МКС 67.220.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 350-2006

ХРЕН СТОЛОВЫЙ
Общие технические условия

ХРЭН СТАЛОВЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 07.06.2019 № 34

Дата введения 2019-10-01

Библиографические данные. Исключить код поиска: «КП 03»; заменить аббревиатуру: «РКП РБ» на «ОКП РБ».

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на столовый хрен – приправу, изготовляемую из измельченного корня хрена с добавлением соли, сахара, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, растительного масла и других компонентов пищевой продукции, упакованную в потребительскую упаковку и предназначенную для употребления в пищу.».

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. Метод 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 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы» на «ГОСТ 25555.5-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы», «ГОСТ 25749-83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия» на «ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия», «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» на «ГОСТ 28038-2013»;

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 1770-74 (ИСО 1042-83, ИСО 4788-80), ГОСТ 2715-75, ГОСТ 12026-76, ГОСТ 24104-2001, ГОСТ 25336-82, ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 28562-90, ГОСТ 30518-97»;

дополнить ссылками:

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

СТБ 766-95 Кабачки свежие. Технические условия

СТБ 829-2008 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки овощные, овоще-фруктовые и фруктово-овощные. Общие технические условия

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

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

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

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

gost.e-ecolog.ru

СТБ 1636-2006 Продукты переработки плодов и овощей. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия

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

СТБ 1825-2008 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

СТБ 2319-2013 Плоды сливы свежие. Технические условия

СТБ 2425-2015 Хрен-корень свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

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 1722-85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия

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

ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 6829-2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Смородина черная свежая. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 13908-68 Перец сладкий свежий. Технические условия

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 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия

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 ISO 21571-2018 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 29185-2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

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

ГОСТ 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 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

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 33261-2015 Овощи, грибы и наборы овощные быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33309-2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. 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 33540-2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33562-2015 (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

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

примечание. Заменить слова: «технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)» на «ТНПА»;

заменить слова: «замененными (измененными)» на «действующими взамен».

Стандарт дополнить разделом 3а:

«**3а Классификация**

3а.1 Столовый хрен в зависимости от используемого сырья изготавливают следующих видов:

– столовый хрен;

– столовый хрен с добавлением овощей, фруктов, в том числе ягод, и (или) продуктов их переработки.

3а.2 Столовый хрен изготавливают с консервантом или без консерванта.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Столовый хрен должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с учетом требований [1] и соблюдением требований, установленных санитарными нормами и правилами производства пищевой продукции.».

Пункт 3.2 исключить.

Пункт 3.3.1. Таблица 1. Для показателя «Внешний вид и консистенция» характеристику изложить в новой редакции:

«Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Равномерно измельченная кашицеобразная масса корней хрена с добавлением или без добавления соков, измельченных фруктов и овощей, других компонентов пищевой продукции, содержащая включения измельченных компонентов. Допускается незначительное отслоение жидкости».

Пункт 3.3.2. Таблица 2. Заменить ссылки: «ГОСТ 28562» на «ГОСТ ISO 2173»; «ГОСТ 25555.0» на «ГОСТ ISO 750»; «ГОСТ 25555.3» на «ГОСТ ISO 762»;

показатель «Массовая доля диоксида серы, %, не более». Заменить значение: «0,001» на «0,01»;

показатели «Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более» и «Массовая доля бензойной кислоты, %, не более». Методы контроля дополнить ссылкой: «ГОСТ 33332» (2 раза).

Пункты 3.3.3 – 3.3.5 изложить в новой редакции:

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

3.3.4 Содержание в столовом хрене токсичных элементов (применительно к специям, пряностям и пряным травам): ртути (в продукции с добавлением овощей, фруктов), микотоксина патулина (в продукции с добавлением яблок, томатов), нитратов и пестицидов (в продукции с добавлением овощей, фруктов) – должно соответствовать требованиям, установленным в [1]–[3]; содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] (для столового хрена с добавлением дикорастущих ягод), [4] (применительно к прочим продуктам питания).

3.3.5 По микробиологическим показателям столовый хрен должен соответствовать требованиям [1] (применительно к пищевкусовой приправе), [2], [3], [5].».

Подраздел 3.3 дополнить пунктом 3.3.6:

«**3.3.6** Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в столовый хрен в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в [6]–[8].».

Подразделы 3.4 и 3.5 изложить в новой редакции:

«**3.4 Требования к сырью, пищевым добавкам и ароматизаторам**

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

– хрен-корень свежий по СТБ 2425;

– хрен-корень сушеный порошкообразный (молотый) или дробленый с массовой долей влаги не более 14 %;

– хрен-корень тертый полуфабрикат, консервированный асептическим способом или сульфитированный с массовой долей диоксида серы – не более 0,08 %;

– свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;

– морковь столовую свежую по ГОСТ 33540;

– томаты свежие по ГОСТ 1725;

– перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;

– кабачки свежие по СТБ 766;

– чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 33562;

– пряно-ароматические растения свежие по ТНПА;

– продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;

– овощи, зелень быстрозамороженные по СТБ 986, ГОСТ 33261;

– овощи, зелень сушеные по ГОСТ 32065;

– зелень соленую по СТБ 1082;

– алычу свежую по ГОСТ 21405;

– бруснику свежую по ГОСТ 20450;

– клюкву свежую по СТБ 901, ГОСТ 19215, ГОСТ 33309;

– лимоны свежие по ГОСТ 4429;

– сливу свежую по СТБ 2319, ГОСТ 21920;

– смородину красную свежую по СТБ 392, ГОСТ 33954;

– смородину черную свежую по ГОСТ 6829;

– яблоки свежие по ГОСТ 27572;

– фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;

– пюре овощное и фруктовое, консервированное асептическим способом, удовлетворяющее требованиям промышленной стерильности и соответствующее требованиям [1]–[3], [9] в зависимости от pH продукта: pH пюре из овощей – не выше 5,5, пюре из овощей с лимонной кислотой – не выше 4,8, пюре из фруктов – не выше 3,7;

– пюре фруктовое замороженное по ГОСТ 32898;

– пюре фруктовое, консервированное химическим способом с применением консервантов, с массовой долей сорбиновой кислоты – не более 0,1 %, бензойной кислоты – не более 0,1 %, диоксида серы – не более 0,2 %;

– пюре фруктовое по СТБ 1636;

– пюре овощное, фруктовое концентрированное, консервированное асептическим способом или стерилизованное (пастеризованное), удовлетворяющее требованиям промышленной стерильности и соответствующее требованиям [1]–[3], [9] (увеличение массовой доли растворимых сухих веществ в концентрированном пюре должно быть не менее чем в 1,5 раза выше по сравнению с исходным пюре);

– соки фруктовые концентрированные по СТБ 1825;

– соки фруктовые прямого отжима по СТБ 1823;

– соки овощные прямого отжима по СТБ 829;

– масло растительное рафинированное (подсолнечное, рапсовое, кукурузное, соевое, хлопковое, горчичное) по ТНПА;

– уксус для пищевых целей (спиртовой, яблочный, винный) по ТНПА;

– регуляторы кислотности (лимонная, молочная, уксусная кислоты и др.) по ТНПА;

– антиокислители (аскорбиновая кислота, пиросульфит натрия, метабисульфит натрия, дисульфат натрия, экстракт розмарина и др.) по ТНПА;

– перец чили свежий по ТНПА;

– пряности и их смеси по ТНПА;

– специи и их смеси по ТНПА;

– семена горчицы по ТНПА;

– порошок горчичный, муку горчичную (в том числе молотые семена горчицы) по ТНПА;

– порошок васаби;

– пищевые волокна, клетчатку;

– сливки, молоко, молочную сыворотку сухие по ТНПА;

– консерванты (сорбиновая кислота и ее соли, бензойная кислота и ее соли) по ТНПА;

– стабилизаторы, загустители, красители, ароматизаторы, подсластители по ТНПА;

– экстракты пряностей, пряных растений, чеснока, в том числе CO_2-экстракты по ТНПА;

– мед натуральный по ГОСТ 19792;

– сахар белый по ГОСТ 33222;

– сахара (фруктозу, глюкозу), глюкозно-фруктозный сироп по ТНПА;

– соль пищевую йодированную, не ниже первого сорта, по ГОСТ 13830;

– воду питьевую по СТБ 1188, [10].

Допускается использование аналогичного сырья, пищевых добавок, ароматизаторов по другим ТНПА или зарубежного производства, удовлетворяющих по качеству требованиям, изложенным в 3.4.1, и предназначенных для применения в пищевой промышленности для изготовления приправ.

3.4.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]–[3], [9], [11], [12], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по [1], [4].

3.4.3 Безопасность пищевых добавок, ароматизаторов и их использование должны соответствовать требованиям [6]–[8].

3.5 Упаковка и маркировка

3.5.1 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 [13]–[15].

Столовый хрен изготавливают как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством.

Требования к упаковочным единицам, партии и маркировке количества товара – 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.

3.5.2 Столовый хрен упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 0,5 дм^3, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749, крышками из термопластичных полимерных и других материалов по ТНПА;

– упаковки из полимерных и комбинированных материалов по ТНПА, вместимостью не более 0,5 дм^3, с использованием укупорочных средств, разрешенных в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией.

Допускается по заказу приобретателя пищевой продукции упаковывать столовый хрен в стеклянную или полимерную упаковку вместимостью до 3,0 $дм^3$.

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

3.5.3 Столовый хрен в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

3.5.4 Маркировка потребительской упаковки, в том числе этикетки, и способов ее доведения приводится с учетом требований, установленных в СТБ 1100, ГОСТ 13799, [16], и должна содержать следующую информацию:

– наименование столового хрена;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– количество продукции;
– состав продукции;
– надпись (после указания состава продукции) при использовании подсластителей-сахароспиртов: «Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»;
– пищевую ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;
– дату изготовления (число, месяц, год);
– номер смены или номер партии;
– срок годности;
– условия хранения;
– условия хранения после вскрытия упаковки;
– сведения о наличии компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО), в виде надписи и знака «ГМО»;
– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);
– обозначение настоящего стандарта;
– знаки систем добровольной сертификации (при наличии и необходимости);
– штриховой идентификационный код.

3.5.5 Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в СТБ 1100, [16], и должна содержать следующую информацию:

– наименование столового хрена;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– тип потребительской упаковки (при необходимости);
– количество продукции в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
– дату изготовления, номер смены или номер партии;
– срок годности и условия хранения.

На транспортную упаковку наносят манипуляционный знак «Хрупкое. Осторожно» (для стеклянной упаковки) по ГОСТ 14192.

При упаковке в прозрачную термоусадочную пленку допускается не наносить маркировку на транспортную упаковку.

3.5.6 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 СТБ 8035, ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

4.2 Продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество столового хрена одного наименования, одинаково упакованного, произведенного одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени (за одну смену), сопровождаемого товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость столового хрена, в которой должно быть указано:

– номер и дата выдачи товаросопроводительной документации;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование столового хрена;
– тип потребительской упаковки;

– объем партии;
– количество единиц транспортной упаковки;
– количество продукции в упаковочной единице;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены или номер партии;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего стандарта.

Товаросопроводительная документация должна быть заверена подписью ответственного лица и печатью изготовителя или штампом.».

Пункт 4.3. Заменить слова: «массы нетто упаковочных единиц» на «содержимого упаковочной единицы (массы продукции), отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии фасованных товаров, количества вносимых пищевых добавок и ароматизаторов».

Пункт 4.4. После слов «микотоксина патулина» дополнить словами: «пестицидов, нитратов, наличия ГМО»; заменить слова: «с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь» на «с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля».

Пункт 4.5. Заменить слова: «уровня радиоактивного загрязнения» на «содержания радионуклидов в».

Пункт 4.6. Заменить ссылку: «[6]» на «[5]».

Пункты 4.7 и 5.3 исключить.

Пункты 5.1 и 5.4 изложить в новой редакции:

«**5.1** Отбор проб – по ГОСТ 26313, для определения показателей безопасности и проведения 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 – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.3.2.»;

«**5.4** 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.».

Пункт 5.5 дополнить абзацем:

«Определение содержания пестицидов – по СТБ EN 15662, ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, нитратов – по ГОСТ 29270.».

Пункт 5.6. Заменить слова: «методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке» на «ГОСТ 32161, ГОСТ 32163».

Пункт 5.7 исключить.

Пункт 5.8. Заменить ссылку: «ГОСТ 30518» на «ГОСТ 31747»; дополнить ссылками: «ГОСТ 29185, ГОСТ 31659».

Пункт 5.10. Заменить ссылки: «СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174» на «ГОСТ ИСО 21569 – ГОСТ ИСО 21571».

Раздел 5 дополнить пунктами 5.11–5.13:

«**5.11** Количество вносимых пищевых добавок и ароматизаторов до разработки соответствующих методов контроля содержания пищевых добавок и ароматизаторов в продукции контролируют путем взвешивания.

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.

5.12 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.

5.13 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [17], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Разделы 6 и 7 изложить в новой редакции:

«6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение столового хрена осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 13799, [1] и настоящего стандарта.

6.2 Срок годности и условия хранения для конкретного наименования столового хрена устанавливается изготовителем в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки с учетом требований законодательства в области безопасности пищевой продукции и указывается в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

6.3 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения столового хрена представлены в приложении А.

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие столового хрена требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований к транспортированию и хранению.».

Стандарт дополнить приложением А:

«Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения столового хрена

Рекомендуемые сроки годности столового хрена при относительной влажности воздуха не более 75 % составляют с даты изготовления:

– без добавления консерванта при температуре хранения:
  от 0 °С до 4 °С – 75 сут.;
  свыше 4 °С до 10 °С – 15 сут.;
– с добавлением консерванта при температуре хранения:
  от 0 °С до 6 °С – 4 мес.;
  свыше 6 °С до 22 °С – 3 мес.».

Структурный элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

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

[3] 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

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

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

[6] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[7] 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

[8] 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

[9] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

[10] 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

[11] ТР ТС 24/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[12] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

[13] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[14] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 30 декабря 2014 г. № 119

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

[16] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[17] 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 № 5-2019)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 350-2006

ХРЕН СТОЛОВЫЙ

Общие технические условия

ХРЭН СТАЛОВЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 5-2006

Госстандарт
Минск

УДК 664.5:635.162(083.74)(476) МКС 67.220.10 КП 03

Ключевые слова: хрен столовый, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества, правила приемки, ценность пищевая, нормы, упаковка, маркировка, срок годности

ОКП 91 6972
РКП РБ 15.87.12.700

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 «Белорусский научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт пищевых продуктов» (РУП «БелНИИ пищевых продуктов»)
ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 5 мая 2006 г. № 24

3 ВЗАМЕН СТБ 350-93

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

ХРЕН СТОЛОВЫЙ
Общие технические условия

ХРЭН СТАЛОВЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Dinner horseradish
Ceneral specifications

Дата введения 2006-12-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на столовый хрен, изготовляемый из соответствующих образцов подготовленного хрена, с добавлением или без пищевых добавок, вспомогательных компонентов, фасованный в тару и предназначенный для употребления в пищу.

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 1770-74 (ИСО 1042-83, ИСО 4788-80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 2715-75 Сетки металлические проволочные. Типы, основные параметры и размеры

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 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 12026-76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

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

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

Издание официальное

ГОСТ 25336-82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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 25749-83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия

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

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 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. Метод определения микотоксина патулина

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

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

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

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 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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

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

3 Общие технические требования

3.1 Столовый хрен должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству столового хрена в упаковочных единицах и партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

3.2 Столовый хрен изготавливается без консерванта и с добавлением консерванта.

3.3 Характеристики

3.3.1 По органолептическим показателям столовый хрен должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, хорошо измельченная кашицеобразная масса корней хрена и добавляемых компонентов. Допускается наличие грубопротертых частиц корня хрена не более 3,0 % от массы и расслаивание продукта
Цвет	Белый, с кремовым оттенком или соответствующий цвету добавляемых компонентов
Вкус и запах	Острый, свойственный хрену и добавленным компонентам. Посторонний привкус и запах не допускаются

3.3.2 По физико-химическим показателям столовый хрен должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	8,0	ГОСТ 28562
Массовая доля хлоридов, %	0,7 – 3,0	ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту), %	0,5 – 1,8	ГОСТ 25555.0
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1	ГОСТ 26181, ГОСТ 30670
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1	ГОСТ 28467 ГОСТ 30669
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,001	ГОСТ 25555.5
Минеральные примеси	Не допускаются	ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	– « –	По 5.2

Примечания
1 Массовую долю бензойной и сорбиновой кислот определяют в столовом хрене, изготовленном с применением одного из консервантов или при их совместном присутствии, а также при использовании сырья, консервированного сорбиновой кислотой или бензоатом натрия.
2 При совместном присутствии в продукте двух консервантов (сорбиновой и бензойной кислот) их суммарная концентрация не должна превышать 0,1 %.
3 Массовую долю диоксида серы определяют в столовом хрене, изготовленном с использованием сульфитированного сырья и (или) сульфитов.

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

3.3.4 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в столовом хрене не должно превышать допустимые уровни по [1], содержание радионуклидов – по [2].

3.3.5 Микробиологические показатели устанавливают в соответствии с [1].

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Сырье, применяемое для изготовления столового хрена, должно соответствовать требованиям ТНПА с обязательным указанием ссылок на них в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.4.2 Сырье по показателям безопасности, содержанию нитратов и пестицидов должно соответствовать требованиям [1], [3], [4], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по [5].

3.4.3 Применение пищевых добавок – в соответствии с требованиями [4].

3.4.4 Допускается использовать сырье с генетически модифицированными составляющими.

3.5 Упаковка и маркировка

3.5.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

3.5.2 Столовый хрен фасуют в потребительскую тару:

– в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 0,5 $дм^3$;

– из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 0,5 $дм^3$ по ТНПА и (или) разрешенную Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) для контакта с пищевыми продуктами.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать СТБ 8019 (пункт 5.2, таблица А.1 приложения А).

Отклонение массы нетто продукта в сторону увеличения не ограничивается.

Стеклянные банки укупоривают крышками металлическими по ГОСТ 25749, крышками из термопластичных полимерных и других материалов по ТНПА и (или) разрешенных к применению Минздравом.

Допускается фасовать хрен (при реализации объектам общественного питания) в стеклянную и полимерную тару по ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом вместимостью до 3,0 $дм^3$.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и/или разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

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

Маркировка должна содержать информацию о наличии в составе продукта сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных составляющих.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

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

– номер и дата выдачи удостоверения о качества;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– масса нетто упаковочной единицы потребительской тары;

– количество упаковочных единиц потребительской тары;

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

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– информация о сертификации;

– подтверждение о соответствии качества продукта требованиям настоящего стандарта.

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

4.3 Контроль органолептических показателей, массовых долей растворимых сухих веществ, хлоридов, титруемых кислот, примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто упаковочных единиц, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, патогенных микроорганизмов, массовых долей сорбиновой кислоты, бензойной кислоты, диоксида серы, минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

4.5 Контроль уровня радиоактивного загрязнения продукции осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.6 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных микроорганизмов, устанавливают в соответствии с [6].

4.7 Контроль содержания генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и ТНПА, приведенным в 3.3.2, таблица 2.

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 Определение грубоизмельченных частиц. Для проведения испытания используют:

– весы лабораторные среднего класса точности с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 500 или 1000 г;

– бумагу фильтровальную лабораторную по ГОСТ 12026;

– сито лабораторное из тканой сетки с размером ячеек 2 мм по ГОСТ 2715;

– стакан лабораторный по ГОСТ 25336;

– цилиндр мерный по ГОСТ 1770.

Допускается применять другие средства измерения с метрологическими характеристиками не ниже вышеуказанных.

Всю массу подготовленной пробы тщательно перемешивают и переносят в лабораторный стакан. Взвешивают на лабораторных весах навеску хрена в количестве 100 г, которую разводят водой в соотношении 1:1, тщательно перемешивают и переносят на сито с диаметром отверстий 2 мм, смывая остатки продукта со стенок стакана. Остаток на сите промывают 2 – 3 раза и оставляют на сите до полного стекания воды. Затем остаток переносят на предварительно взвешенную фильтровальную бумагу и на ней же остаток взвешивают.

Массовую долю грубоизмельченных частиц (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{(а - в) \times 100}{м}, \qquad (1)$$

где $а$ – масса остатка вместе с фильтровальной бумагой;

$в$ – масса фильтровальной бумаги (тары);

$м$ – масса навески хрена, г.

Вычисления проводят до второго десятичного знака с последующим округлением до первого.

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

5.5 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.6 Определение содержания радионуклидов – по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.7 Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446.

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

5.9 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

5.10 Определение содержания генетически модифицированных источников в столовом хрене – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Столовый хрен хранят в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 %.

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие столового хрена требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

7.2 Срок годности столового хрена с даты изготовления:

а) – без консерванта при температуре хранения:

– от 0 °С до 10 °С – не более 15 сут;

– от 0 °С до 4 °С – не более 75 сут;

б) – с консервантом при температуре хранения:

– от 0 °С до 6 °С – не более 4 мес;

– от 7 °С до 22 °С – не более 3 мес.

7.3 Сроки годности и условия хранения для конкретного наименования столового хрена устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

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

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

[5] 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 от 03.08.1999 г.

[6] 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

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 25.05.2006. Подписано в печать 11.07.2006. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,48 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru