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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33316— 2015

СМЕСИ ОВОЩНЫЕ С КРУПАМИ И МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

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 18 июня 2015 г. № 47—2015)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 августа 2015 г. № 1033-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33316—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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые компоненты для изготовления быстрозамороженных овощных смесей 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания быстрозамороженных овощных смесей 10
Приложение В (рекомендуемое) Сроки годности быстрозамороженных овощных смесей 10
Приложение Г (рекомендуемое) Способы подготовки и применения быстрозамороженных овощных смесей 10
Библиография 11

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 ОВОЩНЫЕ С КРУПАМИ И МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

Quick-frozen vegetable mixes with grains and macaroni products. General specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на быстрозамороженные овощные смеси с крупами и макаронными изделиями, изготовленные из предварительно подготовленных и замороженных свежих овощей, круп и/или макаронных изделий (далее — быстрозамороженные овощные 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 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9570—84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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 12303—80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

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 штучной продукции

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 24370—80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

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

Издание официальное

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—85 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. 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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 28001—88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

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

ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Метод 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 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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

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

ГОСТ 31691—2012 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ 31748—2012 (ISO 16050—2003) Продукты пищевые. Определение афлатоксина В1 и общего содержания афлатоксинов В1, В2, G1 и G2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

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 32587—2013 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **термическая обработка:** Общее название процессов тепловой обработки овощей, круп, макаронных изделий, включающее кратковременное нагревание перед замораживанием (бланширование) в воде или на пару.

3.2 **смерзшиеся компоненты смесей:** Части овощей, круп, макаронных изделий не более трех–пяти, смерзшиеся в комки.

3.3 **примеси растительного происхождения:** Посторонние части растительного происхождения (фрагменты листьев, косточки, семена, плодоножки, ветки и т. п.), попавшие в сырье в процессе его технологической переработки.

4 Классификация

4.1 В зависимости от способа обработки компоненты быстрозамороженных овощных смесей используют:

- свежие;
- прошедшие термическую обработку.

4.2 В качестве компонентов быстрозамороженных овощных смесей используют овощи:

- целые;
- нарезанные.

4.3 Примеры рекомендуемых компонентов для изготовления быстрозамороженных овощных смесей приведены в приложении А.

5 Технические требования

5.1 Быстрозамороженные овощные 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.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям быстрозамороженные овощные смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
	В замороженном состоянии
Внешний вид	Быстрозамороженная овощная смесь в виде нарезанных дольками, кусочками, кубиками, брусочками, зернами, соцветиями овощей, бланшированных зерен круп, бланшированных макаронных изделий различной конфигурации, соответствующих требованиям к внешнему виду каждого из составляющих овощных компонентов смеси
Цвет	Свойственный соответствующим видам и помологическим сортам овощей в свежем или термически подготовленном виде, бланшированных круп и макаронных изделий, составляющих смесь
	В приготовленном виде
Вкус и запах	Свойственные приготовленным блюдам с учетом компонентного состава, без постороннего привкуса и запаха
Консистенция	Слегка размягченная, не разваренная

5.2.2 По физико-химическим показателям быстрозамороженные овощные смеси должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,06
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02
Температура продукта, °С, не выше	Минус 18
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Органолептические показатели, физико-химические показатели в конкретных видах быстрозамороженных овощных смесей, пищевую ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства, устанавливают в документах на конкретные наименования быстрозамороженных пюре и смесей, технологических инструкциях и рецептурах.

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

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

5.2.6 В быстрозамороженных овощных смесях, где в качестве компонентов используют свежезамороженные овощи, не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления быстрозамороженных овощных смесей применяют следующее сырье:

- овощи быстрозамороженные;
- крупы быстрозамороженные;
- изделия макаронные быстрозамороженные.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Быстрозамороженные овощные смеси фасуют в потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку, которые должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская и транспортная упаковки должны обеспечивать сохранность быстрозамороженных овощных смесей и их соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковки приведены в приложении Б.

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

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

5.4.3 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, и обеспечения сохранения целостности, качества и безопасности быстрозамороженных овощных смесей в период транспортирования, хранения и реализации.

5.4.4 Упаковка быстрозамороженных овощных смесей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местностей, — по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

На потребительской упаковке с быстрозамороженными овощными смесями размещают информацию о соотношении компонентов в порядке убывания.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением: на одну из торцевых сторон транспортной упаковки наносят манипуляционный знак: «Пределы температуры».

5.5.3 Маркировка быстрозамороженных овощных смесей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местностей, — по ГОСТ 15846.

Примеры записи наименований:

«Смесь из овощей с рисом быстрозамороженная «Гавайская».

«Смесь из овощей с гречневой крупой быстрозамороженная».

6 Правила приемки

6.1 Быстрозамороженные овощные смеси принимают партиями. Партией считают определенное количество быстрозамороженных овощных смесей одного наименования, одинаково упакованных, изготовленных одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль каждой партии продукции проводят по следующим показателям:

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

Эти показатели определяют в выборке из партии, отобранной методом случайного отбора по ГОСТ 18321.

6.3 Контроль микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве продукции, взятом от той же партии быстрозамороженных овощных смесей. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.5 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов осуществляется по требованию контролирующих организаций.

6.6 Для контроля качества упаковки, маркировки транспортной упаковки отбирают выборку (ящики, мешки, контейнеры и пр.), объем которой указан в таблице 3.

Таблица 3

Объем партии (число единиц транспортной упаковки), шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
	Нормальный контроль			Усиленный контроль		
До 15 включ.	2	0	1	2	0	1
От 16 до 25 включ.	3	0	1	3	0	1
» 26 » 90 »	5	0	1	5	0	1
» 91 » 150 »	8	0	1	8	0	1
» 151 » 500 »	13	0	1	20	0	1
» 501 » 1200 »	20	0	1	32	0	1
» 1201 » 3200 »	32	1	2	50	1	2
» 3201 » 10000 »	32	1	2	80	1	2
Св. 10000	50	1	2	125	2	3

Если число единиц дефектной транспортной упаковки в выборке меньше или равно приемочному числу, партию принимают. Если число единиц дефектной транспортной упаковки в выборке равно или больше браковочного числа, партию бракуют.

6.7 Для проверки качества упаковочных единиц и маркировки отбирают выборку (пакеты, пачки), объем которой указан в таблице 4.

Таблица 4

Объем партии (количество единиц транспортной упаковки), шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
	Нормальный контроль			Усиленный контроль		
До 150 включ.	5	0	1	8	0	1
От 151 до 500 включ.	8	0	1	13	0	1
» 501 » 1200 »	13	0	1	20	0	1
» 1201 » 3200 »	13	0	1	32	1	2
» 3201 » 10000 »	20	0	1	32	1	2
» 10001 » 35000 »	20	0	1	50	1	2
Св. 35000	32	1	2	80	1	2

Если число единиц дефектной потребительской упаковки в выборке меньше или равно приемочному числу, партию принимают. Если число единиц дефектной потребительской упаковки в выборке равно или больше браковочного числа, партию бракуют.

6.8 Для контроля массы быстрозамороженных овощных смесей и температуры отбирают выборку (пакеты, пачки), объем которой указан в таблице 5.

Таблица 5

Объем партии (число единиц транспортной упаковки), шт.	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число	Объем выборки, шт.	Приемочное число	Браковочное число
	Нормальный контроль			Усиленный контроль		
До 500 включ.	3	0	1	5	0	1
От 501 до 1200 включ.	5	0	1	8	0	1
» 1201 » 3200 »	5	0	1	8	0	1
» 3201 » 10000 »	5	0	1	8	0	1
» 10001 » 35000 »	5	0	1	8	0	1
Св. 35000	8	0	1	13	0	1

Если при контроле каждого показателя число единиц дефектной потребительской упаковки в выборке меньше или равно приемочному числу, партию принимают. Если число единиц дефектной потребительской упаковки в выборке равно или больше браковочного числа, партию бракуют.

6.9 Контроль органолептических и физико-химических показателей качества в процессе выработки и приемки

6.9.1 Из фасованной продукции или из продукции, упакованной в транспортную упаковку россыпью, отбирают выборку, объем которой указан в таблице 6. Измерение температуры осуществляют до контроля массы быстрозамороженных овощных смесей.

Таблица 6

Объем партии (число единиц транспортной упаковки), шт.	Объем выборки, шт.	
	Нормальный контроль	Усиленный контроль
До 500 включ.	2	3
От 501 до 100000 включ.	3	5

6.9.2 Если результаты контроля органолептических и физико-химических показателей в объединенной пробе удовлетворительны, партию принимают.

7 Методы контроля

7.1 Подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Массу каждой потребительской упаковочной единицы быстрозамороженных овощных смесей определяют взвешиванием на весах не менее 4-го класса точности, 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 Органолептический анализ проводят в помещениях без посторонних запахов, хорошо освещенных.

7.4.2 Внешний вид (форма, размер, цвет) компонентов овощной смеси определяют в замороженном состоянии — визуально. Вкус, запах, консистенцию и цвет определяют в приготовленном виде — органолептически.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- массовой доли примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально;
- температуру быстрозамороженных овощных смесей измеряют электрическими или цифровыми термометрами. Электрические термометры должны иметь сплошную металлическую оболочку на корпусе и проводниках, покрытую антикоррозионным сплавом, не сообщающим быстрозамороженным овощным смесям металлического привкуса. Проводники должны быть заключены в герметическую трубку. При использовании цифровых термометров температурный датчик вводят в толщу быстрозамороженной овощной смеси. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

7.6 Определение показателей безопасности

7.6.1 Определение содержания токсичных элементов:
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.6.2 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.6.3 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.6.4 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

Определение микотоксинов, содержащихся в крупах и макаронных изделиях:
- афлатоксина В1 — по ГОСТ 31748;

- дезоксиниваленола — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*;
- Т-2 токсина — по ГОСТ 28001;
- зеараленона — по ГОСТ 31691;
- охратоксина А — по ГОСТ 28001, ГОСТ 32587.

7.6.5 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.6.6 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.6.7 В быстрозамороженных овощных смесях, где в качестве компонентов используются свежие овощи, наличие возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших не допускается в соответствии с требованиями [1].

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Хранение быстрозамороженных овощных смесей осуществляют при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 95 %.

8.3 Быстрозамороженные овощные смеси транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

8.4 Срок годности устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности быстрозамороженных овощных смесей приведены в приложении В.

8.5 Способы подготовки и применения быстрозамороженных овощных смесей приведены в приложении Г.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51116—97 «Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения содержания дезоксиниваленола (вомитоксина)».

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые компоненты для изготовления быстрозамороженных овощных смесей

А.1 Виды и наименования быстрозамороженных овощей, круп, макаронных изделий, используемых в качестве компонентов при изготовлении быстрозамороженных овощных смесей, приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид сырья	Компоненты смеси
Овощи быстрозамороженные	Корнеплоды (морковь, свекла, петрушка, сельдерей и др.) резаные бланшированные быстрозамороженные
	Капустные овощи (капуста цветная, белокочанная, кольраби, брокколи, брюссельская) бланшированные резаные быстрозамороженные
	Зеленные овощи (петрушка, сельдерей, укроп, лук-порей, щавель и др.) резаные быстрозамороженные
	Бахчевые овощи (кабачки, тыква) резаные бланшированные быстрозамороженные
	Бобовые овощи (зеленый горошек, стручковая фасоль) бланшированные быстрозамороженные
	Плодовые овощи (томаты, баклажаны, сладкий перец) быстрозамороженные
	Кукуруза в зернах бланшированная быстрозамороженная
Крупы быстрозамороженные	Рис различных сортов, гречневая крупа, перловая крупа и др., прошедшие термическую обработку, быстрозамороженные
Макароны быстрозамороженные	Макаронные изделия различной конфигурации (перья, рожки, бантики, ракушки, лапша и др.), прошедшие термическую обработку, быстрозамороженные
Примечание — Могут быть использованы другие виды, подготовленные соответствующим образом.	

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания быстрозамороженных овощных смесей

Б.1 Быстрозамороженные овощные смеси упаковывают после замораживания и хранения, не допуская их размораживания:

- в пачки из ламинированного картона по ГОСТ 12303 массой до 1,0 кг;
- пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки Н «пищевая» или пакеты из полиамид-целлофана и из поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250 массой нетто до 1,0 кг;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, снабженные пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 и обечайками по ГОСТ 9142 массой нетто, не превышающей 15 кг;
- транспортную полимерную упаковку.

Б.2 Пачки и пакеты упаковывают в ящики из гофрированного картона № 5 по ГОСТ 13511, снабженные обечайками по ГОСТ 9142 (масса в ящике не должна превышать 15 кг), с последующей укладкой в стоечные поддоны по ГОСТ 9570.

Б.3 По согласованию с потребителем быстрозамороженные овощные смеси фасуют в трехслойные бумажные мешки марки ПМ по ГОСТ 24370, в полиэтиленовые мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 с последующей укладкой в контейнеры.

Приложение В
(рекомендуемое)

Сроки годности быстрозамороженных овощных смесей

В.1 Рекомендуемый срок годности быстрозамороженных овощных смесей — не более 12 мес со дня выработки.

Рекомендуемый срок годности быстрозамороженных овощных смесей при использовании оптимизированных технологий подготовки, охлаждения, замораживания и хранения — не более 24 мес со дня выработки.

В.2 Размораживание и повторное замораживание не допускается.

Приложение Г
(рекомендуемое)

Способы подготовки и применения быстрозамороженных овощных смесей

Г.1 Быстрозамороженные овощные смеси применяют для приготовления различных блюд: гарниров, обеденных блюд без предварительного размораживания.

При варке быстрозамороженные овощные смеси без размораживания загружают в горячую подсоленную воду и варят до готовности.

Г.2 Быстрозамороженные овощные смеси, предназначенные для обжарки, рекомендуется использовать без предварительного размораживания.

Библиография

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

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

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

УДК 664.841:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощные смеси, крупы, макаронные изделия, быстрозамороженные

Редактор *Л.Л. Штендель*
Корректор *Е.Д. Дульчева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60×84$^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 42 экз. Зак. 3922.

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