МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 4 СТБ 411-94

КОНСЕРВЫ. ТОМАТЫ БЕЛОРУССКИЕ
Технические условия

КАНСЕРВЫ. ТАМАТЫ БЕЛАРУСКІЯ
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:

«Настоящий стандарт распространяется на консервы «Томаты белорусские» (далее – консервы), изготовленные из свежих целых томатов с кожицей с добавлением пряных растений, пряностей и других пищевых компонентов, пищевых добавок, залитых маринадной заливкой или яблочным соком, герметически укупоренные и стерилизованные (пастеризованные).».

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

исключить ссылки: «СТБ 1313-2002, СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96), СТБ ГОСТ Р 52173-2005, СТБ ГОСТ Р 52174-2005, ГОСТ 21-94, ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85» и их наименования;

заменить ссылки: «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 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»;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

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

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

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

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

СТБ 2425-2015 Хрен-корень свежий. 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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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 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

gost.e-ecolog.ru

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».

Раздел 3 дополнить пунктом – 3.3:

«**3.3** Консервы в зависимости от способа консервирования изготавливают:

– стерилизованными;

– пастеризованными.».

Пункт 4.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**4.1** Консервы 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 производства пищевой продукции, утвержденных в установленном порядке.»;

второй абзац исключить.

Пункт 4.2.2. Заменить слова: «нормам, указанным» на «требованиям, приведенным»;

таблица 2. Головка. Заменить наименование графы: «Метод испытания» на «Метод контроля»;

показатель «Массовая доля томатов от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее» изложить в новой редакции: «Массовая доля томатов от номинального количества консервов, %, не менее»;

показатель «Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов, %, не менее» изложить в новой редакции: «Массовая доля зелени и пряностей от номинального количества консервов, %, не менее»;

графа «Метод испытания». Заменить ссылки: «ГОСТ 25555.0» на «ГОСТ ISO 750», «ГОСТ 25555.3» на «ГОСТ ISO 762».

Пункты 4.2.3 и 4.2.4 изложить в новой редакции:

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

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

Подраздел 4.2 дополнить пунктами – 4.2.5 и 4.2.6:

«**4.2.5** По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с ТР ТС 021, [1], [2], [4].

4.2.6 Пищевые добавки вносят в консервы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].».

Наименование подраздела 4.3 изложить в новой редакции: «**Требования к сырью и пищевым добавкам**».

Пункты 4.3.1 и 4.3.2 изложить в новой редакции:

«**4.3.1** Для изготовления консервов применяют следующие сырье, пищевые добавки отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:

– томаты свежие по ГОСТ 1725;

– томаты свежие по СТБ 876;

– зелень сельдерея свежую по СТБ 463;

– укроп свежий, зелень петрушки свежую и зеленый свежий чеснок по СТБ 2083;

– чеснок солено-маринованный по СТБ 1082;

– чеснок свежий по ГОСТ 7977;
– зелень, консервированную поваренной солью, по СТБ 1082;
– зелень быстрозамороженную по СТБ 986;
– зелень сушеную по ГОСТ 32065;
– яблоки свежие по ГОСТ 27572;
– сок яблочный прямого отжима по СТБ 1823;
– сок яблочный полуфабрикат асептического консервирования и горячего розлива по ТНПА;
– сок яблочный полуфабрикат по ТНПА;
– сок яблочный концентрированный по СТБ 1825;
– лист лавровый по ГОСТ 17594;
– хрен-корень свежий по СТБ 2425;
– лист хрена по ТНПА;
– семена тмина по ГОСТ 29056;
– семена укропа по ТНПА;
– перец черный горький по ГОСТ 29050;
– плод стручкового перца по ГОСТ 14260;
– соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную, упакованную, не ниже первого сорта;
– сахар белый по ГОСТ 33222;
– овощи сушеные по ГОСТ 32065;
– уксусы для пищевых целей по СТБ 1760;
– кислоту уксусную для пищевых целей по СТБ 1924;
– кислоту молочную пищевую 40%-ная по ГОСТ 490;
– кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
– воду питьевую по СТБ 1188 и [7];
– натуральные ароматизаторы – экстракты пряных растений, чеснока; эфирные масла пряных растений, чеснока, лаврового листа, перца.

Допускается использование аналогичного сырья и пищевых добавок отечественного и зарубежного производства по другим ТНПА, которые по качественным характеристикам соответствует требованиям вышеуказанных ТНПА и (или) документам, удостоверяющим их качество и безопасность.

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

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

Подраздел 4.4. Наименование изложить в новой редакции:

«4.4 Упаковка и маркировка»;

пункты 4.4.1 и 4.4.2 изложить в новой редакции:

«**4.4.1** Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

4.4.1.1 Консервы 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 упакованных консервов, массы основного продукта без жидкости от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019.

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

4.4.1.2 Консервы упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные вместимостью не более 3,0 $дм^3$ – по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, укупориваемые металлическими лакированными крышками – по ГОСТ 25749 и другим ТНПА.

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

4.4.1.4 Допускается использование других типов потребительской упаковки, укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией.

4.4.2 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 консервов;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– количество консервов;
– номинальную массу основного продукта без жидкости;
– состав консервов;
– сорт (при наличии);
– 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 (пастеризованные)»;
– 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 (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 консервов может быть указано наименование разработчика.»;

дополнить пунктами 4.4.3 и 4.4.4:

«**4.4.3** Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:

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

На транспортную упаковку по ГОСТ 14192 наносят манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» и «Пределы температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 7.3.

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

Подраздел 4.5 исключить.

Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

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

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество консервов одного наименования, одного способа изготовления, одного сорта (при наличии), одинаково упакованных и с одинаковым номинальным количеством, произведенных одним изготовителем по настоящему стандарту за одну дату и смену, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.».

Пункт 5.2 исключить.

Пункты 5.3–5.5 изложить в новой редакции:

«**5.3** Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, наличия ГМО в консервах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем в программе производственного контроля.

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

5.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли томатов от номинального количества консервов, массовой доли зелени и пряностей от номинального количества консервов, массовой

доли титруемых кислот, массовой доли хлоридов, pH, массы основного продукта без жидкости, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, содержимого упаковочной единицы, соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, герметичности укупоривания, количества вносимых пищевых добавок, соблюдение требований к партии консервов, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии; минеральных примесей – не реже одного раза в месяц.

5.5 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных микроорганизмов, осуществляют в соответствии с [4].

Контроль патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.».

Пункт 5.6 исключить.

Пункт 6.1 дополнить абзацами:

«Определение органолептических показателей, массы основного продукта без жидкости – по ГОСТ 8756.1.

Массовую долю томатов с треснувшей, но не сползшей кожицей, деформированных красных томатов от общего количества томатов, содержащихся в упаковке, определяют по ГОСТ 8756.1, со следующим дополнением по формуле

$$X_1 = \frac{m_2}{m_1} \cdot 100, \qquad (1)$$

где m_1 – масса томатов, содержащихся в упаковке, г или кг;

m_2 – масса томатов с треснувшей, но не сползшей кожицей, деформированных красных томатов, г или кг.

Массовую долю титруемых кислот и хлоридов в консервах определяют по истечении 20 сут с даты изготовления в заливке. Ранее указанного срока проводят анализ средней пробы томатов и заливки.».

Пункты 6.2, 6.3 изложить в новой редакции:

«**6.2** Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [10], [11].

Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270.

Определение содержания микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

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

6.3 Посторонние примеси, качество заливки определяют визуально.».

Пункт 6.4. Заменить ссылки: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904», «СТБ ГОСТ Р 51446» на «СТБ ISO 7218».

Пункт 6.7. Исключить слова: «и по методикам, утвержденным Минздравом.».

Пункт 6.8. Дополнить словами: « и по ГОСТ 8756.18.».

Пункт 6.9 изложить в новой редакции:

«**6.9** Определение наличия ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570 и ГОСТ ИСО 21571.».

Раздел 6 дополнить пунктами – 6.10–6.12:

«**6.10** Определение содержимого упаковочной единицы, среднего содержимого партии консервов с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.

6.11 Количество вносимых пищевых добавок до разработки соответствующих методик выполнения измерений контролируют 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.

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

Раздел 7 изложить в новой редакции:

«7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок и типов упаковки и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

7.3 Рекомендуемые сроки годности консервов в стеклянной упаковке в условиях хранения их при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляет 3 года с даты изготовления.

7.4 Условия хранения консервов после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

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

Пункт 8.2 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»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

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

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

[11] МУ 3222-85 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 411-94

КОНСЕРВЫ. ТОМАТЫ БЕЛОРУССКИЕ

Технические условия

КАНСЕРВЫ. ТАМАТЫ БЕЛАРУСКІЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2009



Госстандарт
Минск

УДК 664.841.64 МКС 67.080.20 КП 03

Ключевые слова: томаты, пряности, кислота, вода

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром "Стандартплодоовощ"
ВНЕСЕН Республиканским объединением "Белплодоовощхоз"

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

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 411-89

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (май 2009 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1999 г. (ИУС РБ № 4 1999), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в июне 2006 г. (ИУ ТНПА № 6 2006) и ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в феврале 2009 г. (ИУ ТНПА № 2 2009)

© Госстандарт, 2009

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. ТОМАТЫ БЕЛОРУССКИЕ
Технические условия

КАНСЕРВЫ. ТАМАТЫ БЕЛАРУСКІЯ
Тэхнічныя ўмовы

Canned food. Byelarussion tomates.
Specifications

Дата введения 1995-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Томаты белорусские», изготовленные из свежих целых томатов с кожицей, залитых маринадной заливкой или натуральным яблочным соком с добавлением соли и сахара, герметически укупоренных и стерилизованных.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

СТБ 876-93 Томаты свежие зеленые для производства консервов. Требования при заготовках и поставках

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 1760-2007 Уксусы для пищевых целей. Общие технические условия

СТБ 1823-2008 Консервы. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

СТБ 1825-2008 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

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

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

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 490-2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия

Издание официальное

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

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

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

ГОСТ 14260-89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. 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 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. 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 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

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

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. 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 – 3)

3 Классификация

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.1 В зависимости от степени зрелости томатов консервы вырабатывают следующих видов:

– томаты белорусские красные, бурые;

– томаты белорусские зеленые;

– томаты в яблочном соке.

3.2 В зависимости от качественных показателей томаты белорусские красные, бурые изготавливают высшего и первого сортов.

Томаты белорусские зеленые и томаты в яблочном соке вырабатывают без подразделения на сорта.

4 Технические требования

4.1 Консервы "Томаты белорусские" вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, к его упаковке и маркировке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2 Характеристики

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

Таблица 1 – Органолептические показатели

<table>
<tr><td rowspan="3">Наименование показателя</td><td colspan="4">Характеристика</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Томаты белорусские зеленые</td><td rowspan="2">Томаты в яблочном соке</td><td colspan="2">Томаты белорусские красные, бурые</td></tr>
<tr><td>Высший сорт</td><td>Первый сорт</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="4">Томаты целые, с кожицей, без плодоножек, однородные по форме, размеру и цвету, без ожегов, пятен, механических и других повреждений
Допускается наличие:
плодов с треснувшей, но не сползшей кожицей, %, по счету от общего количества, не более
Не нормируется | 30 | Не нормируется
единичных экземпляров неоднородных по размеру плодов для обеспечения соотношения элементов и массы нетто;
деформированных красных томатов от общего количества, %, не более
30 | 15 | 30</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td>Плотная</td><td colspan="3">Плотная или мягкая в зависимости от степени зрелости томатов</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика			
	Томаты белорусские зеленые	Томаты в яблочном соке	Томаты белорусские красные, бурые	
			Высший сорт	Первый сорт
Цвет	Для томатов одного вида однородный, близкий к натуральному Допускается: естественная пятнистость единичных плодов в консервах 1 сорта и из зеленых томатов			
Качество заливки	Прозрачная, с желтоватым оттенком. Допускается легкое помутнение, наличие взвешенных частиц мякоти и семян для консервов из красных томатов 1 сорта и в яблочном соке			

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля томатов от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее, для томатов: – сливовидной формы – округлой формы	 55,0 50,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов, %, не менее	2,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля хлоридов, %	1,3 – 2,2	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот, %	0,4 – 0,8	По ГОСТ 25555.0
pH, не более	4,0	По ГОСТ 26188
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	–«–	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	–«–	По 6.3
Примечание – Для белорусских томатов массовую долю титруемых кислот рассчитывают на используемую кислоту, а для томатов в яблочном соке – на яблочную.		

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина в консервах «Томаты белорусские» не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], а содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни [2].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2.4 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать [1] и [3].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

– томаты свежие по ГОСТ 1725;

– томаты свежие по СТБ 876;

– зелень сельдерея свежая по СТБ 463;

– укроп свежий по ТНПА;
– зелень петрушки свежая по ТНПА;
– чеснок солено-маринованный по ТНПА;
– чеснок свежий по ГОСТ 7977;
– зелень, консервированная поваренной солью, по СТБ 1082;
– зелень быстрозамороженная по ТНПА;
– зелень сушеная по ТНПА;
– яблоки свежие по ГОСТ 27572;
– сок яблочный натуральный неосветленный по СТБ 1823;
– сок яблочный полуфабрикат асептического консервирования по [4];
– сок яблочный полуфабрикат по ТНПА;
– сок яблочный концентрированный по СТБ 1825;
– лист лавровый по ГОСТ 17594;
– хрен-корень свежий по ТНПА;
– лист хрена по ТНПА;
– семена тмина по ГОСТ 29056;
– семена укропа по ТНПА;
– перец черный горький по ГОСТ 29050;
– плод стручкового перца по ГОСТ 14260;
– соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, выварочная, упакованная, не ниже первого сорта;
– сахар-песок по ГОСТ 21;
– уксусы для пищевых целей по СТБ 1760;
– кислота уксусная для пищевых целей по СТБ 1924;
– кислота молочная пищевая 40%-ная по ГОСТ 490;
– кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
– вода питьевая по СТБ 1188 и [5];
– CO_2 – экстракты пряностей, эфирные масла чеснока и лаврового листа, перечный ароматизатор (для выработки продукции 1 сорта), чесночная вытяжка — при отсутствии натуральных пряностей и чеснока.

Допускается замена свежего чеснока чесноком молодым недозрелым с несформированными луковицами и зеленью.

Допускается использование других видов сырья по ТНПА или сырья зарубежного производства, разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

(Измененная редакция, Изм. № 1 – 3)

4.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов «Томаты белорусские», по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [4], СТБ 1188, по содержанию нитратов – [1], радионуклидов – [6].

Пищевые добавки и их применение – в соответствии с [7].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.4 Упаковка

4.4.1 Консервы фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 3 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749.

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)

4.4.2 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.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.5 Маркировка

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

4.5.1 Информация о номинальном количестве продукта – по СТБ 8019.

При включении в состав консервов сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать его содержание.

4.5.2 Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов приведены в приложении А.

Подраздел 4.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

– номер и дата выдачи удостоверения о качестве;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– масса нетто упаковочной единицы;

– количество упаковочных единиц;

– информация о содержании сырья, содержащего генетически модифицированные источники (ГМИ);

– информация о сертификации (при наличии);

– 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 о качестве должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь и гарантирующим безопасность продукции.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли томатов от массы нетто консервов, массы нетто зелени и пряностей от массы нетто консервов, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, pH, минеральных примесей, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии консервов «Томаты белорусские».

5.5 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, осуществляют в соответствии с [3].

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

5.6 Контроль содержания ГМИ в консервах осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 – 5.6 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Методы испытаний

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, отбор проб для определения показателей безопасности и проведения радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.18 и 4.2.2.

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

Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

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

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.3 Посторонние примеси определяют визуально.

6.4 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)

6.5 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

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

6.7 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при санитарно-эпидемиологических показаниях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 и по методикам, утвержденным Минздравом.

6.5 – 6.7 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.8 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

6.9 Определение содержания генетически модифицированных источников в консервах – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174.

6.8, 6.9 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование консервов – по ГОСТ 13799. Хранение консервов на складах железнодорожных станций не допускается.

7.2 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.

7.1, 7.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах согласованных Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок годности консервов с даты изготовления – 3 года.

Раздел 8 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

Наименование консервов	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Томаты белорусские	2,8	12,8
Томаты в яблочном соке	5,0	54,0

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

Библиография

[1] Санитарные правила и нормы 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

[4] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 100039770.243-2001 Соки-полуфабрикаты плодово-ягодные

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

[6] 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.

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

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 27.03.2009. Подписано в печать 05.05.2009. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,39 Уч.- изд. л. 0,55 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0133084 от 30.04.2009.
ул. Мележа, 3, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru