ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 425-98

КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. САЛАТЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.8.03(083.74)(476) МКС 67.080

Ключевые слова: консервы, органолептические, физико-химические показатели консервов, правила приемки, методы испытаний, транспортирование и хранение

ОКП 91 6115
91 6154
ОКП РБ 15.33.15

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским государственным предприятием «Стандартплодоовощ»
ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 1998 г. № 22

3 ВЗАМЕН СТБ 425-93

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июль 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2002 г. (ИУС РБ № 6-2002), с ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в апреле 2008 г. (ИУ ТНПА № 4-2008), с ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в марте 2015 г. (ИУ ТНПА № 2-2015), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 2-2009, ИУ ТНПА № 8-2009)

© Госстандарт, 2015

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. САЛАТЫ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. САЛАТЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Canned food. Salad
General specifications

Дата введения 1999-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на салаты, изготовляемые из овощей, фруктов, соответствующим образом подготовленных, с добавлением или без добавления грибов, растительного масла, соли, сахара, пищевых добавок и других компонентов, упакованных в потребительскую упаковку, герметично укупоренных и стерилизованных (далее – консервы).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

2 Нормативные ссылки

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

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 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

ТР 2008/012/BY Неавтоматические весоизмерительные приборы. Основные требования

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

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

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

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

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

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

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

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

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

Издание официальное

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 10444.2-94 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 14192-96 Маркировка грузов

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 мясо-растительные. 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 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 мясо-растительные. 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 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

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

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

3 Общие технические требования

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Измельченные овощи, фрукты одного или нескольких видов или их смеси, грибы, зелень, пряности и другие компоненты (в соответствии с рецептурами), с наличием жидкости или без нее. Овощи, фрукты нарезаны в виде кубиков, брусочков, полосок или другой формы, сохранившие в основном свою форму нарезки. Грибы, сладкий перец, нарезанные кусочками разной формы. Капуста без грубых стволистых частей кочерыги, крупных кусков листьев. Горошек зеленый – целыми зернами. Чеснок и зелень – мелко измельченные. Допускается: – наличие в консервах моркови, семян тмина или укропа при изготовлении салатов с использованием квашеной капусты с указанными компонентами; – при использовании мелкоплодных томатов резка на половинки или четвертинки
Консистенция	Плотная, но не жесткая. Зерна гороха могут иметь консистенцию от мягкой до более твердой, неоднородную. Грибы – плотную. Допускается: – мягкая консистенция капусты, картофеля, яблок, огурцов, томатов, лука, сладкого перца, грибов белых, подберезовиков, маслят, моховиков; – единичные кусочки разваренных овощей, зерен гороха с нарушением их формы
Вкус и запах	Приятные, свойственные для данной смеси, с ароматом пряностей, зелени, чеснока (при наличии в соответствии с рецептурами), без посторонних привкуса и запаха. Допускаются зерна горошка с крахмалистым привкусом
Цвет	Свойственный смеси компонентов, используемых в соответствии с рецептурой. Для салатов с использованием свеклы – от розового до темно-бордового. Допускается: – неоднородность окраски и естественная пятнистость овощей и фруктов; – бурый оттенок в консервах с использованием свеклы или оранжевый оттенок в консервах с использованием томатных сока, пасты; – потемнение поверхностного слоя содержимого банки; – осадок на дне банки в виде белого кольца
Примечание – При изготовлении консервов с грибами используют грибы одного вида.	

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля жидкой части продукта, %, не более	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля жира (в консервах с добавлением растительного масла), %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на используемую кислоту, %, не менее	0,2	По ГОСТ 25555.0
pH, не более	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 26188
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: – в консервах, в состав которых входят грибы – для остальных консервов	 0,05 Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси растительного происхождения, %, не более: – в консервах, в состав которых входят грибы – для остальных консервов	 0,1 Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	То же	По 5.2

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

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

3.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов и нитратов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [1] – [3].

Содержание радионуклидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3], [4].

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

3.2.3 – 3.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

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

(Исключен, Изм. № 1), (Введен дополнительно, Изм. № 3)

3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье, пищевые добавки, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) должны быть разрешены к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность:

– свежие, маринованные, соленые, квашеные, сушеные, замороженные овощи;

– свежие, маринованные, моченые, сушеные, замороженные фрукты;

– томатный сок прямого отжима;

– концентрированные томатные продукты;

– фруктовые соки прямого отжима;

– концентрированные фруктовые соки;

– отварные, соленые, маринованные грибы: белые, вешенки, волнушки белые (белянки), розовые, грузди черные, гладыши, зеленки, козляки, краснушки, лисички, маслята (очищенные и неочищенные), моховики, опята осенние, подосиновики, подгруздки, подберезовики, рядовки, рыжики, се-

рушки, сыроежки, толстушки, лентинус съедобный (шиитаке), шампиньоны. Не допускается смесь различных видов грибов;

– соль пищевую поваренную йодированную не ниже первого сорта;

– сахар белый, сахар-песок;

– специи, пряности;

– свежую, сушеную, соленую, замороженную зелень пряных трав;

– эфирные масла пряностей и пряных трав;

– CO_2-экстракты пряных трав и пряностей;

– растительные рафинированные дезодорированные масла;

– пищевые кислоты;

– пищевой уксус;

– воду питьевую.

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

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, [1] – [4], [8].

Требования к пищевым добавкам и их применение – в соответствии с требованиями ТР ТС 029, [3], [6], [7].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

Консервы выпускаются как фасованный товар с одинаковой номинальной массой.

Требования к количеству консервов, содержащихся в упаковочной единице, к их маркировке, пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества и требования к партии должны соответствовать СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

Требования к количеству основного продукта без жидкости, пределы отрицательного отклонения действительного значения массы основного продукта без жидкости должны соответствовать СТБ 8019.

Положительные отклонения количества основного продукта без жидкости в упаковочной единице от номинального количества не ограничиваются.

3.4.2 Салаты упаковывают в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 или другим ТНПА вместимостью не более 0,5 $дм^3$, для использования в сети объектов общественного питания и по специальным заказам – в стеклянные банки вместимостью не более 1,0 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749.

Допускается использование других типов потребительской упаковки и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукции в процессе ее производства, при транспортировании, хранении и реализации.

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

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя – изготовителя консервов, а также наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, наименование и местонахождение организации-импортера или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя-импортера;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество пищевой продукции;

– состав продукции;

– массу основного продукта без жидкости;

– вид используемых грибов (при изготовлении консервов с грибами);

– дату изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– обозначение настоящего стандарта;

– обозначение рецептуры, если в ней установлены срок годности и условия хранения консервов, отличные от приведенных в настоящем стандарте;

– пищевую ценность в расчете на 100 г с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности;

– срок годности и условия хранения;

– условия хранения после вскрытия упаковки;

– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);

– штриховой идентификационный код;

– знаки систем добровольной сертификации (допускается не указывать);

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

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

3.4.1 – 3.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.4.4 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 или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя – изготовителя консервов;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– тип потребительской упаковки;

– количество продукции в упаковочной единице;

– количество упаковочных единиц;

– дату изготовления, номер смены;

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта.

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

Допускается не указывать маркировку групповой упаковки в прозрачном упаковочном материале.

(Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Для контроля консервов с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных консервов)» и «среднее содержимое партии фасованных консервов» от партии отбирают случайную выборку по ГОСТ 26313 (пункт 1.3.3).

Партия фасованных консервов принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению количества, указанного в маркировке; среднее содержимое партии по показателю «масса основного продукта без жидкости» должно быть не менее номинального значения массы основного продукта без жидкости, указанного на упаковке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.1 должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в ГОСТ 26313 (таблица 3);

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.1.

Определение партии – по ГОСТ 26313, с учетом следующих дополнений для фасованных консервов: «имеющие одно и то же значение содержимого упаковочной единицы (массы)».

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

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 должно быть указано:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;

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

– наименование продукции;

– вид потребительской упаковки;

– масса упаковочной единицы;

– количество упаковочных единиц;
– количество единиц транспортной упаковки;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии консервов требованиям настоящего стандарта.

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

4.3 Контроль органолептических показателей, массовых долей жидкой части продукта, жира, хлоридов, титруемых кислот, pH, примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), содержимого упаковочной единицы (массы фасованных консервов), среднего содержимого партии фасованных консервов, количества пищевых добавок, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, минеральных примесей, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1), (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

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

4.4, 4.5 (Введен дополнительно, Изм. № 1), (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

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

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы контроля – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.2.2.

Методы отбора 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, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

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

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, пестицидов – по ГОСТ 30349, нитратов – по ГОСТ 29270.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

5.4 Содержание радионуклидов определяют по [9] – [12].

(Измененная редакция, Изм. № 3)

5.5 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 30425.

5.6 Анализ на возбудителей порчи – по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.5, 5.6 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.7 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

5.8 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.9 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных консервов), среднего содержимого партии фасованных консервов с одинаковым количеством

5.9.1 Измерения массы фасованных консервов должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы

от количества T, согласно 3.4.1. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей 1/3 T.

5.9.2 Измерительное оборудование – по ГОСТ 8756.1.

5.9.3 Содержимое упаковочной единицы (масса m_i) определяется по ГОСТ 8756.1 для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 4.1.

5.9.4 Определение среднего содержимого партии фасованных консервов

На основании полученных по **5.9.1** значений содержимого упаковочных единиц рассчитывают среднее арифметическое (среднее содержимое партии фасованных консервов) по формуле

(1)

Ошибка! Объект не может быть создан из кодов полей редактирования.

где m_i – значение массы i-й упаковочной единицы, г;

n – объем выборки по ГОСТ 26313 (таблица 3).

Полученные значения сравнивают с массой и проверяют соблюдение критерия приемки партии по 4.1, перечисление а).

Контроль среднего содержимого партии допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.9.5 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от массы

Для партии фасованных консервов рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$ в граммах и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$ в граммах по формулам

$$x_{доп} = K - T, \quad (2)$$

$$t_{ниж} = K - 2T, \quad (3)$$

где K – масса фасованных консервов, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от массы по 3.4.1, г.

Полученные по **5.9.3** значения массы фасованных консервов каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с минимальным допускаемым значением содержимого $x_{доп}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого $x_{доп}$).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в ГОСТ 26313 (таблица 3), а также определяют наличие браковочных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии по 4.1, перечисления б) и в).

5.9 (Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

5.10 Количество вносимых пищевых добавок контролируют в процессе изготовления консервов путем взвешивания на прошедших метрологический контроль весах для статического взвешивания, среднего класса точности согласно требованиям ТР 2008/012/BY, с пределами и погрешностью взвешивания, соответствующими определяемой массе.

5.11 Определение ГМО – по [13].

5.12 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании, а также по методикам выполнения измерений, включенным в [14], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

5.10 – 5.12 (Введены дополнительно, Изм. № 3)

6 Транспортирование и хранение

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

6.2 Срок годности и условия хранения для конкретных наименований консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептурах.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

6.3 Рекомендуемый срок годности консервов при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С с даты изготовления – 3 года.

(Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

6.4 Условия хранения продукции после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

7 Гарантии изготовителя

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

Библиография *

[1] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

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

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

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

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

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

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

[8] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

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

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

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

*** Приложение А (Исключено, Изм. № 2).**

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

[13] МУК 4.2.1913-2004 Методы количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания

[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 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции».

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 01.07.2015. Подписано в печать 30.07.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,74 Уч.-изд. л. 0,78 Тираж 2 экз. Заказ 559

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

gost.e-ecolog.ru