МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33476— 2015

БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 октября 2015 г. № 81-П)

За принятие голосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. № 1882-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33476—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2016

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие технические условия

Frozen second lunch meals.
General specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на замороженные вторые обеденные блюда на овощной основе, готовые к употреблению после тепловой обработки.

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 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 779—55[1] Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 6014—68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

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

ГОСТ 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок

[1] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

Издание официальное

штучной продукции

ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

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

ГОСТ 26323—2014 Продукты переработки фруктов 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—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26832—86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

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

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

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

ГОСТ 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28402—89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28560—90 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia

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

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. 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 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией предварительной минерализации пробы под давлением

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 33222−2015 Сахар белый. Технические условия

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 «Национальные стандарты» 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **замороженные вторые обеденные блюда:** Пищевые продукты, готовые к непосредственному употреблению в пищу после их тепловой обработки, изготовленные из овощей, растительного и животного жира, соли, с добавлением или без добавления мяса, круп, грибов, панировочных сухарей, муки, пряностей, с соусом или без него, замороженные до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18 °С, обеспечивающей микробиологическую стабильность и сохранение качества не менее одного года.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья и технологии производства замороженные вторые обеденные блюда изготавливают следующих видов:

- котлеты из одного или нескольких видов овощей;
- зразы картофельные;
- зразы картофельные с грибами;
- голубцы с овощами или мясом и рисом в томатном соусе;
- перец, фаршированный овощами или мясом и рисом в томатном соусе.

4.2 Рекомендуемый ассортиментный перечень замороженных вторых обеденных блюд приведен в приложении А.

5 Технические требования

5.1 Замороженные вторые обеденные блюда 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.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям замороженные вторые обеденные блюда должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Овощные котлеты, картофельные зразы — овально-приплюснутой формы или в форме «кирпичика», круга или другой формы, обжаренные с двух сторон до готовности. Голубцы — примерно одинаковые по форме в виде конверта или цилиндрической формы, в соусе. Плоды перца целые, без разрывов в местах для фарширования, заполненные фаршем без комков, в соусе. Допускаются разрывы на перце в местах для фарширования, не превышающие 1/3 длины плода, при условии сохранения формы плода
Вкус, запах, цвет	Свойственный одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются
Консистенция	Для котлет и зраз — сочная, достаточно мягкая. Капустные листья и перец мягкие, но не разваренные. Фарш сочный, не упругий. Рис неразваренный, хорошо перемешанный с фаршем

5.2.2 По физико-химическим показателям замороженные вторые обеденные блюда должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	6,0
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,0
Массовая доля мяса в блюдах с мясом, %, не менее	18,0
Температура продукта, °С	Не выше минус 18
Примеси растительного происхождения (плодоножек, чашелистиков, стеблей и других частей растений)	Не допускаются
Минеральные примеси (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Посторонние примеси (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Примечание — Массовую долю мяса устанавливают в рецептурах и контролируют при закладке в процессе изготовления блюд.	

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина, нитратов и радионуклидов в замороженных вторых обеденных блюдах должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели замороженных вторых обеденных блюд должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей замороженных вторых обеденных блюд, пищевую ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливают в документах на конкретные наименования.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления замороженных вторых обеденных блюд применяют следующее сырье:

- картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014, ГОСТ 26832;
- капусту свежую белокочанную по ГОСТ 1724;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- шампиньоны свежие;
- мясо-говядину по ГОСТ 779;
- мясо-свинину по ГОСТ 31476;
- жиры свиной и говяжий топленые по ГОСТ 25292, не ниже первого сорта;
- яйца куриные по ГОСТ 31654, не ниже первой категории;
- порошок яичный по ГОСТ 30363;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[2];
- сахар по ГОСТ 33222;
- продукты томатные концентрированные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[3];
- муку пшеничную не ниже первого сорта по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[4];

[2] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

[3] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678—2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».

[4] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ 32065;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128;
- масло соевое рафинированное по ГОСТ 31760;
- воду питьевую;
- добавки пищевые.

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления замороженных вторых обеденных блюд, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Замороженные вторые обеденные блюда фасуют в потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская упаковка должна обеспечивать сохранность замороженных вторых обеденных блюд в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковки приведены в приложении Б.

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

5.4.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки при условии соблюдения нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для материалов, используемых в контакте с пищевыми продуктами.

5.4.5 Упаковка замороженных вторых обеденных блюд, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением: на одной из торцевых сторон транспортной упаковки указывают манипуляционный знак: «Пределы температуры».

Примеры записи наименований:

«Котлеты овощные жареные замороженные».

«Голубцы с мясом и рисом в томатном соусе замороженные».

5.5.3 Способы приготовления замороженных вторых обеденных блюд приведены в приложении В.

6 Правила приемки

6.1 Замороженные вторые обеденные блюда принимают партиями. Партией считают определенное количество замороженных вторых обеденных блюд одного наименования, одинаково упакованных, изготовленных одним изготовителем по одному документу, одной даты изготовления, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Приемку каждой партии замороженных вторых обеденных блюд, отобранных методом случайного отбора по ГОСТ 18321, проводят по следующим показателям:

- качество упаковки и маркировки;
- масса нетто продукции;
- физико-химические;
- органолептические;
- температура продукции.

6.3 Качество замороженных вторых обеденных блюд по органолептическим (в размороженном состоянии) и физико-химическим показателям (кроме минеральных примесей и массовой доли жира), массу потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.4 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, радионуклидов, массовой доли минеральных примесей и жира и микробиологических показателей устанавливают в программе производственного контроля.

6.5 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторный контроль на удвоенном объеме выборки, взятом из той же партии замороженных вторых обеденных блюд. Результаты повторного контроля являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.6 Для проверки соответствия маркировки, внешнего вида и целостности упаковки замороженных вторых обеденных блюд, расфасованных в потребительскую упаковку, отбирают выборку, объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии, единицы потребительской упаковки, шт.	Усиленный контроль			Нормальный контроль		
	Объем выборки, единицы потребительской упаковки, шт	Приемочное число *Ac*	Браковочное число *Re*	Объем выборки, единицы потребительской упаковки, шт	Приемочное число *Ac*	Браковочное число *Re*
До 25 включ.	5	0	1	3	0	1
От 26 до 90	8	0	1	5	0	1
» 91 » 150	13	0	1	8	0	1
Свыше 150	20	0	1	13	0	1

Партию принимают, если число единиц замороженных вторых обеденных блюд в выборке, не отвечающих установленным требованиям, меньше или равно приемочному числу (*Ac*), и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу (*Re*).

6.7 Для проверки органолептических, физико-химических показателей замороженных вторых обеденных блюд, массы (объема) должна быть отобрана случайным образом выборка, объем которой указан в таблице 4.

Таблица 4

Объем партии, единицы потребительской упаковки, шт.	Усиленный контроль			Нормальный контроль		
	Объем выборки, единицы потребительской упаковки, шт	Приемочное число *Ac*	Браковочное число *Re*	Объем выборки, единицы потребительской упаковки, шт	Приемочное число *Ac*	Браковочное число *Re*
До 50 включ.	3	0	1	2	0	1
От 51 до 150	5	1	2	2	0	1
Свыше 150	8	1	2	3	0	1

6.8 Допускается для органолептического и физико-химического контроля использовать одни и те же пробы, если при отборе проб для физико-химического контроля не произошло изменения внешнего вида, формы и других органолептических показателей замороженных вторых обеденных блюд.

6.9 Результаты контроля считают удовлетворительными, если в выборке не будет обнаружено ни одной потребительской упаковки, не отвечающей установленным требованиям. Партия не подлежит приемке, если в выборке будет обнаружена хотя бы одна упаковка, не соответствующая установленным требованиям.

6.10 Проверку соответствия номинального количества в единице потребительской упаковки и среднего содержимого (массы или объема) партии проводят по ГОСТ 8.579 (приложение А).

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к анализам — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929 и ГОСТ 31671, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218, отбор и подготовка проб для определения

радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Массу каждой потребительской упаковочной единицы замороженных вторых обеденных блюд определяют взвешиванием на весах класса точности не менее 4-го, пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Взвешивание проводят в помещениях с температурой не выше 10 °С.

7.3 Определение качества маркировки и упаковки проводят визуально.

7.4 Определение органолептических показателей

7.4.1 Определение органолептических показателей замороженных вторых обеденных блюд проводят по ГОСТ 8756.1 в хорошо освещенных помещениях, без посторонних запахов.

7.4.2 Внешний вид, цвет замороженных вторых обеденных блюд определяют в замороженном состоянии — визуально. Вкус, запах, консистенцию определяют в замороженных вторых обеденных блюдах после тепловой обработки.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально.

7.5.1 Температуру замороженных вторых обеденных блюд измеряют в центре единицы упаковки термометрами для низких температур по нормативным и техническим документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. При использовании цифровых термометров температурный датчик вводят в толщу замороженных вторых обеденных блюд. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. При применении других средств измерения температуры контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

7.6 Определение показателей безопасности

7.6.1 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.6.2 Определение радионуклидов:

- цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161;
- стронция St-90 — по ГОСТ 32163.

7.6.3 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.6.4 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.6.5 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.6.6 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28560, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Срок годности замороженных вторых обеденных блюд устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности и условия хранения приведены в приложении Г.

Приложение А
(рекомендуемое)

Ассортимент замороженных вторых обеденных блюд

Котлеты капустные жареные.
Котлеты картофельные жареные.
Котлеты морковные жареные.
Котлеты свекольные жареные.
Котлеты из овощей жареные.
Зразы картофельные жареные.
Зразы картофельные с грибами жареные.
Голубцы с овощами и рисом в томатном соусе.
Голубцы с мясом и рисом в томатном соусе.
Перец, фаршированный овощами и рисом, с томатным соусом.
Перец, фаршированный мясом и рисом, с томатным соусом.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Виды потребительской и транспортной упаковки

Б.1 Вторые обеденные блюда упаковывают до замораживания:

- в термоформованную упаковку из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 $дм^3$, в т. ч. на основе алюминиевой фольги;

Замороженные вторые обеденные блюда упаковывают после замораживания в пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки Н «пищевая» или пакеты из полиамид-целлофана и из поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250 массой продукта до 1,0 кг.

Допускается по согласованию с потребителем упаковывание замороженных вторых обеденных блюд в другие виды упаковки в соответствии с требованиями [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных.

Б.2 Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими способами, обеспечивающими целостность упаковки и сохранность замороженных вторых обеденных блюд при производстве, транспортировании и хранении в течение установленного срока годности.

Б.3 Замороженные вторые обеденные блюда в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511. Ящики должны быть снабжены вкладышами и прокладками для разделения рядов замороженных вторых обеденных блюд;
- транспортную полимерную упаковку.

Приложение В
(рекомендуемое)

Способы приготовления замороженных вторых обеденных блюд

Замороженные вторые обеденные блюда выкладывают на нагретую сковороду, предварительно смазанную маслом, накрывают крышкой и разогревают до температуры внутри блюд не менее 85 °С.

Рекомендуется тепловую обработку замороженных вторых обеденных блюд проводить в микроволновых печах до 10 мин.

Приложение Г
(рекомендуемое)

Условия хранения и срок годности замороженных вторых обеденных блюд

Г.1 Хранение замороженных вторых обеденных блюд осуществляют при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 95 %.

Г.2 Рекомендуемый срок годности замороженных вторых обеденных блюд — не более одного года со дня выработки.

Г.3 Размораживание и повторное замораживание вторых обеденных блюд не допускается.

Библиография

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

[2] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[3] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

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

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

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

УДК 664.84:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: вторые обеденные блюда замороженные

Редактор *Л.Л. Штендель*

Корректор *Л.С. Лысенко*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 53. Зак. 66.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru