МКС 67.200

к СТБ 337-98 Горчица пищевая и соусы горчичные. Общие технические условия [см. Изменение № 2 (ИУ ТНПА № 5-2019)]

<table>
<tr><th>В каком месте</th><th>Напечатано</th><th>Должно быть</th></tr>
<tr><td>Пункт 3.2.2</td><td>
<table>
<tr><td>«Массовая доля жира, %, не менее</td><td>2,0</td><td>2,0</td><td>По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183</td></tr>
<tr><td>Массовая доля титруемых кислот, %</td><td>0,8–3,0</td><td>0,8–3,0</td><td>По ГОСТ 33977, ГОСТ ISO 750»;</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>«Массовая доля жира, %, не менее</td><td>1,0</td><td>1,0</td><td>По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183</td></tr>
<tr><td>Массовая доля титруемых кислот, %</td><td>0,8–3,0</td><td>0,8–3,0</td><td>По ГОСТ ISO 750»;</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Пункт 3.3.1. Второе перечисление</td><td>... не более 8 %;</td><td>... не более 9 %;</td></tr>
</table>

(ИУ ТНПА № 6-2019)

gost.e-ecolog.ru

МКС 67.200

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 337-98

ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ И СОУСЫ ГОРЧИЧНЫЕ
Общие технические условия

ГАРЧЫЦА ХАРЧОВАЯ І СОУСЫ ГАРЧЫЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 07.06.2019 № 34

Дата введения 2019-10-01

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на горчицу пищевую и соусы горчичные (далее – горчица и соусы) – приправы, изготовляемые из горчичного порошка, и (или) горчичной муки, и (или) семян горчицы с добавлением соли, сахара, растительного масла и других компонентов пищевой продукции, упакованные в потребительскую упаковку и предназначенные 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 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 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 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов»;

исключить ссылки и их наименования: «СТБ 8020-2002, СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96), ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 28561-90, ГОСТ 30518-97, СанПиН 10-124 РБ 99, СанПиН 11-63 РБ 98, СанПиН 13-10 РБ 2002»;

дополнить ссылками:

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

СТБ 1636-2006 Продукты переработки фруктов 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 1858-2009 Молоко сухое. Общие 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 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1723-2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие 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 9159-71 Семена горчицы (промышленное сырье). Требования при заготовках и поставках. 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 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 19792-2017 Мед натуральный. 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 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Метод определения жира

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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 32777-2014 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 32779-2014 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е200. Технические условия

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

ГОСТ 33958-2016 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 33977-2016 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общего содержания сухих веществ»;

дополнить примечанием:

«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.».

Стандарт дополнить разделом 3а (перед разделом 3):

«3а Термины и определения

3а.1 соус горчичный: Пищевая продукция, изготовляемая из горчичного порошка, и (или) горчичной муки, и (или) семян горчицы с массовой долей горчичного порошка, и (или) горчичной муки, и (или) семян горчицы не более 20 %, с добавлением соли, сахара, растительного масла и других компонентов пищевой продукции, пищевых добавок, ароматизаторов, текучей консистенции.

3а.2 горчица пищевая: Пищевая продукция, изготовляемая из горчичного порошка, и (или) горчичной муки, и (или) семян горчицы с массовой долей горчичного порошка, и (или) горчичной муки, и (или) семян горчицы более 10 %, с добавлением соли, сахара, растительного масла и других компонентов пищевой продукции, пищевых добавок, ароматизаторов, густой консистенции.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Горчица и соусы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований [1] по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции.

Горчицу и соусы изготавливают с добавлением или без добавления консерванта.».

Пункт 3.2.1. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

«Таблица 1 – Органолептические показатели горчицы и соусов

Наименование показателя	Характеристика	
	горчицы	соусов
Внешний вид и консистенция	Из горчичного порошка и (или) горчичной муки: протертая масса густой консистенции с наличием измельченных пряностей, специй, овощей, зелени, других компонентов пищевой продукции в соответствии с рецептурой. Из семян горчицы: густая масса смеси целых или дробленых семян горчицы с наличием измельченных пряностей, специй, овощей, зелени, других компонентов пищевой продукции в соответствии с рецептурой	Из горчичного порошка и (или) горчичной муки: протертая масса текучей консистенции с наличием измельченных пряностей, специй, овощей, зелени, других компонентов пищевой продукции в соответствии с рецептурой. Из семян горчицы: негустая масса смеси целых или дробленых семян горчицы с наличием измельченных пряностей, специй, овощей, зелени, других компонентов пищевой продукции в соответствии с рецептурой

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика	
	горчицы	соусов
	Из горчичного порошка и (или) горчичной муки с семенами горчицы: протертая густая масса с целыми или дробленными семенами горчицы, с наличием измельченных пряностей, специй, овощей, зелени, других компонентов пищевой продукции в соответствии с рецептурой	Из горчичного порошка и (или) горчичной муки с семенами горчицы: протертая негустая масса с целыми или дробленными семенами горчицы, с наличием измельченных пряностей, специй, овощей, зелени, других компонентов пищевой продукции в соответствии с рецептурой. Допускается желирование, наличие единичных пузырьков воздуха
	Допускается отслоение масла	
Цвет	Соответствующий смеси используемых компонентов горчицы или соусов	
Вкус и запах	От слабоострого до острого, горчичный с привкусом добавляемых компонентов пищевой продукции согласно рецептуре. Посторонние привкус и запах не допускаются».	

Пункт 3.2.2. Таблицу 2 дополнить наименованием:

«Физико-химические показатели горчицы и соусов»;

головка. Заменить наименование граф: «Норма для» на «Значение для», «Метод испытания» на «Метод контроля»;

наименование показателя «Массовая доля сухих веществ, %, не менее». После слов «Массовая доля» дополнить словом: «общих»;

показатели «Массовая доля жира, %» и «Массовая доля титруемых кислот в расчете на уксусную кислоту, %» изложить в новой редакции:

«Массовая доля жира, %, не менее	2,0	2,0	По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
Массовая доля титруемых кислот, %	0,8–3,0	0,8–3,0	По ГОСТ 33977, ГОСТ ISO 750»;

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

примечание 2 дополнить абзацем:

«При совместном присутствии сорбиновой кислоты и бензойной кислоты массовая доля консервантов должна быть не более 0,1 %.»;

дополнить примечанием 3:

«3 Массовую долю жира определяют в горчице и соусе с добавлением растительного масла.».

Пункты 3.2.3–3.2.6, подразделы 3.3 и 3.4 изложить в новой редакции:

«**3.2.3** Конкретные наименования горчицы и соусов, 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 горчицы и соуса должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов в горчице и соусах должно соответствовать требованиям, установленным в [1]–[3] (для специй и пряностей с учетом добавляемых компонентов пищевой продукции), содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [4].

3.2.5 По микробиологическим показателям горчица и соусы должны соответствовать требованиям [1]–[3], [5].

3.2.6 Пищевые добавки, ароматизаторы вносят в горчицу и соусы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в [6]–[8].

3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам и ароматизаторам

3.3.1 Для изготовления горчицы и соусов 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:

– семена горчицы по ГОСТ 9159;

– порошок горчичный сухой, белого, желтого, бежевого или коричневого цвета, в зависимости от вида горчицы, равномерно окрашенный, тонкоизмельченный, без признаков плесени, с массовой долей влаги не более 8 %;

– муку горчичную (в том числе молотые семена горчицы в виде хлопьев, стружки и др.) по ТНПА;

– чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 33562;

– лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

– пряно-ароматические растения свежие по ТНПА;

– продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;

– зелень быстрозамороженную по СТБ 986, ГОСТ 33261;

– овощи, зелень сушеные по ГОСТ 32065;

– зелень соленую по СТБ 1082;

– пюре овощное и фруктовое, консервированное асептическим способом, удовлетворяющее требованиям промышленной стерильности и соответствующее требованиям [1]–[3], [9];

– 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 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 – кислоты (лимонную, молочную, уксусную и др.) по ТНПА;

– пряности и их смеси по ТНПА;

– специи и их смеси по ТНПА;

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

– хрен-корень свежий по СТБ 2425;

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

– пищевые волокна, клетчатку;

– муку по ТНПА;

– молоко сухое по СТБ 1858;

– сливки сухие по ГОСТ 1349;

– сыворотку молочную сухую по ГОСТ 33958;

– консерванты: сорбиновую кислоту (Е200) по ГОСТ 32779 или ее соли, бензоат натрия (Е211) по ГОСТ 32777;

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

– сахар белый по ГОСТ 33222;

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

– мед натуральный по ГОСТ 19792;

– 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 3.3.1, и предназначенных для применения в пищевой промышленности для изготовления приправ.

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

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

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукции в течение срока годности и соответствовать требованиям [13]–[15].

Горчицу и соусы изготавливают как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством.

Требования к упаковочным единицам, к партии и к 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.

3.4.2 Горчицу и соусы упаковывают в потребительскую упаковку:

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

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

– тубы алюминиевые вместимостью не более 0,2 $дм^3$, укупориваемые колпачками (бушонами).

Допускается по заказу приобретателя пищевой продукции упаковывать горчицу и соусы в стеклянную и 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 горчицы и соусов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.3 Горчицу или соусы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

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

– наименование продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество продукции;

– состав продукции;

– надпись (под составом продукции) при использовании подсластителей-сахароспиртов: «Содержит подсластитель. При чрезмерном употреблении может 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;

– штриховой идентификационный код.

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

– наименование продукции;

– 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.

Допускается не указывать маркировку групповой упаковки в прозрачном упаковочном материале.

3.4.6 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 горчицы или соуса одного наименования и типа упаковки, произведенных одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени (за одну смену), сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, в которой должно быть указано:

– номер и дата выдачи товаросопроводительной документации;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– наименование продукции;
– 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: «массовой доли сухих веществ» на «массовой доли общих сухих веществ», «массы нетто продукта» 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. Первый и второй абзацы изложить в новой редакции:

«**4.4** Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина, наличия ГМО, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, массовой доли диоксида серы, патогенных микроорганизмов в горчице и соусах осуществляется в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.»;

третий абзац. Заменить слова: «за уровнем радиоактивного загрязнения горчицы и соусов» на «содержания радионуклидов в горчице и соусах».

Пункт 4.5 изложить в новой редакции:

«**4.5** Периодичность контроля микробиологических показателей горчицы и соусов (кроме патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [5].».

Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

«**5.1** Отбор проб – по ГОСТ 26313, отбор проб 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 3.2.2.».

Пункты 5.3–5.5 изложить в новой редакции:

«**5.3** 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.

Определение содержания пестицидов – по СТБ EN 15662, ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, нитратов – по ГОСТ 29270, микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

5.4 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

5.5 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.».

Раздел 5 дополнить пунктами 5.6–5.9:

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

5.7 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.

5.8 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.

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

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«6 Транспортирование и хранение

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

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

6.3 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения горчицы и соусов представлены в приложении А.».

Стандарт дополнить разделом 7:

«7 Гарантии изготовителя

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

Приложение А изложить в новой редакции:

«Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения горчицы и соусов

Рекомендуемые сроки годности горчицы и соусов при относительной влажности воздуха не более 75 % без доступа прямых солнечных лучей составляют с даты изготовления:

– без добавления консерванта при температуре хранения:
  – от 0 °С до 4 °С – 3 мес;
  – свыше 4 °С до 12 °С – 2 мес;
– с добавлением консерванта при температуре хранения:
  – от 0 °С до 12 °С – 5 мес.

После вскрытия упаковки горчицу и соусы рекомендуется хранить при температуре (4 ± 2) °С.».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 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 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 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 на масложировую продукцию**

[12] **ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции**

[13] **ТР ТС 005/2011 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 от 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 от 30 декабря 2014 г. № 119

[16] **ТР ТС 022/2011 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)

МКС 67.200 Группа Н53

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 337-98

ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ И СОУСЫ ГОРЧИЧНЫЕ
Общие технические условия
ГАРЧЫЦА ХАРЧОВАЯ І СОУСЫ ГАРЧЫЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29 августа 2003 г. № 37

Дата введения 2004-03-01

Раздел 1. Первый абзац. Заменить слово: "изготовленные" на "изготавливаемые";

второй абзац изложить в новой редакции:

"Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.2 (показатели «Массовая доля диоксида серы», «Массовая доля сорбиновой кислоты», «Массовая доля бензойной кислоты», 3.2.4 – 3.2.6, 3.3.2, 3.4.2, 3.4.3 (маркировка), 3.4.5";

третий абзац дополнить ссылкой: 3.3.2.

Раздел 2. Первый абзац. Заменить слово: "стандарты" на "нормативные документы (НД)";

исключить ссылку: ГОСТ 26935;

дополнить ссылками:

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

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

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

СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

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

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

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

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

СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению".

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

"Горчица и соусы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденных в установленном порядке".

Пункт 3.2.1. Таблица 1. Графу "Характеристика" для показателя "Цвет" дополнить словами: "равномерный по всей массе".

Пункт 3.2.2. Таблица 2. Графу "Метод испытания" дополнить ссылками: ГОСТ 30670 (после ссылки ГОСТ 26181), ГОСТ 30669 (после ссылки ГОСТ 28467);

примечания. Пункт 1. Заменить слово: "выработанных» на «изготовленных".

Пункты 3.2.3 и 3.2.4 изложить в новой редакции:

"3.2.3 Конкретные наименования горчицы и соусов, характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, перечень сырья со ссылками на НД для каждого наименования горчицы и соусов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов в горчице и соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ (пункт 6.6.8) для специй и пряностей".

Пункт 3.2.5. Заменить ссылку: [2] на [1].

Пункт 3.2.6 изложить в новой редакции:

"3.2.6 Микробиологические показатели горчицы и соусов должны соответствовать СанПиН 11-63 РБ (пункт 6.6.8.4)";

таблицу 3 исключить.

Подраздел 3.3. Наименование. Исключить слова: "и материалам".

Пункты 3.3.1 и 3.3.2 изложить в новой редакции:

"3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления горчицы и соусов, должно соответствовать требованиям НД и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям СанПиН 11-63 РБ, СанПиН 10-124 РБ, СанПиН 13-10 РБ, по содержанию нитратов и радионуклидов - действующим республиканским допустимым уровням по [2] и [3]".

Пункт 3.4.1. Первое и второе перечисления. Исключить слово: "действующей" (два раза);

последний абзац. Заменить слово: "предприятиям" на "в сети".

Пункты 3.4.2 и 3.4.3 изложить в новой редакции:

"3.4.2 Общие требования к количеству фасованного продукта - в соответствии с требованиями СТБ 8019.

Среднее значение фактической массы нетто 20 единиц потребительской тары, отобранных для определения количества (содержимого) продукта должно быть не менее его номинального количества.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто горчицы и соусов должны соответствовать требованиям СТБ 8019 (пункт 5.2, таблица А.1 приложения А).

Отклонения массы нетто в сторону увеличения не ограничиваются.

3.4.3 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Маркировка – по СТБ 1100. Информация о номинальном количестве продукта – по СТБ 8019 (пункты 4.1, 4.2, 4.5 – 4.8), требования к маркированию продукции в групповой таре и порционных упаковочных единицах – по СТБ 8019 (пункты 4.11 – 4.13)".

Пункты 3.4.4 и 3.4.5 исключить.

Пункты 4.2 и 4.3 изложить в новой редакции:

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

– номер документа и дата его выдачи;

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

– наименование продукции;

– вид потребительской тары;

– масса нетто;

– количество единиц потребительской тары;

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

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– подтверждение о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта.

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью.

Допускается по согласованию с получателем вместо выдачи документа о качестве ставить на товарно-транспортную накладную штамп с указанием номера документа, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли сухих веществ, массовой доли титруемых кислот, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, посторонних примесей, массы нетто продукта, качества упаковки и маркировки горчицы и соусов осуществляют в каждой партии".

Раздел 4 дополнить пунктами – 4.4 и 4.5:

"4.4 Контроль содержания токсичных элементов проводят при поступлении каждой новой партии сырья, но не реже одного раза в квартал.

Контроль массовой доли диоксида серы, массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты осуществляют в горчице и соусах не реже одного раза в месяц.

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

4.5 Контроль микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов) осуществляют не реже одного раза в месяц.

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

Раздел 5. Наименование. Заменить слово: "испытаний" на "контроля".

Пункт 5.1 дополнить словами: "СТБ 8020 и стандартам, указанным в 3.2.2".

Пункт 5.3. Исключить ссылку: ГОСТ 26935;

после ссылки ГОСТ 30178 дополнить ссылкой: ГОСТ 30538.

Пункт 5.5. После ссылки ГОСТ 26670 дополнить словами: "общие правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446";

заменить слова: "стандартам, указанным в 3.2.6" на "ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 и методам, утвержденным в установленном порядке".

Пункт 6.1. Исключить слова: "и хранение".

Пункт 6.2. Первый абзац. Исключить слова: "со дня изготовления:";

дополнить абзацем (после первого): "Срок годности с даты изготовления:".

Пункт 6.3 изложить в новой редакции:

"6.3 Сроки годности для конкретных наименований горчицы и соусов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных с Министерством здравоохранения Республики Беларусь и утвержденных в установленном порядке".

Приложение А изложить в новой редакции:

"Приложение А
(информационное)

Библиография

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

[2] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.1989 № 3-14/567

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

(ИУС РБ № 4 2003г.)

к государственным стандартам, включенным в Каталог нормативных документов по стандартизации в разделы "Н. Пищевые и вкусовые продукты" группы Н11, Н12, Н13, Н16, Н17, Н21, Н22, Н23, Н24, Н25, Н26, Н27, Н28, Н30, Н31, Н32, Н33, Н34, Н35, Н36, Н41, Н42, Н43, Н48, Н51, Н52, Н53, Н54, Н55, Н56, Н61, Н62, Н65, Н68, Н71, Н72, Н73, Н74, Н91, Н95, Н97, Н98, "Р. Здравоохранение. Предметы санитарии и гигиены" группы Р18, Р64, Р66 и "С. Сельское и лесное хозяйство" группы С12, С13, С23, С24, С25, С32, С33, С34, С35, С36, С42, С43, С44, С52, С78

В каком месте	Напечатано	Должно быть
По всему тексту	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (МБТ № 5061-89)	СанПиН 11-63 РБ 98

(ИУС РБ № 5 1999 г.)

СТБ 337-98

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ И СОУСЫ ГОРЧИЧНЫЕ

Общие технические условия

ГАРЧЫЦА ХАРЧОВАЯ І СОУСЫ ГАРЧЫЧНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 664.553 Н55
Ключевые слова: горчица пищевая, приправа, пряности
ОКС 67.200-40
ОКП 91 6971
ОКП РБ 15.87.12

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским государственным предприятием "Стандартплодоовощ"
ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 1998 г. № 22

3 ВЗАМЕН РСТ Беларуси 337-92

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ И СОУСЫ ГОРЧИЧНЫЕ

Общие технические условия

ГАРЧЫЦА ХАРЧОВАЯ І СОУСЫ ГАРЧЫЧНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

FOOD MUSTARD AND SAUCE OF MUSTARD

General specifications

Дата введения 1999-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на горчицу пищевую и соусы горчичные (далее – горчица и соусы), изготовленные из соответствующим образом подготовленного горчичного порошка с добавлением пищевых добавок, с консервантом и без консерванта и предназначенные для употребления в пищу.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Обязательные требования к горчице и соусам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.2 (показатели "Массовая доля диоксида серы", "Массовая доля сорбиновой кислоты", "Массовая доля бензойной кислоты"), 3.2.4, 3.2.5, 3.2.6.

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

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

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

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

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

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

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

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

Издание официальное

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 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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

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

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

3 Общие технические требования

3.1 Горчица и соусы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям горчица и соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика</th></tr>
<tr><th>горчицы</th><th>соусов</th></tr>
<tr><td>Внешний вид и консистенция</td><td>Однородная протертая густая масса без комков мажущейся консистенции с наличием, согласно рецептуре, целых или дробленых семян горчицы и измельченных пряностей</td><td>Однородная протертая масса без комков от жидкой до мажущейся консистенции с вкраплениями, согласно рецептуре, пряностей, целых или дробленых семян горчицы.
Допускается желирование, наличие отдельных крупинок набухшего стабилизатора, пузырьков воздуха</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Допускается отслаивание масла</td></tr>
<tr><td></td><td>не более 10 мм</td><td>не более 2 мм</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="2">От светло-желтого с оттенками коричневого</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td>От слабоострого до острого с ароматом горчицы и пряностей</td><td>От слабоострого до острого, горчичный, умеренно соленый с ароматом пряностей</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Посторонние привкус и запах не допускаются</td></tr>
</table>

3.2.2 По физико-химическим показателям горчица и соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для		Метод испытания
	горчицы	соусов	
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	20,0	15,0	По ГОСТ 28561
Массовая доля жира, %	В соответствии с рецептурами для конкретного наименования		По ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 3,0	0,8 – 2,8	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в расчете на уксусную кислоту, %	0,8 – 3,0	0,8 – 3,0	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля диоксида серы, %, не более	0,01	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1	0,1	По ГОСТ 26181
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1	0,1	По ГОСТ 28467
Посторонние примеси	Не допускаются		По 5.2

Примечания
1 Массовую долю диоксида серы определяют в горчице и соусе, выработанных с использованием сульфитированного сырья.
2 Массовую долю бензойной и сорбиновой кислоты определяют в горчице и соусе, изготовленных с применением одного из консервантов, или при использовании сырья, консервированного сорбиновой кислотой или бензоатом натрия.

3.2.3 Конкретные органолептические, физико-химические показатели и срок годности должны быть установлены для каждого наименования горчицы и соусов в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов в горчице и соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные для специй и пряностей согласно медико-биологическим требованиям и санитарным нормам [1].

3.2.5 Содержание радионуклидов в горчице и соусах не должно превышать республиканские допустимые уровни [2].

3.2.6 По микробиологическим показателям горчица и соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Количество колониеобразующих единиц (КОЕ)	Метод испытания
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в 1 г, не более	$5 \cdot 10^5$	По ГОСТ 10444.15
Плесневые грибы в 1 г, не более	$1 \cdot 10^3$	По ГОСТ 10444.12
Дрожжи в 1 г, не более	$1 \cdot 10^2$	По ГОСТ 10444.12

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Для изготовления горчицы и соусов применяют следующие сырье и материалы, которые должны соответствовать требованиям действующей нормативной документации (НД):

– порошок горчичный;

– семена горчицы;

– масла растительные, не ниже 1 сорта, разрешенные для употребления в пищу;

– кислоту уксусную лесохимическую пищевую, кислоту уксусную синтетическую пищевую, кислоту уксусную ледяную;

– уксус спиртовой пищевой, уксус столовый;

– соль поваренную пищевую, не ниже первого сорта;

– сахар;

– муку арахисовую;

– пряности;

– крахмал кукурузный амилопектиновый, крахмал кукурузный фосфатный модифицированный марки Б, крахмал окисленный картофельный пищевой;

– масла эфирные пряноароматических растений, чеснока и пряностей;

– пюре яблочное;

– бензоат натрия, кислоту бензойную, натрий двууглекислый;

– кислоту сорбиновую, сорбат калия, сорбат натрия;

– воду питьевую.

Допускается использование других видов сырья и материалов по действующей НД или импортного производства, разрешенных к применению Минздравом Республики Беларусь и имеющих удостоверение о гигиенической регистрации.

3.3.2 На переработку не допускаются сырье и материалы, в которых содержание пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов превышает допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами [1], содержание нитратов и радионуклидов – республиканские допустимые уровни [3] и [2].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Горчицу и соусы фасуют:

– в банки, бутылки стеклянные по действующей НД вместимостью не более 0,5 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими лакированными или полимерными, разрешенными к применению Минздравом Республики Беларусь;

– в банки металлические лакированные по действующей НД вместимостью не более 0,5 $дм^3$;

– в тару из термопластичных полимерных и других материалов с использованием укупорочных средств, разрешенных Минздравом Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами;

– в тубы алюминиевые вместимостью не более 0,2 $дм^3$, укупориваемые свободно навинчивающимися бушонами.

Допускается фасовать горчицу и соусы (при реализации предприятиям общественного питания) в полимерную и стеклянную тару, разрешенную к применению Минздравом Республики Беларусь, вместимостью до 3 $дм^3$.

3.4.2 Допускаемые отклонения массы нетто для отдельных упаковочных единиц более 30 г должны соответствовать требованиям ГОСТ 13799.

Для упаковок массой нетто до 30 г включительно допускаемые отклонения от установленной массы нетто не должны превышать минус 5% и должны определяться по средней массе нетто, полученной при одновременном взвешивании 20 шт упаковок.

Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается.

3.4.3 Упаковка и маркировка – по ГОСТ 13799.

3.4.4 На этикетке или корпусе потребительской тары дополнительно должен быть указан состав продукта (включая информацию об использованных консервантах).

3.4.5 На этикетке или корпусе потребительской упаковки с горчицей и соусом массой нетто до 30 г включительно указывают:

– наименования продукта;

– наименование, местонахождение (адрес) предприятия-изготовителя и/или товарный знак предприятия-изготовителя (с указанием местонахождения);

– массу нетто, г;

– дату изготовления и/или срок годности;

– условия хранения;

– состав продукта (включая информацию об использованных консервантах);

– обозначение настоящего стандарта.

Допускается реквизиты маркировки (состав продукта, обозначение настоящего стандарта) указывать только на групповой потребительской и транспортной таре.

4 Правила приемки

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

4.2 Каждая партия горчицы и соусов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом о качестве.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания [4].

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микробиологических показателей в горчице и соусах осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции, по согласованию с органами государственного санитарного надзора, и гарантирующим их безопасность.

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

5 Методы испытаний

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18.

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26935, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

5.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, методы испытаний – по стандартам, указанным в 3.2.6.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Горчицу пищевую и соусы горчичные хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75% со дня изготовления:

а) без консерванта:

– при температуре от 0 до 4°С – не более 3 мес;

– при температуре от 0 до 12°С – не более 2 мес;

б) с применением консерванта:

– при температуре от 0 до 12°С – не более 5 мес.

6.3 Условия хранения и сроки годности на конкретные виды горчицы и соусов могут уточняться изготовителем в зависимости от применяемого сырья и упаковочных материалов и указываться в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Приложение А
(информационное)

Библиография

[1] Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденные Минздравом СССР 01.08.89 № 5061-89

[2] Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия и стронция в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-96), утвержденные Минздравом Республики Беларусь 17.06.96

[3] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.89 № 3-14/567

[4] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Минздравом СССР 18.09.73 № 1121-73

gost.e-ecolog.ru