МКС 67.230

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 2051-2010

КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА Общие технические условия

КАНСЕРВЫ НА АСНОВЕ АГАРОДНІНЫ ДЛЯ ДЗІЦЯЧАГА ХАРЧАВАННЯ ДЛЯ ДЗЯЦЕЙ РАННЯГА ЎЗРОСТУ Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31.07.2017 № 63

Дата введения 2018-03-01

Раздел 1, пункты 4.1, 5.2.1, 5.2.2, 5.4.3.2, приложение А. Заменить слова: «молочных продуктов» на «молочной продукции» (8 раз) во всех падежах.

Раздел 1. Заменить слова: «, соответствующим образом подготовленных, фасованные» на «и других компонентов пищевой продукции, упакованные».

Раздел 2. 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 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «СТБ ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований» на «ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям», «ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия» на «ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия», «ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus» на «ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С», «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 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения» на «ГОСТ 26323-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения», «ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов», «ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина» на «ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина»;

исключить ссылки и их наименования: «СТБ 1313-2002, СТБ ГОСТ Р 52173-2005, СТБ ГОСТ Р 52174-2005, ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 25555.2-91, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 28562-90»;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

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

СТБ 393-93 Малина свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 739-93 Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 766-95 Кабачки свежие. Технические условия

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

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

СТБ 1011-95 Плоды шиповника свежие. Технические условия

СТБ 1012-95 Плоды облепихи свежие. Технические условия

СТБ 2319-2013 Плоды сливы свежие. Технические условия

СТБ 2344-2013 Плоды вишни свежие. Технические условия

СТБ 2393-2014 Плоды черешни свежие. Технические условия

СТБ 2424-2015 Капуста брокколи свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

gost.e-ecolog.ru

СТБ 2491-2016 Плоды груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

СТБ 2492-2016 Плоды груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

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

ГОСТ ISO 750-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия

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

ГОСТ ISO 2448-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола

ГОСТ 5312-2014 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 6828-89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7968-89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ ISO/TS 11133-1-2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководящие указания по приготовлению и производству питательных сред. Часть 1. Общие руководящие указания по обеспечению качества приготовления питательных сред в лаборатории

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

ГОСТ 20450-75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405-75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ 21833-76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 26832-86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

ГОСТ 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32671-2014 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 32787-2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

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 33494-2015 Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки. Технические условия»;

примечание. Второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Пункт 3.3. После слова «соли» дополнить словами: «и других компонентов пищевой продукции».

Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

«**5.1** Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции.».

Пункт 5.2.5. После слов «Посторонние примеси» дополнить словами: «(кроме минеральных примесей)».

Пункт 5.2.6. Первый абзац. После слов «требованиям: количество частиц» дополнить словом: «мякоти»; после слов «превышать 30 %,» дополнить словами: «в том числе»; после слов «от общего количества частиц» дополнить словом: «в продукции».

Пункт 5.2.9. Исключить слово: «республиканские» и ссылку: «[3]».

Пункт 5.2.10. После слов «наименования консервов» дополнить словами: «в том числе дополненные придуманными названиями (при наличии)»; после слов «срок годности» дополнить словами: «условия хранения»; после слов «требования к сырью» дополнить словами: «, пищевым добавкам со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок».

Пункт 5.2.11. Заменить ссылки: «[2], [5] и [3]» на «[2], [3], [5]».

Подраздел 5.2 дополнить пунктом 5.2.13:

«**5.2.13** Пищевые добавки вносят в консервы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [6], [7].».

Подраздел 5.3. Наименование дополнить словами: **«и пищевым добавкам»**.

Пункт 5.3.1. Первый и второй абзацы изложить в новой редакции:

«**5.3.1** Для изготовления консервов используют следующие сырье и пищевые добавки отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции для детей раннего возраста:

– кабачки свежие по СТБ 766;
– тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
– свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
– морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
– томаты свежие по ГОСТ 1725;
– капусту белокочанную свежую по ГОСТ 33494;
– капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
– капусту брокколи свежую по СТБ 2424;
– картофель свежий по ГОСТ 26832;
– горошек зеленый свежий по ГОСТ 5312;
– лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
– овощи быстрозамороженные по СТБ 986;
– абрикосы свежие по ГОСТ 32787;
– алычу и сливы свежие по СТБ 2319, ГОСТ 21405;
– бруснику свежую по ГОСТ 20450;
– вишню свежую по СТБ 2344;
– голубику свежую с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 7%, ягоды здоровые, зрелые, свежие, без излишней внешней влажности и признаков брожения, покрытые естественным восковым налетом, с равномерной интенсивной окраской, характерной для голубики, без повреждений болезнями и вредителями, вкус и запах – свойственные голубике, без постороннего привкуса;
– груши свежие по СТБ 2491, СТБ 2492;
– ежевику свежую с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 8 %, ягоды целые, здоровые, зрелые, без плодоножки, чистые, с интенсивной окраской, свойственной ежевике, без повреждений болезнями и вредителями, без признаков увядания, вкус и запах – свойственные ботаническому виду, без постороннего привкуса;

– землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
– клюкву свежую по СТБ 901, ГОСТ 19215;
– крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
– малину свежую по СТБ 393;
– облепиху свежую по СТБ 1012;
– персики свежие по ГОСТ 21833;
– рябину свежую с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 11 %, ягоды в кистях или без кистей, целые, здоровые, зрелые, чистые, с интенсивной окраской от оранжевого до буровато-красного цвета, без повреждений болезнями и вредителями, без признаков увядания, вкус и запах – свойственные ботаническому виду, без постороннего привкуса;
– рябину черноплодную свежую по СТБ 739;
– смородину красную свежую по СТБ 392;
– смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
– черешню свежую по СТБ 2393;
– чернику свежую с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 7 %, ягоды здоровые, зрелые, свежие, без излишней внешней влажности, покрытые естественным восковым налетом, с равномерной интенсивной окраской, характерной для черники, без повреждений болезнями и вредителями, вкус и запах – свойственные чернике, без постороннего привкуса;
– шиповник свежий по СТБ 1011;
– яблоки свежие по ГОСТ 27572;
– плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;»;

третий – двенадцатый, пятнадцатый, двадцать третий – двадцать восьмой, тридцатый – тридцать третий абзацы дополнить словами: «по ТНПА»;

двадцать девятый абзац изложить в новой редакции:

«– сахар белый по ГОСТ 33222;»;

тридцать девятый абзац после слов «продуктов микробного синтеза» дополнить словом: «, пестицидов»;

последний абзац изложить в новой редакции:

«Не допускается использование красителей, ароматизаторов, подсластителей, консервантов, стабилизаторов, генетически модифицированного сырья и полуфабрикатов, изготовленных из этого сырья, сырья, полученного с применением пестицидов согласно ТР ТС 021 (приложение 10).»;

дополнить абзацем:

«Допускается использование аналогичного сырья по другим ТНПА или зарубежного производства, удовлетворяющего по качеству вышеизложенным требованиям и разрешенного к применению в установленном порядке для детского питания.».

Пункт 5.3.2. После ссылки «ТР ТС 023» дополнить ссылками: «ТР ТС 024, ТР ТС 033, ТР ТС 034»; исключить ссылки: «[6], [7]»; дополнить ссылкой: «[9]».

Пункт 5.3.3 изложить в новой редакции:

«**5.3.3** Безопасность пищевых добавок и их использование должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [6], [7].».

Пункт 5.4.1. Второй абзац. После ссылки «ТР ТС 005» дополнить ссылками: «[10], [11]»;

третий абзац. После слова «одинаковым» дополнить словом: «номинальным»;

четвертый абзац. После слов «упаковочной единицы от» дополнить словом: «номинального».

Пункт 5.4.2 изложить в новой редакции:

«**5.4.2** Консервы упаковывают в потребительскую упаковку:

– стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32671, вместимостью не более 0,25 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ТНПА;

– пакеты из комбинированных материалов, упаковываемые асептическим способом (типа тетрапак и др.), вместимостью не более 0,25 $дм^3$;

– пакеты из комбинированных материалов (типа пауч и др.) вместимостью не более 0,25 $дм^3$.

Допускается использование упаковки по другим ТНПА и (или) разрешенной к применению в установленном порядке.».

Пункт 5.4.3.1. Второй абзац. После ссылки «5.4.3.2» дополнить словами: «, в том числе придуманное название,»;

десятый абзац. Исключить слова: «согласно таблице А.1 (приложение А)»;

одиннадцатый абзац. Исключить ссылку: «[2]»;

двенадцатый абзац исключить;

четырнадцатый абзац. После слов «(для овощного и овощефруктового пюре)» дополнить словами: «и дополнительно рекомендуется указывать «Содержит сахара природного (естественного) происхождения»;

пятнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– единый знак обращения на рынке Евразийского экономического союза.».

Пункт 5.4.3.2. Последний абзац. После слова «рецептуре» дополнить словами: «на момент их производства».

Пункт 5.4.3.3. Первый абзац. После слова «продукте» дополнить словами: «на момент их производства».

Пункт 5.4.3.5. Заменить слова: «более 5 %» на «5 % и более».

Пункт 5.4.3.6. Второй абзац. Заменить слова: «, фасованных в стеклянные банки» на «в стеклянных банках».

Пункт 5.4.4 изложить в новой редакции:

«**5.4.4** Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, и должна содержать следующую информацию:

– наименование консервов и предназначение: «для детского питания для детей раннего возраста»;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– количество продукции в упаковочной единице;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;

– дату изготовления, номер смены;

– срок годности и условия хранения;

– товарный знак изготовителя (допускается не маркировать);

– обозначение настоящего стандарта.

На транспортную упаковку наносят по ГОСТ 14192 манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» (для стеклянной упаковки) и «Пределы температуры», с указанием диапазона температур, при которых следует хранить груз.».

Пункт 5.4.5. Заменить слово: «Минздравом» на «в установленном порядке».

Пункт 6.1 изложить в новой редакции:

«**6.1** Правила приемки – по СТБ 8035, ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Продукцию принимают партиями. Партией считают определенное количество пищевой продукции одного наименования, одного способа изготовления, одинаково упакованной и с одинаковым номинальным количеством, произведенной одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени (за одну смену), сопровождаемой товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.».

Пункт 6.2. Восьмой абзац. Исключить слово: «смена»;

дополнить абзацем (после восьмого):

«– номер смены».

Пункт 6.3. Первый абзац. После слов «(пищевых субпродуктов)» дополнить словами: «пищевых добавок»; после слов «посторонних примесей» дополнить словами: «(кроме минеральных примесей)»; заменить слова: «среднего содержимого партии фасованного продукта» на «отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии».

Пункт 6.5 исключить.

Пункт 6.6. Первый абзац после слова «нитрозаминов» дополнить словами: «патогенных и условно-патогенных микроорганизмов».

Пункт 7.1. Первый абзац. После ссылки «ГОСТ 26929» дополнить ссылкой: «ГОСТ 31671»;

заменить ссылки: «ГОСТ 25555.0» на «ГОСТ ISO 750», «ГОСТ 25555.2» на «ГОСТ ISO 2448», «ГОСТ 25555.3» на «ГОСТ ISO 762», «ГОСТ 28562» на «ГОСТ ISO 2173»;

исключить ссылку: «ГОСТ 13496.2»;

второй абзац. Заменить ссылки: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904», «СТБ ISO 7218» на «ГОСТ ISO 7218»; после ссылки «ГОСТ 10444.1» дополнить ссылкой: «ГОСТ ISO/TS 11133-1».

Пункт 7.3. Пятый абзац. Заменить ссылку: «[11]» на «[13]».

Пункт 7.4. Первый абзац. После слова «долей» дополнить словом: «природных».

Пункт 7.8 изложить в новой редакции:

«**7.8** Определение содержания токсичных элементов – по СТБ EN 14082, СТБ EN 14546, СТБ ISO 17239, ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411, ГОСТ 33412.».

Пункт 7.11. Заменить слова: «методикам [19] – [21]» на «ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [19], [20]».

Пункт 7.14 изложить в новой редакции:

«**7.14** Определение содержимого упаковочной единицы, среднего содержимого партии консервов с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.».

Пункт 7.15. Заменить слова: «СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и по методикам, утвержденным в установленном порядке» на «ГОСТ ИСО 21569 – ГОСТ ИСО 21571».

Пункт 7.16. После слов «(пищевых субпродуктов)» дополнить словами: «, пищевых добавок»; после слов «с пределами взвешивания» дополнить словами: «ценой поверочного деления и пределом допускаемой погрешности»; исключить слова: «с погрешностью взвешивания ±500 г».

Пункт 7.17 изложить в новой редакции:

«**7.17** Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [21], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Пункт 8.1 изложить в новой редакции:

«**8.1** Транспортирование и хранение консервов осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ГОСТ 13799 и настоящего стандарта.

Консервы в стеклянной упаковке при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.».

Пункт 8.2. Второй абзац исключить.

Пункт 8.3 изложить в новой редакции:

«**8.3** Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов, в том числе после вскрытия упаковки, представлены в приложении Б.».

Стандарт дополнить приложением Б:

«Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов

Б.1 Рекомендуемые сроки годности консервов с даты изготовления (при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) составляют:

– в стеклянной банке (за исключением консервов из свеклы или с ее добавлением, с добавлением витамина С, молочной продукции, крупы, растительного масла) – два года;

– в стеклянной банке консервов из свеклы или с ее добавлением, с добавлением витамина С, молочной продукции, крупы, растительного масла – один год.

Б.2 После вскрытия упаковки хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до 6 °С не более суток.».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180

[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] 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

[7] 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

[8] 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

[9] Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 июня 2013 г. № 42

[10] 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

[11] 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

[12] МВИ. МН 2052-2004 Методика определения витамина B_1 (тиамина) в продуктах питания

[13] МВИ. МН 2147-2004 Методика определения витамина B_2 (рибофлавина) в продуктах питания

[14] Инструкция 4.1.10-15-61-2005 Обнаружение, идентификация и определение содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
Утверждена Минздравом Республики Беларусь 21 ноября 2005 г. № 182

[15] МЗ СССР МУ 3940-85 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[16] МЗ СССР МУ 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[17] МУК 4.2.026-95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[18] МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[19] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 4 января 1991 г.

[20] МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР 4 января 1991 г.

[21] 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 № 7-2017)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2051-2010

КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ НА АСНОВЕ АГАРОДНІНЫ ДЛЯ ДЗІЦЯЧАГА ХАРЧАВАННЯ ДЛЯ ДЗЯЦЕЙ РАННЯГА ЎЗРОСТУ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

УДК 664.849:613.22(083.74)(476) МКС 67.230 КП 03

Ключевые слова: консервы на овощной основе для детского питания для детей раннего возраста, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, срок годности

ОКП РБ 15.88.10.700

Ключевые слова (Измененная редакция, Изм. № 1)

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 28 апреля 2010 г. № 18

3 ВЗАМЕН СТБ 1461-2004 в части консервов на овощной основе

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (февраль 2014 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в ноябре 2013 г. (ИУ ТНПА № 11-2013)

© Госстандарт, 2014

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля 11
8 Транспортирование и хранение 13
9 Гарантия изготовителя 14
Приложение А (справочное) Рекомендации по срокам введения консервов в питание детей раннего возраста 15
Библиография 17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ НА АСНОВЕ АГАРОДНІНЫ ДЛЯ ДЗІЦЯЧАГА ХАРЧАВАННЯ ДЛЯ ДЗЯЦЕЙ РАННЯГА ЎЗРОСТУ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Canned food on vegetable base for baby nutrition
for nutrition of babies
General specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Дата введения 2011-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы на овощной основе, в том числе обогащенные витамином С, изготовляемые из овощей с добавлением или без добавления фруктов, крупы, муки, молочных продуктов, мяса (пищевых субпродуктов), сахара, глюкозы, фруктозы, меда, соли, бульона, соуса, растительного масла, соответствующим образом подготовленных, фасованные в герметично укупоренную упаковку, стерилизованные, производимые в республике, предназначенные для питания детей раннего возраста (до трех лет).

Раздел 1 (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):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

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 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1181-99 Продукты переработки плодов и овощей. Методики определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии спектрофотометрическим и хроматографическим методами

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

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

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

СТБ ISO 17239-2007 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания мышьяка. Метод атомно-абсорбционной спектрометрии с предварительным образованием гидрида

СТБ ГОСТ Р 51429-2006 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания натрия, калия, кальция и магния с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии

Издание официальное

СТБ ГОСТ Р 51432-2006 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания золы

СТБ ГОСТ Р 51438-2006 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания азота по Кьельдалю

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 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 7047-55 Витамины А, С, D, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

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 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

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 13496.2-91 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Метод определения сырой клетчатки

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 24283-80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения

ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения витамина С

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

ГОСТ 25555.2-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта

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

ГОСТ 25555.4-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения золы и щелочности, общей и водорастворимой золы

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

ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов B_1 и B_2

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

ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

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 мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26889-86 Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Къельдаля

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

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 28001-88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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

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

ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

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

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30627.4-98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)

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

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

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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 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)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 овощи: Употребляемые в пищу травянистые растения или их части.

3.2 фрукты: Употребляемые в пищу плоды культурных и дикорастущих растений (в том числе ягоды).

Примечания

1 Плоды растений, произрастающие в зоне субтропиков: личи (Litchi chinensis Sonn), киви (Actinidia deliciosa), гранат (Punica granatum L.), инжир (Ficus carica, Moraceae), хурма (Diospyros khaki Thunb.), маракуйя (Passiflora edulis Sims. F. Edulis, Passiflora edulis Sims. F. Flavicarpa O. Def.) и др.

2 К цитрусовым фруктам относятся все разновидности, гибриды и сорта лимона [Citrus limon (L.)], апельсина [Citrus cinensis (L.)], грейпфрута (Citrus paradisi Macfad), лайма [Citrus aurantifolia (Christm.)], мандарина (Citrus reticulate Blanco), включая сатсуму (Citrus unshiu Marcow), клементины (Citrus clementina Hort. Ex Tan.), обычные мандарины (Citrus deliciosa Ten.), танжерины (Citrus tangerine Hort. ex Tan.). 3 Плоды растений, произрастающие в тропической зоне: банан (Musa species including M. acuminata and M. paradisiaca but excluding other plantains), манго (Mangifera indica L), ананас [Ananas comosus (L.)] Merrill ananas sativis L. Schult. f.), гуава (Psidium guajava L.), папайя (Carica papaya L.) и др.

3.3 консервы на овощной основе для детского питания для детей раннего возраста: Консервированная специализированная пищевая продукция, изготовленная на основе свежих или замороженных овощей с добавлением или без добавления фруктов, сока, крупы, муки, молочной продукции, мяса (пищевых субпродуктов), сахара, глюкозы, фруктозы, меда, соли, измельченная путем протирания в виде пюре, дробления в виде крупноизмельченных частиц или нарезания кусочками, подвергнутая термической обработке после или до помещения в герметично укупориваемую упаковку, отвечающая требованиям промышленной стерильности, предназначенная для непосредственного употребления в пищу детьми раннего возраста (от 4 месяцев до 3 лет).

3.2, 3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4 – 3.11 (Исключены, Изм. № 1)

3.12 консервы на овощной основе для детского питания для детей раннего возраста обогащенные: Консервы на овощной основе для детского питания для детей раннего возраста с добавлением витамина С.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

4 Классификация

4.1 Консервы на овощной основе для детского питания для детей раннего возраста (далее – консервы) в зависимости от степени измельчения и используемого сырья изготавливают следующих видов:

а) гомогенизированными или протертыми:

– пюре овощное;

– пюре овощное (суп-пюре овощной) с добавлением крупы, муки, молочных продуктов;

– пюре овоще-фруктовое;

– пюре овоще-фруктовое с добавлением крупы, муки, молочных продуктов;

– пюре растительно-мясное (суп-пюре растительно-мясной);

б) крупноизмельченными:

– консервы из овощей;

– консервы из овощей и фруктов с добавлением крупы, мяса (пищевых субпродуктов);

в) нарезанными кусочками:

– блюда первые и вторые обеденные (овощные, растительно-мясные).

Консервы могут быть изготовлены из сырья с разной степенью измельчения (протертого и крупноизмельченного, протертого и нарезанного кусочками).

4.2 Консервы могут изготавливаться обогащенными витамином С.

4.1, 4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5 Общие технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели консервов

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Гомогенизированных консервов – однородная пюреобразная тонко измельченная масса. Протертых консервов – однородная пюреобразная масса. Консистенция гомогенизированных и протертых консервов – от густой до текучей. Допускаются: – уплотненный осадок на дне упаковки; – наличие зерен и частиц зерен крупы для протертого пюре с крупой; – отслаивание жидкости и жира при хранении для пюре с молочными продуктами; – наличие отдельных слипшихся комочков жира на поверхности и по всей массе продукта после транспортирования для пюре со сливками; – для консервов с добавлением земляники (клубники), малины, ежевики, черноплодной рябины, шиповника, черники, голубики, брусники, клюквы, смородины, облепихи – наличие единичных волосков и частиц семян; – для консервов с добавлением груш и айвы – наличие твердых крупиц мякоти плода. Крупноизмельченных консервов – смесь измельченных овощей с крупой, зернами зеленого горошка, мясом (пищевыми субпродуктами), фруктами. Размер частиц 2 – 5 мм. Нарезанных кусочками консервов: – для первых обеденных блюд – смесь нарезанных кусочками овощей в бульоне (для овощных) или смесь нарезанных кусочками овощей и измельченного мяса в бульоне (для растительно-мясных) с крупой, молочной продукцией. Размер кусочков овощей – не более 10 мм, мяса (пищевых субпродуктов) – 5 – 7 мм; – для вторых обеденных блюд – смесь нарезанных кусочками овощей, залитых соусом (для овощных), или смесь нарезанных кусочками овощей и мяса (пищевых субпродуктов) в соусе (для растительно-мясных) с крупой, молочной продукцией. Размер кусочков овощей – не более 10 мм, мяса (пищевых субпродуктов) – 5 – 7 мм. В крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервах овощи, мясо (пищевые субпродукты), крупа должны быть мягкими, но не разваренными. Допускаются единичные кусочки разваренных овощей. Консервы из протертого и крупноизмельченного сырья (протертого и нарезанного кусочками сырья): – смесь пюреобразной массы с крупноизмельченными частицами сырья (пюреобразной массы с нарезанными кусочками сырья)
Вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные вкусу и запаху использованного сырья после тепловой обработки, без посторонних привкуса и запаха. Допускается легкая естественная горечь консервов с добавлением моркови, брусники, клюквы, печени
Цвет	Гомогенизированных и протертых консервов – однородный по всей массе, свойственный цвету использованного сырья после тепловой обработки. Допускаются точечные вкрапления неоднородно окрашенных частиц пюреобразной массы. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов, консервов из протертого и крупноизмельченного сырья (протертого и нарезанного кусочками сырья) – свойственный смеси компонентов, входящих в их состав. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки
Примечание – Органолептические показатели консервов с добавлением витамина С аналогичны соответствующим видам консервов без его добавления.	

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели консервов

Вид консервов	Массовая доля, %					
	растворимых сухих веществ	сухих веществ	титруемых кислот, не более	хлоридов, не более	жира, не более	белка, не менее
Пюре овощное гомогенизированное или протертое	4 – 21	–	0,8	0,4	–	–
Пюре овощное (суп-пюре овощной) с добавлением крупы, муки, молочных продуктов гомогенизированное (ый) или протертое (ый)	–	5 – 25	0,8	0,4	4,5	0,5
Пюре овоще-фруктовое гомогенизированное или протертое	5 – 21	–	0,8	–	–	–
Пюре овоще-фруктовое с добавлением крупы, муки, молочных продуктов гомогенизированное или протертое	–	5 – 25	0,8	0,4	4,5	0,5
Пюре растительно-мясное (суп-пюре растительно-мясной) гомогенизированное (ый) или протертое (ый)	–	5 – 25	0,8	0,4	6,0	1,5
Консервы из овощей крупноизмельченные	4 – 21	–	0,8	0,4	–	–
Консервы из овощей и фруктов крупноизмельченные с добавлением: – крупы – крупы, мяса (пищевых субпродуктов)	 – –	 5 – 25 5 – 25	 0,8 0,8	 0,4 0,4	 4,5 6,0	 0,5 1,5
Первые обеденные блюда, нарезанные кусочками: – овощные – растительно-мясные	 – –	 5 – 25 5 – 25	 0,8 0,8	 0,4 0,4	 4,5 6,0	 0,5 * 1,5
Вторые обеденные блюда, нарезанные кусочками: – овощные – растительно-мясные	 – –	 5 – 25 5 – 25	 0,8 0,8	 0,4 0,4	 4,5 6,0	 0,5 * 1,5

* В консервах с добавлением крупы.

Примечания

1 Массовую долю жира определяют в консервах, изготовленных с добавлением жиросодержащего сырья.

2 Массовую долю хлоридов определяют в консервах, изготовленных с добавлением поваренной соли.

3 Физико-химические показатели консервов с добавлением витамина С аналогичны консервам без его добавления.

5.2.3 В обогащенных консервах массовая доля витамина С должна составлять в 100 г не менее 5 % от рекомендуемой средней суточной потребности в соответствии с [1] и не должна превышать 75 мг в 100 г готовой продукции.

5.2.1 – 5.2.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.4 Массовая доля минеральных примесей в консервах, в состав которых входит шпинат и щавель, не должна превышать 0,01 %; в консервах, изготовленных с добавлением земляники (клубники), малины, голубики, черники, брусники, клюквы, не должна превышать 0,005 %; в остальных консервах минеральные примеси не допускаются.

5.2.5 Посторонние примеси и примеси растительного происхождения в консервах не допускаются.

5.2.6 Качество измельчения гомогенизированных консервов должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц размером более 150 мкм не должно превышать 30 %, частиц размером свыше 300 мкм не должно быть более 7 % от общего количества частиц.

Размер частиц протертых консервов должен составлять не более 400 мкм.

5.2.7 Массовая доля калия, натрия, углеводов – в соответствии с [2], [3].

5.2.8 Содержание нитратов, токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, антибиотиков в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021, [2], [3].

5.2.9 Содержание радионуклидов в консервах не должно превышать республиканские допустимые уровни по ТР ТС 021, [3], [4].

5.2.10 Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, конкретные группы консервов для установления микробиологических показателей, содержание витамина С в обогащенных консервах, сведения о пищевой ценности, перечень сырья, требования к сырью, соотношение используемого сырья для каждого наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

5.2.11 По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с ТР ТС 021, [2], [5] и [3].

5.2.6 – 5.2.11 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.12 Массовая доля этилового спирта не должна превышать 0,2 %.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье, которое должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) должно быть разрешено к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими качество и безопасность:

– свежие, быстрозамороженные овощи, фрукты;

– овощное пюре, консервированное асептическим способом;

– фруктовое пюре, консервированное асептическим способом, стерилизованное (пастеризованное), консервированное способом «горячего розлива»;

– фруктовые соки-полуфабрикаты, консервированные асептическим способом, стерилизованные (пастеризованные), консервированные способом «горячего розлива»;

– томатная паста стерилизованная, асептического консервирования;

– концентрированные соки и пюре, консервированные асептическим способом или замороженные;

– сушеные сливы (чернослив);

– овсяную, рисовую, гречневую, кукурузную, пшенную, перловую, манную крупы;

– овсяные хлопья;

– пшеничную, овсяную, рисовую, гречневую, кукурузную, пшенную, перловую муку;

– крахмал;

– питьевое молоко кислотностью не более 18 °Т;

– питьевые сливки кислотностью не более 17 °Т;

– молоко, сливки сухие;

– творог кислотностью не более 150 °Т;

– кисломолочные продукты кислотностью не более 100 °Т;

– молочную пищевую сыворотку кислотностью не более 75 °Т;

– сливочное масло высшего сорта, несоленое;

– говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, охлажденную или замороженную;

– свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 32 %, охлажденную или замороженную;

– баранину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %, охлажденную или замороженную;

– мясо куриное и индейки охлажденное или замороженное;

– пищевые субпродукты (говяжью печень, сердце, язык) обработанные охлажденные или быстрозамороженные;

– антиокислитель – аскорбиновую кислоту;

– витамин С, разрешенный Минздравом к использованию для детского питания;

– L-(+)-яблочную, L-(+)-молочную и лимонную кислоты;

– натуральный мед;

– сахар-песок цветностью до 0,8 единиц Штаммера;

– фруктозу, глюкозу;

– соль поваренную пищевую йодированную, не ниже высшего сорта;

– масло растительное (подсолнечное, кукурузное) рафинированное и дезодорированное с перекисным числом менее 2 ммоль активного кислорода на килограмм жира;

– пряности и пряно-ароматические растения (базилик, гвоздику, душистый перец, кориандр, корицу, петрушку, сельдерей, тмин, укроп, лавровый лист);

– питьевую воду с массовой долей натрия не более 50 мг/л, нитратов не более 25 мг/л и общей жесткостью не более 3 ммоль/дм^3 по СТБ 1188 и [6].

Массовая доля мяса (пищевых субпродуктов) в консервах с их добавлением должна составлять не менее 8 % от массы консервов.

Не допускается использование концентрированных соков, полученных диффузионным способом.

Свежие овощи и фрукты должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортности).

Допускается использовать свежие овощи и фрукты, по размерам соответствующие второму сорту.

Мясное сырье должно быть получено от скота, выращенного в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и отвечать требованиям мясного сырья для продуктов детского питания.

Не допускается применение мяса быков, хряков, тощих животных, а также мяса, замороженного более одного раза.

Не допускается применение мяса механической обвалки.

Не допускается использование красителей, искусственных и идентичных натуральным ароматизаторов, подсластителей, консервантов, генетически модифицированного сырья и полуфабрикатов, изготовленных из этого сырья.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, [2], [3], [4], [6], [7], [8].

5.3.3 Требования к пищевым добавкам и их применение должно соответствовать требованиям ТР ТС 029, [9] и [10].

5.3.1 – 5.3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Упаковка и маркировка

5.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечить качество, безопасность и сохранность консервов в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005.

Консервы изготавливаются как фасованный товар с одинаковым количеством.

Требования к количеству консервов, содержащихся в упаковочной единице, к ее маркировке, пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от количества и требования к партии должны соответствовать СТБ 8019.

Отклонение содержимого упаковочной единицы от номинального количества консервов в сторону увеличения не ограничивается.

5.4.2 Фасование производят в:

– банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 0,25 дм^3, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ТНПА;

– пакеты из комбинированных материалов, упакованные асептическим способом, вместимостью не более 0,25 дм^3, по ТНПА.

Пакеты из комбинированных материалов термосваривают.

Допускается использование других типов упаковки по другим ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке.

5.4.3 Маркировка потребительской упаковки – по ТР ТС 022, СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

5.4.1 – 5.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4.3.1 На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке указывают:

– наименование продукта по 5.4.3.2 и предназначение: «для детского питания для детей раннего возраста»;

– наименование и местонахождение изготовителя (адрес, включая страну) и при несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес (а) производства (производств) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на ее территории (при наличии);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта;

– состав продукта по 5.4.3.3;

– массу;

– дату изготовления и срок годности. Срок годности допускается указывать следующим образом: «Годен до…» или «Использовать (употребить) до…»;

– условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;

– возраст ребенка, рекомендации по срокам введения консервов в питание детей первого года жизни, срок годности после вскрытия потребительской упаковки согласно таблице А.1 (приложение А);

– пищевую ценность 100 г консервов с указанием содержания углеводов, клетчатки, белков, жиров, природных витаминов (С, β-каротина, B_1, B_2, B_6, РР) и минеральных веществ (калия, натрия, кальция, магния, железа, цинка, меди), витамина С в обогащенных консервах по 5.4.3.5, энергетической ценности, значения которых могут колебаться в зависимости от природных условий и сортовых особенностей в пределах, обычных для продукции из натурального сырья, и соответствовать требованиям [2], [3]. В отношении показателей пищевой ценности консервов маркировка может дополняться надписью: «Средние значения»;

– информацию о подтверждении соответствия;

– штриховой идентификационный код;

– надписи: «Перед употреблением взбалтывать» (для пюре) или аналогичную рекомендацию, «гомогенизированное», «протертое», «крупноизмельченные» или «нарезанные кусочками», «стерилизованное», «стерилизовано и асептически упаковано», «с сахаром (глюкозой, фруктозой, медом)» или «без сахара» («без добавления сахара) (для овощного и овоще-фруктового пюре), для обогащенных консервов – «обогащенные витамином С»;

– единый знак обращения консервов на рынке государств – членов Таможенного союза, прошедших оценку (подтверждение) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры и (или) технологии изготовления продукта может быть указано наименование разработчика.

5.4.3.2 Наименование консервов указывают в виде: «Пюре *n*-е» или «Пюре из *n*», где *n* – наименование овоща, из которого изготовлены консервы.

Для консервов, состоящих из двух и более видов овощей и фруктов, n заменяют сложным прилагательным, соответствующим наименованиям использованных овощей и фруктов, в порядке убывания их массовой доли в продукте, или наименования овощей и фруктов следуют за словами «Пюре из …». В наименовании консервов указывают название вносимых крупы, муки, молочных продуктов, мяса (пищевых субпродуктов), витамина С, например: «Пюре из тыквы с овсяной крупой, сливками, обогащенное витамином С», «Суп-пюре из овощей с печенью».

Наименование консервов может быть представлено со знаком «+», например: «Пюре тыква + яблоко с сахаром».

Для консервов из трех и более видов овощей и фруктов допускается их наименование представлять в виде «Пюре из смеси овощей (овощей и фруктов)». Наименование овощей и фруктов, входящих в состав консервов, указывают отдельно от наименования консервов в составе продукта в порядке убывания их массовой доли согласно рецептуре.

5.4.3.3 В составе консервов наименования компонентов приводят согласно рецептуре в порядке убывания их массовой доли в продукте.

На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке консервов, состоящих из двух и более видов овощей и фруктов, допускается изображать не менее двух основных видов овощей и фруктов, не допускается наносить изображение овощей и фруктов, которые не используют для изготовления консервов.

5.4.3.4 Консервы могут сопровождаться информацией о сортовых особенностях и (или) особенностях вида овощей, фруктов, другой информацией изготовителя, в том числе рекламной, характеризующей продукт, нанесенной на этикетку или непосредственно на потребительскую упаковку (только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации).

5.4.3.5 Природные витамины и минеральные вещества рекомендуется маркировать на этикетке, если их количество в 100 г продукта составляет более 5 % от норм суточного потребления, указанных в [1]. В обогащенных консервах маркируется содержание витамина С и процентное содержание его от нормы суточной потребности.

5.4.3.6 Консервы, готовые к употреблению, должны быть упакованы в герметично укупоренную упаковку.

На крышках или этикетках консервов, фасованных в стеклянные банки типа III с резьбовым способом укупоривания или укупориванием типа ПТ, следует указывать: «При отсутствии хлопка в момент вскрытия в пищу не употреблять» или аналогичную рекомендацию.

5.4.3.7 Информация о технологических особенностях изготовления консервов может быть нанесена на этикетку или непосредственно на потребительскую упаковку только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

5.4.3.1 – 5.4.3.7 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4.4 Маркировка транспортной упаковки, в которую помещены консервы – по ТР ТС 022, ГОСТ 14192, ГОСТ 13799.

5.4.5 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к применению Минздравом.

5.4.4, 5.4.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Для контроля консервов с одинаковым количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных консервов)», «отклонение содержимого упаковочной единицы от количества» и «соблюдение требований к партии» от партии отбирают случайную выборку по ГОСТ 26313 (пункт 1.3.3). Партия фасованных консервов по данным показателям принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению количества;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.1) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в ГОСТ 26313 (таблица 3);

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.1.

Определение партии – по ГОСТ 26313 с учетом следующих дополнений для консервов: «имеющие одно и то же значение массы».

6.2 Каждая партия консервов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя и сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должна быть приведена следующая информация:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– тип потребительской упаковки;
– масса упаковочной единицы;
– количество упаковочных единиц;
– дата изготовления (смена, число, месяц, год);
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение о соответствии продукта требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [5].

6.3 Контроль органолептических показателей, массовых долей сухих веществ, растворимых сухих веществ, титруемых кислот, содержания сахара, глюкозы, фруктозы, меда, мяса (пищевых субпродуктов), хлоридов, посторонних примесей, примесей растительного происхождения, содержимое упаковочной единицы, состояния упаковки и качества маркировки, герметичности укупоривания, среднего содержимого партии фасованного продукта осуществляют в каждой партии.

Контроль массовых долей белка, жира, минеральных примесей, этилового спирта, витамина С в обогащенных консервах осуществляют периодически, но не реже одного раза в 10 дн.

6.4 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [5].

6.1 – 6.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6.5 Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

6.6 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, нитратов, нитритов, нитрозаминов, натрия, калия осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем в схеме производственного контроля.

Контроль содержания углеводов, клетчатки, природных витаминов и минеральных веществ (кроме витамина С в обогащенных консервах) осуществляют в консервах один раз при постановке на производство.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.7 Контроль содержания радионуклидов в консервах осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

6.8 Качество измельчения консервов определяют не реже одного раза в 6 мес и при возникновении разногласий в органолептической оценке их качества.

6.9 Контроль содержания консервантов, подсластителей, красителей и ароматизаторов, ГМО для подтверждения их отсутствия осуществляют с периодичностью, установленной изготовителем в схеме производственного контроля.

6.8, 6.9 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы контроля – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 13496.2, ГОСТ 25011, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.2 ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26186, ГОСТ 26323, ГОСТ 28561, ГОСТ 28562.

Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

7.2 Контроль герметичности укупоривания консервов – по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение массовых долей витаминов:

– С – по ГОСТ 24556;

– β-каротина – по ГОСТ 8756.22;

– РР – по ГОСТ 30627.4;

– B_1, B_2 – по ГОСТ 7047, ГОСТ 25999 и по методикам [11] и [12];

– B_6 * – по методике, утвержденной в установленном порядке.

7.4 Определение массовых долей минеральных веществ:

– калия, натрия – по СТБ ГОСТ Р 51429;

– железа – по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178;

– цинка – по ГОСТ 26934, ГОСТ 30178;

– кальция, магния – по СТБ ГОСТ Р 51429;

– меди – по ГОСТ 26931.

7.5 Качество измельчения – по ГОСТ 24283.

---

* Определение массовой доли витамина B_6 проводят с даты введения в действие методик, утвержденных в установленном порядке.

Размеры крупноизмельченных частиц сырья и сырья, нарезанного кусочками, определяют измерительной линейкой по ГОСТ 427 с погрешностью измерений ±0,05 мм.

7.1 – 7.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.6 Посторонние примеси определяют визуально.

Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально и по ГОСТ 8756.18.

7.7 Массовую долю углеводов А, %, рассчитывают по формуле

$$А = 100 – Б – В – Г – Д – Е, \quad (1)$$

где Б – массовая доля жира, %;

В – массовая доля белка, %;

Г – массовая доля клетчатки, %;

Д – массовая доля влаги, %;

Е – массовая доля золы, %.

Определение жира – по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183, клетчатки – по ГОСТ 13496.2, влаги – по ГОСТ 28561, золы – по СТБ ГОСТ Р 51432, ГОСТ 25555.4, белка – по СТБ ГОСТ Р 51438, ГОСТ 26889, с перерасчетом по формуле

$$\text{Белок} = \text{общий азот по Кьельдалю} \cdot 6{,}25. \quad (2)$$

7.8 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, СТБ ISO 17239, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266 и по [13].

7.9 Определение микотоксинов:

– патулина – по ГОСТ 28038;

– афлатоксинов B_1 и M_1 – по ГОСТ 30711;

– дезоксиниваленола – по [14];

– зеараленона – по [14];

– охратоксина А – по ГОСТ 28001;

– Т-2-токсина – по [15].

7.10 Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270, пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, антибиотиков – по методикам [16], [17], нитритов – по ГОСТ 29299, нитрозаминов – по [18].

7.11 Определение содержания радионуклидов – по методикам [19] – [21].

7.8 – 7.11 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.12 Определение промышленной стерильности консервов – по ГОСТ 30425.

7.13 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

7.14 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных консервов), отклонений содержимого упаковочной единицы от количества и соблюдения требований к партии фасованных консервов с одинаковым количеством

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.14.1 Измерения содержимого упаковочной единицы (массы фасованных консервов) должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от количества T согласно 5.4.1. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого упаковочной единицы (массы фасованных консервов) с погрешностью, не превышающей 1/3T.

7.14.2 Измерительное оборудование – по ГОСТ 8756.1.

7.14.3 Содержимое упаковочной единицы (масса m_i) определяется по ГОСТ 8756.1 для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.1.

7.14.4 Определение среднего содержимого партии фасованных консервов

На основании значений содержимого упаковочных единиц (массы фасованных консервов) выборки рассчитывают среднее арифметическое (среднее содержимое партии фасованных консервов) по формуле

$$\overline{m_d} = \frac{1}{n}\sum_{1}^{n} m_i, \quad (3)$$

где m_i – значение массы фасованных консервов для i-й упаковочной единицы, г;

n – объем выборки по ГОСТ 26313 (таблица 3).

Полученные значения сравнивают с количеством и проверяют соблюдение критерия приемки партии по 6.1, перечисление а).

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

7.14.5 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от количества, соблюдения требований к партии

Для партии фасованных консервов рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$ и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$, г, по формулам:

$$x_{доп} = K - T, \quad (4)$$

$$t_{ниж} = K - 2\,T, \quad (5)$$

где K – количество фасованных консервов, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от количества по 5.4.1, г.

Полученные по 7.14.3 значения содержимого упаковочной единицы (массы фасованных консервов) каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с минимальным допускаемым значением содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых содержимое упаковочной единицы меньше минимального допускаемого значения содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в ГОСТ 26313 (таблице 3), а также определяют наличие браковочных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии по 6.1, перечисления б) и в).

7.14.1 – 7.14.5 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

7.15 Определение консервантов: сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181, ГОСТ 30670, бензойной кислоты – по ГОСТ 28467, ГОСТ 30669, при их совместном присутствии – по СТБ 1181, диоксида серы – по ГОСТ 25555.5. Определение ГМО – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и по методикам, утвержденным в установленном порядке, синтетических красителей, подсластителей и ароматизаторов – по методикам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.16 Содержание сахара, глюкозы, фруктозы, меда, мяса (пищевых субпродуктов) контролируют по рецептурной закладке в процессе изготовления консервов. Взвешивание осуществляют на весах по ГОСТ 29329 среднего класса точности с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью взвешивания ±500 г. Допускается использование средств измерений по другим ТНПА, с метрологическими характеристиками не ниже указанных.

7.17 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании, а также по методикам выполнения измерений, включенным в [22], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

7.16 – 7.17 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение консервов – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту. Консервы, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Срок годности и условия хранения консервов устанавливает изготовитель для конкретного наименования консервов в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

После вскрытия упаковки овощное и овоще-фруктовое пюре следует хранить в холодильнике при температуре от 0 °С до 6 °С не более суток, остальные виды консервов после вскрытия упаковки не хранить.

8.3 Рекомендуемый срок годности консервов с даты изготовления при температуре хранения от 0 ºС до 25 ºС, не более:

– в стеклянной упаковке (за исключением консервов из свеклы или с ее добавлением, с добавлением витамина С, молочных продуктов, круп, растительного масла) – двух лет;

– в стеклянной упаковке консервов из свеклы или с ее добавлением, с добавлением витамина С, молочных продуктов, круп, растительного масла – одного года.

8.1 – 8.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

8.4 (Исключен, Изм. № 1)

9 Гарантия изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

Приложение А
(справочное)

Рекомендации по срокам введения консервов в питание детей раннего возраста

Таблица А.1 – Рекомендации по срокам введения консервов в питание детей раннего возраста

Вид консервов	Возраст ребенка, старше	Количество продукта	Способ использования
Пюре овощное из кабачков, цветной капусты, капусты брокколи, картофеля, сладкого картофеля, моркови: – гомогенизированное (монокомпонентное) – протертое	 4 мес 6 мес	Начиная с $^1/_2$ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	Содержимое банки рекомендуется подогреть до 40 °С
Пюре овощное из тыквы, свеклы, капусты белокочанной: – гомогенизированное – протертое	 5 мес 6 мес	Начиная с $^1/_2$ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	Содержимое банки рекомендуется подогреть до 40 °С
Пюре овощное (гомогенизированное или протертое) с добавлением: – томатов – зеленого горошка – шпината	 6 мес 7 мес 8 мес	Начиная с $^1/_2$ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	Содержимое банки рекомендуется подогреть до 40 °С
Пюре овоще-фруктовое (в соответствии с ассортиментом и сроками введения для овощей и фруктов) – гомогенизированное – протертое	 5 мес 6 мес	Начиная с $^1/_2$ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	–
Пюре овощное (суп-пюре овощной) и овоще-фруктовое с добавлением крупы, муки, молочных продуктов (с содержанием йогурта не выше 20 %) (гомогенизированное или протертое)	6 мес	Начиная с $^1/_2$ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	Содержимое банки подогреть до 40 °С. Суп-пюре рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Пюре овощное и овоще-фруктовое с добавлением меда	9 мес	Начиная с $^1/_2$ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	–
Пюре растительно-мясное без пряностей и пряноароматических растений (суп-пюре растительно-мясной) (гомогенизированное или протертое) с добавлением: – мяса – пищевых субпродуктов	 6 мес 8 мес	Начиная с $^1/_2$ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 – 150 г в день	Содержимое банки подогреть до 40 °С. Суп-пюре рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Пюре растительно-мясное (суп-пюре растительно-мясной) (гомогенизированное или протертое) с добавлением: – укропа и тмина – лука, чеснока, бобовых, сельдерея, петрушки – сладкого и белого перца, лаврового листа – базилика, кориандра, душистого перца	 6 мес 8 мес 9 мес 10 мес	Начиная с 3 – 4 чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 100 – 150 г в день	Содержимое банки подогреть до 40 °С. Суп-пюре рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона

Окончание таблицы А.1

Вид консервов	Возраст ребенка, старше	Количество продукта	Способ использования
Овощи или овощная смесь (крупноизмельченные)	6 мес	Начиная с 3 – 4 чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 100 – 150 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С
Овощи с добавлением фруктов, крупы (крупноизмельченные)	6 мес	Начиная с 3 – 4 чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 100 – 150 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С
Овощи с добавлением фруктов, крупы, мяса (пищевых субпродуктов) (крупноизмельченные)	9 мес	Начиная с 3 – 4 чайных ложек в день, увеличивая к 1,5 годам до 100 – 150 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С
Первые обеденные блюда (овощные, растительно-мясные) (нарезанные кусочками)	12 мес	Начиная с 3 – 4 чайных ложек в день, увеличивая к 1,5 годам до 100 – 150 г	Содержимое банки разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона и подогреть до 40 °С
Вторые обеденные блюда (нарезанные кусочками): – овощные – растительно-мясные	12 мес	Начиная с 3 – 4 чайных ложек в день, увеличивая к 1,5 годам до 100 – 150 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С
Примечание – Употребление консервов с добавлением витамина С аналогично употреблению консервов без его добавления.			

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1)

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180

[2] 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

[3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[4] Гигиенический норматив
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] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

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

[8] Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для детского питания»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 июня 2013 г. № 42

[9] 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

[10] 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

[11] МВИ. МН 2052-2004 Методика определения витамина B_1 (тиамина) в продуктах питания

[12] МВИ. МН 2147-2004 Методика определения витамина B_2 (рибофлавина) в продуктах питания

[13] МЗ СССР МУ 5178-90 Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[14] Инструкция 4.1.10-15-61-2005
Обнаружение, идентификация и определение содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
Утверждена Минздравом Республики Беларусь 21.11.2005 № 182

[15] Методические указания
МЗ СССР МУ 3940-85 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[16] Методические указания
МЗ СССР МУ 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[17] Методические указания
МУК 4.2.026-95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[18] Методические указания
МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[19] Методика экспрессного определения объемной и удельной активности бета-излучающих нуклидов в воде, продуктах питания, продукции растениеводства и животноводства методом «прямого» измерения «толстых» проб
Утверждена Госстандартом СССР 1987 г.

[20] Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства
Утверждена Госстандартом СССР 1990 г.

[21] МВИ. МН 1823-2007 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов ^{137}Cs, ^{40}K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды, удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности ^{137}Cs, ^{40}K, ^{226}Ra, ^{232}Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ 1320

[22] 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

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 13.01.2014. Подписано в печать 04.02.2014. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,55 Уч.-изд. л. 1,41 Тираж 2 экз. Заказ 172

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