МКС 67.080.10; 67.080.20

ИЗМЕНЕНИЕ № 2 СТБ 1028-96

КОНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЕ, ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ И СОКИ БЕРЕЗОВЫЕ ДИАБЕТИЧЕСКИЕ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЯ, ФРУКТОВА-АГАРОДНІННЫЯ І СОКІ БЯРОЗАВЫЯ ДЫЯБЕТЫЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 31.07.2017 № 63

Дата введения 2018-03-01

Библиографические данные. Ключевые слова изложить в новой редакции:

«**Ключевые слова:** консервы фруктовые и фруктово-овощные диабетические, соки березовые с ксилитом или сорбитом, пюре фруктовое, фрукты и овощи дробленые с ксилитом или сорбитом, компоты из фруктов с ксилитом или сорбитом»;

заменить код ОКП РБ: «15.33.25» на «10.39.25».

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы фруктовые, фруктово-овощные и соки березовые диабетические (далее – консервы) для диетического профилактического питания, изготовленные из свежих, сушеных или быстрозамороженных овощей и фруктов или их полуфабрикатов концентрированных, быстрозамороженных, консервированных асептическим способом или горячим розливом, сока березового с добавлением или без добавления ксилита или сорбита или других подсластителей, разрешенных для диабетического питания, и других пищевых ингредиентов, упакованные в герметично укупоренную упаковку и стерилизованные (пастеризованные).».

Раздел 2. Заменить ссылки: «СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования», «СТБ 1100-2007 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия» на «ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия», «ГОСТ 8756.9-78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах» на «ГОСТ 8756.9-2016 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка», «ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus» на «ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С», «ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов» на «ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов», «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 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения» на «ГОСТ 26323-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения», «ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов», «ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина» на «ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина»;

исключить ссылки и их наименования: «ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86), ГОСТ 25555.0-82, ГОСТ 25555.2-91, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 26931-86, ГОСТ 26934-86, ГОСТ 28562-90, СанПиН 10-124 РБ 99», «Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и

gost.e-ecolog.ru

пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63»;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

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

ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания

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

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

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

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

СТБ 766-95 Кабачки свежие. Технические условия

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Технические условия

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

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

СТБ 1825-2008 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

СТБ 2344-2013 Плоды вишни свежие. Технические условия

СТБ 2393-2014 Плоды черешни свежие. Технические условия

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

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

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

СТБ EN 14082-2014 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди, железа и хрома с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии (ААС) после сухого озоления

СТБ EN 14546-2015 Продукция пищевая. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов после сухого озоления

ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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

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

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

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

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

ГОСТ 1725-85 Томаты свежие. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 21833-76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920-2015 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 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 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия»;

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

Стандарт дополнить разделом 2а (после раздела 2):

«**2а Классификация**

2а.1 Консервы изготавливают:

– с добавлением ксилита, или сорбита, или других подсластителей;

– без добавления ксилита, или сорбита, или других подсластителей (кроме компотов из фруктов и соков березовых).

2а.2 Консервы изготавливают следующих видов:

– соки березовые: сок березовый натуральный, соки березовые, смешанные с фруктовым соком, с ксилитом, или сорбитом, или другими подсластителями;

– фрукты, овощи и их смеси дробленые; пюре;

– компоты из фруктов целых или нарезанных.

2а.3 Консервы в зависимости от способа консервирования изготавливают:

– стерилизованными;

– пастеризованными.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«**3.1** Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021, ТР ТС 027 по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции, утвержденных в установленном порядке.».

Пункт 3.2.1 исключить.

Пункт 3.2.2. Таблицу 1 изложить в новой редакции:

«Таблица 1 – Органолептические показатели консервов

Наименование показателя	Характеристика		
	Соки березовые	Фрукты, овощи и их смеси дробленые; пюре	Компоты из фруктов
Внешний вид и консистенция	Жидкость. Прозрачность необязательна. Допускается: – в смешанных березовых соках, изготовленных с использованием концентрированных фруктовых соков из цитрусовых и тропических фруктов, оседание мякоти и клеток цитрусовых фруктов; – опалесценция и наличие осадка для березового сока натурального и с добавлением подсластителей	Однородная масса протертых или дробленых фруктов, овощей или их смесей. При выкладывании на ровную поверхность – растекающаяся масса. Допускается: – желирование массы, незначительное отделение жидкости	Фрукты или их части (половинки или четвертинки для яблок, груш, персиков) равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, неразваренные. Допускаются: – неравномерные по величине фрукты, не более 30 %; – неправильно нарезанные части фруктов, не более 10 %; – наличие сетки и сползшей кожицы на плодах сливы и алычи, не более 50 %
Вкус и запах	Приятный, кисло-сладкий, с ароматом входящих в состав компонентов, без посторонних привкуса и запаха. Допускается: – менее выраженный аромат в смешанных березовых соках, изготовленных с использованием концентрированных фруктовых соков	Свойственные фруктам, овощам, из которых изготовлены консервы, прошедшим тепловую обработку. Посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается: – естественная горечь в продукции из брусники, клюквы; – вяжущий вкус в продукции из черноплодной рябины	
Цвет	Сока березового натурального – от бесцветного до светло-желтого. Соков березовых смешанных – свойственный другим добавленным компонентам, прошедшим термическую обработку, но более светлых тонов	Свойственный цвету фруктов, овощей, из которых изготовлены консервы, прошедших тепловую обработку	
		Допускаются: – потемнение верхнего слоя; – коричневые оттенки в продукции из светло-окрашенных фруктов; – буроватый оттенок в продукции из темно-окрашенных фруктов	Допускаются: – естественная пятнистость, свойственная помологическому сорту фруктов; – вегетативные повреждения и зарубцевавшиеся точечные повреждения на фруктах
Качество сиропа	–	–	Прозрачный или слабоопалесцирующий. Допускается: – наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти; – наличие единичных семян, косточек».

Пункт 3.2.3. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

«**Таблица 2 – Физико-химические показатели консервов**

Наименование показателя	Значение		
	Соки березовые	Фрукты, овощи и их смеси дробленые; пюре	Компоты из фруктов
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	0,8	4,0	12,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную или лимонную кислоту), %	0,01–0,7	Не более 2,0	–
Массовая доля, %: – ксилита – сорбита	 2,0–15,0 2,0–15,0	 5,0–20,0 5,0–20,0	 10,0–20,0 10,0–20,0
Массовая доля этанола, %, не более	0,2	0,2	–
Массовая доля осадка, %, не более	0,3	–	–
Массовая доля фруктов от номинального количества консервов, %, не менее	–	–	40,0
Массовая доля минеральных примесей, %	Не допускаются	Не более 0,03	Не более 0,2
Массовая доля примесей растительного происхождения, %	Не допускаются	Не допускаются	Не более 0,2
Посторонние примеси	Не допускаются	Не допускаются	Не допускаются
Примечание – Массовую долю ксилита и сорбита определяют в консервах, изготовленных с использованием применяемых подсластителей.».			

Пункты 3.2.4 и 3.2.5 изложить в новой редакции:

«**3.2.4** Конкретные наименования консервов, в том числе придуманные названия (при наличии), характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, условия хранения, сведения о пищевой ценности, конкретная группа консервов для установления микробиологических показателей, перечень сырья и пищевых добавок со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок для конкретного наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов и микотоксина патулина в консервах должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2], содержание радионуклидов – в [3], ТР ТС 021.».

Пункт 3.2.6 изложить в новой редакции:

«**3.2.6** По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с ТР ТС 021, [1], [2], [4].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом 3.2.7:

«**3.2.7** Пищевые добавки вносят в консервы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].».

Подразделы 3.3 и 3.4 изложить в новой редакции:

«**3.3 Требования к сырью и пищевым добавкам**

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

– бруснику свежую по ГОСТ 20450;

– вишню свежую по СТБ 2344;

– голубику свежую с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 7 %, ягоды здоровые, свежие, чистые, без излишней внешней влаги, покрытые естественным восковым налетом, с равномерной интенсивной окраской, характерной для голубики, без повреждений болезнями и вредителями;

– грушу свежую по СТБ 2491, СТБ 2492;

– землянику свежую по ГОСТ 6828;

– кабачки свежие по СТБ 766;
– клюкву свежую по СТБ 901, ГОСТ 19215;
– лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
– малину свежую по СТБ 393;
– морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
– овощи и грибы быстрозамороженные по СТБ 986;
– персики свежие по ГОСТ 21833;
– рябину черноплодную свежую по СТБ 739;
– свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
– сливу свежую по ГОСТ 21920;
– смородину красную свежую по СТБ 392;
– смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
– соки фруктовые концентрированные по СТБ 1825;
– соль пищевую йодированную не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
– томаты свежие по ГОСТ 1725;
– тыкву свежую по ГОСТ 7975;
– фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
– фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
– черешню свежую по СТБ 2393;
– чернику свежую с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 7 %, ягоды здоровые, зрелые, свежие, без излишней внешней влажности, покрыты естественным восковым налетом, с равномерной интенсивной окраской, характерной для черники, без повреждений болезнями и вредителями;
– чеснок свежий по ГОСТ 7977;
– яблоки свежие по ГОСТ 27572;
– воду питьевую по СТБ 1188;
– подсластители (ксилит, сорбит и др.) по ТНПА;
– сок березовый натуральный, в том числе асептического консервирования с содержанием растворимых сухих веществ не менее 0,8 %, без признаков брожения;
– фруктовые соки прямого отжима: стерилизованные (пастеризованные), асептического консервирования, консервированные горячим розливом по ТНПА;
– фруктовое, овощное пюре: замороженное, консервированное горячим розливом, консервированное асептическим способом, концентрированное по ТНПА;
– регуляторы кислотности – кислоту лимонную, уксусную, молочную и др.

Допускается использование аналогичного сырья, пищевых добавок по другим ТНПА или зарубежного производства, удовлетворяющих по качеству требованиям, изложенным в 3.3.1, и предназначенных для применения в пищевой промышленности.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, [1], [2], [7], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по ТР ТС 021, [3].

3.3.3 Безопасность пищевых добавок и их использование должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [5], [6].

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 консервов в течение их срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005, [8], [9].

3.4.1.1 Консервы изготавливают как упакованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии упакованных товаров – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы упакованных консервов, массы основного продукта без жидкости от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019.

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

3.4.1.2 Консервы упаковывают в потребительскую упаковку:
– банки стеклянные вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ГОСТ 25749 и другим ТНПА;

– бутылки стеклянные по ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10177.2, с резьбовым способом укупоривания вместимостью не более 1,0 дм^3, укупориваемые металлическими лакированными крышками;

– пакеты из комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3, упакованные асептическим способом.

Допускается по заказу получателя консервы упаковывать в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 3,0 дм^3.

3.4.1.3 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

3.4.1.4 Допускается использование других типов потребительской упаковки, укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность консервов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.2 Маркировка потребительской упаковки и способов ее доведения приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, ТР ТС 027, СТБ 1100, ГОСТ 13799, и должна содержать следующую информацию:

– наименование консервов;

– надпись «Продукция диетического профилактического питания предназначена для питания людей, больных сахарным диабетом. Употреблять в соответствии с назначенной врачом диетой»;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– количество продукции;

– номинальную массу основного продукта без жидкости (для компотов из фруктов);

– состав консервов;

– надпись (под составом консервов) при использовании подсластителей-сахароспиртов: «Содержит подсластитель. При чрезмерном употреблении может оказывать слабительное действие»;

– пищевую ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

– надписи: «стерилизованные (пастеризованные)», для компотов из фруктов: «целые (нарезанные)», для пюре: «степень измельчения»;

– дату изготовления (число, месяц, год);

– номер смены;

– срок годности;

– условия хранения;

– условия хранения после вскрытия упаковки;

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

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);

– обозначение настоящего стандарта;

– знаки систем добровольной сертификации (при наличии);

– штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры продукции может быть указано наименование разработчика.

3.4.3 Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:

– наименование консервов;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– тип потребительской упаковки;

– количество консервов в упаковочной единице;

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;

– дату изготовления, номер смены;

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта.

На транспортную упаковку по ГОСТ 14192 наносят манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» и «Пределы температуры», с указанием диапазона температур в соответствии с приложением А.

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

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

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

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество консервов одного наименования, одного способа консервирования, одинаково упакованных и с одинаковым номинальным количеством, произведенных одним изготовителем по настоящему стандарту за одну дату и смену, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Показатель «масса основного продукта без жидкости (для компотов)» определяется для всех упаковочных единиц, отобранных в выборку по СТБ 8035.

Партия фасованных компотов по показателю «масса основного продукта без жидкости» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

– среднее содержимое партии по показателю «масса основного продукта без жидкости» должно быть не менее номинального значения массы основного продукта без жидкости, указанного на упаковке;

– не допускается наличие бракованных по показателю «масса основного продукта без жидкости» упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает тройной предел допускаемых отрицательных отклонений согласно СТБ 8019 (таблица А.1)).».

Пункт 4.2 исключить.

Пункты 4.3–4.5 изложить в новой редакции:

«**4.3** Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, наличия ГМО, массовой доли подсластителей, массовой доли этанола, массовой доли осадка осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем в программе производственного контроля.

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

4.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли титруемых кислот, массовой доли фруктов от номинального количества консервов (для компотов из фруктов), массовой доли примесей растительного происхождения, посторонних примесей, содержимого упаковочной единицы, массы основного продукта без жидкости (для компотов из фруктов), соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, количества вносимых пищевых добавок, соблюдения требований к партии консервов, герметичности укупоривания, качества упаковки и соответствия маркировки осуществляют в каждой партии; минеральных примесей – не реже одного раза в месяц.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных микроорганизмов, осуществляют в соответствии с [4].

Контроль патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.».

Пункт 5.1. Второй абзац изложить в новой редакции:

«Определение органолептических показателей, допускаемых отклонений (наличие в компотах неравномерных по величине фруктов и др.), массы основного продукта без жидкости (для компотов из фруктов) – по ГОСТ 8756.1, качество и соответствие маркировки, состояние упаковки определяют визуально и по ГОСТ 8756.18.»;

дополнить абзацем:

«Определение массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ ISO 2173, массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ ISO 750, массовой доли ксилита, сорбита – по ГОСТ 29206, массовой доли этанола – по ГОСТ ISO 2448, массовой доли осадка – по ГОСТ 8756.9, массовой доли фруктов от номинального количества консервов (для компотов из фруктов) – по ГОСТ 8756.1, массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762, массовой доли примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323, посторонних примесей – по 5.4.».

Пункты 5.2, 5.3 изложить в новой редакции:

«**5.2** Определение содержания токсичных элементов – по СТБ EN 14082, СТБ EN 14546, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707.

Определение содержания микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

Определение содержания пестицидов – по ГОСТ 30349, [10].

Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270.

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

Пункт 5.5. Заменить ссылку: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904»;

дополнить абзацем:

«Общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.».

Пункт 5.8. Исключить слова: «и условно-патогенные», «и по методикам, утвержденным Минздравом».

Раздел 5 дополнить пунктами 5.9–5.12:

«**5.9** Определение наличия ГМО – по ГОСТ ИСО 21569 – ГОСТ ИСО 21571.

5.10 Определение содержимого упаковочной единицы, соблюдение требований к партии, в том числе к среднему содержимому партии консервов с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.

5.11 Количество вносимых пищевых добавок до разработки соответствующих методик выполнения измерений контролируют путем взвешивания.

Взвешивание осуществляют на весах по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с пределом взвешивания, ценой поверочного деления и пределом допускаемой погрешности, соответствующими определяемой массе. Допускается использование средств измерений по другим ТНПА.

5.12 Допускается при оценке (подтверждении) соответствия осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [13] и [14], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.».

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ТР ТС 021, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

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

6.3 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов приведены в приложении А.

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

Стандарт дополнить разделом 7:

«7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований к транспортированию и хранению.».

Приложение А изложить в новой редакции:

«Приложение А
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов

Рекомендуемые сроки годности консервов в условиях хранения их при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляют с даты изготовления:

– в стеклянной упаковке – 2 года;

– соков березовых в пакетах из комбинированных материалов – 12 мес.

Рекомендуемые условия хранения консервов после вскрытия упаковки: хранить в холодильнике.».

Стандарт дополнить библиографией:

«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] 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

[4] 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

[5] 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

[6] 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

[7] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46

[8] 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

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

[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 января 1980 г.

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

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

[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 Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[14] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2012 г. № 191».

(ИУ ТНПА № 7-2017)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1028-96

КОНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ДИАБЕТИЧЕСКИЕ

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЯ І ФРУКТОВА-АГАРОДНІННЫЯ ДЫЯБЕТЫЧНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 12-2010



Госстандарт
Минск

УДК 663.813:664.851:006.354(083.74)(476) МКС 67.080.10; 67.080.20

Ключевые слова: консервы фруктовые и фруктово-овощные диабетические, соки и напитки плодово-ягодные с ксилитом или сорбитом, пюре плодово-ягодное, плоды и ягоды протертые или дробленые с ксилитом или сорбитом, компоты с ксилитом или сорбитом, плоды и ягоды в соке

ОКП 91 6013
ОКП РБ 15.33.25

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ»
ВНЕСЕН закрытым акционерным обществом «Белплодоовощпродукт»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Белстандарта от 28 июня 1996 г. № 116

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (апрель 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2002 г. (ИУС РБ № 6-2002 г.), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999 г.)

© Госстандарт, 2011

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

КОНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ДИАБЕТИЧЕСКИЕ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЯ І ФРУКТОВА-АГАРОДНІННЫЯ ДЫЯБЕТЫЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Dietetical fruit and fruit-vegetable canned food
General specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Дата введения 1997-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые и фруктово-овощные диабетические консервы (далее – консервы), изготовленные из свежих овощей, свежих, сушеных или быстрозамороженных плодов и ягод или полуфабрикатов концентрированных, быстрозамороженных, консервированных асептическим способом или горячим розливом, с добавлением или без добавления ксилита или сорбита или других заменителей сахара, разрешенных для диабетического питания, фасованных в тару, герметически укупоренных и стерилизованных.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.3 (показатели «Массовая доля минеральных примесей» и «Посторонние примеси»), 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2, 3.4.4, 3.4.5, разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.3 (показатели «Массовая доля минеральных примесей» и «Посторонние примеси»), 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2, 3.4.4.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

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 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. 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

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

ГОСТ 8756.9-78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

ГОСТ 8756.10-70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти

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

ГОСТ 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

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

Издание официальное

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения 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 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

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

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

ГОСТ 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 и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. 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 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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

ГОСТ 29206-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения ксилита и сорбита в диетических консервах

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

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

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.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 Консервы изготавливают в следующем ассортименте:

– соки и напитки;

– плоды, ягоды, овощи и их смеси протертые, дробленые; пюре;

– компоты;

– плоды и ягоды в соке.

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

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика</th></tr>
<tr><th>Соки и напитки</th><th>Плоды, ягоды, овощи и их смеси протертые, дробленые; пюре</th><th>Компоты, плоды и ягоды в соке</th></tr>
<tr><td>Внешний вид и консистенция</td><td>Для осветленных соков и напитков – прозрачная жидкость, допускается опалесценция, осадок;
– для неосветленных соков и напитков – жидкость, прозрачность необязательна, допускается естественная мутность и осадок;
– для соков и напитков с мякотью – суспензия с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью, допускается оседание мякоти, расслаивание, наличие светлого или белого осадка</td><td>Однородная масса протертых или дробленых плодов, или ягод, или овощей, или их смесей.
При выкладывании на ровную поверхность – растекающаяся масса.
Допускается:
– отслаивание жидкости;
– желирование</td><td>Ягоды, плоды или части плодов и овощей, равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, неразваренные.
Допускается наличие:
– неравномерных по величине плодов;
– плодов и ягод с треснувшей кожицей;
– плодов с естественной пятнистостью, с дефектами в виде точек и пятен</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td colspan="3">Натуральные, хорошо выраженные, свойственные овощам, плодам и ягодам, из которых изготовлены консервы, без посторонних привкуса и запаха</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="3">Свойственный цвету плодов, ягод и овощей, из которых изготовлены консервы, подвергнутых термической обработке
Допускается:
– потемнение поверхностного слоя;
– бурый оттенок в консервах из красной смородины, клюквы, брусники</td></tr>
<tr><td>Качество сиропа (сока)</td><td></td><td></td><td>Сироп – прозрачный или слабо опалесцирующий.
Сок – прозрачность необязательна
Допускается:
– наличие взвешенных частиц плодовой мякоти;
– наличие единичных семян, косточек</td></tr>
</table>

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма				Метод испытания
	Соки и напитки	Плоды, ягоды, овощи и их смеси протертые, дробленые; пюре	Компоты	Плоды и ягоды в соке	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	В соответствии с рецептурой				По ГОСТ 28562
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %	0,1 – 1,6	Не более 2,0	–	Не более 2,7	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля, %:					По ГОСТ 29206
– ксилита	2,0 – 15,0	5,0 – 20,0	10,0 – 20,0	–	
– сорбита	2,0 –15,0	5,0 – 20,0	10,0 – 20,0	–	
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,4	0,2	–	–	По ГОСТ 25555.2
Массовая доля осадка, %, не более	0,8	–	–	–	По ГОСТ 8756.9
Массовая доля плодов, ягод, овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	–	–	40,0	35,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля минеральных примесей, %	Не допускаются	Не более 0,03	Не более 0,2		По ГОСТ 25555.3
		В зависимости от используемого сырья			
Массовая доля примесей растительного происхождения, %	То же	Не допускаются	Не более 0,2		По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	– " –	То же	Не допускаются		По 5.4
Массовая доля мякоти в соках и напитках с мякотью, %, не более	45,0	–	–		По ГОСТ 8756.10

Примечание

1 Массовую долю ксилита и сорбита определяют в консервах, изготовленных с использованием данных заменителей сахара.

2 Массовая доля осадка не нормируется и не определяется в соках из цитрусовых и тропических плодов и в соках с мякотью, в том числе в купажированных.

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

3.2.1 – 3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», а содержание радионуклидов – [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.2.6 Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и [2].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям ТНПА (с обязательным указанием ссылок на них в рецептурах) и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и СанПиН 10-124 РБ, содержание нитратов и радионуклидов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни [3] и [4].

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

3.4.2 Фасование производят:

– в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1 $дм^3$;

– в бутылки стеклянные по ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2, вместимостью не более 0,7 $дм^3$;

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

Допускается производить фасование в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 и банки металлические № 14 по ГОСТ 5981, вместимостью не более 3 $дм^3$, по заказу получателя.

3.4.3 Стеклянные банки укупоривают металлическими крышками по ТНПА, стеклянные бутылки – кроненпробками по ТНПА.

3.4.4 Внутренняя поверхность металлических лакированных банок должна иметь лакокрасочное покрытие, разрешенное Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающее качество, безопасность и сохранность консервов в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

3.4.5 Допускается производить фасование в другие виды потребительской и транспортной тары по ТНПА, разрешенным Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие качество, безопасность и сохранность продукта при транспортировании и хранении.

3.4.6 Маркировка – по СТБ 1100 и ГОСТ 13799.

На потребительской таре, кроме установленных стандартами обозначений, указывают:

– наименование используемого заменителя сахара;

– «Продукция для диабетического питания. Употреблять в соответствии с назначенной врачом диетой».

3.4.1 – 3.4.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Правила приемки

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

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

– номер и дата выдачи документа о качестве;

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

– наименование продукта;

– вид потребительской тары;

– масса нетто единицы потребительской тары;

– количество единиц потребительской тары;

– дата изготовления (смена, день, месяц, год);

– срок годности и условия хранения;

– обозначение настоящего стандарта;

– подтверждение о соответствии продукта требованиям настоящего стандарта;

– подпись лица, ответственного за выдачу документа о качестве;

– информация о сертификации.

Допускается по согласованию с получателем вместо выдачи документа о качестве ставить на товарно-транспортную накладную штамп с указанием номера документа о качестве, срока годности,

условий хранения, соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта, информации о сертификации.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, массовой доли ксилита и сорбита, массовой доли этилового спирта, массовой доли осадка, массовой доля мякоти, массовой доли минеральных примесей, патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем 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.

4.1 – 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4 Контроль органолептических показателей, физико-химических показателей (массовая доля растворимых сухих веществ, массовая доля титруемых кислот, массовая доля плодов, ягод, овощей от массы нетто, указанной на этикетке, массовая доля примесей растительного происхождения, посторонние примеси), качества упаковки и маркировки, массы нетто единицы потребительской тары осуществляют в каждой партии.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей устанавливают 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.

4.4, 4.5 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

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 указанным в 3.2.3.

Контроль органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1.

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

Определение содержания микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

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

5.1 – 5.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Посторонние примеси определяют визуально.

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

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

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

5.8 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Минздравом.

5.6 – 5.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

6.2 Консервы хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах в местах, защищенных от прямых солнечных лучей, при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре воздуха от 0 °С до 25 °С.

Срок годности консервов с даты изготовления:

– в стеклянной таре – два года;

– в металлической таре – один год.

6.1, 6.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

Приложение А
(информационное)

Библиография

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

[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 № 3-14/567

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

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 23.03.2011. Подписано в печать 22.04.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,51 Тираж 30 экз. Заказ 757

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