МКС 67.200.10

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 2285-2012

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ
Общие технические условия

СОУСЫ НА АСНОВЕ АЛЕЯЎ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 18.04.2018 № 27

Дата введения 2018-07-01

Библиографические данные. Заменить код ОКП РБ: «15.87.12.730» на «10.84.12.790, 10.84.12.900».

Раздел 1. Первый абзац. После слов «предназначенные для» дополнить словами: «реализации и».

Раздел 2. Заменить ссылки:

«СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребитебля. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования»,

«СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования»,

«СТБ ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот» на «СТБ ISO 21571-2016 Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот»,

«ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»,

«ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия» на «ГОСТ 12302-2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия»,

«ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия» на «ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия»;

исключить ссылки и их наименования: «СТБ 2086-2010, ГОСТ 7697-82, ГОСТ 16732-71, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 30004.2-93, ГОСТ 30518-97»;

дополнить ссылками:

«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 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

СТБ 760-2003 Полуфабрикаты плодовые, ягодные и овощные. Общие технические условия

СТБ 1924-2008 Кислота уксусная для пищевых целей. Технические требования

СТБ EN 12821-2012 Продукты пищевые. Определение содержания витамина D методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Определение холекальциферола (D_3) или эргокальциферола (D_2)

ГОСТ 490-2006 Добавки пищевые. Кислота молочная Е270. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 8807-94 Масло горчичное. 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 31464-2012 Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 31642-2012 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат нартия) Е325. Технические условия

gost.e-ecolog.ru

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31762-2012 Майонезы и соусы майонезные. Правила приемки и методы испытаний

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

ГОСТ 31905-2012 Добавки пищевые. Кальция лактат Е327. Технические условия

ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 32745-2014 Добавки пищевые. Красители триарилметановые. Технические условия

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33958-2016 Сыворотка молочная сухая. Технические условия»;

примечание. Второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «действующими взамен».

Раздел 4 изложить в новой редакции:

«4 Классификация

4.1 Соусы на основе растительных масел (далее – соусы) подразделяют на эмульгированные и неэмульгированные.

4.2 Соусы могут изготавливаться обогащенными – с витаминами A, D, E, минеральными веществами (кальций), пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, лактулозой.

Соусы, обогащенные витаминами, и (или) минеральными веществами, и (или) пищевыми волокнами, и (или) полиненасыщенными жирными кислотами, и (или) лактулозой, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1]–[5] и настоящего стандарта. Конкретные наименования и формы витаминов, пищевых волокон, минеральных веществ, других вышеуказанных биологически активных компонентов, применяемых для обогащения, и их содержание устанавливают в соответствии с [3]–[5] и указывают в рецептуре.».

Пункт 5.1 изложить в новой редакции:

«**5.1** Соусы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021, ТР ТС 024 по технологическим документам (рецептурам, технологическим инструкциям и (или) технологическим регламентам), с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, утвержденных в установленном порядке.».

Пункты 5.2.1–5.2.4 изложить в новой редакции:

«**5.2.1** Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и перекисное число в соусах должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 024, [1], [2].

5.2.2 По микробиологическим показателям соусы должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, ТР ТС 024, [1], [2].

5.2.3 Содержание радионуклидов в соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [6].

5.2.4 Содержание пищевых добавок и ароматизаторов в соусах не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 029, [7], [8].».

Пункт 5.2.6. Таблица 2. Показатели «Массовая доля лактулозы», «Массовая доля пищевых волокон», «Массовая доля полиненасыщенных жирных кислот», «Массовая доля витаминов в 100 г соуса», «Минеральные вещества», их численные значения, знак и текст сноски исключить.

Пункт 5.2.7 изложить в новой редакции:

«**5.2.7** Конкретное наименование соуса, в том числе придуманное название, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, перечень и количественное соотношение сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, пищевая ценность 100 г продукта (включая количество витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон, лактулозы, полиненасыщенных жирных кислот при их внесении), срок годности должны быть указаны в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.».

Подраздел 5.3 изложить в новой редакции:

«**5.3 Требования к сырью, пищевым добавкам, ароматизаторам**

5.3.1 Сырье, пищевые добавки, ароматизаторы должны соответствовать требованиям ТНПА, в соответствии с которыми они изготовлены, и (или) быть разрешенными в установленном порядке для изготовления пищевой продукции, а также должны соответствовать требованиям технических регламентов, которые на них распространяются.

Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов с указанием ТНПА и (или) документов, позволяющих их идентифицировать, должен быть приведен в рецептуре на конкретное наименование соусов, утвержденной в установленном порядке.

5.3.2 Для изготовления соусов применяют следующие сырье, пищевые добавки и ароматизаторы:

– масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;

– масло рапсовое рафинированное дезодорированное по СТБ 1486;

– масло соевое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 7825;

– масло кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808;

– масло арахисовое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 7981;

– масло оливковое нерафинированное высшего качества (Extra virgin olive oil) с кислотным числом не более 1,6 мг КОН/г, перекисным числом не более 20,0 ммоль активного кислорода/кг, массовой долей влаги и летучих веществ не более 0,2 %; нерафинированное (Virgin olive oil) с кислотным числом не более 4,0 мг КОН/г, перекисным числом не более 20,0 ммоль активного кислорода/кг, массовой долей влаги и летучих веществ не более 0,2 %; рафинированное и рафинированное дезодорированное (Refined olive oil) с кислотным числом не более 0,6 мг КОН/г, перекисным числом не более 5,0 ммоль активного кислорода/кг, массовой долей влаги и летучих веществ не более 0,15 % или другие оливковые масла с показателями, не уступающими приведенным;

– масло горчичное по ГОСТ 8807;

– продукты яичные по ГОСТ 30363;

– смеси яичные по ГОСТ 31464;

– продукты яичные ферментированные с массовой долей жира не менее 50 %, массовой долей сухих веществ не менее 95 %;

– молоко сухое по СТБ 1858;

– сливки сухие по ГОСТ 1349, высшего сорта;

– сыворотку молочную сухую по СТБ 2219, ГОСТ 33958;

– сыворотку молочную сухую деминерализованную с массовой долей жира не более 1,5 %, массовой долей влаги не более 5 %;

– сахар белый по ГОСТ 33222;

– соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830;

– воду питьевую по СТБ 1188 и [9];

– пряности, специи, натуральные пряноароматические добавки и их экстракты по ГОСТ 29045, ГОСТ 29050, ГОСТ 29053;

– крахмалы натуральные по ГОСТ 7699, ГОСТ 32159;

– полуфабрикаты плодовые, ягодные и овощные по СТБ 760;

– зелень петрушки, укропа, сельдерея сушеную по ГОСТ 32065;

– пищевые добавки, в том числе входящие в состав комплексных пищевых добавок, комплексные пищевые добавки: красители по ГОСТ 32745, регуляторы кислотности (лимонную кислоту по ГОСТ 908, уксус из пищевого сырья по СТБ 1760, уксусную кислоту по СТБ 1924, молочную кислоту и ее соли по ГОСТ 490, ГОСТ 31642, ГОСТ 31905, натрий двууглекислый по ГОСТ 2156, первого и второго сорта), загустители, эмульгаторы, стабилизаторы (крахмалы модифицированные, гемицеллюлозу сои, гуаровую камедь, камедь рожкового дерева и др.), антиокислители (бутилоксианизол, галловой кислоты эфиры (галлаты), экстракт розмарина и др.), консерванты (бензойную кислоту и ее соли – бензоаты, сорбиновую кислоту и ее соли – сорбаты, муравьиную кислоту), подсластители (ксилит, сорбит, изомальт, мальтит, эритрит, экстракт стевии и др.), усилители вкуса и аромата (глутаминовую кислоту и ее соли – глутаматы, гуаниловую кислоту и др.) по документам, подтверждающим качество и безопасность;

– ароматизаторы, в том числе вкусоароматические вещества и вкусоароматические препараты по документам, подтверждающим качество и безопасность.

Допускается применение вышеперечисленного и аналогичного отечественного сырья по другим ТНПА и сырья зарубежного производства с показателями качества, не уступающими установленным в вышеуказанных ТНПА и (или) в настоящем стандарте, разрешенного к применению в пищевой промышленности.

5.3.3 Для изготовления обогащенных соусов применяют витамины, минеральные вещества, витаминные или витаминно-минеральные премиксы (смеси), пищевые волокна, другие биологически активные вещества, указанные в 4.2 в соответствии с требованиями [1]–[5].

5.3.4 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления соусов, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, ТР ТС 033, [1], [2], пищевые добавки, ароматизаторы и их применение – требованиям ТР ТС 029, [7], [8].

5.3.5 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [6].».

Подраздел 5.4. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании соусов, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность соусов в течение срока годности, соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [10], [11], ТНПА (при наличии), и быть разрешены к применению в установленном порядке.».

Подраздел 5.5. Абзац изложить в новой редакции:

«Маркировка соусов и способы ее нанесения – в соответствии с ТР ТС 022, ТР ТС 024, СТБ 1100 (в части, не противоречащей ТР ТС 022, ТР ТС 024), СТБ 8019 и настоящим стандартом.».

Пункты 5.5.1 и 5.5.2 изложить в новой редакции:

«**5.5.1** Маркировка потребительской упаковки с упакованными соусами должна содержать следующие сведения:

– наименование соуса;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– номинальное количество;

– состав соуса в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов;

– дату изготовления (число, месяц, год);

– срок годности и условия хранения;

– показатели пищевой ценности 100 г соуса;

– рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки (например: «После вскрытия упаковки продукт следует хранить в холодильнике»);

– обозначение настоящего стандарта;

– сведения о наличии в соусе компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (далее – ГМО);

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– штриховой идентификационный код (при необходимости).

При включении в состав соусов пищевых добавок и ароматизаторов в маркировке указывается информация в соответствии с ТР ТС 029, [7], [8].

В маркировке пищевой ценности обогащенных соусов дополнительно указывают (в расчете на 100 г продукта) содержание биологически активных веществ на конец срока годности и долю (в процентах) от рекомендуемой суточной потребности в биологически активных веществах.

Могут быть дополнительно указаны величины, отражающие рекомендуемую суточную потребность в биологически активных веществах.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Верх».

Маркировка транспортной упаковки, в которую помещают упакованные соусы, должна содержать следующие сведения:

– наименование соуса;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество упаковочных единиц в единице транспортной упаковки и номинальное количество упаковочной единицы;

– количество продукции (массу нетто) в транспортной упаковке;

– дату изготовления (число, месяц, год);

– срок годности и условия хранения;

– состав соуса;

– сведения, позволяющие идентифицировать партию (например, номер или обозначение партии, смены);

– обозначение настоящего стандарта;

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза.

Указание в маркировке сведений о наличии в соусах компонентов, полученных с применением ГМО, – согласно ТР ТС 022 (статья 4, часть 4.11).

Для соуса, упакованного непосредственно в транспортную упаковку, из маркировки исключают реквизиты:

– количество упаковочных единиц в единице транспортной упаковки и номинальное количество упаковочной единицы.

Дополнительно указывают:

– показатели пищевой ценности в расчете на 100 г соуса;

– содержание в 100 г соуса биологически активных веществ на конец срока годности и долю (в процентах) от рекомендуемой суточной потребности в биологически активных веществах (для обогащенного соуса).

При включении в состав соусов пищевых добавок и ароматизаторов в маркировке указывается информация в соответствии с ТР ТС 029, [7], [8] (для соуса, упакованного непосредственно в транспортную упаковку).

Маркировку на транспортную упаковку осуществляют путем нанесения четкого оттиска трафаретом или штампом несмывающейся, не имеющей запаха краской или наклеивания этикетки с нанесенной информацией.».

Пункт 5.5.3 исключить.

Пункт 6.1. Заменить ссылку: «ГОСТ 30004.2» на «ГОСТ 31762».

Пункт 6.2. Первый, второй, третий и четвертый абзацы изложить в новой редакции:

«**6.2** Приемку соусов производят партиями. Партией при приемке изготовителем считают определенное количество соуса одного наименования, одинаково упакованного, произведенного (изготовленного) одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени (за одну смену или сутки) и оформленного одним товаросопроводительным документом.

Соусы при приемке должны быть проверены изготовителем на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлены товаросопроводительной документацией, подтверждающей данное соответствие и обеспечивающей прослеживаемость продукции. Товаросопроводительная документация должна содержать следующие основные реквизиты:

– наименование, номер и дату выдачи товаросопроводительной документации;

– наименование и местонахождение изготовителя;»;

тринадцатый абзац изложить в новой редакции:

«– знаки систем добровольной сертификации (при наличии и необходимости);»;

пятнадцатый абзац исключить;

дополнить абзацами (после пятнадцатого):

«– вид транспортной упаковки (для продукта в транспортной упаковке);

– массу нетто (для продукта в транспортной упаковке);

– показатели пищевой ценности в расчете на 100 г соуса (для продукта в транспортной упаковке);

– содержание в 100 г продукта биологически активных веществ на конец срока годности и долю (в процентах) от рекомендуемой суточной потребности в биологически активных веществах (для продукта в транспортной упаковке);

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза.»;

шестнадцатый абзац изложить в новой редакции:

«Товаросопроводительная документация должна быть заверена подписью ответственного лица и печатью.».

Пункт 6.7 изложить в новой редакции:

«**6.7** Контроль перекисного числа, содержания микотоксинов, пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим безопасность продукции.».

Пункт 6.9 изложить в новой редакции:

«**6.9** Контроль содержания токсичных элементов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим безопасность продукции.».

Пункт 6.11. Заменить слово: «кальция» на «минеральных веществ».

Пункт 6.12 изложить в новой редакции:

«**6.12** В случае использования сырья, полученного из (или с использованием) ГМО, контроль наличия ГМО в соусах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем и гарантирующим безопасность продукции.».

Пункт 7.1 изложить в новой редакции:

«**7.1** Отбор и подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 31762. Отбор и подготовка проб для определения токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов – по СТБ 1036, радионуклидов – по СТБ 1053, [12], [13]. Отбор и подготовка проб для контроля ГМО – по [14]. Минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Примечание – Контроль качества упаковки, содержимого упаковочной единицы, соблюдения требований к партии осуществляют до отбора средней пробы для анализа.».

Пункт 7.2. После слов «(для эмульгированных соусов)» дополнить словами: «, перекисное число»;

заменить ссылку: «ГОСТ 30004.2» на «ГОСТ 31762»;

дополнить примечанием:

«Примечание – При использовании лимонной или молочной кислоты кислотность соуса определяют с учетом молярной массы кислоты, применяя коэффициенты пересчета, равные: 0,0064 – для пересчета на лимонную кислоту; 0,0090 – для пересчета на молочную кислоту.».

Пункт 7.3. Знак и текст сноски исключить.

Пункт 7.5. Исключить ссылки: «[4], [5]».

Пункт 7.6. Заменить ссылку: «[6]» на «[15], [16]».

Пункт 7.7. Заменить ссылку: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904».

Пункт 7.8. Заменить ссылку: «ГОСТ 30518» на «ГОСТ 31747».

Пункты 7.9, 7.11, 7.12, 7.14 изложить в новой редакции:

«**7.9** Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [17], [18].

7.11 Определение массовой доли витаминов A, D, E – по ГОСТ 7047, ГОСТ 30417, СТБ EN 12821.

7.12 Содержание минеральных веществ определяют по [19]. Содержание пищевых волокон, лактулозы определяют по [20], [21].

7.14 Обнаружение, идентификация и количественное определение ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ISO 21571, СТБ ГОСТ Р 52174, [22], [23].».

Пункт 7.15. Заменить ссылку: «ГОСТ 30004.2» на «ГОСТ 31762».

Пункт 7.19 изложить в новой редакции:

«**7.19** Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия соуса требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 024 отбор проб и испытания по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [24], [25].».

Пункт 8.1 дополнить абзацем (после последнего):

«Транспортирование и хранение соусов осуществляют в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 024 и настоящего стандарта.».

Пункт 8.3 изложить в новой редакции:

«**8.3** Изготовитель устанавливает срок годности (с учетом требований [26]) и условия хранения для конкретного наименования соуса в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, ароматизаторов и упаковки и указывает в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности * соусов с даты изготовления в зависимости от температуры хранения приведены в приложении А.»;

дополнить сноской:

«* Данные сроки годности, приведенные в стандарте, являются справочными.».

Пункт 8.4 исключить.

Стандарт дополнить приложением А:

«Приложение А (справочное)

Рекомендуемые сроки годности соусов в зависимости от температуры хранения

Таблица А.1

Температура хранения, °С	Срок годности, сут
От 0 до 10 включ.	30
Свыше 10 « 14 «	20
« 14 « 18 «	7».

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

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

[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] 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

[4] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2012 г. № 66

[5] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2012 г. № 66

[6] 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

[7] 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

[8] 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

[9] 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 28 ноября 2002 г. № 94

[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] Гигиенические нормативы «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[12] МУК 2.6.1.971-01 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[13] МУК 2.6.1.1194-03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 февраля 2003 г.

[14] МУ 2.3.2.1917-04 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 июля 2004 г.

[15] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены МЗ СССР 28 января 1980 г.

[16] МУ 4120-86 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов (α-изомера ГХЦГ, β-изомера ГХЦГ, гептахлора, альдрина, кельтана, ДДЭ, ДДД, ДДТ) при совместном присутствии в воде хроматографическими методами
Утверждены МЗ СССР 1 июля1986 г.

[17] МВИ. МН 1823-2007 Методика 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-АТ1320
Утверждена УП «Атомтех» 28 июня 2007 г.

[18] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрами РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03
Утверждена Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 10 июня 1994 г.

[19] МВИ. МН 1792-2002 Методика выполнения измерений концентраций элементов в жидких пробах на спектрометре ARL 3410+
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 10 сентября 2002 г.

[20] МВИ. МН 4197-2012 Методика выполнения измерений по определению содержания пищевых волокон в продуктах детского питания
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 11 января 2012 г.

[21] МВИ. МН 2356-2005 Методика определения лактулозы в водных растворах и в молоке
Утверждена ГУ «Республиканский научно-практический центр гигиены» 12 сентября 2005 г.

[22] МУК 4.2.2304-07 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

[23] МУК 4.2.2305-07 Определение генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги, в пищевых продуктах методами полимеразной цепной реакции (ПЦР) в реальном времени и ПЦР с электрофоретической детекцией
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 ноября 2007 г. № 80

[24] 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

[25] 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 «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции

[26] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119».

(ИУ ТНПА № 3-2018)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2285-2012

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

Общие технические условия

СОУСЫ НА АСНОВЕ АЛЕЯЎ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 664.871.335.9(083.74)(476) МКС 67.200.10 КП 03

Ключевые слова: соусы, классификация, характеристики, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, гарантии изготовителя

ОКП 91 4300
ОКП РБ 15.87.12.730

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 национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 8 ноября 2012 г. № 70

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2013

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 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 11
9 Гарантии изготовителя 11
Библиография 12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ
Общие технические условия

СОУСЫ НА АСНОВЕ АЛЕЯЎ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Sauces based on vegetable oils
General specifications

Дата введения 2013-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соусы на основе растительных масел, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам, для использования в кулинарии, общественном питании, а также при изготовлении пищевых продуктов.

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

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

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 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 1486-2004 Масло рапсовое. Технические условия

СТБ 1636-2006 Продукты переработки плодов и овощей. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Общие технические условия

СТБ 1760-2007 Уксусы для пищевых целей. Общие технические условия

СТБ 1818-2007 Пищевые продукты функциональные. Термины и определения

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 2219-2011 Сыворотка молочная сухая. Общие технические условия

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 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

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 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560-73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. 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, Д, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7376-89 Картон гофрированный. Общие технические условия

ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7825-96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 7981-68 Масло арахисовое. Технические условия

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

ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13515-91 Ящики из тарного плоского склеенного картона для сливочного масла и маргарина. Технические условия

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477-86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 22477-77 Средства крепления транспортных пакетов в крытых вагонах. Общие технические требования

ГОСТ 23285-78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25776-83 Продукция штучная в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26381-84 Поддоны плоские одноразового использования. Общие технические условия

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

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 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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 30004.2-93 Майонезы. Правила приемки и методы испытаний

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

ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30417-96 Масла растительные. Методы определения массовых долей витаминов А и Е

ГОСТ 30418-96 Масла растительные. Метод определения жирнокислотного состава

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

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

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

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

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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 соус на основе растительных масел: Продукт с содержанием жира не менее 5 %, изготовленный из одного или нескольких пищевых растительных масел, с добавлением или без добавления воды, с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в том числе натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам.

3.2 эмульгированный соус на основе растительных масел: Соус на основе растительных масел, представляющий собой однородный эмульсионный продукт, изготовленный из пищевых растительных масел, воды, эмульгирующих и стабилизирующих компонентов, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости консервантов, других пищевых добавок и ароматизаторов.

3.3 неэмульгированный соус на основе растительных масел: Соус на основе растительных масел, представляющий собой двухфазный, или расслаивающийся, или однородный неэмульсионный продукт, изготовленный из пищевых растительных масел, с добавлением или без добавления воды, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости стабилизирующих компонентов, загустителей, консервантов, других пищевых добавок и ароматизаторов.

4 Классификация

Соусы на основе растительных масел (далее – соусы) подразделяют на эмульгированные и неэмульгированные.

5 Технические требования

5.1 Соусы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим документам (рецептурам, технологическим инструкциям и/или технологическим регламентам), утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил.

5.2 Характеристики

5.2.1 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и перекисное число не должны превышать допустимые уровни, установленные в [1] (глава II, раздел 1).

5.2.2 По микробиологическим показателям соусы должны соответствовать требованиям, установленным в [1] (глава II, раздел 1, пункт 7.2.4).

5.2.3 Содержание радионуклидов в соусах не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [2].

5.2.4 Содержание пищевых добавок, ароматизаторов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] (глава II, раздел 22).

5.2.5 По органолептическим показателям соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика соусов	
	Эмульгированные	Неэмульгированные
Внешний вид, консистенция	Однородный продукт различной степени вязкости, в том числе с признаками гелеобразования. Без расслоения. Допускаются единичные пузырьки воздуха. Допускается наличие частиц и включений в случае внесения в продукт измельченных пряностей и других вкусовых добавок в соответствии с рецептурой на соус конкретного наименования	Неоднородный (или однородный) продукт с наличием (или без) границы раздела между масляной и водной фазой. Допускается наличие частиц и включений в случае внесения в продукт измельченных пряностей и других вкусовых добавок в соответствии с рецептурой на соус конкретного наименования
Вкус и запах	Характерный вкус и аромат внесенных ингредиентов в соответствии с рецептурой на соус конкретного наименования, без посторонних привкуса и запаха	
Цвет	Обусловленный внесенными ингредиентами в соответствии с рецептурой на соус конкретного наименования. Допускается неравномерная окраска и наличие вкраплений частиц вкусовых ингредиентов	

5.2.6 По физико-химическим показателям соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля жира, %, не менее	5,0
Массовая доля влаги, %, не более	90,0
Кислотность в пересчете на уксусную или преобладающую кислоту, %, не более	3,5
Стойкость эмульсии, % неразрушенной эмульсии (для эмульгированных соусов), не менее	97
Массовая доля лактулозы *, г/100 г	0,2 – 1,0
Массовая доля пищевых волокон *, г/100 г	3 – 20
Массовая доля полиненасыщенных жирных кислот *, г/100 г, не более	11
Массовая доля витаминов в 100 г соуса:	
А (на ретиноловый эквивалент) *, мкг	135 – 900
B_1 (тиамин) *, мг	0,2 – 1,3
B_2 (рибофлавин) *, мг	0,23 – 1,50
B_5 *, мг	0,9 – 6,0
B_6 *, мг	0,29 – 1,90
B_9 (фолиевая кислота) *, мкг	30 – 200

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение
B_{12} *, мкг	0,45 – 3,00
С (аскорбиновая кислота) *, мг	10,5 – 70,0
D *, мкг	0,38 – 2,50
Е (на токоферoловый эквивалент) *, мг	1,35 – 9,00
РР (на ниациновый эквивалент) *, мг	2,4 – 16,0
Биотин *, мкг	22,5 – 150,0
Минеральные вещества: кальций *, мг	120 – 800
* При их введении в соусы.	

5.2.7 Конкретные наименования соусов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, перечень и количественное соотношение сырья, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования, сроки годности должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Примечание – Информацию о введении в состав продукта витаминов и других физиологически функциональных пищевых ингредиентов в соответствии с СТБ 1818 (раздел 2) включают в наименование соуса или располагают в непосредственной близости от наименования.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления соусов применяют следующее сырье:

– масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
– масло рапсовое рафинированное дезодорированное по СТБ 1486;
– масло соевое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 7825;
– масло кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808;
– масло арахисовое рафинированное дезодорированное по ГОСТ 7981;
– масло оливковое, масло льняное пищевое и другие растительные масла;
– продукты яичные по ГОСТ 30363 или другие яичные продукты;
– молоко сухое по СТБ 1858;
– сливки сухие по ГОСТ 1349 высшего сорта;
– сыворотку молочную сухую по СТБ 2219;
– концентраты (молочные, молочно-сывороточные, сывороточно-белковые, сывороточные);
– пахту сухую;
– сахар-песок по СТБ 2086;
– моно- и дисахариды (фруктозу, глюкозу и др.);
– соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830;
– порошок горчичный;
– натрий двууглекислый по ГОСТ 2156 первого и второго сорта;
– уксус из пищевого сырья по СТБ 1760;
– сок лимонный;
– концентрат лимонного сока;
– ароматизаторы пищевые натуральные, идентичные натуральным;
– пряности, специи, натуральные пряноароматические добавки и их экстракты по ГОСТ 29045, ГОСТ 29050, ГОСТ 29053;
– пищевые соевые белковые продукты;
– крахмалы натуральные и/или модифицированные по ГОСТ 7699, ГОСТ 7697;
– пищевые добавки (эмульгаторы, загустители, стабилизаторы, антиокислители, регуляторы кислотности, консерванты, красители, подсластители, усилители вкуса и аромата);
– комплексные пищевые добавки (компаунды);
– ретинола пальмитат (витамин А пальмитат) или ретинола ацетат (витамин А ацетат);
– тиамина хлорид (витамин B_1) или тиамина бромид (витамин B_1);
– рибофлавин (витамин B_2);
– пантотеновую кислоту (витамин B_5) или пантотенат кальция (витамин B_5);
– пиридоксина гидрохлорид (витамин B_6);
– фолиевую кислоту (витамин B_9);
– цианокобаламин (витамин B_{12});

– кислоту аскорбиновую (витамин С);
– эргокальциферол (витамин D_2) или холекальциферол (витамин D_3);
– токоферола ацетат (витамин Е);
– никотинамид (витамин РР) или кислоту никотиновую (витамин РР);
– биотин (витамин Н);
– кальция лактат, кальция карбонат и другие соединения кальция;
– витаминные комплексы (премиксы);
– полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК);
– пищевые волокна (клетчатку, инулин и др.);
– лактулозу;
– пектин по ГОСТ 29186;
– овощи, грибы плоды, ягоды быстрозамороженные, сушеные, консервированные по СТБ 986, СТБ 1636;
– порошки грибные, овощные, плодовые, ягодные;
– наполнители, пюре овощные, плодовые, ягодные;
– пюре и пасту томатную;
– зелень петрушки, укропа, сельдерея (свежая, быстрозамороженная, сушеная, консервированная поваренной солью) по ГОСТ 16732;
– масло горчичное эфирное, эфирные масла чеснока и других пряных растений;
– воду питьевую по СТБ 1188 и [3].

Допускается использование сырья с аналогичными свойствами и назначением по другим ТНПА и (или) импортного, разрешенного к применению в установленном порядке.

Конкретные требования к сырью приводятся в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

5.3.2 Сырье, используемое для изготовления соусов, должно соответствовать требованиям, установленным в ТНПА, [1] (глава II, раздел 1) и (или) быть разрешено к применению в установленном порядке.

5.3.3 Применение пищевых добавок, ароматизаторов должно соответствовать требованиям, установленным в [1] (глава II, раздел 22).

5.3.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, установленные в [2].

5.4 Упаковка

Упаковка соусов должна обеспечивать безопасность и неизменность идентификационных признаков продукции в течение срока годности, соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 005, [1] (глава II, раздел 16), ТНПА и (или) быть разрешена к применению в установленном порядке.

Требования к количеству фасованного соуса, содержащегося в упаковочных единицах, к его маркировке и партии – по СТБ 8019.

5.4.1 Соусы упаковывают в следующие типы потребительской упаковки номинальным количеством не более 10,0 кг (10,0 л):
– стеклянные банки для консервов типов I и III по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
– упаковку из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
– полужесткую упаковку из полимерных и комбинированных материалов, разрешенную к применению в установленном порядке.

5.4.2 Потребительская упаковка укупоривается соответствующим способом, обеспечивающим качество, безопасность и сохранность продукта.

Допускается использование для фасования соусов других типов потребительской упаковки, укупорочных средств и упаковочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.3 Фасованные в потребительскую упаковку соусы упаковывают в:
– ящики из тарного картона по ГОСТ 13515;
– ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516;
– пленку термоусадочную по ГОСТ 25951 без прокладочных средств или на лотках или прокладках из гофрированного картона по ГОСТ 7376 или картона по ГОСТ 7933.

Допускается упаковывание соусов в другие типы транспортной упаковки, разрешенные к применению в установленном порядке.

Клапаны картонных ящиков заклеивают лентой клеевой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477 и другим ТНПА.

Допускается сшивка нижних клапанов ящика проволокой стальной по ГОСТ 3282 диаметром 0,8 – 1,0 мм.

Групповую упаковку в термоусадочную пленку осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 25776. При необходимости продукцию, упакованную в термоусадочную пленку, формируют в пакеты на плоских поддонах по ГОСТ 9078 или ГОСТ 26381. Для скрепления упаковок в пакеты применяют пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, ленту стальную по ГОСТ 3560 или полипропиленовую ленту по ТНПА.

Пакетирование упаковок на поддонах должно осуществляться в соответствии с ГОСТ 24597 и ГОСТ 23285.

5.4.4 Соусы, предназначенные для промышленной переработки и общественного питания, упаковывают во фляги металлические по ГОСТ 5037 и другие типы упаковки, разрешенные к применению в установленном порядке. Перед упаковыванием во фляги должен быть вставлен мешок-вкладыш из полимерных материалов, разрешенный для контакта с масложировыми продуктами.

5.4.5 Соусы упаковывают в потребительскую упаковку с одинаковым номинальным количеством.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованных соусов должны соответствовать требованиям СТБ 8019 (таблица А.1).

Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения для фасованных соусов устанавливает изготовитель в технологических документах.

5.5 Маркировка

Информацию о продукции наносят в соответствии с требованиями, установленными в СТБ 1100, [1] (глава II, раздел 1).

5.5.1 На каждую единицу потребительской упаковки должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:

– наименование продукта;

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

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество продукта;

– состав продукта в порядке уменьшения массовых долей ингредиентов;

– пищевую ценность, в том числе содержание витаминов, лактулозы, кальция, пищевых волокон и полиненасыщенных жирных кислот (при их введении);

– дату изготовления (число, месяц, год);

– срок годности;

– условия хранения;

– рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки (рекомендуемая редакция: после вскрытия упаковки продукт следует хранить в холодильнике);

– обозначение настоящего стандарта;

– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);

– обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных в настоящем стандарте;

– штриховой идентификационный код.

При включении в состав соусов пищевых добавок и ароматизаторов в маркировке указывается дополнительная информация в соответствии с [1] (глава II, раздел 22).

Примечание – Пищевую ценность указывают в единицах массы или единицах объема в зависимости от единиц, в которых выражено количество продукта.

5.5.2 Маркировку транспортной упаковки осуществляют с нанесением манипуляционных знаков «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Верх» по ГОСТ 14192.

На каждую единицу транспортной упаковки должна быть нанесена следующая информация, характеризующая продукцию:

– наименование продукта;

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

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество продукта в единице потребительской упаковки;

– количество единиц потребительской упаковки;

– дата изготовления;

– срок годности и условия хранения;

– номер партии;

– обозначение настоящего стандарта;

– информация о подтверждении соответствия (при наличии);

– обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных в настоящем стандарте.

Маркировку наносят типографским способом на бумажную этикетку или с помощью четкого штампа непосредственно на торцевую сторону транспортной упаковки, не занятую транспортной маркировкой.

5.5.3 При включении в состав продукта сырья, полученного из (или с использованием) генетически модифицированных источников (ГМИ), в маркировке указывают информацию об их наличии.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 30004.2 и настоящему стандарту.

6.2 Соусы принимают партиями. Определение партии – по ГОСТ 30004.2 и с учетом следующих дополнений для фасованного соуса: имеющие один и тот же тип упаковки и одно и то же значение номинального количества и способ упаковывания.

Каждую партию соуса сопровождают удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – удостоверение качества и безопасности), в котором указывают:

– номер и дату выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– номер партии;
– тип потребительской упаковки;
– условия хранения, срок годности, дату изготовления;
– объем партии (количество упаковочных единиц);
– количество продукта в единице потребительской упаковки;
– результаты контроля органолептических, физико-химических показателей;
– подтверждение о соответствии продукта требованиям настоящего стандарта;
– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
– обозначение настоящего стандарта;
– обозначение рецептуры, если срок годности отличается от установленного настоящим стандартом.

Удостоверение качества и безопасности должно быть подписано ответственным лицом и заверено печатью изготовителя.

6.3 Контроль содержимого упаковочной единицы (масса или объем фасованного соуса), соблюдения требований к партии, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

Для контроля фасованного соуса с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса или объем фасованного соуса)» и «среднее содержимое партии фасованного соуса» от каждой партии отбирают случайную выборку. Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии (количество упаковочных единиц) *N*, шт.	Объем выборки (количество упаковочных единиц) *n*, шт.	Приемочное число *c*	Браковочное число *d*
От 26 до 50 включ.	3	0	1
» 51 » 150 »	5	0	1
» 151 » 500 »	8	0	1
» 501 » 3200 »	13	1	2
» 3201 » 35000 »	20	1	2
Св. 35000	32	2	3

Партия фасованного соуса принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества, указанному в маркировке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.5) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в таблице 3;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.5.

Примечание – Допускается осуществлять выборку соусов для определения номинального количества в соответствии с планом выборочного контроля, установленным изготовителем с учетом требований ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества AQL = 2,5 %).

6.4 Контроль физико-химических [массовая доля жира, массовая доля влаги, кислотность в пересчете на уксусную или преобладающую кислоту, стойкость эмульсии (для эмульгированных соусов)], органолептических показателей осуществляют в каждой партии.

6.5 Контроль содержания патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, но не реже одного раза в 6 мес.

6.6 Контроль микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл) осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, но не реже одного раза в месяц.

6.7 Контроль перекисного числа, содержания микотоксинов, пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, но не реже одного раза в год.

6.8 Контроль пищевых добавок, ароматизаторов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, но не реже одного раза в 6 мес.

6.9 Контроль содержания токсичных элементов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, но не реже одного раза в 6 мес.

6.10 Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.11 Контроль содержания витаминов, кальция, полиненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон и лактулозы (при их введении в соусы) осуществляют периодически, но не реже одного раза в год.

6.12 В случае использования сырья, полученного из (или с использованием) ГМИ, контроль наличия ГМИ в соусах осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, но не реже одного раза в 6 мес.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб для определения органолептических, физико-химических показателей – по ГОСТ 30004.2, для определения показателей безопасности и радиационного контроля – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26929.

Примечание – Контроль качества упаковки, маркировки, содержимого упаковочной единицы, соблюдения требований к партии осуществляют до отбора средней пробы для анализа.

7.2 Определение органолептических и физико-химических показателей [массовая доля жира, массовая доля влаги, кислотность в пересчете на уксусную или преобладающую кислоту, стойкость эмульсии (для эмульгированных соусов)] – по ГОСТ 30004.2.

7.3 Определение перекисного числа – по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке *.

7.4 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.5 Определение содержания микотоксинов – по ГОСТ 30711, [4], [5].

7.6 Определение пестицидов – по [6].

7.7 Отбор проб соуса и подготовка их к микробиологическому анализу – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

7.8 Определение микробиологических показателей – по СТБ ISO 7218, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

7.9 Определение содержания радионуклидов – по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке, согласно разделу 02 [7].

7.10 Определение массовой доли полиненасыщенных жирных кислот – по ГОСТ 30418.

7.11 Определение массовой доли витаминов А, С, Д, Е, B_1, B_2 и РР – по ГОСТ 7047, ГОСТ 30417.

7.12 Определение содержания других витаминов, кальция, пищевых волокон и лактулозы – по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

7.13 Определение содержания пищевых добавок, ароматизаторов производят с применением аналитических методов исследования. При отсутствии соответствующих методов до момента их разработки – по закладке (по рецептуре) с использованием весов среднего класса точности по СТБ ЕН 45501, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемому количеству.

7.14 Определение наличия ГМИ в соусах – по СТБ ISO 21571, СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174.

7.15 Качество упаковки и маркировки транспортной и потребительской упаковки определяют визуально путем внешнего осмотра каждой упаковочной единицы, включенной в выборку, по ГОСТ 30004.2.

---

* Определение перекисного числа производится с даты введения в действие методик, утвержденных в установленном законодательством порядке.

7.16 Определение содержимого упаковочной единицы фасованного соуса

7.16.1 Определение содержимого упаковочной единицы (масса или объем фасованного соуса) должно выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества *T* согласно 5.4.5. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей 1/3*T*.

7.16.2 Для фасованного соуса с указанием номинального количества в единицах массы масса фасованного соуса определяется по результатам прямых измерений с использованием весов среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 с учетом требований ГОСТ 8756.1.

Рекомендуемая дискретность весов *d* в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 4.

Таблица 4

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов *d*, г, не более
Менее 10	0,1
От 10 до 50, не включая 50	0,2
« 50 « 150, « 150	0,5
« 150 « 500, « 500	1,0
« 500 « 2500, « 2500	2,0
« 2500 « 10000, « 10000	5,0
« 10000 « 15000, « 15000	10,0
« 15000 и более	20,0
Примечание – Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.	

Массу фасованного соуса m_i определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.3, по формуле

$$m_i = m_{брi} - m_{тараi}, \quad (3)$$

где $m_{брi}$ – значение массы *i*-й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г;

$m_{тараi}$ – значение массы потребительской упаковки *i*-й упаковочной единицы.

7.16.3 Для фасованного соуса с указанием номинального количества в единицах объема объем фасованного соуса V_i определяется для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.3, по результатам измерений массы и плотности в соответствии с методикой выполнения измерений, оформленной в установленном порядке и прошедшей метрологическое подтверждение пригодности.

7.17 Определение среднего содержимого партии фасованного соуса

На основании рассчитанных по 7.16.1 и 7.16.2 значений массы m_i или объема V_i рассчитывают среднеарифметическое (среднее содержимое партии фасованного соуса) по формулам:

$$\bar{m}_д = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} m_i \quad (4)$$

или

$$\bar{V}_д = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} V_i, \quad (5)$$

где m_i – значение массы *i*-й упаковочной единицы, г;

V_i – значение объема для *i*-й упаковочной единицы, мл;

n – объем выборки согласно таблице 3.

Полученные значения сравнивают с номинальным количеством и проверяют соблюдение критерия приемки партии по 6.3, перечисление а).

7.18 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества

Для партии фасованного соуса рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$, г (мл), и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$, г (мл), по формулам:

$$x_{доп} = K_{ном} - T, \quad (6)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2T, \quad (7)$$

где $K_{ном}$ – номинальное количество фасованного соуса, г (мл);

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.5, г (мл).

Полученные по 7.16.1 и 7.16.2 значения массы или объема фасованного соуса каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с минимальным допускаемым значением содержимого $x_{доп}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса или объем меньше минимального допускаемого значения содержимого $x_{доп}$).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в 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 6.3, перечисления б), в).

7.19 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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование соусов производят пригодными для этой цели транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок, действующими на соответствующем виде транспорта. Транспортные средства должны быть сухими, чистыми и без посторонних запахов.

Не допускается транспортирование соусов совместно с продуктами и материалами, обладающими резким специфическим запахом.

Транспортирование соусов транспортными пакетами следует проводить в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

8.2 Соусы хранят в складских охлажденных помещениях изготовителя, распределительных холодильниках, в торговой сети и в сети объектов общественного питания в соответствии с правилами хранения на этих предприятиях при температуре воздуха от 0 °С до 18 °С и относительной влажности воздуха не более 80 %.

Не допускается хранение соусов на прямом солнечном свету.

8.3 Сроки годности соусов с даты изготовления в зависимости от температуры хранения приведены в таблице 5.

Таблица 5

Температура хранения, °С	Срок годности, сут
От 0 до 10 включ.	30
Св. 10 « 14 «	20
« 14 « 18 «	7

8.4 Сроки годности и условия хранения соусов могут быть изменены изготовителем на основании [8] и должны быть внесены в рецептуры.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие соусов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Библиография

[1] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[2] 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

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
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 28 ноября 2002 г. № 94

[4] МВИ. МН 2559-2006 Методика выполнения измерения афлатоксинов с использованием тест-системы «Ридаскрин Фаст Афлатоксин SC» в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки
Утверждена РУП «БелГИМ» 17.11.2006

[5] МВИ. МН 2785-2007 Методика выполнения измерения содержания афлатоксина B_1 в зерновых и зернобобовых культурах и продуктах их переработки, чае, орехах, специях, зеленом кофе, детском питании на зерновой основе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Афлатоксин B_1 30/15» производства R-Biopharm (Германия)
Утверждена РУП «БелГИМ» 06.11.2007

[6] Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены МЗ СССР 28.01.1980 № 2142-80

[7] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн. : БелГИМ

[8] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы
«Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 28.11.2012. Подписано в печать 10.01.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,86 Уч.- изд. л. 1,00 Тираж 7 экз. Заказ 12

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