МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 3 СТБ 39-95

КОНСЕРВЫ. ИКРА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. ІКРА СА СВЕЖАЙ АГАРОДНІНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 04.03.2016 № 21

Дата введения 2016-09-01

Наименование стандарта. Заменить слова: «Икра из свежих овощей» на «Икра из овощей», «Ікра са свежай агародніны» на «Ікра з агародніны», «Caviar from fresh vegetables» на «Caviar from vegetables».

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на консервы «Икра из овощей» (далее – консервы), изготовленные из овощей, подготовленных соответствующим образом, или овощного пюре, консервированного асептическим способом, с добавлением растительного масла, концентрированных томатопродуктов, сахара, соли, с добавлением или без добавления фруктового пюре, зелени, пряностей, муки, упакованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.»;

второй и третий абзацы исключить.

Раздел 2. Исключить ссылки: «СТБ 1313-2002, СТБ 8020-2002, ГОСТ 8756.22-80» и их наименования;

заменить ссылки: «СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования»; «ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия» на «ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия»;

дополнить ссылками и примечанием:

«ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

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

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

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

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.

gost.e-ecolog.ru

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.».

Пункт 3.1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«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, утвержденных в установленном порядке.»;

второй абзац исключить.

Пункт 3.2.1. Таблица 1. Графа «Характеристика» для показателя «Вкус и запах». Заменить слова: «Свойственные икре, изготовленной» на «Свойственные консервам, изготовленным»;

графа «Характеристика» для показателя «Цвет». Первый абзац. Заменить слова: «из которых изготовлена икра» на «прошедших термическую обработку, из которых изготовлены консервы»;

третий и шестой абзацы. Заменить слово: «икры» на «консервов» (2 раза);

четвертый абзац исключить.

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

исключить показатель: «Массовая доля β-каротина, %, не менее», его значение и метод контроля;

примечания. Исключить пункт 1.

Пункты 3.2.3, 3.2.4 и 3.2.6 изложить в новой редакции:

«**3.2.3** 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 и 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.

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

3.2.6 По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с ТР ТС 021, [1].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.7:

«**3.2.7** Пищевые добавки вносят в консервы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [3].».

Подразделы 3.3 и 3.4 изложить в новой редакции:

«3.3 Требования к сырью и пищевым добавкам

3.3.1 Для изготовления консервов применяют следующие сырье и пищевые добавки, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) документам, удостоверяющим их качество и безопасность:

– свежие, замороженные и сушеные овощи, фрукты, пряные растения;
– концентрированную томатную продукцию;
– овощное, фруктовое пюре, консервированное асептическим способом;
– овощное, фруктовое пюре стерилизованное;
– фруктовое пюре, консервированное химическими консервантами;
– фруктовое пюре, консервированное способом «горячего розлива»;
– замороженное овощное, фруктовое пюре;
– полуфабрикаты из обжаренных овощей;
– пряности и их смеси;
– зелень пряных растений, консервированную поваренной солью;
– эфирные масла пряных растений, чеснока;
– экстракты пряных растений, чеснока, в том числе CO_2-экстракты;
– растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое, хлопковое и др.) рафинированное;
– уксус для пищевых целей: спиртовой, яблочный, винный;
– регуляторы кислотности – пищевую кислоту: лимонную, уксусную и др.;
– пшеничную хлебопекарную муку;
– йодированную пищевую соль, не ниже первого сорта;
– сахар;
– питьевую воду.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, [1], [4], [5], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по ТР ТС 021, [2].

3.3.3 Безопасность пищевых добавок и их использование должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [3], [6].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

3.4.1.1 Консервы изготавливают как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

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

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

3.4.1.2 Консервы упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные вместимостью не более 0,65 дм^3 по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ГОСТ 25749 и другим ТНПА;

– банки металлические лакированные вместимостью не более 0,65 дм^3 по ГОСТ 5981.

По заказу приобретателя консервы упаковывают в банки вместимостью не более 1,0 дм^3.

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

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

3.4.2 Маркировка консервов, наносимая на потребительскую упаковку – по ТР ТС 022, СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

На этикетке или непосредственно на упаковке должна быть приведена следующая информация:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производства (производств) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий (при наличии) от потребителей на территории страны производства (производств);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество продукции;

– состав продукции;

– пищевая 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»;

– дата изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– срок годности;

– условия хранения;

– условия хранения после вскрытия упаковки;

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

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

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

– обозначение настоящего стандарта (допускается не указывать);

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии);

– штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры и (или) технологии изготовления продукции может быть указано наименование разработчика.

3.4.3 Маркировка консервов, наносимая на транспортную упаковку, приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, ГОСТ 13799, ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– тип потребительской упаковки;

– количество продукции в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц;
– дата изготовления, номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта.

На транспортную упаковку наносят манипуляционный знак «Пределы температуры» с диапазоном температур в соответствии с 6.3, 6.4 и ГОСТ 14192.

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

Пункты 4.1 и 4.2 изложить в новой редакции:

«**4.1** Правила приемки – по ТР ТС 021, ГОСТ 26313, СТБ 8035 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество консервов одного наименования, 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.

4.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение 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;
– количество продукции в потребительской упаковке;
– количество упаковочных единиц;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [7].».

Пункт 4.3. Первый абзац после слов «токсичных элементов,» дополнить словами: «нитратов, пестицидов, наличия ГМО,»;

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

Пункт 4.4. Заменить слова: «массы нетто» на «содержимого»; после слова «единиц,» дополнить словами: «отклонений содержимого упаковочных единиц, соблюдения требований к партии консервов, герметичности укупоривания, состояния внутренней поверхности металлической банки,».

Пункт 4.5. Заменить ссылку: «[4]» на «[7]».

Пункт 5.1. Заменить слова: «массы нетто фасованного товара – по СТБ 8020 (пункт 5.3)» на «содержимого упаковочной единицы – по СТБ 8035».

Пункты 5.2 и 5.3 изложить в новой редакции:

«**5.2** Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 30349, [8].

Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270.

5.3 Определение содержания радионуклидов – по [9], [10].».

Пункт 5.5 после ссылки «ГОСТ 26669» дополнить словами: «, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.9–5.12:

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

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

5.11 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.

5.12 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [11], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Пункты **6**.1–6.3 изложить в новой редакции:

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

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

6.3 Рекомендуемый срок годности консервов с даты изготовления при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляет:

– в стеклянной банке – три года;

– в металлической банке – два года.».

Раздел **6** дополнить пунктом – 6.4:

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

Рекомендуемые условия хранения после вскрытия упаковки: хранить в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«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] 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

[3] 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

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

[5] 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

[6] 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

[7] 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

[8] 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.

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

[10] МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР в 1990 г.

[11] 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».

(ИУ ТНПА № 2-2016)

МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 39-95

КОНСЕРВЫ. ИКРА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. ІКРА СА СВЕЖАЙ АГАРОДНІНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 19.04.2006 г. № 18

Дата введения 2006-11-01

Раздел 1. Первый абзац после слов «Икра из свежих овощей» дополнить словами: «(далее – консервы)»;

третий абзац изложить в новой редакции:

«Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.2 (показатели «Массовая доля сорбиновой кислоты», «Массовая доля бензойной кислоты», «Массовая доля диоксида серы»), 3.2.4 – 3.2.6»

Раздел 2. Заменить слова: «нормативные документы (НД)» на «технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)»;

исключить ссылки: ГОСТ 21-94, ГОСТ 908-79, ГОСТ 5717-91, ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, ГОСТ 30519-97, СанПиН 11-63 РБ 98, ГН 10 117-99;

дополнить ссылками:

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

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

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

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

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

ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты»

Пункт 3.1. Исключить слова: «Икра из свежих овощей»;

дополнить абзацем:

«Требования к количеству икры в упаковочных единицах и партии фасованных товаров – по СТБ 8019».

Пункт 3.2.2. Первый абзац изложить в новой редакции:

«3.2.2 Консервы по физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2»;

таблица 2. Головка. Заменить наименование графы: «Норма» на «Значение»;

графа «Норма», исключить слова и значение: «с учетом допускаемых отклонений» (2 раза), ± 0,3;

графа «Метод испытания». Дополнить ссылками: ГОСТ 30670 (после ГОСТ 26181) и ГОСТ 30669 (после ГОСТ 28467).

Пункт 3.2.3 изложить в новой редакции:

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

Пункты 3.2.4 и 3.2.6. Заменить ссылку: СанПиН 11-63 РБ на [1] (2 раза).

Пункт 3.2.5. Заменить ссылку: ГН 10 117 на [2].

Пункты 3.3.1 и 3.3.2 изложить в новой редакции:

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

3.3.2 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям [1], по содержанию радионуклидов – республиканским допустимым уровням, утвержденным в установленном порядке.

Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [3]».

Пункт 3.4.1. Заменить ссылки: ГОСТ 5717 на ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2; НД на ТНПА;

дополнить абзацами:

«Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – по СТБ 8019.

Положительные отклонения массы нетто не ограничиваются».

Пункт 3.4.2 изложить в новой редакции:

«3.4.2 Упаковка – по ГОСТ 13799, маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799».

Раздел 3 дополнить пунктом – 3.4.4:

«3.4.4 При включении в состав продукта сырья, изготовленного из генетически модифицированных составляющих или с их использованием, в маркировке необходимо указывать их наличие».

Пункты 4.1 и 4.2 изложить в новой редакции:

«4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

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

– номер удостоверения о качестве и дата его выдачи;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– масса нетто упаковочной единицы;

– количество единиц потребительской тары;

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

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– информация о сертификации (при наличии);

– информация о подтверждении соответствия 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».

Пункт 4.3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«4.3 Контроль содержания токсичных элементов, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, микотоксина патулина, массовой доли минеральных примесей, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, массовой доли диоксида серы осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь».

Раздел 4 дополнить пунктами – 4.4 и 4.5;

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

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [4]».

Пункт 5.1 дополнить словами: «отбор проб для контроля массы нетто фасованного товара – по СТБ 8020 (пункт 5.3)».

Пункт 5.2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

Пункт 5.4 после слова «примеси» дополнить словами: «качество упаковки и маркировки».

Пункт 5.8. Исключить ссылку: ГОСТ 30519;

заменить слово: «Минздравом» на «в установленном порядке».

Пункт 6.3 после слова «рецептурах» дополнить словами:
«согласованных и».
Стандарт дополнить разделом – 7:
«7 Гарантии изготовителя
Изготовитель гарантирует соответствие качества консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения».
Стандарт дополнить структурным элементом – Библиография:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 29 апреля 1998 г. № 18

[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] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28.11.2002 г. № 94

[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 23.11.2004 г. № 122».

Стандарт проверен в 2005 году.

(ИУ ТНПА № 4 2006)

СТБ 39-95

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ. ИКРА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. ІКРА СА СВЕЖАЙ АГАРОДНІНЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 664.841.8:006.354 МКС 67.080.20 (КГС Н53)
Ключевые слова: консервы, овощи свежие, икра
ОКП 91 6114
ОКП РБ 15.33.14

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским центром "Стандартплодоовощ"
ВНЕСЕН закрытым акционерным обществом "Белплодоовощпродукт"

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 29 сентября 1995 г. № 10

3 ПЕРЕИЗДАНИЕ (февраль 2001 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2000 г. (ИУС РБ № 6 2000 г.)

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ. ИКРА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. ІКРА СА СВЕЖАЙ АГАРОДНІНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

CANNED. CAVIAR FROM FRESH VEGETABLES
General specifications

Дата введения 1996-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы "Икра из свежих овощей", изготовленные из овощей, подготовленных соответствующим образом, с добавлением растительного масла, концентрированных томатопродуктов, сахара, соли, с добавлением или без добавления пюре плодово-ягодного, зелени, пряностей, муки, альгината натрия или концентрата морковного каротина, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.2 (показатели "Массовая доля диоксида серы", "Массовая доля сорбиновой кислоты", "Массовая доля бензойной кислоты"), 3.2.4 – 3.2.6, 3.3.2, 3.4.2 (маркировка), 3.4.3, разделе 5.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.2 (показатели "Массовая доля диоксида серы", "Массовая доля сорбиновой кислоты", "Массовая доля бензойной кислоты"), 3.2.4 – 3.2.6, 3.3.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

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

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

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

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

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

ГОСТ 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

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

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

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

ГОСТ 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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

3.1 Консервы "Икра из свежих овощей" должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, равномерно измельченная масса с включениями зелени, пряностей или без них, без грубых семян перезрелых овощей. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая. Допускается отделение жидкости и растекающаяся консистенция, наличие неравномерно измельченных овощей, не более 10 % по массе
Вкус и запах	Свойственные икре, изготовленной из соответствующим образом подготовленных овощей. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету овощей, из которых изготовлена икра. Допускается: – потемнение поверхностного слоя икры; – потемнение всей массы при изготовлении икры с альгинатом натрия; – темно-зеленый оттенок и наличие темных вкраплений кожицы при использовании кабачков, имеющих темно-зеленую окраску; – бурый оттенок при изготовлении икры с использованием свеклы

3.2.2 Физико-химические показатели консервов "Икра из свежих овощей" должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	12,0	По ГОСТ 28561
Массовая доля жира, %, не менее	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений	По ГОСТ 8756.21 (разделы 3, 4) ГОСТ 26183
Массовая доля хлоридов, %	В соответствии с рецептурами с учетом допускаемых отклонений: ± 0,3	По ГОСТ 26186
Массовая доля β-каротина, %, не менее	0,03	По ГОСТ 8756.22
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не более	0,5	По ГОСТ 25555.0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 28467
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	– " –	По 5.4
Примечания 1 Массовую долю β-каротина определяют только в консервах, изготовленных с добавлением концентрата морковного каротина. 2 Массовую долю диоксида серы, сорбиновой и бензойной кислот определяют в консервах, изготовленных из полуфабрикатов, консервированных одним из данных консервантов.		

3.2.3 Конкретные органолептические характеристики, нормы физико-химических показателей, пищевая ценность для каждого наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ.

3.2.5 Содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные ГН 10 117.

3.2.6 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям СанПиН 11-63 РБ.

3.2.1 – 3.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Для изготовления консервов должно применяться следующее сырье:

– овощи свежие;

– овощи сушеные;

– пюре плодово-ягодное свежеприготовленное, быстрозамороженное, стерилизованное, асептического консервирования, консервированное методом горячего розлива или химическими консервантами;

– зелень свежая, быстрозамороженная, сушеная или консервированная поваренной солью;

– белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные;

– масло растительное (подсолнечное, хлопковое, кукурузное, горчичное, соевое, салатное хлопковое) рафинированное;

– сахар-песок – по ГОСТ 21;

– соль поваренная пищевая не ниже 1 сорта;

– кислота лимонная пищевая – по ГОСТ 908;

– паста томатная или пюре томатное;

– мука пшеничная хлебопекарная;

– полуфабрикаты из обжаренных моркови, лука и белых кореньев;

– концентрат морковного каротина;

– пряности импортные и отечественные;

– эфирные масла укропа, петрушки, сельдерея, черного перца;

– экстракт черного перца;

– вода питьевая.

Допускается замена белых кореньев морковью либо луком или их смесью.

Допускается замена черного перца красным или основным сырьем.

Допускается использование других видов аналогичного сырья по НД или сырья зарубежного производства, разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям, установленным СанПиН 11-63 РБ, по содержанию нитратов и радионуклидов не превышает действующие республиканские допустимые уровни.

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

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Консервы «Икра из свежих овощей» фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717 вместимостью не более 0,65 дм^3, укупориваемые крышками металлическими лакированными по НД, а также в банки металлические с лакированной внутренней поверхностью по ГОСТ 5981, вместимостью не более 0,65 дм^3.

По заказу объектов общественного питания консервы фасуют в банки вместимостью не более 1 дм^3.

Допускается использование для фасования консервов других видов потребительской тары, укупорочных средств и упаковочных материалов по НД и (или) разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта при транспортировании и хранении.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4.2 Упаковка и маркировка – по ГОСТ 13799.

3.4.3 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4.4 (Исключен, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053.

4.2 Каждая партия должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и должна сопровождаться документом о качестве. Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом.

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

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

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

5 Методы контроля

5.1 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 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в 3.2.2.

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

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

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

Наименование раздела, 5.1 – 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Посторонние примеси определяют визуально.

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

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

5.7 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.

5.8 Анализ на патогенные, условно-патогенные микроорганизмы проводят при санитарно-эпидемиологических показаниях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Минздравом.

5.6 – 5.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

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

– в стеклянной таре – не более трех лет;

– в металлической таре – не более двух лет;

– с альгинатом натрия в любой таре – не более двух лет;

– с концентратом морковного каротина в любой таре – не более одного года.

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

6.3 Сроки годности на консервы конкретных наименований устанавливаются изготовителем и указываются в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

gost.e-ecolog.ru