МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 18316– 2013

Консервы

ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

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-исследовательский институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 августа 2013 г. № 58-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 октября 2013 г. № 1251-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18316–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 18316–95

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 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА Технические условия

Canned food.
First dinner dishes.
Specifications

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на первые обеденные блюда (далее – консервы), изготовленные из свежих, соленых или квашеных овощей, жиров, соли, сахара, пряностей, томатопродуктов, муки с добавлением или без добавления мяса, круп, лимонной кислоты и предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания.

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

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

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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. Технические условия

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 6293–90 Рис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 7758–75 Фасоль продовольственная. 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 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749–2005 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. 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 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 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. 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 31476–2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах

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

ГОСТ 31760–2012 Масло соевое. 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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **овощные консервы:** Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение более 6 мес в зависимости от ассортимента в установленных условиях хранения.

3.2 **первые овощные обеденные блюда:** Овощные консервы, изготовленные из целых, измельченных, нарезанных или протертых овощей или смесей овощей, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья первые обеденные блюда изготавливают готовыми к употреблению и в виде полуфабрикатов следующих наименований:

- борщ со свежей капустой;
- борщ с квашеной капустой;
- борщ со свежей капустой вегетарианский;
- борщ со свежей капустой и мясом;
- борщ украинский с мясом;
- борщ с квашеной капустой и мясом;
- щи из свежей капусты;
- щи из квашеной капусты с мясом;
- рассольник с мясом;
- рассольник;
- свекольник;
- капустняк «Запорожский».

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, готовые к употреблению или после разбавления полуфабриката и кипячения, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В зависимости от рецептуры – смесь овощей, нарезанных различными формами нарезки с добавлением или без добавления мяса, круп. Мясо нарезано кубиками или кусочками разнообразной формы. Крупа – без комков
Вкус, запах, цвет	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки
Консистенция	Овощей, крупы – мягкая, но не разваренная; мясо сочное, мягкое. 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 титруемых кислот, %, не более:	
- в расчете на лимонную кислоту для первых обеденных блюд из свежих овощей	0,6
- в расчете на молочную кислоту для первых обеденных блюд из соленых и квашеных овощей	0,9
Массовая доля хлоридов, %	1,8 – 2,3
Массовая доля мяса, %, не менее:	
- для первых обеденных блюд с мясом	20,0
- для капустняка «Запорожского»	26,0
Примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Посторонние примеси	То же
Минеральные примеси	»

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 титруемых кислот, %, не более:	
- в расчете на лимонную кислоту для первых обеденных блюд из свежих овощей	0,3
- в расчете на молочную кислоту для первых обеденных блюд из соленых и квашеных овощей;	0,4
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 1,3
Массовая доля мяса, %, не менее:	
- для первых обеденных блюд с мясом	10,0
- для капустняка «Запорожского»	13,0
Примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	
Посторонние примеси	Не допускаются
	То же

5.2.4 Требования к содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов должны 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] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

- капусту свежую белокочанную по ГОСТ 1724 (кроме ранних сортов);
- капусту квашеную (с морковью или без моркови) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- огурцы соленые по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт не ниже 1-го сорта;
- томаты соленые по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014;
- 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;
- мясо-говядину по ГОСТ 779;
- мясо-свинину по ГОСТ 31476;
- мясо-баранину по ГОСТ 31777;
- сало – шпик свежее или соленое;
- жир свиной топленый по ГОСТ 25292;
- масло подсолнечное рафинированное по [2], ГОСТ 1129;
- масло кукурузное по [2], ГОСТ 8808;
- масло соевое по [2], ГОСТ 31760;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- крупу перловую по ГОСТ 5784;
- крупу рисовую по ГОСТ 6293;
- муку пшеничную не ниже 1-го сорта по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- продукты томатные концентрированные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пюре из сладкого перца;
- зелень петрушки свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- соль поваренную пищевую не ниже 1-го сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 31895, ГОСТ 21;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;

- перец черный по ГОСТ 29050;
- воду питьевую.

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

Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] – [3] 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 [4] 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.

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

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 [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Для полуфабрикатов на этикетку дополнительно наносят степень разбавления в соответствии с таблицей 5.

Таблица 5

Наименование консервов	Степень разведения
Борщ со свежей капустой	1:1,5
Борщ с квашеной капустой	1:1,5
Борщ со свежей капустой вегетарианский	1:1,5
Борщ со свежей капустой и мясом	1:1
Борщ украинский с мясом	1:1
Борщ с квашеной капустой и мясом	1:1
Щи из свежей капусты	1:1,5
Щи из квашеной капусты с мясом	1:1
Рассольник с мясом	1:1
Рассольник	1:1,5
Свекольник	1:1,5
Капустняк «Запорожский»	1:1

5.5.3 Пищевая ценность – в соответствии с приложением Б.

5.5.4 Транспортная маркировка – по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

- манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно» – по ГОСТ 14192.

Примеры записи наименований консервов:

Борщ со свежей капустой (полуфабрикат).

Щи из квашеной капусты с мясом.

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, минеральных примесей устанавливают в программе производственного контроля.

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, 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.

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 титруемых кислот – по ГОСТ ISO 750.

7.6 Определение массовой доли хлоридов – по ГОСТ 26186.

7.7 Определение массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762, ГОСТ 25555.3.

7.9 Определение примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323.

7.10 Посторонние примеси определяют визуально.

7.11 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 30178, 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;
- олова – по ГОСТ 26935;
- ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270.

7.13 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

7.14 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.15 Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, подготовка проб – по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов – по ГОСТ 26670.

7.16 Определение промышленной стерильности консервов – по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности и условия хранения приведены в приложении Б.

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.

Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных, разрешенных в пищевой промышленности.

А.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения; стеклянные банки, бутылки 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

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

- 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.

Приложение В
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

В.1 Пищевая ценность* 100 г консервов (полуфабрикатов) приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
Борщ со свежей капустой	2,5	5,0	10,0	95,0/400,0
Борщ с квашеной капустой	2,5	5,0	9,0	90,0/380,0
Борщ со свежей капустой вегетарианский	2,5	5,0	10,0	95,0/400,0
Борщ со свежей капустой и мясом	5,0	5,5	9,0	75,0/440,0
Борщ украинский с мясом	5,0	5,5	9,0	75,0/440,0
Борщ с квашеной капустой и мясом	5,0	5,5	9,0	75,0/440,0
Щи из свежей капусты	2,5	5,5	9,0	95,0/410,0
Щи из квашеной капусты с мясом	5,0	5,5	9,0	75,0/440,0
Рассольник с мясом	4,5	5,5	19,0	140,0/600,0
Рассольник	3,5	5,0	19,0	140,0/570,0
Свекольник	3,0	5,0	10,0	95,0/410,0
Капустняк «Запорожский»	6,5	14,0	24,0	250,0/1040,0

В.2 Пищевая ценность* 100 г консервов (готовых к употреблению) приведена в таблице В.2.

Таблица В.2

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/ кДж
Борщ со свежей капустой	1,0	2,0	4,0	40,0/160,0
Борщ с квашеной капустой	1,0	2,0	3,5	35,0/150,0
Борщ со свежей капустой вегетарианский	1,0	2,0	4,0	40,0/160,0
Борщ со свежей капустой и мясом	2,5	2,5	4,5	50,0/230,0
Борщ украинский с мясом	2,5	2,5	4,5	50,0/230,0
Борщ с квашеной капустой и мясом	2,5	2,5	4,5	50,0/230,0
Щи из свежей капусты	1,0	2,0	3,5	35,0/150,0
Щи из квашеной капусты с мясом	2,5	2,5	4,5	50,0/230,0
Рассольник с мясом	2,0	2,5	10,0	70,0/300,0
Рассольник	1,5	2,0	7,5	55,0/230,0
Свекольник	1,0	2,0	4,0	40,0/160,0
Капустняк «Запорожский»	3,5	7,0	12,0	125,0/520,0

* Показатели пищевой ценности определяет изготовитель консервов аналитическим или расчетным путем.

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 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

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

[5] 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, первые обеденные блюда, общие технические требования, значение показателя, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Подписано в печать 01.10.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 94 экз. Зак. 3842.

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