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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
18224—
2013**

Консервы
ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА
Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июня 2013 г. № 57-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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1621-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18224—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18224—72

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, 2015

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 6
7 Методы испытаний 6
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов 8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов 9
Приложение В (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов 10
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

Технические условия

Canned food. Second dinner dishes. Specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вторые обеденные блюда (далее — консервы), изготовленные из свежих, соленых или квашеных овощей со свиным жиром или растительным маслом, с добавлением или без добавления копченостей, мяса, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатопродуктов, соли, сахара, пряностей, 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 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 3858—73 Капуста квашеная. 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 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ 7181—73 Томаты соленые. Технические условия

Издание официальное

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 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16594—85 Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия

ГОСТ 17109—88 Соя. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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 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 26574—85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

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

ГОСТ 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 32065—2013 Овощи сушеные. Общие 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 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **овощные (грибные) консервы:** Продукты переработки овощей (грибов) в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес в зависимости от ассортимента.

3.2 **вторые овощные (грибные) обеденные блюда:** Овощные (грибные) консервы, изготовленные из целых, измельченных, нарезанных или протертых овощей (грибов) или смесей овощей и грибов, 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 вторые обеденные блюда изготавливают следующих наименований:

- солянка из свежей капусты;
- солянка из квашеной капусты;
- солянка из свежей капусты с грибами;
- солянка из квашеной капусты с грибами;
- солянка из свежей капусты со свиными копченостями;
- солянка из квашеной капусты со свиными копченостями;
- капуста квашеная со свининой (мульгикапсад);
- капуста свежая с грибами;
- капуста тушеная;
- капуста квашеная тушеная;
- овощи с фасолью и мясом;
- овощи с соевыми бобами и мясом;
- маринад овощной с томатом;
- закуска овощная с томатом;
- картофель тушеный с грибами;
- грибы тушеные;
- закуска охотничья.

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, нарезанных в виде кубиков, брусочков, лапши, стружки, соломки: - с мясом, копченостями или грибами, нарезанными кусочками разнообразной формы; - бобами, крупой или без них. Грибы одного вида кусочками неправильной формы размером в наибольшем линейном измерении не более 20 мм. Допускается наличие единичных кусочков грибов с размером наибольшей стороны до 25 мм. Зерна бобовых, в основной массе однородные по величине и окраске, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями. Допускается до 10 % (по счету) бобов других цветов, кроме черного. Крупа не должна образовывать комков
Вкус, запах, цвет	Свойственные одноименным блюдам, подвергнутым тепловой кулинарной обработке. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя готового продукта
Консистенция	Капусты, фасоли, соевых бобов, крупы — мягкая, но не разваренная; картофеля, моркови — не жесткая, присущая вареным овощам; грибов — плотная, не разваренная. Мясо сочное, не жесткое, не разваренное. Допускается незначительная разваренность картофеля

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее: - для «Солянки из свежей капусты», «Солянки из квашеной капусты», «Капусты квашеной со свининой», «Овощей с фасолью и мясом», «Овощей с соевыми бобами и мясом», «Маринада овощного с томатом», «Закуски овощной с томатом»	10,0
- «Солянки из свежей капусты с грибами», «Солянки из квашеной капусты с грибами», «Солянки из свежей капусты со свиными копченостями», «Солянки из квашеной капусты со свиными копченостями», «Закуски охотничьей»	7,0
- «Капусты свежей с грибами», «Капусты свежей тушеной», «Капусты квашеной тушеной», «Картофеля тушеного с грибами», «Грибов тушеных»	5,0
Массовая доля титруемых кислот в расчете, %, не более: - на яблочную кислоту: для «Солянки из свежей капусты», «Овощей с фасолью и мясом», «Овощей с соевыми бобами и мясом», «Солянки из свежей капусты с грибами», «Солянки из свежей капусты со свиными копченостями», «Закуски охотничьей», «Капусты свежей тушеной», «Картофеля тушеного с грибами», «Грибов тушеных», «Капусты свежей с грибами»	0,2
«Маринада овощного с томатом», «Закуски овощной с томатом»	0,4
- молочную кислоту для «Солянки из квашеной капусты», «Капусты квашеной со свининой», «Солянки из квашеной капусты с грибами», «Солянки из квашеной капусты со свиными копченостями», «Капусты квашеной тушеной»	0,8
Массовая доля хлоридов, %	1,2—2,0
Массовая доля белка, %, не менее: - для «Овощей с фасолью и мясом», «Овощей с соевыми бобами и мясом»	3,0
- «Капусты квашеной со свининой»	1,5
Массовая доля копченостей для «Солянки из свежей капусты со свиными копченостями», «Солянки из квашеной капусты со свиными копченостями», %, не менее	0,5

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: - для «Солянки из свежей капусты с грибами», «Солянки из квашеной капусты с грибами», «Капусты свежей с грибами», «Картофеля тушеного с грибами», «Грибов тушеных», «Закуски охотничьей»; - остальных	0,03 Не допускается
Примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Требования к содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 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 используют следующее сырье:
- капусту свежую белокочанную по ГОСТ 1724 (кроме ранних сортов);
- капусту квашеную (с морковью или без моркови) по ГОСТ 3858;
- огурцы соленые по ГОСТ 7180 не ниже первого сорта;
- томаты соленые по ГОСТ 7181;
- картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- грибы соленые, отварные и маринованные для промпереработки;
- белые коренья (петрушки, сельдерея, пастернака) свежие, сушеные;
- мясо-говядину по ГОСТ 779;
- мясо-баранину по ГОСТ 31777;
- мясо-свинину по ГОСТ 31476;
- продукты из свинины сырокопченые (корейку, грудинку, рулеты, окорока) по ГОСТ 16594;
- жир свиной топленый по ГОСТ 25292;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- сою по ГОСТ 17109;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- муку пшеничную не ниже первого сорта по ГОСТ 26574;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий сушеный;
- перец сладкий быстрозамороженный;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- зелень петрушки свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
- сахар по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- воду питьевую.

Допускается использование другого сырья, разрешенного к применению в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативным правовым актам, действующим 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 и транспортной упаковки в соответствии с [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Пищевая ценность — в соответствии с приложением Б.

5.5.3 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

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

Примеры записи наименований консервов:
Солянка из свежей капусты.
Картофель тушеный с грибами.

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 испытаний

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 белка — по ГОСТ 25011.

7.8 Определение массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762.

7.9 Определение примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323.

7.10 Определение посторонних примесей — визуально.

7.11 Определение содержания 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;
- олова — по ГОСТ 26935;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.13 Определение промышленной стерильности консервов — по ГОСТ 30425.

7.14 Определения содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

7.15 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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 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 типа 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 приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
Солянка из свежей капусты	3,5	10,0	6,5	130,0/540,0
Солянка из квашеной капусты	3,5	10,0	6,5	130,0/540,0
Солянка из свежей капусты с грибами	3,5	7,0	7,0	100,0/440,0
Солянка из квашеной капусты с грибами	3,5	7,0	7,0	100,0/440,0
Солянка из свежей капусты со свиными копченостями	3,5	7,0	7,0	100,0/440,0
Солянка из квашеной капусты со свиными копченостями	3,5	7,0	7,0	100,0/440,0
Капуста квашеная со свининой (мульгикапсад)	4,0	10,0	7,0	130,0/560,0
Капуста свежая с грибами	3,5	5,0	4,5	75,0/320,0
Капуста тушеная	1,5	7,0	7,5	100,0/410,0
Капуста квашеная тушеная	1,0	6,0	7,0	95,0/360,0
Овощи с фасолью и мясом	4,5	10,0	7,0	140,0/570,0
Овощи с соевыми бобами и мясом	4,5	10,0	7,0	140,0/570,0
Маринад овощной с томатом	1,5	14,0	12,5	180,0/760,0
Закуска овощная с томатом	2,0	12,5	11,5	170,0/690,0
Картофель тушеный с грибами	4,0	5,0	10,0	100,0/420,0
Грибы тушеные	3,5	5,0	6,0	85,0/350,0
Закуска охотничья	3,5	7,0	6,0	100,0/420,0

* 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 Н53

Ключевые слова: консервы, вторые обеденные блюда, технические требования, нормы, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 03.06.2015. Подписано в печать 19.06.2015. Формат 60×84 ⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 65 экз. Зак. 2192.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru