

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

БАЛЫҚ ҚОСЫЛҒАН КӨКӨНІС КОНСЕРВІЛЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ С РЫБОЙ

Общие технические условия

ҚР СТ 2669-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

БАЛЫҚ ҚОСЫЛҒАН КӨКӨНІС КОНСЕРВІЛЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 2669-2015

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2015 жылғы 24 қарашадағы №236-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Қазақстан Республикасының 9 қараша 2004 ж. №603-II «Техникалық реттеу туралы», 11 шілде 1997 ж. №151-I «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» заңдарының нормалары, 021/2011 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы», 022/2011 «Азық-түлік өнімдері, оның таңбалау бөлігі», 005/2011 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенттерінің талаптары жүзеге асырылған.

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ 2020 жыл
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ 5 жыл

5 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық көрсеткіштерінде жыл сайын, сондай-ақ мәтін өзгерістер мен түзетулер ай сайын басылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық көрсеткішінде жария етіледі. Осы стандартты қайта қарау (өзгертілу) жою жағдайында, тиісті хабарлар ай сайын басылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық көрсеткішінде жария етіледі».

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай және бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

БАЛЫҚ ҚОСЫЛҒАН КӨКӨНІС КОНСЕРВІЛЕРІ
Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017.01.01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт қызанақ тұздығын немесе майды қосу немесе қоспау арқылы, бұршақ жарманы қосу немесе қоспау арқылы, тұзды, дәмдеуіштерді, дәмділік пен түрлі дәм қосарларды қосу арқылы жасалған балық қосылған көкөніс консервілеріне қолданылады және халық шаруашылығының қажеті үшін шығарылған өнімдерге қолданылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесідей сілтемедегі нормативтік құжаттар қажет:

ҚО ТР 005/2011 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы».

ҚО ТР 021/2011 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы».

ҚО ТР 022/2011 «Азық-түлік өнімдері, оның таңбалау бөлігі».

ҚО ТР 029/2012 «Тағам қоспасы, хош иістендіргіштер және технологиялық қосалқы құралдар қауіпсіздігінің талаптары».

ҚР СТ 1010-2008 Тағамдық өнім. Тұтынушыларға арналған ақпарат. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдеріне технологиялық нұсқаулықтарды және рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1400-2005 Көкөністер мен олардан қайта өңделген өнімдер. Асептикалық және/немесе полиэтилен қапқа оралған табиғи қызанақ пастасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 21-94 Шекер-құм. Техникалық шарттар.

ГОСТ 61-75 Реактивтер. Сірке қышқылы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 814-96 Салқындатылған балық. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1129-93 Күнбағыс майы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1168-86 Мұздатылған балық.Техникалық шарттар.

ГОСТ 1721-85 Дайындап қойылған және жеткізетін жаңа піскен асхана сәбізі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1723-86 Дайындап қойылған және жеткізетін жаңа піскен шалқан пияз. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2874-82 Ауыз су. Сапаны қадағалау мен гигиеналық талаптар.

ГОСТ 3343-89 Консервіленген қызанақ өнімі. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 5981-88 Консервілерге арналған металды банкілер. Техникалық шарттар

ГОСТ 6292-93 Күріш жармалары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7587-71 Кептірілген шалқан пияз.Техникалық шарттар.

ГОСТ 7588-71 Кептірілген асхана сәбізі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7977-87 Дайындап қойылған және жеткізілетін жаңа піскен сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8756.0-70 Консервіленген азық-түлік өнімдері. Сынамаларды іріктеу мен оларды сынауға дайындау.

ГОСТ 8756.1-79 Консервленген азық-түлік өнімдері. Органолептикалық көрсеткіштерді, таза салмағын немесе құрама бөліктері көлемінің массалық үлесін анықтау тәсілдері.

ГОСТ 8756.8-85 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері. Қызанақ өнімдерінің түсін қадағалау тәсілдері.

ГОСТ 8756.13-87 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері. Қантын анықтау тәсілдері.

ГОСТ 8756.18-70 Консервленген азық-түлік өнімдері. Ыдыс герметикасының сыртқы түрін және металды ыдыстың ішкі бетінің жағдайын анықтау тәсілдері.

ГОСТ 10444.1-84 Консервілер. Микробиологиялық талдауда қолданылатын реактив ерітінділерді, бояуларды, индикаторлар мен қоректік ортаны даярлау.

ГОСТ 10444.2-94 Азық-түлік өнімдері. Staphylococcus aureus санын анықтау және табу тәсілдері.

ГОСТ 10444.7-86 Азық-түлік өнімдері. Clostridium botulinum мен ботулиникалық уыттарды табу тәсілдері.

ГОСТ 10444.8-88 Азық-түлік өнімдері. Bacillus cereus анықтау тәсілдері

ГОСТ 10444.9-88 Азық-түлік өнімдері. Clostridium perfringens анықтау тәсілдері.

ГОСТ 10444.11-89 Азық-түлік өнімдері. Сүтті қышқыл микроағзаларды анықтау тәсілдері.

ГОСТ 10444.14-91 - Консервілер. Говард бойынша өңездерді сақтауды анықтау тәсілі.

ГОСТ 10444.15-94 Азық-түлік өнімдері. Мезофильді аэробты және факультативті-анаэробты микроағзалардың санын анықтау тәсілдері.

ГОСТ 13516-86 Тамақ сұйықтықтары мен пресервтер, консервілері үшін жасалған гофрленген қатырма жәшіктер. Техникалық шарты.

ГОСТ 13799-81 Консервленген жемістердің, жидектердің, көкөністердің және саңырауқұлақтардың өнімі. Буып-түю, таңбалау, тасымалдау және сақтау.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 17661-2013 Макрель, марлин, семсер-балық, желкен балығы және мұздатылған тунец. Техникалық шарты.

ГОСТ 25555.0-82 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері. Титрленген қышқылдығын анықтау тәсілдері.

ГОСТ 25555.3-82 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері. Минералды қоспаларды анықтау тәсілдері.

ГОСТ 26186-84 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері, ет және ет өсімдікті консервілер. Хлоридтерді анықтау тәсілдері.

ГОСТ 26313-84 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері. Қабылдау ережелері, сынамаларды іріктеу тәсілдері.

ГОСТ 26323-84 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері. Өсімдіктен пайда болған қоспалардың құрамын анықтау тәсілдері.

ГОСТ 26669-85 Азық-түлік және дәм өнімдері. Микробиологиялық талдаулар үшін сынамаларды даярлау.

ГОСТ 26670-91 Азық-түлік өнімдері. Микроағзаларды өсіру тәсілдері

ГОСТ 26671-85 Жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу өнімдері, ет және ет өсімдіктерінің консервілері. Лабораториялық талдаулар үшін сынамаларды даярлау.

ГОСТ 26927-86 Шикізат пен азық-түлік өнімдері. Сынапты анықтау тәсілі.

ГОСТ 26929-94 Шикізат пен азық-түлік өнімдері. Сынамаларды даярлау. Уытты элементтердің құрамын анықтау үшін минералдау.

ГОСТ 26930-86 Шикізат пен азық-түлік өнімдері. Мышьякты анықтау тәсілі.

ГОСТ 26935-86 Консервленген азық-түлік өнімдері. Қалайыны анықтау тәсілі.

ГОСТ 30425-97 Консервілер. Өнеркәсіптің зарарсыздығын анықтау тәсілі.

Ескертпе Осы стандартты қолданғанда ағымдағы жылдағы жағдай бойынша «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» атты жыл сайын шығарылатын ақпараттық нұсқау және ағымдағы жылы жарияланған ай сайын тиесілі шығарылатын ақпараттық нұсқау бойынша жүктемелер мен сілтеме стандарттардың қолданылуын тексерген орынды. Егер сілтеме құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты қолдану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алған жөн. Егер сілтеме құжат ауыстырылмай, күші жойылса, оған сілтеме жасалған оның ережесі осы сілтемені қозғамайтын бөлігінде қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта КО ТР 021/2011 бойынша терминдер мен анықтамалар қолданылады.

4 Сыныптама

4.1 Қолданылатын шикізатпен технологиялық процесстерге байланысты келесідей консервілердің атауларын дайындайды:

- Тунец қосылған көкөніс рагуы;
- Сардина қосылған көкөніс рагуы;
- Сардинел қосылған көкөніс рагуы;
- Майшабақ қосылған көкөніс рагуы;
- Салака қосылған көкөніс рагуы;
- Майда балық қосылған көкөніс рагуы;
- Сайра қосылған көкөніс рагуы;
- Скумбрия қосылған көкөніс рагуы;
- Ставрида қосылған көкөніс рагуы;
- Көкөніс балығының уылдырығы;
- Картоп гарнирі қосылған балық.

4.2 Осы стандарттың және КО ТР 021/2011 талабына сәйкес, стандартта көрсетілген шикізаттарды пайдалану арқылы консервілердің басқа атауларын дайындауға рұқсат етіледі.

5 Техникалық талаптар

5.1 Негізгі көрсеткіштер мен сипаттамалар

5.1.1 Балық қосылған көкөніс консервілері (бұдан әрі консервілер) аталған өнімге әрекет ететін осы стандарт талаптарына сәйкес болуы тиіс және санитарлық ережелер мен нормаларды сақтай отырып ҚР СТ 1081 сәйкес бекітілген және әзірленген технологиялық нұсқаулықтар мен рецептуралар бойынша шығарылады

5.1.2 Консервілер органолептикалық көрсеткіштер бойынша 1 кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес болуы тиіс

1 кесте

Көрсеткіштер атауы	Сипаттамалар мен нормалар
Сыртқы түрі	Рецептураларға байланысты – жармаларды қосу немесе қоспау арқылы, май мен қызанақ тұздығын қосу арқылы туралған балық көкөністер қоспасы. Көкөністер текше, шеңбер немесе кесек түрінде біркелкі туралған. Балық мүшеленген, банкі формасы бойынша салынған немесе әр түрлі формада кесек болып туралған. Жарма түйір қалыптастыруды болдырмауы тиіс. Бұршақ дәндері, негізгі массада үлкендігі мен бояуы біркелкі, ауыл шаруашылығының зиянкестерімен бүлінбеген.

1 кестенің соны

Көрсеткіштер атауы	Сипаттамалар мен нормалар
Түсі	Осы тамақтың өзіне тән. Банкінің үстіңгі қабатының біраз қараюы жіберіледі.
Иісі, дәмі	Ұнамды, консервілердің осы түрінің өзіне тән, басқа иіс пен өзгеше дәмсіз. Тәтті бұрышты пайдаланумен дайындалған консервілердегі жеңіл өткірлік.
Консистенциясы	Тамыр жемісі – қалың, бірақ қатты емес, пісірілген көкөністердің өзіне тән; орамжапырақтың, бадананың, ірі бұршақтың, жарманың – жұмсақ, бірақ әбден пісірілмеген. Балық шырынды, қатты емес, әбден пісірілмеген.

5.1.3 Микробиологиялық көрсеткіштері бойынша консервілер КО ТР 021/2011 сәйкес «А» және «В» топтарындағы консервілер үшін өнеркәсіптік залалсыздық талаптарын қанағаттандыруы тиіс.

5.1.4 Физикалық көрсеткіштері бойынша консервілер осы стандарттың 2 кестесінде көрсетілген талаптарға сәйкес болуы тиіс.

2 кесте

Көрсеткіш	Жіберілетін деңгейлер
Консервілердің таза салмағынан көкөністердің массалық үлесі, %, кем емес	60
Асқа салатын тұздың массалық үлесі, %	1,0ден 1,5 дейін
Басқа қоспалар	рұқсат етілмейді

5.1.5 Паразитологиялық көрсеткіштер КО ТР 021/2011 талаптарына жауап беруі тиіс.

5.1.6 Уытты элементтердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, нитразаминдердің және диоксиндердің консервідегі құрамдары КО ТР 021/2011 белгіленген нормалардан аспауы тиіс.

5.2 Шикізатқа және материалдарға қойылатын талаптар

5.2.1 Консервілерді дайындау барысында пайдаланылатын шикізаттар, материалдар мен тамақ қоспалары КО ТР 021/2011, КО ТР 029/2012, КО ТР 005/2011 талаптарына сәйкес болуы және қауіпсіздігі мен сапасын куәландыратын құжаттармен сүйемелденуі тиіс.

5.2.2 Консервілерді дайындау үшін келесідей шикізаттар мен материалдар қолданылады:

- нормативтік құжаттар бойынша көкөністер;
- ГОСТ 3343 бойынша қызанақ пастасы;
- нормативті құжаттар бойынша өсімдік майы;
- нормативті құжаттар бойынша эфирленген майлар;
- ГОСТ 1168-86, 814-96, 17661-2013 бойынша балық;
- ГОСТ 2874-82 бойынша ауыз су;
- ГОСТ 13830-97 бойынша асқа салатын тұз;
- ГОСТ 21-94 бойынша шекер-құм;
- ГОСТ 7977-87 бойынша жаңа піскен сарымсақ;
- ГОСТ 29050-91 бойынша қара және ақ бұрыш;
- ГОСТ 29053-91 бойынша қызыл бұрыш;
- ГОСТ 29045-91 бойынша хош иісті бұрыш;
- ГОСТ 61-75 бойынша сірке қышқылы;
- ГОСТ 9142, 13516 бойынша гофрленген қаптамадан жасалған жәшіктер;
- ГОСТ 5981-88 бойынша консервілер үшін металды банкілер;
- жаңа піскен және тоңазытылған азықтық көкөністер КО ТР 021/2011 талаптарына сәйкес болуы тиіс

5.2.3 Қауіпсіздігі мен сапа нормаларын куәландыратын құжаттар болған жағдайда басқа шикізаттар мен материалдарды қолдануға рұқсат етіледі.

5.3 Таңбалау

Тұтынушылық қаптаманың таңбалауы КО ТР 022/2011 және ҚР СТ 1010 сәйкес болуы тиіс.

5.4 Буып-түю

5.4.1 Консервілер герметикалық бекітілген және тазартылған болуы тиіс.

5.4.2 Консервілерді буып-түю үшін тұтынушылық (металдық, әйнек банкілерге) және көліктік ыдыстар (жәшіктер, термоотырғызу пленкасы, термоыдыс – құралдары, жазық паллеттердегі пакеттер) пайдаланылады.

5.4.3 Бөлшектеп өлшеу және буып-түю ГОСТ 13799 бойынша жүргізіледі

5.4.4 Консервілерді ГОСТ 5981 бойынша металды банкілерге бөлшектеп өлшенеді.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Консервілерді топтамалармен қабылдайды. Бір мезгілде жеткізу - қабылдау үшін ұсынылған, сапасы туралы белгіленген формада бір құжатпен рәсімделген, бір ауысымда әзірленген, атауы бірдей кез келген өнімнің саны партия деп түсіндіріледі. Сапа бағасын ортадағы үлгі бойынша жүргізеді. Бақылау қорытындысы барлық барлық топтамаларға таратылады.

Топтаманы қабылдау кезінде қолайсыз ақауларды болдырмауға консервіленген өнімге көзбен тексеру жүргізілуі тиіс.

6.2 Дайын өнімнің органолептикалық және физикалық химиялық көрсеткіштерін бақылау әр топтамада жүргізіледі.

6.3. Қабылдау ережелері — ГОСТ 26313 бойынша.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынамаларды іріктеу әдісі — 26313 ГОСТ бойынша, сынамаларды дайындау — 26671 ГОСТ, 26929 ГОСТ бойынша, сынау тәсілдері — ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.8, ГОСТ 8756.13, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 255555.0, ГОСТ 255555.3, ГОСТ 26186, ГОСТ 26323 бойынша.

7.2 Басқа қоспаларды көзбен анықтайды.

7.3 Ауыр металдар мен мышьякты анықтау ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935 бойынша жүргізіледі.

7.4 Микробиологиялық талдауларға сынамаларды іріктеу тәсілдері — ГОСТ 26668 бойынша, сынамаларды дайындау — ГОСТ 26669 бойынша.

7.5 Өнеркәсіпті зарарсыздықты растау қажеттілігі кезінде микробиологиялық талдауларды ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425 бойынша жүргізіледі.

7.6 Бұзылуларды тудырушыларға талдау микробты бұзылуды растау қажеттілігі кезінде ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425 бойынша жүргізеді.

7.7 Патогенді микроағзаларға талдау Мемлекеттік санитарлық бақылау органдарының талаптары бойынша олармен көрсетілген лабораторияларда ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 бойынша жүргізеді.

7.8 Говард бойынша өңездердің құрамын анықтау — ГОСТ 10444.14 бойынша.

7.9 Көрсеткіштердің біреуінен болса да, сынаулардан нашар нәтиже алу кезінде сол топтамадан алынған үлгілердің екі еселенген санымен қайта сынамалар жүргізеді.

7.10 Қайта сынаулардың нәтижелері соңғы болып табылады да, барлық топтамаға тарайды.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Консервілерді тасымалдау мен сақтау – ГОСТ 13799 бойынша.

8.2 Консервілерді құрғақ желдетілген жайларда 0°С- тан 25°С дейін температура кезінде және 75% жоғары емес ауаның салыстырмалы ылғалдылығында сақтайды.

8.3 Консервілердің жарамдылық мерзімін өндіруші белгілейді.

Метал ыдысқа ұсынылатын жарамдылық мерзім –дайындаған күнінен бастап 2 жыл.

ӘОЖ 664.841.8 **МСЖ 67.080.20** **ӨКСЭҚ 10.39.18**

Түйін сөздер: Консервілер, көкөністер, шырындалған балық, жарма, қызанақ тұздығы, май, дәмділік, дәм қосарлар, бұрыш, тамыр жеміс, тұз, көрсеткіштер, талаптар.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ С РЫБОЙ

Общие технические условия

СТ РК 2669-2015

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан № 236-од от «24» ноября 2015 года.

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Законов Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 09 ноября 2004 года №603-II, «О языках в Республике Казахстан» от 11 июля 1997 года №151-I, Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2020 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационным указателе «Национальные стандарты».

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ С РЫБОЙ
Общие технические условия

Дата введения 2017.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из овощей с рыбой, с добавлением или без добавления томатного соуса или масла, с добавлением или без добавления круп, бобовых, с добавлением соли, специй, пряностей и различных приправ и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для нужд народного хозяйства.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

СТ РК 1010-2008 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты.

СТ РК 1400-2005 Овощи и продукты их переработки. Натуральная томатная паста, расфасованная в асептические и/или полиэтиленовые мешки. Технические условия.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 61-75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия.

ГОСТ 814-96 Рыба охлажденная. Технические условия.

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 1168-86 Рыба мороженая. Технические условия.

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

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

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия.

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия.

ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушеная. Технические условия.

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

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию.

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

ГОСТ 8756.8-85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов.

ГОСТ 8756.13-87 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров.

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

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе.

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

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

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus.

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens.

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.14-91 - Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду.

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17661-2013 Макрель, марлин, меч-рыба, парусник и тунец мороженные. Технические условия.

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

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

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов.

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

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

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова.

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности.

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения по ТР ТС 021/2011.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья и технологического процесса консервы изготавливают следующих наименований:

- Овощное рагу с тунцом;
- Овощное рагу с сардиной;
- Овощное рагу с сардинеллой;
- Овощное рагу с килькой;
- Овощное рагу с салакой;
- Овощное рагу с сельдью;
- Овощное рагу с сайрой;
- Овощное рагу со скумбрией;
- Овощное рагу со ставридой;
- Икра рыбоовощная;
- Рыба с гарниром картофеля.

4.2 Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям ТР ТС 021/2011 и настоящего стандарта.

5 Технические требования

5.1 Основные показатели и характеристики.

5.1.1 Консервы овощные с рыбой (далее консервы) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, действующих на данную продукцию и вырабатываться по технологическим инструкциям и рецептурам, разработанным и утвержденным в соответствии с СТ РК 1081 с соблюдением санитарных правил и норм.

5.1.2 Консервы по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и нормы
Внешний вид	В зависимости от рецептуры – смесь нарезанных овощей с рыбой, с добавлением или без добавления круп, с добавлением или без добавления масла или томатного соуса. Овощи равномерно нарезаны в виде кубиков, кружочков или брусочков. Рыба разделана, уложена по форме банки или нарезана кусочками разнообразной формы. Крупа не должна образовывать комочков. Зерна бобовых, в основной массе однородные по величине и окраске, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Окончание таблицы 1

Наименование показателей	Характеристика и нормы
Цвет	Свойственный данному блюду. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя банки.
Запах, вкус	Приятные, свойственные консервам данного вида, без постороннего запаха и привкуса. Легкая острота в консервах, изготовленных с использованием сладкого перца.
Консистенция	Корнеплодов – плотная, но не жесткая, присущая варенным овощам; капусты, бобов, круп – мягкая, но не разваренная. Рыба сочная, не жесткая, не разваренная.

5.1.3 По микробиологическим показателям консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» и «В» в соответствии с ТР ТС 021/2011.

5.1.4 По физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Показатель	Допустимые уровни
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, %, не менее	60
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,5
Посторонние примеси	не допускаются

5.1.5 Паразитологические показатели должны отвечать требованиям ТР ТС 021/2011.

5.1.6 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитразаминов и диоксинов в консервах не должны превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Применяемое при изготовлении консервов сырье, материалы и пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2011, ТР ТС 005/2011 и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.2.2 Для изготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

- овощи по нормативным документам;

- томатная паста по ГОСТ 3343;
- масло растительное по нормативным документам;
- масла эфирные по нормативным документам;
- рыба по ГОСТ 1168-86, 814-96, 17661-2013;
- вода питьевая по ГОСТ 2874-82;
- соль поваренная по ГОСТ 13830-97;
- сахар-песок по ГОСТ 21-94;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977-87;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050-91;
- перец красный по ГОСТ 29053-91;
- перец душистый по ГОСТ 29045-91;
- уксусная кислота по ГОСТ 61-75;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, 13516;
- металлические банки для консервов по ГОСТ 5981-88;
- овощи свежие и замороженные продовольственные должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

5.2.3 Допускается применение другого сырья и материалов при наличии документов, удостоверяющих их соответствие нормам безопасности и качества.

5.3 Маркировка

Потребительская упаковка должна иметь маркировку в соответствии с ТР ТС 022/2011, СТ РК 1010.

5.4 Упаковка

5.4.1 Консервы должны быть герметически укупорены и стерилизованы.

5.4.2 Для упаковывания консервов применяют потребительскую (металлические, стеклянные банки) и транспортную тару (ящики, термоусадочную пленку, тару-оборудование, пакеты на плоских поддонах).

5.4.3 Фасовку и упаковку консервов производят по ГОСТ 13799.

5.4.4 Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981.

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Под партией понимается любое количество продукции одного наименования, выработанное в одну смену, оформленное одним документом о качестве установленной формы, предъявленной к одновременной сдаче-приемке. Оценку качества проводят по средней пробе. Результаты контроля распространяются на всю партию.

При приемке партии должно проводится визуальное обследование консервированных продуктов на наличие недопустимых дефектов.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей готовой продукции проводят в каждой партии.

6.3. Правила приемки по ГОСТ 26313.

7 Методы контроля

7.1 Метод отбора проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.8, ГОСТ 8756.13, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26186, ГОСТ 26323.

7.2 Посторонние примеси определяют визуально.

7.3 Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

7.4 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

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

7.6 Анализ на 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.

7.7 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованиям органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

7.8 Определение содержания плесеней по Говарду — по ГОСТ 10444.14.

7.9 При получении неудовлетворительных результатов испытаний, хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии.

7.10 Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение консервов – по ГОСТ 13799.

8.2 Консервы хранят в сухих проветриваемых помещениях при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

8.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности в металлической таре -2 года со дня изготовления.

УДК 664.841.8 **МКС 67.080.20** **КПВЭД 10.39.18**

Ключевые слова: Консервы, овощи, рыба, крупа, томатный соус, масло, специи, пряности, приправа, перец, корнеплоды, соль, показатели, требования.

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 79 33 24

gost.e-ecolog.ru