ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 452-94

ЩАВЕЛЬ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Технические условия

ШЧАЎЕ КАНСЕРВАВАНАЕ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 5-2009

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841 МКС 67.080.20

Ключевые слова: щавель, соль

ОКП 91 6171
ОКП РБ 15.33.14

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром стандартизации плодоовощной перерабатывающей промышленности

ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

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

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 452-83

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 2010 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1999 г. (ИУС РБ № 4-1999), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в январе 2005 г. (ИУ ТНПА № 1-2005), ПОПРАВКАМИ (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 11-2010)

© Госстандарт, 2010

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

ЩАВЕЛЬ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ
Технические условия

ШЧАЎЕ КАНСЕРВАВАНАЕ
Тэхнічныя ўмовы

Canned sorrel
Specifications

Дата введения 1995-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервированный щавель, изготовленный из свежих резаных листьев щавеля с добавлением соли и предназначенный для использования в сети общественного питания и для розничной торговли.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.4.3 (маркировка), 6.1 – 6.4, 6.6 – 6.9.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5.

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

2 Нормативные ссылки

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

ТР 2010/004/BY Фасованные товары в упаковке. Требования к количеству товара и маркировке

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

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

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

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

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

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочно-кислых микроорганизмов

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 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 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 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 28038-89 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 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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

3 Классификация

Щавель изготавливают стерилизованным и консервированным поваренной солью.

Раздел 3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

4 Технические требования

4.1 Консервированный щавель должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, к их маркировке и упаковке – по ТР 2010/004/BY.

Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям консервированный щавель должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	стерилизованного щавеля	щавеля, консервированного поваренной солью
Внешний вид и консистенция	Измельченная масса без огрубевших волокон, без кристаллов соли. Допускается выделение сока щавеля по всей массе и наличие единичных волокон от черешков	Резаные листья щавеля. Допускается выделение сока щавеля по всей массе и наличие нерастворенных кристаллов соли
Вкус и запах	Солено-кислый, свойственный щавелю. Посторонние привкус и запах не допускаются	
Цвет	Темно-зеленый с буроватым оттенком, однородный по всей массе	Зеленый, близкий к натуральному, однородный по всей массе

4.2.2 По физико-химическим показателям консервированный щавель должен соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля хлоридов, % – в стерилизованном щавеле – в щавеле, консервированном поваренной солью	 3 ± 0,5 10 ± 0,5	По ГОСТ 26186
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же	По 6.5

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов в консервированном щавеле не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], а содержание радионуклидов не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни [2].

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

4.2.4 По микробиологическим показателям консервированный щавель должен соответствовать требованиям [1] и [3].

(Измененная редакция, Изм. № 2, Поправка)

4.2.5 По микробиологическим показателям консервированный щавель поваренной солью должен соответствовать требованиям [1] (пункт 6.1.21) и не должен иметь видимые признаки порчи (плесневения, гниения).

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

4.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.3.1 Для изготовления консервированного щавеля используют следующее сырье:

– щавель свежий по ТНПА;

– соль поваренная пищевая йодированная, упакованная, не ниже 1-го сорта по ГОСТ 13830.

(Измененная редакция, Изм. № 2, Поправка)

4.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям [1], по содержанию радионуклидов – действующим республиканским допустимым уровням [4].

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

4.4 Упаковка и маркировка

4.4.1 Консервированный щавель для реализации в розничной торговле фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, разрешенных органами государственного санитарного надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 Консервированный щавель для использования в сети общественного питания фасуют:

– в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 или ТНПА вместимостью не более 10 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749 или ТНПА или полимерными;

– в бочки деревянные по ГОСТ 8777, с мешками-вкладышами из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) для контакта с пищевыми продуктами, вместимостью не более 50 $дм^3$;

– в бочки из полимерных материалов, разрешенных Минздравом для упаковки пищевых продуктов, вместимостью не более 50 $дм^3$.

4.4.3 Упаковка – по ГОСТ 13799, маркировка – по СТБ 1100, ГОСТ 13799.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать требованиям ТР 2010/004/BY.

Положительные отклонения от номинальной массы нетто не ограничиваются.

Информация о номинальном количестве продукта – по ТР 2010/004/BY.

4.4.1 – 4.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, Поправка)

4.4.4 Сведения о пищевой ценности приведены в приложении А.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2 Каждая партия консервированного щавеля 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 продукта;

– вид потребительской тары;

– масса нетто;

– количество единиц потребительской тары;

– количество единиц транспортной тары;

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

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 2, Поправка)

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного надзора и гарантирующим ее безопасность.

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

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

5.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли хлоридов, массовой доли минеральных примесей, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто продукта, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

5.5 Периодичность контроля микробиологических показателей стерилизованного щавеля устанавливают в соответствии с [3].

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

(Введен дополнительно, Изм. № 2, Поправка)

6 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, отбор проб для определения показателей безопасности и проведения радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 4.2.2 настоящего стандарта.

6.2 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТБ 1313 и методикам, утвержденным в установленном порядке, нитратов – по ГОСТ 29270, микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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

6.3 Наличие признаков микробиальной порчи (плесневение, гниение) определяют визуально при определении органолептических показателей.

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

6.3, 6.4 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.5 Посторонние примеси определяют визуально.

6.6 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.9 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.10 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.2 Консервированный щавель хранят в хорошо вентилируемых помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности не более 75 % и температуре воздуха от 0 °С до 25 °С.

Срок годности с даты изготовления:

– стерилизованного щавеля – 2 года;

– консервированного щавеля поваренной солью – 6 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервированного щавеля

Углеводы, г	β-каротин	B_1	PP	C
5	2	0,2	0,3	40

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

Библиография *

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

[2] ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99), утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 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, утвержденная постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 23.11.2004 № 122

[4] Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999

Библиография (Измененная редакция, Поправка)

*** Приложение Б (Введено дополнительно, Изм. № 2).**

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 19.11.2010. Подписано в печать 22.12.2010. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,42 Тираж 50 экз. Заказ 1295

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru