МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33315— 2015

Консервы овощные

КАРТОФЕЛЬ В ЗАЛИВКЕ

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)

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 августа 2015 г. № 1032-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33315–2015 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

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

Консервы овощные

КАРТОФЕЛЬ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Canned vegetables. Potato in luqiud.
Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощные консервы – картофель в заливке (далее – консервы), представляющий собой очищенный картофель, целый или нарезанный на сегменты, залитый раствором поваренной соли с добавлением лимонной кислоты, хлористого кальция, препаратов низина или без них.

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 750–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

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

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717.1–2014 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6014–68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

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

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

ГОСТ 11683–76 Пиросульфит натрия технический. 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 25555.5–2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 25749–2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 26313–2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

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

Издание официальное

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 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 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

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 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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 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

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 применены термины по ГОСТ 28322.

4 Классификация

4.1 В зависимости от использованного сырья консервы подразделяют:
- из целого картофеля;
- из нарезанного картофеля.

5 Технические требования

5.1 Консервы 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 консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Целые или нарезанные на сегменты клубни картофеля без темных пятен и глазков. Картофель должен быть проваренный, в основном сохранивший свою форму или форму сегментов клубней
Вкус и запах	Свойственные картофелю, прошедшему тепловую обработку. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	От белого до желтоватого, свойственный помологическому сорту картофеля. Допускаются: - картофель, неоднородный по цвету в одной банке; - кремовато-серый оттенок – для консервов в стеклянных банках и пакетах из полимерных комбинированных материалов
Консистенция	Плотная, но не жесткая, свойственная картофелю, прошедшему тепловую обработку
Качество заливки	Прозрачная с легкой опалесценцией, бесцветная или с характерным для определенного сорта картофеля желтоватым оттенком. Допускается незначительное количество взвешенных частиц мякоти
Примечание – Допускается в банке с целыми клубнями наличие нарезанного картофеля для обеспечения массы в упаковке.	

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля картофеля от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее:	
- для целого	50,0
- нарезаного	55,0
Массовая доля хлоридов, %	0,8–1,5
Титруемая кислотность (в пересчете на лимонную кислоту), %, не менее	0,1
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,001
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного, минерального происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Примечание – Массовую долю сернистого ангидрида определяют в консервах, при изготовлении которых использовались сульфопрепараты для обработки картофеля.	

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

5.2.4 Микробиологические показатели консервов должны отвечать требованиям промышленной стерильности для консервов группы «А» в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014, ГОСТ 26832;
- соль поваренную пищевую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;*
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кальция хлорид (Е509) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;**
- диоксид серы (Е220);
- сульфит натрия (Е221);

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574–2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55973–2014 «Добавки пищевые. Кальция хлорид Е509. Технические условия».

- гидросульфит натрия (Е222);
- пиросульфит натрия (метабисульфит натрия) (Е223) по ГОСТ 11683;
- низин (Е234);
- воду питьевую.

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, предназначенного для применения в пищевой промышленности.

5.3.3 Пищевые добавки в консервах должны использоваться в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта, но не более предельных максимальных уровней, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Консервы 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 консервов 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 А.

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

5.4.3 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, – по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки – в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая ценность 100 г консервов приведена в приложении Б.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки – в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192.

5.5.3 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, – по ГОСТ 15846.

Пример записи наименования – «Консервы овощные. Картофель целый в заливке стерилизованный».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество консервов одного наименования, одинаково упакованных, изготовленных одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме минеральных примесей), массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

Контроль содержания минеральных примесей осуществляют при возникновении разногласий в оценке качества консервов.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, нитратов, микробиологических показателей, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, 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 Определение органолептических показателей и массы нетто одной упаковочной единицы – по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение качества маркировки и упаковки проводят визуально.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли картофеля – по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли хлоридов – ГОСТ 26186;
- массовой доли сернистого ангидрида – по ГОСТ 25555.5;
- наличия минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762;
- наличия примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей – визуально.

7.5 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;
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.6 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.7 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.8 Определение нитратов – по ГОСТ 29270.

7.9 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

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

8.3 Консервы, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.4 Срок годности консервов устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности приведены в приложении В.

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная упаковки и укупорочные средства

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины типов I и III вместимостью не более 3,0 дм^3 по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 3,0 дм^3;
- упаковку из полимерных комбинированных материалов (пакеты), вместимостью не более 5,0 дм^3.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасование консервов в другие виды упаковки.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины под укупорку обычным обкатным способом – металлическими лакированными крышками промышленного применения;
- банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»* – металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

А.3 Упаковку из полимерных и комбинированных материалов герметично укупоривают способом термосваривания шва.

* Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов (съедобной части)

Б.1 Пищевая ценность 100 г консервов (съедобной части) приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Белки, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Картофель в заливке	2,0	15,0	70,0/290,0

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности консервов

В.1 Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

В.2 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- в стеклянной и металлической упаковке – не более 24 мес;
- металлической упаковке с внутренним эмалевым покрытием – не более 36 мес;
- упаковке из полимерных и комбинированных материалов – не более 12 мес.

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции
[2]	ТР ТС 029/2011	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[3]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[4]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.859:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы овощные, картофель в заливке

Редактор *Л.Л. Штендель*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.С. Самарина*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 45 экз. Зак. 3815.

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