МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32909— 2014

Консервы

СУПЫ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2014 г. № 1663-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32909—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 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, 2014

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
СУПЫ
Общие технические условия

Canned food. Soups. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервированные супы, изготовленные из свежих или заготовленных впрок овощей, жиров, соли, пряностей, с добавлением или без добавления мяса, круп, томатопродуктов, муки, пищевых кислот, сахара и предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания (далее – – консервы).

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 21–94 Сахар-песок. Технические условия

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

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. 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 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 6014–68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6201–68 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6293–90 Рис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 7758–75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7825–96 Масло соевое. 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 тары

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

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25749–2005 Крышки металлические винтовые. Общие 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 мясораститель-

ные. Методы определения хлоридов

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

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

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

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

ГОСТ 31490–2012 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

ГОСТ 31743–2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ 31777–2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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-13

ГОСТ 32261–2013 Масло сливочное. 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 применены термины по ГОСТ 28322.

4 Классификация

4.1 Консервы подразделяют:
- на готовые к употреблению;
- в виде полуфабриката, требующего разбавления водой.

4.2 В зависимости от технологии консервы изготавливают гомогенными (супы-пюре) и/или с кусочками овощей, и/или грибов, и/или мяса.

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	В зависимости от рецептуры – смесь овощей, целых и/или различной формы нарезки с добавлением или без добавления мяса, круп. Мясо, нарезанное кубиками или кусочками разнообразной формы. Крупа и макаронные изделия – без комков. Для супов-пюре – однородная протертая масса с включениями кусочков грибов и/или мяса или без них
Вкус, запах, цвет	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки
Консистенция	Овощи, крупы, макаронные изделия – мягкие, но не разваренные; мясо сочное, мягкое; грибы плотные, неразваренные. Допускается незначительная разваренность картофеля

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям консервов (полуфабрикатов) приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	5,0
Массовая доля хлоридов, %	1,5–2,5
Массовая доля мяса (для супов с мясом), %, не менее	10,0
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- для консервов с добавлением грибов	0,03
- для остальных консервов	Не допускаются
Примечания 1 Значения физико-химических показателей установлены для консервов без их разведения. 2 Массовую долю мяса устанавливают по рецептуре и контролируют при закладке сырья.	

5.2.3 Требования к физико-химическим показателям консервов (готовых к употреблению) приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	2,0
Массовая доля хлоридов, %	0,7–1,5
Массовая доля мяса (для супов с мясом), %, не менее	5,0
Посторонние примеси, в том числе примеси расти-тельного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Минеральные примеси	Не допускаются
Примечание – Массовую долю мяса устанавливают по рецептуре и контролируют при закладке сырья.	

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, радионуклидов должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А и соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей (массовые доли: жира, хлоридов) в консервах конкретных видов, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства устанавливают в документах на консервы конкретных наименований, технологических инструкциях и рецептурах.

5.3 Требования к сырью

Для производства консервов применяют следующие сырье и материалы:
- капусту свежую белокочанную по ГОСТ 1724 (кроме ранних сортов);
- картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014, ГОСТ 26832;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- коренья белые (петрушки, сельдерея, пастернака) свежие, сушеные;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- щавель свежий;
- шпинат свежий;
- лук-порей свежий;
- горошек зеленый консервированный;
- горошек зеленый быстрозамороженный;
- фасоль стручковую быстрозамороженную;
- овощи и грибы быстрозамороженные;
- шампиньоны свежие;
- сливки сухие;
- мясо-говядину;
- мясо-свинину по ГОСТ 31476;
- мясо-баранину ГОСТ 31777;
- мясо птицы по ГОСТ 31490;
- продукты из свинины копчено-вареные;
- жир свиной топленый по ГОСТ 25292;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- масло сливочное топленое;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- крупу перловую по ГОСТ 5784;
- крупу рисовую по ГОСТ 6293;
- горох продовольственный по ГОСТ 6201;
- муку пшеничную не ниже первого сорта;
- крахмал картофельный;
- макаронные изделия по ГОСТ 31743;
- продукты томатные концентрированные;
- пюре из сладкого перца;

- зелень петрушки свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- воду питьевую.

Допускается использование других видов сырья, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для производства консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] – [4] 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.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания продукции приведены в приложении А.

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 требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, к материалам, используемым в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения целостности, качества и безопасности консервов в период транспортирования, хранения и реализации.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки – в соответствии с [6] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Для полуфабрикатов на этикетку дополнительно наносят степень разбавления и рекомендации по использованию.

5.5.3 Транспортная маркировка – по [6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

- манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно», «Верх», «Ограничение температуры» – по ГОСТ 14192.

Пример маркировки:
Консервы. Суп-пюре из шпината.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной 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.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, радионуклидов, минеральных примесей устанавливают в программе производственного кон-

троля.

6.4 Контроль показателей безопасности консервов проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с требованиями [1], [2] или нормативных правовых актов действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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 консервов – по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183.

7.5 Определение массовой доли хлоридов – по ГОСТ 26186.

7.6 Определение массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762.

7.7 Определение примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323.

7.8 Посторонние примеси определяют визуально.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути – по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.10 Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270.

7.11 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

7.12 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.13 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.14 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и условия хранения консервов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложе-нии Б).

8.3 Рекомендуемый срок хранения консервов после вскрытия упаковки при температуре (4 ± 2) °С – не более суток.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки типов I и III вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлические банки вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм^3.

А.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения, стеклянные банки типа III – крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже ГОСТ 25749.

Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием, запайкой покровными материалами.

Консервы в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку, предусмотренную нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную упаковку, разрешенную в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

Условия и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % со дня изготовления:

- в стеклянной упаковке – три года;
- металлической упаковке с эмалевым покрытием – три года;
- металлической упаковке с лаковым покрытием – два года;
- упаковке из полимерных материалов – один год;
- упаковке из комбинированных материалов – два года.

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[3]	ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
[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 664.841.8:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, супы, супы-пюре с кусочками овощей, грибов, мяса, готовые к употреблению, полуфабрикат

Подписано в печать 01.11.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 36 экз. Зак. 4984

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