МКС 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 1427-2003

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ. ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ И СОЛЕНЫЕ
Общие технические условия

ПРАДУКТЫ ПЕРАПРАЦОЎКІ ПЛАДОЎ І АГАРОДНІНЫ. ГРЫБЫ МАРЫНАВАНЫЯ, АДВАРНЫЯ І САЛЕНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14.08.2014 № 35

Дата введения 2015-03-01

Наименование стандарта. Исключить групповой заголовок: «ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ», «ПРАДУКТЫ ПЕРАПРАЦОЎКІ ПЛАДОЎ І АГАРОДНІНЫ» и «PRODUCTS OF FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING».

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт распространяется на маринованные, отварные и соленые грибы (далее – грибы), изготавливаемые из свежих или быстрозамороженных или предварительно маринованных, отварных и засоленных грибов, подготовленных соответствующим образом, залитых рассолом или маринадом, с добавлением или без добавления овощей, соли, сахара, растительного масла, пищевых кислот или уксуса для пищевых целей, пряностей, пряных растений, ароматизаторов, упакованные в упаковку, стерилизованные и нестерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или использования в качестве компонента при изготовлении пищевой продукции.».

Раздел 2. Исключить ссылки: СТБ 1100-98, ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, СанПиН 11-63 РБ 98, СанПиН 13-10 РБ 2002 и их наименования;

заменить слова: «нормативные документы (НД)» на «технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)»;

заменить ссылки:

«ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия» на «ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия», «ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры»;

«ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия» на «ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия»;

дополнить ссылками и примечанием:

«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 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

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

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.».

gost.e-ecolog.ru

Стандарт дополнить разделом – 3а:

«3а Классификация

3а.1 Грибы по способу изготовления подразделяют на стерилизованные и нестерилизованные.

3а.2 Грибы по показателям качества подразделяют на сорта.

Стерилизованные грибы изготавливают целыми, высшего и первого сорта, и нарезанными – без подразделения на сорта.

Нестерилизованные грибы изготавливают целыми, без подразделения на сорта.

3а.3 Грибы могут изготавливаться следующих видов: маринованные, соленые и отварные (с добавлением соли).

3а.4 Грибы могут изготавливаться с добавлением овощей и растительного масла.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Грибы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 и [1], по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.».

Пункт 3.2.1 исключить.

Пункт 3.2.2. Таблица 1. Графа «Характеристика грибов». Для показателя «Внешний вид» после слова «зелени» дополнить словами: «залитые рассолом (маринадом)» (2 раза); заменить слова: «% по массе» на «массовая доля, %» (4 раза);

для показателя «Цвет» изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Характеристика грибов			
	стерилизованных			нестерилизованных
	целых		нарезанных	
	высшего сорта	первого сорта		
Цвет	Однородный, близкий к натуральному цвету конкретного наименования грибов (исключение составляют подосиновик, подберезовик, черный груздь, козляк, зеленка, вешенка обыкновенная, гладыш, которые после технологической обработки изменяют свой цвет) с добавлением			
	овощей, пряных растений, пряностей, растительного масла (при их использовании)			пряностей или пряных растений (при их использовании)

Пункт 3.2.3. Заменить слова: «Нормы физико-химических показателей грибов» на «По физико-химическим показателям грибы»;

таблица 2. Головка. Заменить наименование графы: «Норма для грибов» на «Значение для грибов»; наименование показателя «Массовая доля грибов от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее» изложить в новой редакции: «Массовая доля грибов, % от номинального количества, не менее»;

графа «Норма для грибов стерилизованных». Для показателя «Массовая доля жира, %» заменить слова: «В соответствии с рецептурой» на значения: «1 – 15».

Пункты 3.2.4 – 3.2.6 изложить в новой редакции:

«**3.2.4** Конкретные наименования грибов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, группа для определения микробиологических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов для конкретного наименования грибов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 По содержанию токсичных элементов и пестицидов грибы должны соответствовать требованиям, установленным в [2] – [4], ТР ТС 021, радионуклидов – [5].

3.2.6 По микробиологическим показателям грибы должны соответствовать требованиям [2] – [4], [6] и ТР ТС 021.».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.7:

«**3.2.7** Пищевые добавки и ароматизаторы вносят в грибы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029 и [4], [7], [8].».

Подраздел 3.3 изложить в новой редакции:

«3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам

3.3.1 Для изготовления грибов применяют следующие сырье, пищевые добавки и ароматизаторы, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и/или документам, удостоверяющим их качество и безопасность:

– свежие и быстрозамороженные, здоровые, целые, без червоточин грибы, очищенные от земли и лесного мусора, разобранные по видам, с подрезанными ножками и характерными признаками, приведенными в приложении Б;

– маринованные, соленые и отварные грибы;

– свежие, быстрозамороженные и сушеные овощи;

– йодированную пищевую соль, не ниже первого сорта;

– сахар белый, сахар-песок, сахар-рафинад;

– растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое и др.), не ниже первого сорта;

– регуляторы кислотности (уксус для пищевых целей: спиртовой, яблочный, винный, спиртовой ароматизированный; пищевую кислоту: лимонную, винную, уксусную, молочную);

– пряности (перец душистый, перец горький, перец красный, лавровый лист, гвоздику, корицу, семена укропа, семена кориандра, семена горчицы и др.);

– пряные растения (корень и листья хрена, укроп, базилик, сельдерей, любисток и др.);

– натуральные ароматизаторы;

– питьевую воду по СТБ 1188 и [9].

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [2] – [4], [9], ТР ТС 021 и ТР ТС 024, содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по [4], [5] и ТР ТС 021.».

3.3.3 Пищевые добавки, ароматизаторы и их использование должны соответствовать требованиям [4], [7], [8] и ТР ТС 029.».

Подраздел 3.4 изложить в новой редакции:

«3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность грибов в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005 и ТНПА».

3.4.1.1 Грибы изготавливают как фасованный товар с одинаковым номинальным количеством и как весовую продукцию, упакованную непосредственно в транспортную упаковку. Требования к массе грибов в упаковочных единицах и к партии фасованных грибов – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы фасованных грибов) и действительного значения массы основного продукта без жидкости от номинального количества должны соответствовать СТБ 8019.

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

3.4.1.2 Стерилизованные грибы упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные с венчиком горловины типов I и III по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1,0 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ГОСТ 25749 и другим ТНПА;

– банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1,0 $дм^3$.

3.4.1.3 Нестерилизованные грибы (для промышленной переработки) упаковывают непосредственно в транспортную упаковку:

– в бочки деревянные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 100 $дм^3$ с мешками-вкладышами полиэтиленовыми по ГОСТ 19360;

– в упаковку из полимерных материалов по ТНПА или разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность грибов в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

3.4.1.4 Грибы в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

3.4.1.5 Допускается грибы в потребительской упаковке укладывать в транспортную упаковку, формованную из прозрачных полимерных материалов.

3.4.1.6 Допускается использование других типов потребительской упаковки, укупорочных средств, соответствующих ТНПА и/или разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией.

3.4.2 Маркировка потребительской упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, ГОСТ 13799, и должна содержать следующую информацию:

– наименование грибов;
– вид грибов (маринованные, соленые, отварные);
– сорт (для стерилизованных целых грибов);
– способ изготовления (стерилизованные, нестерилизованные);
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– массу грибов;
– номинальную массу основного продукта;
– состав грибов;
– показатели пищевой ценности 100 г грибов;
– дату изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности;
– условия хранения;
– условия хранения после вскрытия упаковки;
– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);
– сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
– обозначение настоящего стандарта;
– знаки систем добровольной сертификации (при наличии);
– штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры и/или технологии изготовления грибов может быть указано наименование разработчика.

3.4.3 Транспортная маркировка приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, ГОСТ 13799, ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:

– наименование грибов;
– вид грибов (маринованные, соленые, отварные);
– способ изготовления (стерилизованные, нестерилизованные);
– наименование и местонахождение изготовителя;
– массу грибов;
– тип потребительской упаковки (для продукции, упакованной в потребительскую упаковку);
– массу грибов в потребительской упаковке;
– дату изготовления;
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта.

3.4.4 На транспортную упаковку наносят манипуляционный знак «Пределы температуры» по ГОСТ 14192 с указанием диапазонов температур, установленных в 6.2.

3.4.5 Допускается не указывать маркировку групповой упаковки в прозрачном упаковочном материале.

3.4.6 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к применению в установленном порядке.».

Пункты 4.1 – 4.3 изложить в новой редакции:

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

Грибы принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования в однородной упаковке, изготовленной предприятием за одну дату и смену и оформленной одним удостоверением качества и безопасности.

4.2 Каждая партия грибов должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должно быть указано:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение (включая страну) изготовителя;
– наименование грибов;

– тип потребительской упаковки;
– масса грибов в упаковочной единице;
– количество упаковочных единиц;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия грибов требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [6].

4.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли минеральных примесей), содержимого упаковочной единицы, массы нетто нестерилизованных грибов, упакованных непосредственно в транспортную упаковку, массы основного продукта без жидкости, соблюдения требования к партии, соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы и массы основного продукта без жидкости от номинального количества, количества вносимых пищевых добавок и ароматизаторов, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.».

Пункт 4.4. Первый абзац после слова: «патогенных» дополнить словами: «и условно-патогенных»; заменить ссылку: «[2]» на «[6]»; второй абзац исключить.

Пункт 4.5 изложить в новой редакции:

«**4.5** Контроль массовой доли минеральных примесей, содержания токсичных элементов, пестицидов, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием радионуклидов в грибах осуществляется в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.».

Пункт 5.1. Исключить слова: «ГОСТ 8756.18 и»; после ссылки «ГОСТ 427» дополнить словами: «определение органолептических показателей, массы основного продукта без жидкости – по ГОСТ 8756.1, определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлических банок – по ГОСТ 8756.18.».

Пункты 5.2 и 5.3 изложить в новой редакции:

«**5.2** Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Определение содержания пестицидов – по [10].

5.3 Определение содержания радионуклидов – по [11], [12].».

Пункты 5.6.3 и 5.7.2. Исключить слова «и по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения» (2 раза).

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.8 – 5.11:

«**5.8** Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных грибов), среднего содержимого партии фасованных грибов с одинаковым номинальным количеством, проверка соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы фасованных грибов) от номинального количества, критериев приемки партии – по СТБ 8035.

5.9 Количество вносимых пищевых добавок, ароматизаторов контролируют путем взвешивания при условиях выполнения измерений и с помощью средств измерений, указанных в СТБ 8035.

5.10 Массу нетто нестерилизованных грибов, упакованных непосредственно в транспортную упаковку, определяют по СТБ 8035 (раздел 5) посредством проведения неразрушающих испытаний.

5.11 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [13], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Пункт 6.1 после ссылки «ГОСТ 13799» дополнить словами: «и настоящему стандарту».

Пункт 6.2 изложить в новой редакции:

«**6.2** Сроки годности и условия хранения для конкретного наименования грибов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и упаковки и указывает в рецептурах.».

Раздел 6 дополнить пунктами – 6.3 и 6.4:

«**6.3** Грибы хранят при относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности грибов с даты изготовления:

– стерилизованных в стеклянной банке – два года при температуре воздуха от 0 °С до 15 °С;

– стерилизованных в металлической банке – один год при температуре воздуха от 0 °С до 15 °С;

– нестерилизованных:

– маринованных – 8 мес при температуре воздуха от 0 °С до 8 °С;

– соленых – 8 мес при температуре воздуха от 0 °С до 2 °С;

– отварных охлажденных (с добавлением соли) – 6 мес при температуре воздуха от 0 °С до 2 °С.».

6.4 Условия хранения грибов после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и упаковки и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.».

Стандарт дополнить разделом – 7:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие грибов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных условий транспортирования и хранения.».

Приложение В исключить.

Стандарт дополнить структурным элементом – «Библиография»:

«Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих заготовку, переработку и продажу грибов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.04.2013 № 27

[2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21.06.2013 № 52

[3] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 21.06.2013 № 52

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

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

[6] 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

[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] 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

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

[10] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены Минздравом СССР 28.01.1980

[11] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР

[12] МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены Минздравом СССР

[13] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции».

(ИУ ТНПА № 8-2014)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1427-2003

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ. ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ И СОЛЕНЫЕ

Общие технические условия

ПРАДУКТЫ ПЕРАПРАЦОЎКІ ПЛАДОЎ І АГАРОДНІНЫ. ГРЫБЫ МАРЫНАВАНЫЯ, АДВАРНЫЯ І САЛЕНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 5-2003



Госстандарт
Минск

УДК 664.848(083.74) МКС 67.080.20 (КГС Н52)

Ключевые слова: грибы свежие, грибы быстрозамороженные, грибы маринованные, грибы соленые, грибы отварные, овощи, рассол, маринад, масло растительное

ОКП 91 6151;
91 6152;
91 6730
ОКП РБ 15.33.14.330;
15.33.14.390;
15.33.14.900;
15.33.15.000;
15.33.15.008

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Белорусский научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт пищевых продуктов»

ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31 октября 2003 г. № 44

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Общие технические требования 2
4 Правила приемки 6
5 Методы контроля 6
6 Транспортирование и хранение 7
Приложение А Рекомендуемые размеры маринованных, отварных и соленых грибов 8
Приложение Б Характерные признаки грибов 9
Приложение В Библиография 13

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ. ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, ОТВАРНЫЕ И СОЛЕНЫЕ
Общие технические условия

ПРАДУКТЫ ПЕРАПРАЦОЎКІ ПЛАДОЎ І АГАРОДНІНЫ. ГРЫБЫ МАРЫНАВАНЫЯ, АДВАРНЫЯ І САЛЕНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

PRODUCTS OF FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING. PICKLE AND BREW MUSHROOMS
General specifications

Дата введения 2004-05-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на маринованные, отварные и соленые грибы (далее – грибы), изготовляемые из свежих или быстрозамороженных или предварительно засоленных, отварных и маринованных грибов, подготовленных соответствующим образом, залитых раствором соли с добавлением или без добавления овощей, сахара, растительного масла, пищевых кислот, пряностей, вкусоароматических добавок, зелени, фасованные в тару, стерилизованные и нестерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для использования в других отраслях пищевой промышленности.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.3 – 3.2.6, 3.3.2, 3.4.1, разделе 5.

Обязательные требования к качеству продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2.

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

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

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

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

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

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

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

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

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

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

3 Общие технические требования

3.1 Грибы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

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

3.2 Характеристики

3.2.1 Грибы изготовляют следующих видов:

нестерилизованные:	стерилизованные:
– маринованные;	– маринованные;
– соленые;	– соленые;
– отварные охлажденные (с добавлением соли).	– отварные (с добавлением соли).

Стерилизованные грибы изготовляют целыми, высшего и первого сорта, и нарезанными – без подразделения на сорта. Нестерилизованные грибы изготовляют целыми, без подразделения на сорта.

3.2.2 По органолептическим показателям грибы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика грибов			
	стерилизованных			нестерилизованных
	целых		нарезанных	
	высшего сорта	первого сорта		
Внешний вид	Грибы одного вида чистые, очищенные или неочищенные от кожицы:			
	целые		нарезанные кусочками произвольной формы	целые
	с добавлением или без добавления овощей, нарезанных кусочками различной конфигурации, растительного масла, пряностей, зелени.			с добавлением или без добавления пряностей и зелени.
	Допускается наличие:			
	– ломаных, слегка мятых грибов, % по массе, не более:			
	для маринованных и отварных грибов			
	5,0	10,0	–	10,0
	для соленых грибов			
	5,0	10,0	–	17,0
	– грибов со следами червоточин (не более 6 отверстий-ходов личинок на поверхности поперечного среза ножки), % по массе, не более:			
	для маринованных и отварных грибов			
	2,0	4,0	4,0	5,0
	для соленых грибов			
	2,0	5,0	5,0	6,0
	– ножек, отделенных от шляпок, длиной не более 3 см, % по массе, не более:			
	12,0	25,0	25,0	30,0
	– грибов с растрескавшимися краями шляпки, % по массе, не более:			
	5,0	10,0	–	15,0
	Не допускается в одной упаковочной единице смесь целых и нарезанных грибов и смесь грибов нескольких видов			
Размер грибов, см:				
диаметр, не более	5,0	8,0	кусочки, не менее 2,0 (в наибольшем измерении)	9,0
длина ножки, не более	3,0	3,0	–	3,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика грибов			
	стерилизованных			нестерилизованных
	целых		нарезанных	
	высшего сорта	первого сорта		
Вкус и запах	Свойственный данному виду маринованных, отварных и соленых грибов, без горечи, с ароматом:			
	пряностей и привкусом овощей и растительного масла (при добавлении).			пряностей (при добавлении).
	Посторонние привкус и запах не допускаются			
Цвет	Однородный, близкий к натуральному цвету данного вида грибов (исключение составляют подосиновик, подберезовик, черный груздь, козляки, зеленки, вешенка обыкновенная, гладыш, которые после технологической обработки изменяют свой цвет) с добавлением или без добавления:			
	овощей, зелени, пряностей, растительного масла			пряностей или зелени
Консистенция	Мякоть грибов плотная, упругая, для пластинчатых – хрупкая, для маслят и козляков – мягкая,			
	овощей – мягкая			
Качество рассола (маринада)	Рассол для маринованных и отварных грибов непрозрачный, слегка тягучий, для соленых грибов слегка мутноватый, тягучий:			
	с растительным маслом, кусочками пряностей, овощей, зелени (при добавлении).			с кусочками пряностей и зелени (при добавлении).
	–	Допускается наличие плавающих грибных нитей		
Примечание – Рекомендуемые размеры маринованных, отварных и соленых грибов приведены в приложении А.				

3.2.3 Нормы физико-химических показателей грибов должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для грибов		Метод испытания
	стерилизованных	нестерилизованных	
Массовая доля грибов от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее	50,0	60,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля хлоридов, %, не менее:			По ГОСТ 26186
– маринованные грибы	1,8	3,0	
– отварные грибы	2,0	7,0	
– соленые грибы	2,0	5,0	
Массовая доля титруемых кислот, %, не менее:			По ГОСТ 25555.0
– маринованные грибы (в расчете на используемую кислоту)	0,5	0,6	
– соленые грибы (в расчете на молочную кислоту)	0,3	0,3	
– отварные грибы	–	–	

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма для грибов		Метод испытания
	стерилизованных	нестерилизованных	
Массовая доля жира, %	В соответствии с рецептурой	–	По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
pH, не более: – маринованные грибы – соленые грибы – отварные грибы	 3,8 4,2 –	 3,8 4,2 –	По ГОСТ 26188
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05	0,1	По ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,2	1,0	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных примесей и примесей растительного происхождения)	Не допускаются		По 5.4
Примечания 1 Массовую долю титруемых кислот и величину pH определяют в соленых и маринованных грибах. 2 Массовую долю жира определяют в продукции, изготовленной с добавлением растительного масла.			

3.2.4 Конкретные наименования грибов, органолептические характеристики, нормы физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования грибов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов в маринованных, соленых и отварных грибах не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ, содержание радионуклидов – по [1].

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

3.2.6.1 Микробиологические показатели стерилизованных грибов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» (из отварных, свежих или быстрозамороженных грибов без добавления кислот) или для консервов группы «В» (из соленых или маринованных грибов или с добавлением кислот).

3.2.6.2 Микробиологические показатели нестерилизованных грибов должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Группа микроорганизмов	Масса продукта, г, в которой не допускаются
Мезофильные сульфитредуцирующие клостридии	0,1
Патогенные, в том числе сальмонеллы	25

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления соленых, маринованных и отварных грибов, должно соответствовать требованиям НД и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Конкретный перечень сырья со ссылкой на НД должен быть приведен в рецептурах.

Свежие или быстрозамороженные грибы должны быть здоровые, целые, без червоточин, очищенные от песка, земли и лесного мусора, разобранные по видам, с подрезанными ножками (характерные признаки грибов приведены в приложении Б).

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям СанПиН 11-63 РБ, СанПиН 13-10 РБ, содержание радионуклидов и нитратов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни по [1] и [3].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799, СТБ 8019, маркировка – по СТБ 1100, ГОСТ 13799.

3.4.2 Грибы фасуют:

– стерилизованные – в банки стеклянные по ГОСТ 5717 вместимостью не более 1 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками по НД или в банки металлические по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$;

– нестерилизованные – в бочки деревянные по ГОСТ 8777 вместимостью не более 100 $дм^3$ с мешками-вкладышами полиэтиленовыми по ГОСТ 19360 или в тару из полимерных материалов по НД и разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

Допускаемые отрицательные отклонения массы нетто – по СТБ 8019.

Положительные отклонения массы нетто не ограничиваются.

Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, соответствующих требованиям НД и разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

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

– номер и дата выдачи удостоверения о качестве;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– масса нетто упаковочной единицы;

– количество упаковочных единиц;

– 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 (при наличии).

Удостоверение о качестве должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

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

4.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме минеральных примесей), массы нетто, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

4.4 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.

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

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

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 8756.18 и 3.2.3, размер грибов – измерением линейкой по ГОСТ 427.

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

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

5.4 Посторонние примеси, качество упаковки и маркировки определяют визуально.

5.5 Отбор проб, подготовка их для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5.6 Микробиологические испытания стерилизованных грибов

5.6.1 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.6.2 Анализ на присутствие возбудителей порчи проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.6.3 Анализ на патогенные и 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.

5.7 Микробиологические испытания нестерилизованных грибов

5.7.1 Анализ на выявление мезофильных сульфитредуцирующих клостридий проводят по ГОСТ 29185.

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

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Грибы хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях при относительной влажности не более 75 %.

Срок годности грибов с даты изготовления, не более:

– стерилизованных в стеклянной таре – двух лет при температуре хранения от 0 до 15 °С;

– стерилизованных в металлической таре – одного года при температуре хранения от 0 до 15 °С;

– нестерилизованных:

маринованных – 8 мес при температуре хранения от 0 до 8 °С;

соленых – 8 мес при температуре хранения от 0 до 2 °С;

отварных охлажденных (с добавлением соли) – 6 мес при температуре хранения от 0 до 2 °С.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые размеры маринованных, отварных и соленых грибов

Наименование грибов	Размеры грибов, см, не более					
	стерилизованных				нестерилизованных	
	высшего сорта		первого сорта			
	диаметр шляпки	длина ножки	диаметр шляпки	длина ножки	диаметр шляпки	длина ножки
Белые грибы	5,0	3,0	7,0	3,0	8,0	3,0
Корешки белых грибов	–	–	–	–	–	2,0
Маслята (очищенные и неочищенные)	5,0	3,0	7,0	3,0	7,0	3,0
Подосиновики	5,0	3,0	7,0	3,0	7,0	3,0
Подберезовики	5,0	3,0	7,0	3,0	7,0	3,0
Лисички обыкновенные	4,0	3,0	6,0	3,0	7,0	3,0
Моховики	5,0	3,0	7,0	3,0	7,0	3,0
Зеленки	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Опенок осенний	4,0	3,0	6,0	3,0	6,0	3,0
Рядовка серая	5,0	3,0	7,0	3,0	7,0	3,0
Козляки	5,0	3,0	7,0	3,0	7,0	3,0
Шампиньоны	4,0	1,5	6,0	3,0	6,0	3,0
Грузди черные	5,0	3,0	8,0	3,0	9,0	3,0
Рыжики обыкновенные	4,0	3,0	7,0	3,0	7,0	3,0
Подгруздки	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Белянки	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Волнушки	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Сыроежки	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Валуи	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Гладыши	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Скрипицы	5,0	1,5	8,0	3,0	9,0	3,0
Толстушки	5,0	1,5	8,0	3,0	8,0	3,0
Краснушки	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Горькушки	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Серушки	5,0	1,5	7,0	3,0	7,0	3,0
Вешенка обыкновенная	5,0	3,0	7,0	3,0	7,0	3,0

Приложение Б
(справочное)

Характерные признаки грибов

Белый гриб – Boletus edulis: шляпка – гладкая, чуть морщинистая; цвет – от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть – белая, плотная, вкус – ореховый. Трубчатый слой – белый или желтоватый. Ножка – клубневидная, с сетчатым рисунком, сеточка – белая или светло-буроватая, выпуклая. Шляпка – в маринаде оранжево-желтая.

Маслята:

летние – Suillus granulatus: шляпка – рыже-бурая, слизистая, мякоть – бледно-желтая, чуть кисловатая. Трубчатый слой – желтый, с каплями жидкости. Ножка – светло-желтая. После переработки кожица шляпки бурая, без кожицы белая;

поздние – Suillus luteus: шляпка – тупоконическая или выпуклая, слизистая, темно-бурая. Мякоть – бледно-желтая. Трубочки – желтые. Ножка – с белым пленчатым кольцом. После переработки кожица шляпки бурая, без кожицы белая;

болотные – Suillus flavidus: шляпка – выпуклая или плоская, серовато-желтая. Мякоть – желтоватая. Трубочки – грязно-желтые. Ножка – со слизистым грязно-желтоватым кольцом. После переработки кожица шляпки бурая, без кожицы белая;

лиственичные – Suillus grevillei: шляпка – выпуклая или плоская, желтовато-оранжевая, слизистая. Трубочки – желтые. Ножка – одного цвета со шляпкой, с исчезающим кольцом. После переработки кожица шляпки бурая, без кожицы белая;

сибирские – Suillus americanus: шляпка – ширококоническая или выпуклая, слизистая, с приросшей радиальной волокнистостью, желто-оливковая. Мякоть – желтая. Трубочки – желтые. Ножка – серо-желтая. После переработки кожица шляпки бурая, без кожицы белая;

кедровые – Suillus plarans: шляпка – подушковидная, слизистая, буро-желтая. Мякоть – розово-охряная. Трубочки – оливково-буроватые, с каплями жидкости. Ножка – вверху желтая, внизу – грязно-буровато-желтая. После переработки кожица шляпки бурая, без кожицы белая;

пихтовые – Suillus abietinus: шляпка – выпуклая, слизистая, грязно-желтая, с бурыми приросшими чешуйками. Трубочки – оранжево-желтые. Мякоть – бледно-желтая, слегка буреющая на разрезе. Ножка – с коническими бородавками, желтыми или чернеющими. После переработки кожица шляпки бурая, без кожицы белая.

Подосиновики:

желто-бурые – Leccinumtestaceo scabrum: шляпка – выпуклая или полушаровидная, слабо волокнисто-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть – белая, на изломе розовая, или лиловая, или грязно-серая. Трубочки – округлые, грязно-белые. Ножка – белая, с черно-белыми чешуйками. После переработки шляпка серовато-буроватая;

красно-бурые – Leccinum aurantiacum: шляпка – выпуклая или полушаровидная, слабо волокнисто-чешуйчатая, цвет шляпки – буро-красный, чешуйки на ножке – белые или бурые. После переработки шляпка с оттенком каштанового.

Подберезовики – Leccinum scabrum: шляпка – полушаровидная или выпуклая, бурая. Мякоть – беловатая, цвета не меняет. Трубочки – грязно-белые. Ножка – беловатая, с бурыми до черных чешуйками. После переработки шляпка бурая.

Моховики:

желто-бурые – Suillus variegatus: шляпка – полушаровидная или выпуклая, тонкочешуйчатая, желто-бурая. Мякоть – желтая, на изломе слабо синеет. Ножка – желтоватая. После переработки шляпка буреет;

зеленые – Xerocomus subtomentosus: шляпка – выпуклая, бархатистая, оливково-бурая. Мякоть – желтоватая, чуть синеет на изломе. Трубочки – серно-желтые или зеленовато-желтые, поры – угловатые. Ножка – желтоватая, иногда с красным оттенком. После переработки шляпка становится желто-оливковой;

пестрые – Xerocomus chrysenteron: шляпка – выпуклая, сухая, сетчато-трещиноватая, пестрая, коричневая. Мякоть – желтоватая, слабо синеет на изломе. Трубочки – серно-желтые, широкие, поры – угловатые. Ножка – вверху – светло-желтая, внизу – вишнево-красная.

Рядовка:

серая – Tricholoma portentosum: шляпка – выпуклая или плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно-серовато-черная. Мякоть – белая или сероватая. Пластинки – белые или желтоватые. Ножка – белая или желтоватая. После переработки шляпка серо-бурая;

обутая (мацутаки) – Tricholoma caligatum (vivi) Ric be: шляпка – полушаровидная с подвернутым краем у молодых до распростертой с прямым краем у зрелых плодовых тел. Мякоть – белая или кремовая, плотная, упругая. Пластинки – чистые, широкие, белые, желтоватые с буроватым краем. Ножки – с мощным войлочно-волокнистым кольцом, беловатые. Запах – довольно резкий, но приятный, фруктово-редечный.

Опенок осенний – Armillaria mellea: шляпка – выпуклая или плоская, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть – белая, пластинки – белые или желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка – буроватая с пленчатым кольцом. После переработки шляпка буроватая или бурая.

Шампиньоны:

обыкновенные – Agaricus campestris: шляпка – полушаровидная или выпуклая, белая, с мелкими, буроватыми, волокнистыми чешуйками. Мякоть – белая, на изломе слабо-розовая. Пластинки – белые или розовые или пурпурно-белые. Ножка – белая, с белым кольцом. После переработки шляпка у молодых экземпляров сохраняет белую окраску, у более зрелых становится слегка буроватой;

полевые – Agaricus arvensus: шляпка – колокольчатая или выпуклая, белая при надавливании, желтеет. Мякоть – белая. Пластинки – белые, или розовые, или черно-бурые. Ножка – белая, позже желтеющая, с двойным кольцом. После переработки шляпка у молодых экземпляров сохраняет белую окраску, у более зрелых становится слегка буроватой.

Грузди:

настоящие – Lactarius resimus: шляпка – выпуклая, воронковидная, с густо опушенным завернутым краем, слизистая, белая, с прозрачными концентрическими зонами. Мякоть – белая, млечный сок – белый, на воздухе серно-желтый. Ножка с углубленными пятнами. В соленом виде – гриб белый, с голубоватым оттенком, мякоть – голубовато-белая, полупрозрачная;

перечные – Lactarius piperatus: шляпка – выпуклая или воронковидная, белая, без зон. Мякоть – белая. Млечный сок – белый, жгучий. Пластинки – белые. Ножка – белая. В соленом виде – шляпка и пластинки светло-бурые;

желтые (подгруздь) – Lactarius scrobiculatus: шляпка – плоско-вогнутая, с завернутым или опушенным краем, слизистая, грязно-желтая с более темными концентрическими зонами. Млечный сок – белый, на воздухе серно-желтый, едкий. Ножка – с буроватыми пятнами, желтоватая. В соленом виде – шляпка желтовато-бурая, мякоть – зеленоватая, пластинки светло-буроватые;

дубовые – Lactarius insulsus: шляпка – плоско-воронковидная, желто-оранжевая, с более темными зонами. Мякоть – беловатая, в ножке – бледно-охристая. Млечный сок – водянисто-белый, едкий. Пластинки – желтоватые или охристо-буроватые. Ножка – бледно-буровато-охристая, с грязно-оранжевыми пятнами. В переработанном виде сохраняет основной цвет шляпки, мякоти и пластинок, но становится более буроватым;

осиновые – Lactarius cantriversus: шляпка – выпуклая или воронковидная, с пушистым, завернутым вниз краем, слизистая, белая, с красноватыми пятнами и слабо заметными концентрическими зонами. Мякоть – белая. Млечный сок – белый, едкий. Пластинки – кремовые. Ножка – розоватая. В соленом виде – шляпка с розовато-буроватым оттенком и более темными пятнами;

черные, чернушка – Lactarius necoto: шляпка – широковоронковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленовато-черно-бурая, со слабо заметными концентрическими зонами. Мякоть – беловатая, на изломе буреет. Млечный сок – белый, едкий. Пластинки – беловатые, позже темнеющие. Ножка – с углубленными пятнами. В соленом виде – шляпка черно-бурая, с вишневым оттенком;

пихтовые – Lactarius flovidus: шляпка – плоская или вдавленная, с завернутым вниз войлочно-опушенным краем, кремовая, с кремово-охристыми концентрическими зонами. Мякоть – с неедким белым, на воздухе синевато-зеленым млечным соком. Пластинки – кремовые, при поражении зеленеющие. Ножка – кремовая, с углублениями и бурыми пятнами.

Рыжик обыкновенный – Lactarius deliciosus: шляпка – выпуклая или воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть – оранжевая. Млечный сок на воздухе зеленеет или буреет. Ножка – оранжевая. Пластинки – оранжевые, при ранении буреют. В соленом виде – шляпка красно-оранжевая или синевато-зеленая, нередко оливково-бурая. Мякоть, пластинки – буроватые, с оранжевым или зеленоватым оттенком.

Белянка (волнушка белая) – Lactarius pubescens: шляпка – воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово-белая, без зон. Мякоть – белая. Млечный сок – белый, едкий. Пластинки – белые или кремовые. Ножка – белая. В соленом виде – шляпка светло-бурая.

Волнушка розовая – Lactarius torminosus: шляпка – воронковидная с завернутым вниз пушистым краем, розовая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть – белая. Млечный сок – белый, едкий. Пластинки – желтовато-розовые. Ножка – красновато-розовая. В переработанном виде – шляпка телесно- или буровато-розовая, с более светлой мякотью и пластинками.

Серушка – Lactarius flexuca: шляпка – широковоронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневато-серая, гладкая, со слабо заметными зонами. Мякоть – белая. Млечный сок – белый, едкий. Пластинки – светло-желто-охристые. Ножка – одного цвета со шляпкой. В соленом виде шляпка желтовато- или буровато-серая, мякоть, пластинки – буроватые.

Гладыш (млечник обыкновенный) – Lactarius trivialis: шляпка – плоско-вдавленная, слизистая, грязно-розовато-бурая, с более темными пятнами и слабо заметными зонами. Мякоть – беловатая. Млечный сок – белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едким. Пластинки – розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка – слизистая, серовато-желтоватая. В соленом виде шляпка – интенсивно желтая или буро-желтая, с более темными пятнами.

Скрипица – Lactarius vellereus: шляпка – широковоронковидная, с завернутыми вниз краями, тонко-бархатистая, белая. Мякоть – белая, очень плотная. Млечный сок – белый, жгуче-горький. Пластинки – белые, редкие. Ножка – белая. В соленом виде шляпка – беловатая, с сине-зеленым оттенком.

Краснушка (млечник сладковатый) – Lactarius subdudus: шляпка – плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть – рыжеватая. Млечный сок – водянисто-белый, неедкий. Пластинки – кремово-желтоватые. Ножка – красновато-буроватая. В переработанном виде шляпка имеет более бурую окраску, чем в свежем состоянии.

Горькушка – Lactarius rufus: шляпка – плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красно-бурая. Мякоть – палевая. Млечный сок – белый, едкий. Пластинки – красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. В переработанном виде шляпка – темно-каштаново-коричневая, с более светлыми мякотью и пластинками.

Толстушка – Cortinarius esculentus Lebed: шляпка – у молодых грибов полушаровидная, у зрелых – подушковидно-выпуклая, с завернутым вниз краем. Кожица – сухая, желтовато-буроватая, с пятнами – «подпалинами». Мякоть – толстая, с мягким вкусом; у молодых грибов между ножкой и краем шляпки натянуты белые, похожие на паутинки нити. В переработанном виде шляпка – бурая, пластинки – буроватые.

Подгруздки:

черные – Russula edusta: шляпка – плоско-вдавленная, липкая, грязно-буроватая до темно-бурой. Мякоть – белая, на изломе розовато-серая и затем черная, неедкая. Пластинки – грязно-сероватые. После переработки шляпка, мякоть и пластинки – темно-бурые;

белые – Russula delica: шляпка – выпуклая, белая или желтоватая, мякоть – белая, слабо едкая. Пластинки – белые. После переработки шляпка, мякоть и пластинки светло-буроватые.

Валуй – Russula foetens: шляпка – полушаровидная или плоско-выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая; грязно-желто-буроватая. Мякоть – белая, горькая. Пластинки – желтоватые, с буроватыми пятнами и капельками жидкости. После переработки шляпка – серовато-буроватая, пластинки с бурыми пятнами.

Сыроежки:

пищевые – Russula vesca: кожица шляпки короче его края, бордово-красная, буроватая. Мякоть – белая, с мягким вкусом. Пластинки – белые. После переработки шляпка – буроватая;

сине-желтые – Russula cysnaxanth: кожица шляпки морщинистая, синеватая или лиловая, с желтым центром. Мякоть – белая, с мягким вкусом. Пластинки – белые. После переработки шляпка – буроватая;

сереющие – Russula decolorans: кожица – гладкая, желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть – белая на изломе или серая, с мягким или чуть едким вкусом. Пластинки – желтоватые или грязно-серовато-желтые. После переработки шляпка – серовато-черноватая;

буреющие – Russula xerampelina: край шляпки полосато-бугорчатый, с различной окраской кожицы – от пурпурно-красного до коричневого. Мякоть – белая или желтовато-буроватая, с мягким вкусом. Пластинки – светло-кремовые или буроватые. Запах гриба – неприятный, селедочный (триметиламина). После переработки шляпка – интенсивно-бурая;

болотные – Russula peludosa: кожица – слабо липкая, красная или с буроватым оттенком. Мякоть – белая, с мягким вкусом. Пластинки – белые или кремово-желтые. После переработки шляпка – буроватая, иногда с каштановым оттенком;

зеленоватые – Russula virescens: кожица шляпки – зеленоватая, сухая, с трещинами. Мякоть – белая, с мягким вкусом. После переработки шляпка – серовато-желтая;

цельные – Russula integra: край шляпки – бугорчатый, кожица – темно-красная или шоколадная. Мякоть – белая, с мягким вкусом. Пластинки – кремовые или охристые. После переработки шляпка – бурая;

желтые – Russula claroflava: кожица – ярко-желтая, сухая. Мякоть – белая, на изломе сереет или чернеет, с мягким вкусом. Пластинки – желтоватые. После переработки шляпка – серо-черная;

винно-красные – Russula obscura: шляпка – вогнутая, кожица – темно-красная, пурпурная, красно-бурая. Мякоть – сероватая, с легким красноватым оттенком, с мягким вкусом. Пластинки – сливочно-желтые. Ножка – белая, с розовым налетом. После переработки шляпка – бурая, иногда с пурпурным оттенком;

зеленые – Russula acroginea: кожица – травяно-зеленая или оливково-зеленая, при надавливании буроватая, с мягким вкусом, с бурыми пятнами. Пластинки – желтоватые, с буроватыми пятнами. После переработки шляпка – оливково-буроватая;

буроватые – Russula heterohylla: кожица – коричневато-зеленоватая. Мякоть – белая, с мягким вкусом. Пластинки – белые или с буроватыми пятнами. После переработки шляпка – серовато-бурая;

охристые – Russula ochrolenca: кожица – слизистая, охристо-желтая, иногда с зеленоватым оттенком. Мякоть – белая или сероватая, с мягким вкусом. Пластинки – светло-кремовые или слегка буроватые. После переработки шляпка – бурая;

серые – Russula grisca: кожица – серая, с оттенком пурпурного, оливкового, мякоть – белая, с мягким вкусом. Пластинки – светло-кремовые. После переработки шляпка – серовато-бурая.

Козляк (решетник) – Suillus bovinus: шляпка – выпуклая или плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть – бурая, на изломе слабо краснеющая. Трубочки – грязно-желтые или коричнево-оливковые. Ножка – желтовато-охристая. Весь гриб после переработки становится оливково-бурым.

Лисичка обыкновенная – Cantharellus cibarius: шляпка – плоская или широковоронковидная, желтая. Мякоть – желтоватая, резинистая. Складочки – толстые, желтые, нисходящие. Ножка – желтоватая. После переработки цвет шляпки, мякоти и складочек сохраняется.

Зеленка – Tricholoma flavovirens: шляпка – выпуклая или плоская, клейкая, желтовато-зеленоватая. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Мякоть – желтоватая. Пластинки – зеленовато-желтоватые. После переработки шляпка – оливково- или коричнево-желтая.

Вешенка обыкновенная – Pleurotus ostreatus Kumm: шляпка – выпуклая или широковоронковидная, эксцентрическая, от темно-бурого до светло-серого цвета. Пластинки – белые, низбегающие на ножку, мякоть – белая, упругая или жидковатая. После переработки плодовые тела приобретают окраску от светло-серой до темно-серой.

Приложение В
(информационное)

Библиография

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

[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 № 1121-73

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

Ответственный за выпуск *И.А.Воробей*

Сдано в набор 12.12.2003. Подписано в печать 24.12.2003. Формат бумаги 60х84/8.
Гарнитура Ариал. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,86. Уч.- изд. л. 0,9. Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия ЛВ № 231 от 04.03.2003. Лицензия ЛП № 408 от 25.07.2000
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru