;
– масло соевое по ГОСТ 7825;
– паста томатная или пюре томатное по ГОСТ 3343;
– сахар-песок по ГОСТ 21;
– соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
– мука пшеничная хлебопекарная по СТБ 1666;
– зелень укропа свежая по ТНПА;
– зелень укропа консервированная поваренной солью – по СТБ 1082;
– зелень укропа быстрозамороженная по СТБ 986;
– зелень укропа сушеная по ГОСТ 16732;
– перец черный горький по ГОСТ 29050;
– масла эфирные укропа, перца черного по ТНПА;
– вода питьевая по СТБ 1188 и [1].

Допускается использовать аналогичное сырье по другим ТНПА и/или разрешенное к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

3.3 Сырье, используемое для изготовления консервов «Овощи с фасолью по-белорусски», по показателям безопасности, в том числе по содержанию нитратов должно соответствовать требованиям [1], [2], радионуклидов – [3], [4].

3.2, 3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь нарезанных и обжаренных моркови и лука, соленых огурцов или томатов с фасолью в томатном соусе. Кусочки соленых огурцов или томатов размером не более 10 мм

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Овощи мягкие, но не разваренные. Допускается наличие единичных разваренных зерен фасоли
Вкус и запах	Свойственные смеси обжаренных, соленых овощей и фасоли в томатном соусе. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Цвет соуса – оранжево-красный. Допускается светло-коричневый оттенок соуса и потемнение поверхностного слоя консервов

3.5 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля жира, %, не менее	6,0	По ГОСТ 8756.21 (разделы 4, 5), ГОСТ 26183
Массовая доля хлоридов, %	1,6 – 1,8	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,5	По ГОСТ 25555.0
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	– « –	По 5.3

3.4, 3.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.6 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах «Овощи с фасолью по-белорусски» не должно превышать допустимые уровни, установленные [2], а содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни [4].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.7 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.8 Упаковка и маркировка

3.8.1 Консервы «Овощи с фасолью по-белорусски» фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 0,5 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ТНПА.

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 при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.8.2 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должны 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 сырья, полученного из (или с использованием) генетически модифицированных составляющих (ГМС), в маркировке необходимо указывать их наличие.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.8.3 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервов приведены в справочном приложении А.

3.8.4 (Исключен, Изм. № 2)

4 Приемка

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

– 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;

– информация о подтверждении соответствия;

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

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто среднего содержимого партии фасованных консервов «Овощи с фасолью по-белорусски», качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии.

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

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, осуществляют в соответствии с [5].

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

4.6 Контроль наличия генетически модифицированных источников в консервах (при включении в состав консервов сырья, полученного из (или с использованием) ГМС), осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя

4.4 – 4.6 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

5 Методы испытаний

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, отбор проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, при отборе упаковочных единиц для контроля массы нетто следует учитывать требования СТБ 8020 (пункт 5.3), подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в 3.5.

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

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

Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.3 Посторонние примеси определяют визуально.

5.4 Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб к микробиологическим испытаниям – 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 ГОСТ Р 51446.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

5.6 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.

5.5, 5.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.8 Определение наличия генетически модифицированных источников в консервах и сырье по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174.

5.9 Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляют в соответствии с методикой, разработанной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.8, 5.9 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Консервы хранят в хорошо вентилируемых помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С – не более 3 лет со дня изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7 Гарантии изготовителя

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

7.2 Срок годности консервов с даты изготовления – 3 года.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов «Овощи с фасолью по-белорусски»

Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
7,0	11,0	125

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 2)

Библиография

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

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

[3] 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.

[4] 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

[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

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 13.07.2007. Подписано в печать 30.08.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,28 Уч.- изд. л. 0,49 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