ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 54-96

МЕД САХАРНЫЙ ЯНТАРНЫЙ

Общие технические условия

МЁД ЦУКРОВЫ ЯНТАРНЫ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 12-2010

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.164.4:006.354(083.74)(476) МКС 67.180.10

Ключевые слова: мед сахарный, медовая эссенция, сироп инвертный

ОКП 91 6336
ОКП РБ 15.62.21.900

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ»
ВНЕСЕН закрытым акционерным обществом «Белплодоовощпродукт»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Белстандарта от 28 июня 1996 г. № 116

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 54-91

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в октябре 2003 г. (ИУС РБ № 5-2003), 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

МЕД САХАРНЫЙ ЯНТАРНЫЙ
Общие технические условия

МЁД ЦУКРОВЫ ЯНТАРНЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Sugar amber mead
General specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Дата введения 1997-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сахарный янтарный мед, приготовленный из сахара или крахмальной патоки с добавлением медовой эссенции или ароматизатора и молочной или лимонной кислоты, нейтрализованной пищевой содой.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.4, 3.2.5, 3.3.2, 3.4.1 (маркировка), разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.4, 3.2.5, 3.3.2.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

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

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

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

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22-94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 490-2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия

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

ГОСТ 5194-91 Патока крахмальная. 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 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9338-80 Барабаны фанерные. Технические условия

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

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 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 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 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

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

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

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

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Технические требования

3.1 Сахарный янтарный мед должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, их маркировке и упаковке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 Сахарный янтарный мед изготавливают для розничной торговли и для промышленной переработки.

Мед, изготовленный из крахмальной патоки, используется только для промышленной переработки.

3.2.2 По органолептическим показателям сахарный янтарный мед должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Прозрачная, вязкая жидкость. Допускается опалесценция для меда, изготовленного из крахмальной патоки
Вкус и запах	Близкие к натуральному меду или соответствующие используемому ароматизатору, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	От желтого до светло-коричневого

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.3 По физико-химическим показателям сахарный янтарный мед должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	78,0	По ГОСТ 28562
Посторонние примеси	Не допускаются	По 5.4

3.2.4 Конкретное наименование сахарного янтарного меда, характеристики органолептических показателей, нормы физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования сахарного янтарного меда должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2.5 Содержание токсичных элементов в сахарном янтарном меде не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (6.6.6), содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни [2].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.6 Микробиологические показатели сахарного янтарного меда должны соответствовать санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (6.6.6.1).

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Для изготовления сахарного янтарного меда должно применяться следующее сырье:

– сахар-песок по ГОСТ 21;
– сахар-песок рафинированный по ГОСТ 22;
– кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
– кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
– патока крахмальная по ГОСТ 5194;
– эссенция медовая по ТНПА;
– ароматизаторы натуральные и идентичные натуральным по ТНПА;
– другие ароматизаторы и эссенции, разрешенные к применению Минздравом;
– натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
– вода питьевая по СТБ 1188 и СанПиН 10-124 РБ.

3.3.2 Допускается использование аналогичного сырья по другим ТНПА или зарубежного производства по действующему удостоверению о государственной гигиенической регистрации Минздрава.

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.3 На переработку допускается сырье, которое соответствует санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 13-10 РБ, по содержанию радионуклидов – действующим республиканским допустимым уровням [2].

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

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

3.4.2 Сахарный янтарный мед для реализации в розничной торговле фасуют:

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

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

– в тару из полимерных или комбинированных материалов по ТНПА, вместимостью не более 0,5 $дм^3$.

По заказу потребителя сахарный янтарный мед фасуют в стеклянные банки вместимостью до 3 $дм^3$, металлические лакированные банки вместимостью до 10 $дм^3$ и другие виды потребительской тары, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

3.4.3 Сахарный янтарный мед для промышленной переработки фасуют в:

– деревянные бочки по ГОСТ 8777 или фанерные барабаны по ГОСТ 9338, вместимостью не более 100 $дм^3$, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

– бочки из полимерных материалов, разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, по ТНПА, вместимостью не более 50 $дм^3$;

– металлические фляги по ГОСТ 5037, закрывают крышкой с резиновой прокладкой и пломбируют.

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, при транспортировании, хранении и реализации.

3.4.1 – 3.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4.4 Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком, или эмалью, или их смесью, допущенными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

3.4.5, 3.4.6 (Исключены, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

4.2 Каждая партия продукции 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, масса брутто;

– количество единиц потребительской тары;

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

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– подтверждение о соответствии качества и безопасности 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 товаротранспортную накладную штамп с указанием номера документа, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, посторонних примесей, массы нетто продукта, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4 Контроль содержания токсичных элементов в сахарном янтарном меде осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

4.5 Контроль микробиологических показателей в сахарном янтарном меде – не реже одного раза в квартал.

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

4.4, 4.5 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

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 указанным в 3.2.3.

5.2 Определение токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

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

5.1 – 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Посторонние примеси определяют визуально.

5.5 Отбор проб, подготовка их для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

5.6 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

5.5, 5.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.7, 5.8 (Исключены, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

6.2 Сахарный янтарный мед хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С.

Срок годности с даты изготовления:

– в стеклянных и металлических банках – два года;

– бочках, барабанах и флягах – 9 мес;

– таре из полимерных или комбинированных материалов – один год.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение А
(информационное)

Библиография

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

[2] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99), утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 01.04.2011. Подписано в печать 15.04.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,04 Уч.- изд. л. 0,41 Тираж 50 экз. Заказ 719

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