ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 983-95

Концентраты пищевые
ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА
Общие технические условия

Канцэнтраты харчовыя
ПЕРШЫЯ І ДРУГІЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 3-2007



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.87:006.354 МКС **67.060**; 67.080; 67.100.10; 67.120 Н33
Ключевые слова: пищевые концентраты, первые и вторые обеденные блюда, показатели, сырье, требования
ОКП 91 9400

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным объединением «Хартэх»
ВНЕСЕН концерном «Белпищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 16 марта 1995 г. № 2

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 2000 г. (ИУС РБ № 3 2000), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в марте 2007 г. (ИУ ТНПА № 3 2007)

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Концентраты пищевые ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА Общие технические условия

Канцэнтраты харчовыя ПЕРШЫЯ І ДРУГІЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ Агульныя тэхнічныя ўмовы

Food concentrates
FIRST AND SECOND DINNER DISHES
General specifications

Дата введения 1995-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты — первые и вторые обеденные блюда (далее — обеденные блюда), представляющие собой различные смеси предварительно подготовленных продуктов без жира или с жиром, без добавления или с добавлением мяса, грибов, копченостей, молока, сахара, сушеных фруктов, пряностей, гидролизатов, глутамината натрия и других обогатителей пищи и пищевых добавок, выпускаемые в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления обеденных блюд.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

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

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

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 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2-77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

Издание официальное

ГОСТ 15113.6-77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы

ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24508-80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3 Общие технические требования

3.1 Концентраты пищевые – обеденные блюда должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству обеденных блюд в упаковочных единицах, к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от назначения обеденные блюда подразделяются на следующие группы:

– первые обеденные блюда: супы, борщи, свекольники, щи, бульоны и т. д;

– вторые обеденные блюда: каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги крупяные, пловы и другие блюда из риса, начинки, омлеты, оладьи, запеканки и т. д.

3.2.2 Обеденные блюда в зависимости от технологических режимов обработки сырья подразделяют на:

– не требующие варки;

– быстрого приготовления;

– с продолжительностью приготовления от 16 до 25 мин.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.3 По внешнему виду обеденные блюда должны отвечать следующим требованиям:

– насыпные – смеси пищевых продуктов разной формы и степени измельчения, допускаются неплотно слежавшиеся комочки;

– брикеты – целые, правильной формы, равномерные по толщине.

3.2.4 По органолептическим показателям готовые блюда из пищевых концентратов, приготовленные по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Первые блюда Крупа, горох, овощи, фрукты, грибы, копчености – в виде частиц и кусочков разной формы и размеров или в пюреобразном виде. Мясо – в виде кусочков разваренного фарша. Макаронные изделия – слегка разваренные. Блюда, имеющие в своем составе томатопродукты или красный перец, должны быть розовато-красноватого цвета разных оттенков Борщи и свекольники – бордового цвета разных оттенков. Допускается: – для всех супов и бульонов непрозрачный бульон; – для супов бобовых – небольшое расслоение густой части и бульона. Не допускается: – в молочных супах – наличие хлопьев плохо восстановившегося молока Вторые блюда Мясо, копчености, грибы, овощи, фрукты и прочие продукты равномерно распределены в массе готового блюда. Лапшевики, крупеники, пудинги и оладьи – с поджаренной корочкой после запекания. Омлеты – однородная мелкопористая масса желтого цвета разных оттенков Начинки – в виде разваренных продуктов. В продукции с использованием сухого яичного порошка допускается наличие мелких хлопьев свернувшихся яйцепродуктов
Вкус и запах	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Свойственная одноименным блюдам, приготовленным до полной готовности Допускается: – незначительная разваренность круп, бобовых и макаронных изделий, картофеля, овощей, грибов и фруктов; – слегка желеобразная консистенция бульона у рисовых, перловых, овсяных и пюреобразных супов; – волокнистость говядины сублимационной сушки

3.2.5 По физико-химическим показателям пищевые концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля влаги, %	7,0 – 13,0	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля сахарозы, %	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.6
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.9
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	1×10^{-2}	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3×10^{-4}	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Готовность блюда к употреблению (по способу, указанному на этикетке), мин, не более:		По ГОСТ 15113.3
– не требующие варки	7,0	
– быстрого приготовления	15,0	
– остальных	25,0	
Массовая доля нерасплющенной крупы, %, не более	1,0	По ГОСТ 15113.1
Примечание – К посторонним примесям не относятся нешелушеные зерна, изменившие цвет ядра круп, и допустимые для них примеси других круп		

3.2.6 Конкретные наименования обеденных блюд, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, срок годности, способ приготовления, перечень сырья и пищевых добавок со ссылками на ТНПА для конкретного наименования обеденных блюд должны быть указаны в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5, 3.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.7 Содержание токсичных элементов в обеденных блюдах не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.8 Содержание радионуклидов в обеденных блюдах не должно превышать республиканских допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздравом), установленных в [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.9 По микробиологическим показателям, обеденные блюда не требующие варки и обеденные блюда быстрого приготовления должны соответствовать требованиям, установленных в [1], (пункт 6.9.14.4).

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления обеденных блюд, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Минздравом и соответствовать требованиям, установленным в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3.2 Пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению Минздравом и соответствовать требованиям, установленным в [3].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканских допустимых уровней, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4 Упаковка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 24508. Допускается применение других видов и типов потребительской, транспортной тары, упаковочных и укупорочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом и обеспечивающих безопасность, сохранность, качество пищевых концентратов обеденных блюд при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества (массы нетто) обеденных блюд – согласно СТБ 8019 (приложение А).

Отклонения массы нетто от номинального количества в сторону увеличения не ограничиваются.

3.4.3 Среднее содержимое партии фасованных обеденных блюд должно быть не менее номинального количества, указанного на потребительской упаковке.

Подраздел 3.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100, СТБ 8019.

Для продукции, срок годности которой отличается от установленного настоящим стандартом, на потребительской таре указывают обозначение рецептуры.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.5.2 Маркировка транспортной тары – с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги» – по ГОСТ 14192.

На каждой единице транспортной тары (на этикетке, ярлыке, при помощи штемпеля или иным способом) должна быть нанесена следующая информация о продукции:

– наименование продукта;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– количество упаковочных единиц;
– масса нетто упаковочной единицы;
– номер укладчика или смены;
– условия хранения;
– дата изготовления;
– срок годности;
– обозначение настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия.

Примечание – При упаковывании продукции прозрачными полимерными материалами маркировку транспортной тары на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской упаковке. Информацию о количестве упаковочных единиц транспортной тары и массе брутто, нечитаемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на ярлык, или проставляют другим доступным способом. Ярлык прикрепляют к упаковке в наиболее удобных и просматриваемых местах клеем или другими материалами по ТНПА и (или) разрешенными к применению Минздравом, обеспечивающими сохранность груза и маркировки.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.5.3 (Исключен, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 15113.0 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2 Каждая партия обеденных блюд должна сопровождаться удостоверением о качестве, в котором должны быть указаны:

– номер и дата выдачи удостоверения;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– количество упаковочных единиц и единиц транспортной тары;
– масса нетто упаковочной единицы;
– дата изготовления;
– срок годности;
– условия хранения;
– подтверждение о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта;
– информация о подтверждении соответствия;
– обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение о качестве должно быть подписано ответственным лицом и заверено печатью.

Примечание – Данные реквизиты при необходимости могут быть дополнены изготовителем и оформлены соответствующим распорядительным документом.

4.3 Органолептические показатели, состояние упаковки и качество маркировки, массу нетто, среднее содержимое партии фасованных обеденных блюд контролируют в каждой партии.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.4 Массовую долю жира, сахарозы, влаги, металлических примесей, посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов, готовность блюд к употреблению контролируют периодически, но не реже одного раза в квартал, а также при разногласиях в оценке качества.

4.5 Массовую долю нерасплющенной крупы, посторонних минеральных примесей контролируют при разногласиях в оценке качества.

4.4, 4.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.6 Микробиологические показатели (кроме патогенных, условно-патогенных микроорганизмов) для обеденных блюд не требующих варки, обеденных блюд быстрого приготовления изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в квартал, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

4.7 Контроль содержания токсичных элементов, патогенных, условно-патогенных микроорганизмов, проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

4.8 Контроль уровня радиоактивного загрязнения продукции осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.6 – 4.8 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 15113.0, отбор и подготовка проб для показателей безопасности и микробиологических показателей – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 15113.1 и в соответствии с таблицей 2.

Массу нетто определяют путем взвешивания на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104. Рекомендуемая цена поверочного деления *e* равная дискретности весов, а также значения наименьшего предела взвешивания НмПВ весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 2а.

Таблица 2а

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления *e* (дискретность весов), г, не более	Наименьший предел взвешивания НмПВ
Менее 10	0,1	20 *e*
От 10 до 50, не включая 50	0,2	
От 50 до 150, не включая 150	0,5	
От 150 до 500, не включая 500	1,0	
От 500 до 2500, не включая 2500	2,0	
От 2500 и более	5,0	

Для каждой упаковочной единицы определяют отклонения в граммах от массы нетто, указанной в маркировке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3 (Исключен, Изм. № 2)

5.4 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.6 Контроль микробиологических показателей обеденных блюд не требующих варки и обеденных блюд быстрого приготовления – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

5.7 Контроль среднего содержимого партии фасованных обеденных блюд осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.6, 5.7 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 24508.

6.2 Сроки годности обеденных блюд с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования должны соответствовать указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование обеденных блюд	Сроки годности обеденных блюд в месяцах, не более		
	в пакетах и пачках из термосвариваю-щихся материалов	в пакетах из комбинированного пленочного материала на основе фольги и стаканах разового пользования	брикетированных
Обеденные блюда без добавления жира, кроме обеденных блюд с копченостями и с молочными продуктами	8,0	10,0	12,0
Обеденные блюда с жиром, кроме обеденных блюд с копченостями, куриным фаршем, молоком, сушеными фруктами, пшенных и овсяных	6,0	7,0	10,0
Обеденные блюда с копченостями, куриным фаршем, сушеными фруктами	4,0	5,0	6,0
Обеденные блюда с молочными продуктами, пшенные и овсяные	3,0	4,0	4,0

Допускается установление изготовителем сроков годности обеденных блюд, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, в соответствии с [4].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности обеденных блюд требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[2] Гигиенические нормы
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

[3] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[4] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-18-2005
Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Библиография (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 25.05.2007. Подписано в печать 18.06.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,28 Уч.- изд. л. 0,52 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.

gost.e-ecolog.ru