ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 27-2002

КОНСЕРВЫ «МАСЛИНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ»

Технические условия

КАНСЕРВЫ «МАСЛІНЫ КАНСЕРВАВАНЫЯ»

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841 МКС 67.080.01 (КГС Н53)

Ключевые слова: консервы, маслины, технические требования, правила приемки, транспортирование, хранение

ОКП 91 6139
ОКП РБ 15.33.14

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН РУП «БелНИИ пищевых продуктов»

ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 9 декабря 2002 г. № 54

3 ВЗАМЕН РСТ Беларуси 27-92

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ «МАСЛИНЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ»
Технические условия

КАНСЕРВЫ «МАСЛІНЫ КАНСЕРВАВАНЫЯ»
Тэхнічныя ўмовы

TINNED GOODS «CANNED OLIVES»
Technical requirements

Дата введения 2003-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Маслины консервированные» (далее – консервы), изготовленные из соленых маслин (оливок), фасованных в потребительскую тару, залитых раствором поваренной соли, герметически укупоренных и стерилизованных.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.2, 3.2.4 (показатели «Минеральные примеси», «Посторонние примеси»), 3.2.5, 3.2.6, 3.4.1, разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.2, 3.2.4 (показатели «Минеральные примеси», «Посторонние примеси»), 3.2.5, 3.2.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

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

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные 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 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 botulinum

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 молочно-кислых микроорганизмов

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 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

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

Издание официальное

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

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

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

3 Технические требования

3.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденным в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от показателей качества консервы подразделяют на сорта: высший и первый.

3.2.2 Для изготовления консервов должно применяться следующее сырье:

– маслины соленые, равномерные по степени зрелости и размеру, с массовой долей соли 8 – 10 %, без постороннего запаха;

– соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, упакованная, не ниже первого сорта, йодированная;

– вода питьевая – по СТБ 1188, СанПиН 10-124 РБ;

– кислота лимонная – по ГОСТ 908.

На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям, установленным СанПиН 11-63 РБ и СанПиН 10-124 РБ, по содержанию радионуклидов не превышает действующих республиканских допустимых уровней [1].

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Маслины равномерные по размеру и цвету с косточками или без косточек, здоровые, чистые, несморщенные, немятые, без механических и других повреждений. Допускаются в единице потребительской тары: – наличие единичных неравномерных по размеру маслин для обеспечения массы нетто;	– не более 30 % деформированных маслин (по счету); – не более 10 % маслин с косточками (по счету) в маслинах без косточек
Вкус и запах	Соленый с легкой горечью и выраженным ароматом маслин, без посторонних привкуса и запаха	
Цвет	От светло-оливкового до черного	Допускается естественная пятнистость плодов
Консистенция	Маслины с легко отделяемой косточкой (в маслинах с косточками) и мягкой мякотью	
Состояние солевого раствора	Мутноватый, от светло-желтого до черного цвета	Допускается наличие частиц плодовой мякоти (в маслинах без косточек)

3.2.4 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля маслин от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее	60,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %	0,3 – 0,5	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля хлоридов, %	4,5 – 6,0	По ГОСТ 26186
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	– « –	По 5.2

3.2.5 Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с [2] и СанПиН 11-63 РБ.

3.2.6 Содержание токсичных элементов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ, а содержание радионуклидов – по [3].

3.3 Упаковка

3.3.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

3.3.2 Консервы изготавливают фасованными в банки стеклянные по ГОСТ 5717 вместимостью не более 0,5 $дм^3$ и укупоривают крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749.

Допускается использование других видов потребительской и транспортной тары по НД, разрешенной Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукции при транспортировании и хранении.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркировка – по ГОСТ 13799 и СТБ 1100.

3.4.2 Пищевая ценность приведена в приложении А.

4 Правила приемки

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

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

– номер и дата выдачи документа о качестве;
– наименование изготовителя и его местонахождение (юридический адрес, включая страну);
– наименование продукта;
– вид потребительской тары;
– масса нетто единицы потребительской тары;
– количество единиц потребительской тары;
– дата изготовления (смена, день, месяц, год);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии качества и безопасности продукта требованиям настоящего стандарта;
– информация о сертификации.

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

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

4.4 Контроль содержания токсичных элементов минеральных примесей осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим ее безопасность.

4.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме показателя «Массовая доля минеральных примесей»), качества упаковки, маркировки и массы нетто осуществляют в каждой партии консервов.

4.6 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [2].

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.

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 указанным в 3.2.4 настоящего стандарта.

Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

5.2 Посторонние примеси и содержание деформированных маслин определяют визуально.

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

5.4 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

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

5.6 Анализ на патогенные, условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Срок годности консервов – три года с даты изготовления.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

Наименование консервов	Углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
Маслины консервированные	5,0	1,8	16,0	171

Приложение Б
(информационное)

Библиография

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

[2] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Минздравом СССР 18.09.1973 г. № 1121-73

[3] 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

Ответственный за выпуск *И.А.Воробей*

Сдано в набор 14.02.2003 Подписано в печать 21.03.2003 Формат бумаги А4
Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93 Усл. кр.- отт. 0,93 Уч.- изд. л. 0,46 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия ЛВ № 231 от 04.03.98. Лицензия ЛП № 408 от 25.07.2000
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru