МКС 67.080

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 416-2006

ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПРИПАСЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ
Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ. ПРЫПАСЫ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 07.08.2018 № 42

Дата введения 2019-03-01

Наименование стандарта. Заменить слова: «Припасы плодово-ягодные» на «Припасы фруктовые»; «Прыпасы пладова-ягадныя» на «Прыпасы фруктовыя»; «Fruit and berry supplies» на «Fruit supplies».

Ключевые слова. Заменить слово: «плодово-ягодные» на «фруктовые».

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты – припасы фруктовые (далее – припасы), изготовляемые из фруктов или фруктовых пюре-полуфабрикатов с добавлением сахара и лимонной кислоты, предназначенные для использования в пищевой промышленности, общественном питании, в том числе при изготовлении продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, и для реализации в розничной торговле.».

Раздел 2. Первый абзац изложить в новой редакции:

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

заменить ссылки: «СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования», «СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «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 10444.12-88 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», «ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» на «ГОСТ 13799-2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение», «ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH» на «ГОСТ 26188-2016 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH», «ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения» на «ГОСТ 26323-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения», «ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов», «ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина» на «ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина»;

исключить ссылки и их наименования: «СТБ 1313-2002, СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96), СТБ ГОСТ Р 52173-2005, СТБ ГОСТ Р 52174-2005, ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 28562-90, ГОСТ 30518-97»;

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 392-93 Смородина красная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 393-93 Малина свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 739-93 Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

gost.e-ecolog.ru

СТБ 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

СТБ 2319-2013 Плоды сливы свежие. Технические условия

СТБ 2344-2013 Плоды вишни свежие. Технические условия

СТБ 2393-2014 Плоды черешни свежие. Технические условия

СТБ 2491-2016 Плоды груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

СТБ 2492-2016 Плоды груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

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

СТБ EN 14082-2014 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии (ААС) после сухого озоления

СТБ EN 14546-2015 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов после сухого озоления

СТБ EN 15662-2017 Продукция пищевая растительного происхождения. Определение остатков пестицидов с применением ГХ-МС и/или ЖХ-МС/МС после экстракции/разделения ацетонитрилом и очистки с применением дисперсионной ТФЭ. Метод QuEChERS

ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 11133-2016 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ EN 14083-2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

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 21920-2015 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28322-89 Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения

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

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

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

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32898-2014 Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33332-2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33411-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

ГОСТ 33412-2015 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

ГОСТ 33485-2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Крыжовник свежий. Технические условия

ГОСТ 33801-2016 Вишня и черешня свежие. Технические условия

ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33915-2016 Малина и ежевика свежие. Технические условия

ГОСТ 33953-2016 Земляника свежая. Технические условия

ГОСТ 33954-2016 Смородина красная и белая свежая. Технические условия»;

примечание изложить в новой редакции:

«Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

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

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 021, ГОСТ 28322, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 фруктовые припасы: Продукция, изготовленная из одного или нескольких видов протертых фруктов с добавлением сахара и лимонной кислоты и нагретая до температуры 70 °С – 75 °С, без процесса варки.».

Стандарт дополнить разделом – 3а:

«3а Классификация

3а.1 Припасы изготавливают из одного вида фруктов или смешанными из двух и более видов фруктов.

3а.2 Припасы, предназначенные для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, изготавливают из одного вида фруктов.».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1 Припасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции.».

Пункт 4.2 исключить.

Пункт 4.3.1. Таблица 1. Показатели «Цвет» и «Вкус и запах». Характеристика. Заменить слова: «плодов, ягод» на «фруктов» (2 раза).

Пункт 4.3.2. Таблица 2. Головка. Заменить наименование графы: «Метод испытания» на «Метод контроля»;

заменить ссылки: «ГОСТ 28562» на «ГОСТ ISO 2173», «ГОСТ 25555.0» на «ГОСТ ISO 750», «ГОСТ 25555.3» на «ГОСТ ISO 762»;

дополнить показателем:

«Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05	ГОСТ 28467, ГОСТ 30669, ГОСТ 33332»;

примечания изложить в новой редакции:

«Примечания

1 Массовую долю сорбиновой и бензойной кислоты определяют в припасах, изготовленных из сырья, консервированного одним из указанных консервантов.

2 В припасах, предназначенных для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, наличие консервантов не допускается; массовая доля минеральных примесей должна быть не более 0,005 %.».

Пункты 4.3.3 и 4.3.4 изложить в новой редакции:

«4.3.3 Конкретные наименования припасов, включая придуманные наименования, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, условия хранения, сведения о пищевой ценности, рекомендации по использованию, перечень сырья, пищевых добавок со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок для конкретного наименования припасов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

4.3.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов в припасах должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2], содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 (для припасов с использованием дикорастущих ягод), [3].

Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов в припасах, предназначенных для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2], содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3].».

Пункт 4.3.5 исключить.

Пункт 4.3.6 изложить в новой редакции:

«4.3.6 По микробиологическим показателям припасы должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1], [2], [4].».

Подраздел 4.3 дополнить пунктом 4.3.7:

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

Подразделы 4.4 и 4.5 изложить в новой редакции:

«4.4 Требования к сырью и пищевым добавкам

4.4.1 Для изготовления припасов используют следующее сырье и пищевые добавки по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:

– алычу свежую по ГОСТ 21405;

– бруснику свежую по ГОСТ 20450;

– вишню свежую по СТБ 2344, ГОСТ 33801;

– голубику свежую с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 7 %, ягоды здоровые, зрелые, свежие, без излишней внешней влажности и признаков брожения, покрытые естественным восковым налетом, с равномерной интенсивной окраской, характерной для голубики, без повреждений болезнями и вредителями, вкус и запах – свойственные голубике, без постороннего привкуса;

– груши свежие по СТБ 2491, СТБ 2492;

– ежевику свежую по ГОСТ 33915;

– землянику свежую по ГОСТ 33953;

– клюкву свежую по СТБ 901, ГОСТ 19215;

– крыжовник свежий по ГОСТ 33485;

– малину свежую по СТБ 393, ГОСТ 33915;

– облепиху свежую по СТБ 1012;

– рябину свежую с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 11 %, ягоды в кистях или без кистей, целые, здоровые, зрелые, чистые, с интенсивной окраской от оранжевого до бурова-то-красного цвета, без повреждений болезнями и вредителями, без признаков увядания, вкус и запах – свойственные ботаническому виду, без постороннего привкуса;

– рябину черноплодную свежую по СТБ 739;

– сливу свежую по СТБ 2319, ГОСТ 21920;

– смородину красную свежую по СТБ 392, ГОСТ 33954;

– смородину черную свежую по ГОСТ 6829;

– чернику свежую с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 7 %, ягоды здоровые, зрелые, свежие, без излишней внешней влажности, покрытые естественным восковым налетом,

с равномерной интенсивной окраской, характерной для черники, без повреждений болезнями и вредителями, вкус и запах – свойственные чернике, без постороннего привкуса;

– черешню свежую по СТБ 2393, ГОСТ 33801;

– яблоки свежие по ГОСТ 27572;

– фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;

– пюре фруктовое, консервированное асептическим способом по ТНПА;

– пюре фруктовое замороженное по ГОСТ 32898;

– пюре фруктовое, консервированное химическими консервантами (сорбиновой или бензойной кислотой) по ТНПА;

– пюре фруктовое, консервированное способом горячего розлива по ТНПА;

– регулятор кислотности – кислоту лимонную по ГОСТ 908;

– антиокислитель – кислоту аскорбиновую по ТНПА;

– сахар белый по ГОСТ 33222.

Допускается использование аналогичного сырья и пищевых добавок по другим ТНПА или зарубежного производства, удовлетворяющих по качеству требованиям, изложенным в 4.4.1, и предназначенных для применения в пищевой промышленности.

При изготовлении припасов не допускается использование красителей и ароматизаторов.

В припасах, предназначенных для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, не допускается использование красителей, ароматизаторов, фруктового пюре, консервированного химическими консервантами, генетически модифицированного сырья и полуфабрикатов, изготовленных из этого сырья.

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

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

4.5 Упаковка и маркировка

4.5.1 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, [7], [8].

Припасы изготавливают как упакованный товар в стеклянной упаковке с одинаковым номинальным количеством и как весовую продукцию, помещенную непосредственно в транспортную упаковку.

Требования к упаковочной единице и к партии упакованных товаров – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019.

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

4.5.2 Припасы упаковывают в транспортную упаковку:

– бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777, вместимостью не более 100 $дм^3$, с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360;

– бочки, контейнеры и другую упаковку из полимерных материалов по ТНПА, вместимостью не более 50 $дм^3$, с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360;

– фляги по ГОСТ 5037, с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360.

Припасы упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные вместимостью не более 10 $дм^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, укупоренные металлическими или полимерными крышками по ТНПА.

Припасы в стеклянной упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

Припасы, предназначенные для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, упаковывают в упаковку вместимостью не более 5 $дм^3$.

4.5.3 Допускается использование других типов упаковки, укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность припасов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

4.5.4 Маркировка потребительской упаковки и способов ее доведения приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 13799, [9], и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;

– придуманное название (при наличии);

– надпись на припасах, предназначенных для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста: «Для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста»;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество продукции;

– состав продукции;

– пищевую ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

– дату изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– срок годности;

– условия хранения;

– штриховой идентификационный код.

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

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– рекомендации по использованию;

– обозначение настоящего стандарта.

4.5.5 Маркировка транспортной упаковки, в которую помещены припасы в потребительской упаковке, приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;

– придуманное название (при наличии);

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– тип потребительской упаковки;

– количество продукции в упаковочной единице;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;

– дату изготовления, номер смены;

– срок годности и условия хранения.

4.5.6 Маркировка транспортной упаковки, в которую непосредственно помещены припасы, приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, [9], и должна содержать следующую информацию:

– наименование продукции;

– придуманное название (при наличии);

– надпись на припасах, предназначенных для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста: «Для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста»;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество пищевой продукции;

– состав продукции;

– пищевую ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

– дату изготовления, номер смены;

– срок годности и условия хранения;

– сведения о наличии компонентов, полученных с применением ГМО;

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– рекомендации по использованию;

– обозначение настоящего стандарта.

На транспортную упаковку наносят по ГОСТ 14192 манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» (для стеклянной упаковки) и «Пределы температуры», с указанием диапазона температур, при которых следует хранить груз.

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

Пункты 5.1 и 5.2 изложить в новой редакции:

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

5.2 Продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество припаса одного наименования и типа упаковки, произведенного одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени (за одну смену), сопровождаемого товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, в которой должно быть указано:

– номер и дата выдачи товаросопроводительной документации;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование продукции;
– придуманное название (при наличии);
– количество продукции;
– тип упаковки;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего стандарта.».

Пункт 5.3 исключить.

Пункт 5.4. Заменить слова: «посторонних примесей, массы нетто» на «посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто (для весовой продукции в транспортной упаковке), содержимого упаковочной единицы (для продукции в потребительской упаковке), отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии фасованных товаров, количества вносимых пищевых добавок,».

Пункты 5.5–5.7 изложить в новой редакции:

«**5.5** Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, наличия ГМО, массовой доли минеральных примесей, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, патогенных микроорганизмов в припасах осуществляется в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, массовой доли минеральных примесей, патогенных микроорганизмов в припасах, предназначенных для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, осуществляется в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

5.6 Периодичность контроля микробиологических показателей припасов (кроме патогенных микроорганизмов), в том числе припасов, предназначенных для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, осуществляют в соответствии с [4].

5.7 Контроль содержания радионуклидов в припасах, в том числе в припасах, предназначенных для изготовления продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста, осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 5.8 исключить.

Пункты 6.1 и 6.2 изложить в новой редакции:

«**6.1** Отбор проб – по ГОСТ 26313, определение показателей безопасности и проведение радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 11133, общие правила микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

Методы контроля – определение органолептических показателей, массы нетто – по ГОСТ 8756.1, определение внешнего вида упаковки – по ГОСТ 8756.18, определение физико-химических показателей – по стандартам, указанным в 4.3.2.

6.2 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [10], [11].».

Пункт 6.3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«**6.3** Определение содержания токсичных элементов – по СТБ EN 14082, СТБ EN 14546, ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411, ГОСТ 33412 и по методам, прошедшим процедуру метрологического подтверждения пригодности.»;

третий абзац. Исключить слова: «и методикам, утвержденным в установленном порядке»; дополнить ссылками: «СТБ EN 15662».

Пункт 6.5 исключить.

Пункт 6.6. Заменить ссылку: «ГОСТ 30518» на «ГОСТ 31747»; дополнить ссылкой: «ГОСТ 31659».

Пункт 6.7 изложить в новой редакции:

«**6.7** Определение наличия ГМО – по ГОСТ ИСО 21569 – ГОСТ ИСО 21571.».

Раздел 6 дополнить пунктами – 6.8–6.11:

«**6.8** Количество вносимых пищевых добавок до разработки соответствующих методов контроля контролируют гравиметрическим (весовым) методом.

Взвешивание осуществляют на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, II класса точности, с наибольшим 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 OIML R 76-1.

6.9 Определение содержимого упаковочной единицы, соблюдение требований к пределам допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, соблюдение требований к партии фасованных товаров – по СТБ 8035.

6.10 Определение массы нетто припасов (для весовой продукции в транспортной упаковке) с различным номинальным количеством осуществляют на весах по ГОСТ OIML R 76-1, III класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Массу нетто весовых припасов M, кг, при проведении неразрушающих испытаний определяют для каждой транспортной упаковки, отобранной в выборку, и вычисляют по формуле

$$M = M_{брутто} - M_{упак}, \quad (1)$$

где $M_{брутто}$ – значение массы невскрытой транспортной упаковки (масса брутто), кг;

$M_{упак}$ – значение массы упаковки, кг.

6.11 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [12], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Раздел 7 изложить в новой редакции:

«7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение припасов осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ГОСТ 13799 и настоящего стандарта.

7.2 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования припаса устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки с учетом требований законодательства в области безопасности пищевой продукции и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

7.3 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения припасов представлены в приложении А.».

Пункт 8.1 изложить в новой редакции:

«**8.1** Изготовитель гарантирует соответствие припасов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований к транспортированию и хранению.».

Пункт 8.2 исключить.

Стандарт дополнить приложением А:

«Приложение А (справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения припасов

А.1 Рекомендуемые сроки годности припасов с даты изготовления (при температуре воздуха от 0 °С до 12 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) составляют 12 мес.».

Библиографию изложить в новой редакции:

«[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 12 декабря 2012 г. № 195

[7] 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

[8] 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

[9] Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 июня 2013 г. № 42

[10] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 04.01.1991

[11] МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 04.01.1991

[12] 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 № 7-2018)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 416-2006

ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПРИПАСЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ
Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ. ПРЫПАСЫ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

53 6-2006



Госстандарт
Минск

УДК 664.85(083.74)(476) МКС 67.080 КП 03

Ключевые слова: припасы плодово-ягодные, показатели органолептические и физико-химические, методы контроля, правила приемки, транспортирование, хранение

ОКП 91 6852
ОКП РБ 15.33.22.900

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 12 сентября 2006 г. № 42

3 ВЗАМЕН СТБ 416-93

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПРИПАСЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ
Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ. ПРЫПАСЫ ПЛАДОВА-ЯГАДНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Convenience. Fruit and berry supplies
General specifications

Дата введения 2007-04-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты плодово-ягодных припасов (далее – припасы), изготовляемые из протертых свежих или замороженных семечковых, косточковых плодов и ягод, а также из пюре-полуфабрикатов путем смешивания и нагрева пюре с сахаром и лимонной кислотой в соответствии с технологической инструкцией, предназначенные для дальнейшего использования в различных отраслях пищевой промышленности, общественном питании, в том числе для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

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 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 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

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

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

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 10444.12-88 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

Издание официальное

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие 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 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных 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 ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 плодово-ягодные припасы: Продукты, изготовленные из протертых плодов и ягод одного или нескольких видов путем смешивания пюре с сахаром и лимонной кислотой без процесса варки или уваривания.

3.2 однокомпонентные плодовые припасы: Припасы, изготовленные из плодов одного наименования (например, яблочные и вишневые припасы).

3.3 однокомпонентные ягодные припасы: Припасы, изготовленные из ягод одного наименования (например, малиновые и черносмородиновые припасы).

3.4 двухкомпонентные плодовые припасы: Припасы, изготовленные из плодов двух наименований (например, яблочно-сливовые и яблочно-вишневые припасы).

3.5 двухкомпонентные ягодные припасы: Припасы, изготовленные из ягод двух наименований (например, малиново-клубничные и чернично-голубичные припасы).

3.6 двухкомпонентные плодово-ягодные припасы: Припасы изготовленные из плодов одного наименования и ягод одного наименования (например, яблочно-черносмородиновые и яблочно-черноплодно-рябиновые припасы).

4 Общие технические требования

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

4.2 В зависимости от используемого сырья припасы изготавливают следующих видов:

- однокомпонентные плодовые;
- однокомпонентные ягодные;
- двухкомпонентные плодовые;
- двухкомпонентные ягодные;
- двухкомпонентные плодово-ягодные.

Припасы, предназначенные для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, изготавливают однокомпонентными.

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим показателям припасы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная протертая пюреобразная масса без семян, косточек и семенных гнезд. Допускается наличие единичных семян и частиц кожицы, нежестких темных вкраплений
Цвет	Свойственный цвету использованных плодов, ягод или их смеси
Консистенция	Масса, растекающаяся по горизонтальной поверхности
Вкус и запах	Кисло-сладкий, свойственный вкусу и запаху использованных плодов, ягод или их смеси с сахаром и лимонной кислотой, без посторонних привкуса и запаха

4.3.2 По физико-химическим показателям припасы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	68,0	ГОСТ 28562
Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, %, не менее	3,0	ГОСТ 25555.0
pH, не более	3,7	ГОСТ 26188
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	ГОСТ 26181, ГОСТ 30670
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03	ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	То же	По 6.4

Примечания
1 Массовая доля сорбиновой кислоты определяется в случае использования сырья, консервированного сорбиновой кислотой или ее солями.
2 В припасах, предназначенных для изготовления блюд и изделий для питания детей школьного и дошкольного возраста, наличие консерванта сорбиновой кислоты не допускается, массовая доля минеральных примесей должна быть не более 0,005 %.

4.3.3 Конкретные наименования, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, перечень сырья со ссылками на ТНПА для каждого наименования припасов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

4.3.4 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в припасах не должно превышать допустимые уровни, установленные [1] (пункт 6.6.6).

Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов в припасах, предназначенных для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, не должно превышать допустимые уровни, установленные [1] (пункт 8.1.3).

4.3.5 Содержание радионуклидов в припасах, в том числе предназначенных для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, не должно превышать допустимые уровни по [2].

4.3.6 Микробиологические показатели припасов, в том числе предназначенных для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, должны соответствовать [1] (пункт 6.6.6.1).

4.4 Требования к сырью

4.4.1 Сырье, применяемое для изготовления припасов, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

При производстве припасов не допускается использование красителей, искусственных или идентичных натуральным ароматизаторов, консервантов, сырья, консервированного химическими консервантами (кроме сырья, консервированного сорбиновой кислотой или ее солями).

При производстве припасов, предназначенных для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, не допускается использование сырья, консервированного химическими консервантами, сырья с генетически модифицированными составляющими, красителей, консервантов, ароматизаторов искусственных, идентичных натуральным или натуральных.

4.4.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] и [3], по содержанию нитратов – [1], по содержанию радионуклидов – [4].

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

4.5 Упаковка и маркировка

4.5.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы в стеклянной таре от номинального количества должны соответствовать требованиям СТБ 8019.

Отклонение массы нетто продукта в сторону увеличения устанавливается в технологической инструкции по производству припасов.

Требования к партии фасованного товара – по СТБ 8019.

4.5.2 Припасы фасуют в:

– бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 100 $дм^3$ с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360;

– бочки, контейнеры и другую тару из полимерных материалов по ТНПА вместимостью не более 50 $дм^3$ с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360;

– фляги по ГОСТ 5037 с мешками-вкладышами пленочными по ГОСТ 19360;

– банки стеклянные вместимостью от 3 до 10 $дм^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и другим ТНПА, укупоренные металлическими или полимерными крышками по ТНПА.

Припасы, предназначенные для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, фасуют в тару вместимостью не более 5,0 кг.

Припасы в стеклянной таре упаковывают в транспортную тару по ГОСТ 13799.

4.5.3 Допускается использование других видов тары, упаковочных и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность припасов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

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

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

На таре с припасами, предназначенными для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, должно быть указано: «Для приготовления блюд и изделий для детей».

Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

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

– номер удостоверения и дата его выдачи;

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

– наименование продукта;

– вид тары;

– масса нетто партии;

– количество единиц транспортной тары;

– дата изготовления (день, месяц, год);

– номер смены;

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– для припасов, предназначенных для изготовления блюд и изделий для детского питания, дополнительно должно быть указано: «Для приготовления блюд и изделий для детей»;

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

Удостоверение качества должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

5.3 Контроль качества припасов осуществляют приемочный и периодический.

5.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли титруемых кислот, pH, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии припасов.

5.5 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, массовой доли минеральных примесей, массовой доли сорбиновой кислоты, патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, массовой доли минеральных примесей в припасах, предназначенных для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

5.6 Контроль микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов) припасов осуществляют не реже двух раз в месяц.

Контроль микробиологических показателей припасов, предназначенных для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

5.7 Контроль уровня радиоактивного загрязнения припасов, в том числе предназначенных для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

5.8 Контроль наличия генетически модифицированных источников в припасах, в том числе предназначенных для приготовления блюд и изделий для детей дошкольного и школьного возраста, осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб − по ГОСТ 26313, по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям − по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний − по ГОСТ 8756.1, 8756.18 и методам, указанным в 4.3.2.

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

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

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270.

6.4 Посторонние примеси, качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

6.5 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.

6.6 Микробиологические испытания проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

6.7 Определение наличия генетически модифицированных источников в припасах − по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение − по ГОСТ 13799.

7.2 Припасы хранят в складских помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре воздуха от 0 °С до 12 °С.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Срок годности припасов с даты изготовления − не более 12 мес.

Библиография

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

[4] 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.

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 02.10.2006 Подписано в печать 22.11.2006 Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Печать ризографическая Усл. печ.л. 1,16 Уч.-изд. л. 0,52 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
НПРУП "Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации" (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004
БелГИСС, 220113, г. Минск, ул. Мележа, 3

gost.e-ecolog.ru