ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 159-94

КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ

Технические условия

КАНСЕРВЫ. АГАРОДНІНА ТУШАНАЯ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 10-2010

Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.84(083.74)(476) МКС 67.080.20

Ключевые слова: свежие овощи, квашеные, масло, кислота, специи

ОКП 91 6124
ОКП РБ 15.33.14

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ»
ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

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

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 159-89

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 1999 г. (ИУС РБ № 3-1999), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ. ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ
Технические условия

КАНСЕРВЫ. АГАРОДНІНА ТУШАНАЯ
Тэхнічныя ўмовы

Canned food. Stewed veqetables
Specifications

Дата введения 1995-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из свежих овощей, квашеной капусты, картофеля с добавлением растительного масла или свиного жира, томатной пасты или томатного пюре, лимонной или молочной кислоты, сахара, соли, муки и пряностей, фасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.2.3, 4.2.4, 4.5.1, 6.1, 6.2, 6.5 – 6.8.

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

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 166-89 Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. 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 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

Издание официальное

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

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

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

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

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

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия

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

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

ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Метод определения pH

ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. 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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

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

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности.

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

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

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.

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

3 Ассортимент

3.1 В зависимости от состава смеси овощей консервы вырабатывают следующих наименований:

– морковь тушеная;

– картофель домашний;

– капуста свежая тушеная;

– капуста квашеная тушеная.

4 Технические требования

4.1 Овощи тушеные вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В зависимости от рецептуры – смесь тушеных овощей, нарезанных в виде кубиков, лапши или брусочков, в основной массе сохранивших свою форму. Форма кусочков: морковь, картофель – кубиками с размером граней до 10 мм или брусочками с поперечным сечением 7 мм; капуста – шинкованная стружкой без грубых частиц кочерыги; лук – кольцами или полосками шириной не более 7 мм. Допускаются: измельченные на волчке белые коренья; разваренность картофеля и моркови с нарушением форм отдельных кусочков
Консистенция	Мягкая, но не разваренная, присущая тушеным овощам
Вкус и запах	Характерные для данного продукта. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Характерный тушеным овощам. Допускается потемнение верхнего слоя консервов (или боковой поверхности)

4.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

4.2.3 Содержание токсичных элементов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», а содержание радионуклидов – действующие республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.2.4 Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом.

Таблица 2

Наименование показателя	Наименование продукции и нормы				Метод испытания
	Капуста свежая тушеная	Капуста квашеная тушеная	Картофель домашний	Морковь тушеная	
Массовая доля жира, %, не менее	6,5	9,5	6,5	7,5	По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,3 – 1,6	1,5 – 1,8	1,4 – 1,6	0,5 – 0,7	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %, не более	0,5	1,5	–	–	По ГОСТ 25555.0
pH, не более	5,1	4,1	5,3	4,9	По ГОСТ 26188
Минеральные примеси	Не допускаются				По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же				По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	– « –				По 6.3

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления консервов должны применяться следующие сырье и материалы, которые должны соответствовать требованиям ТНПА:

– овощи свежие;
– овощи квашеные;
– зелень свежая;
– зелень, консервированная поваренной солью;
– белые коренья;
– полуфабрикаты;
– специи;
– масло растительное;
– жир;
– кислоты пищевые;
– эфирные масла;
– пряности;
– сахар-песок;
– соль;
– мука пшеничная;
– вода питьевая.

Допускается использование других видов сырья и материалов по ТНПА или зарубежного производства, разрешенных к применению Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.3.2 На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов и пестицидов превышает допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», содержание нитратов и радионуклидов – действующие республиканские допустимые уровни.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

4.4 Упаковка

4.4.1 Консервы фасуют в:

– банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1 $дм^3$, укупориваемые крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749;

– банки металлические лакированные по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1 $дм^3$.

Допускается использование для фасования консервов других видов металлических, стеклянных банок и укупорочных средств, разрешенных органами государственного санитарного надзора для контакта с пищевыми продуктами.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4.2 Упаковка – по ГОСТ 13799.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка – по ГОСТ 13799 и СТБ 1100.

На этикетках должен быть указан перечень компонентов, а для консервов, изготовленных с использованием свиного жира: «Употреблять в разогретом виде».

(Измененная редакция, Изм. № 1)

4.5.2 (Исключен, Изм. № 1)

4.5.3 Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов приведены в приложении А.

5 Правила приемки

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Каждая партия должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям технических условий и сопровождаться документом качества.

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

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Методы испытаний

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, отбор проб для определения показателей безопасности и проведения радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, СТБ 1059, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 4.2.2.

6.2 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

Измерение содержания радионуклидов проводят по действующим методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

6.3 Посторонние примеси определяют визуально.

6.4 Геометрические размеры нарезки овощей определяют универсальными измерительными инструментами по ГОСТ 166 или ГОСТ 427.

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

6.6 Анализ на промышленную стерильность проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425, а для консервов с pH менее 5,2 анализы по ГОСТ 30425 проводят по требованию заказчика.

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

6.8 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при санитарно-эпидемиологических показаниях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 и по методикам, утвержденным Минздравом.

6.5 – 6.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

7.2 Консервы «Овощи тушеные» хранят в хорошо вентилируемых помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С – не более 3 лет со дня изготовления.

7.1, 7.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

Приложение А
(справочное)

Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов

Наименование консервов	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
			β-каротин	B_1	PP	C	
Картофель домашний	7,06	22,48	0,012	0,075	0,566	12,35	154
Морковь тушеная	8,01	13,04	7,520	0,054	0,878	4,18	128
Капуста квашеная тушеная	9,97	5,32	0,500	0,007	0,455	22,42	118
Капуста свежая тушеная	6,99	6,33	0,914	0,053	0,409	36,39	94

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 17.12.2010. Подписано в печать 17.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,04 Уч.- изд. л. 0,38 Тираж 30 экз. Заказ 92

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

gost.e-ecolog.ru