МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
1683—
2017**

СМЕСИ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования» (ФГБНУ «ВНИИТеК»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2017 г. № 101-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 ноября 2017 г. № 1636-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 1683—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 1683—71

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Технические требования 2
5 Правила приемки 4
6 Методы контроля 5
7 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (рекомендуемое) Соотношение сушеных овощей в смесях 6
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность в 100 г смеси (средние значения) 7
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности и условия хранения смесей 8
Библиография 9

МКС 67.080.20

Поправка к ГОСТ 1683—2017 Смеси сушеных овощей для первых блюд. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

СМЕСИ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

Технические условия

Dried vegetables mixes for first dishes. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на смеси сушеных овощей для первых обеденных блюд россыпью или в брикетах («Суп картофельный», «Борщ» и «Щи»), полученные путем смешивания сушеных овощей, картофеля, белых кореньев, лаврового листа и пряной зелени (далее — смеси).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 12003—76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ EN 12014-2—2014 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии

ГОСТ 12302—2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13342—77 Овощи сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

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 токсичных элементов

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ 28432—90 Картофель сушеный. Технические условия

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

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

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

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

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

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. 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 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 33772—2016 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34032—2016 Банки картонные и комбинированные. Общие технические условия

ГОСТ 34125—2017 Фрукты и овощи сушеные. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 34130—2017 Фрукты и овощи сушеные. Методы испытаний

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 применены термины по ГОСТ 28322.

4 Технические требования

4.1 Смеси изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Соотношение компонентов в смесях приведено в приложении А.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Равномерно смешанная масса сушеных овощей россыпью или в брикетах. Смеси россыпью состоят из равномерно нарезанных стружки, кусочков, пластин, кружочков, кубиков, столбиков, свойственных для сушеных овощей. Брикеты геометрической формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при упаковке и транспортировании и легко разминающиеся
Консистенция	Соответствующая сушеным овощам, входящим в смеси
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию смеси, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Характерный для данного наименования смеси разных оттенков

4.2.2 По физико-химическим показателям смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для	
	первого сорта	второго сорта
Массовая доля влаги, %, не более «Суп картофельный» «Борщ» и «Щи»	12,5 13,5	
Массовая доля дефектных компонентов смесей (подгорелых, с темными пятнами, с остатками кожицы и глазков, кочерыги, донца), %, не более: «Суп картофельный» «Борщ», «Щи»	7 3	12 12
Развариваемость смеси при хранении до 12 мес со дня изготовления, мин, не более	25	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	
Массовая доля диоксида серы, %	В соответствии с [2]	

4.2.3 В смесях не допускается наличие и повреждение овощей вредителями хлебных запасов, а также загнивших или заплесневевших овощей.

4.2.4 Содержание в смесях токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.5 Микробиологические показатели смесей должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления смесей в зависимости от рецептуры применяют следующие виды сырья:
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- капуста белокочанная сушеная по ГОСТ 32065;

- свекла столовая сушеная по ГОСТ 32065;
- морковь столовая сушеная по ГОСТ 32065;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ 32065;
- зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная по ГОСТ 32065;
- лист лавровый по ГОСТ 17594.

4.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству требованиям, изложенным в 4.3.1.

4.3.3 Сырье, используемое для производства смесей, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4 Упаковка

4.4.1 Смеси фасуют по ГОСТ 12003 и ГОСТ 13342 в потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

4.4.2 Масса нетто брикета или пакета при фасовании россыпью смесей для первых блюд (супа, борща, щей) должна быть кратной массе пяти порций данного вида смеси. При массе «Супа картофельного» 70 г, «Борща» и «Щей» 60 г масса брикета должна быть: «Супа картофельного» — 350, 700, 1050 г и далее, «Борща» и «Щей» — 300, 600, 900 г и далее.

4.4.3 Смеси фасуют в помещении с температурой не выше 25 °С и влажностью воздуха не более 75 %.

Смеси фасуют:

- в пакеты из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 33772;
- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по ГОСТ 12302;
- банки картонные и комбинированные по ГОСТ 34032.

4.4.4 Допускается применение других видов упаковки при условии соблюдения требований [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками, не ниже установленных в 4.4.3.

4.4.5 Допускаются в упаковочной единице смесей отклонения по массе:

а) отдельных компонентов сушеных овощей от количества, указанного в приложении А:

- для картофеля, капусты или свеклы — ±5 %;
- моркови или лука — ±10 %;

б) суммарного содержания моркови и лука в общем количестве смеси — ±1 %.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579 (приложение А).

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 12003 и ГОСТ 13342.

4.5.2 Пищевая ценность — в соответствии с приложением Б.

4.5.3 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением: на каждой единице транспортной упаковки указывают манипуляционные знаки: «Хранить в сухом, прохладном, дезинфицированном помещении».

Пример записи наименования — «Смесь сушеных овощей. Суп картофельный. Сорт первый».

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 34125.

5.2 Качество смесей по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

5.3 Периодичность проверки токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, микробиологических показателей устанавливают в программе производственного контроля, разработанной предприятием-изготовителем.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 34125, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 34125, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ ISO 7218, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 34130.

6.3 Определение массы нетто — по ГОСТ 34130.

6.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги, минеральных примесей, дефектных компонентов смесей, металлических примесей, диоксида серы — по ГОСТ 34130;
- наличия вредителей хлебных запасов, загнивших или заплесневевших овощей, развариваемости — по ГОСТ 34130.

6.5 Определение массовой доли токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 33824, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 31671;
- кадмия — по ГОСТ 33824, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927.

6.6 Определение содержания цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161; определение содержания стронция Sr-90 — по ГОСТ 32163.

6.7 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- количества плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- бактерий рода Salmonella — по ГОСТ 31659;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформных) — по ГОСТ 31747.

6.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349.

6.9 Определение нитратов — по ГОСТ 29270, ГОСТ EN 12014-2.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование и хранение — по [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 12003, ГОСТ 13342.

7.2 Смеси транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

7.3 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности приведены в приложении В.

Приложение А
(рекомендуемое)

Соотношение сушеных овощей в смесях

А.1 Соотношение сушеных овощей в смесях приведено в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование смеси	Наименование компонентов и их содержание, %								Итого
	картофель	капуста белокочанная	свекла	морковь	лук репчатый	белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак)	лист лавровый	пряная зелень (укроп, петрушка, сельдерей)	
«Суп картофельный»	93,00	—	—	2,90	3,00	0,75	0,05	0,3	100
«Борщ»	41,40	26,75	20,00	5,00	5,00	1,25	0,10	0,5	100
«Щи»	40,15	48,00	—	5,00	5,00	1,25	0,10	0,5	100

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность в 100 г смеси (средние значения)

Б.1 Средние значения показателей пищевой ценности в 100 г смеси приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование смеси	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал/кДж
		β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
«Суп картофельный»	75	1,16	0,1	0,10	3,5	7,8	300/1275
«Борщ»	66	2,0	0,3	0,15	3,1	26,1	264/1122
«Щи»	65	2,0	0,25	0,20	3,3	41,5	260/1105
Примечание — Показатели пищевой ценности смеси определяет изготовитель (см. [4], часть 4.9).							

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения смесей

В.1 Смеси хранят в сухих вентилируемых помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75 % со дня изготовления не более 12 мес.

В.2 Срок годности сырья, используемого для производства смесей, не должен быть менее срока годности изготавливаемых смесей.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.844:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: смесь, сушеные овощи, первые блюда, суп картофельный, борщ, щи, первый сорт, второй сорт

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 15.11.2018. Подписано в печать 22.11.2018. Формат 60 × 84$^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru