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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 17472— 2013**

## Консервы

# ГОЛУБЦЫ ИЛИ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

## 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 (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 |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-стандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1696-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 17472—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 17472—72

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 2
4 Классификация . . . . . 2
5 Технические требования . . . . . 3
6 Правила приемки . . . . . 5
7 Методы контроля . . . . . 5
8 Транспортирование и хранение . . . . . 5
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов . . . . . 6
Приложение Б (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов . . . . . 6
Приложение В (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов . . . . . 7
Библиография . . . . . 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**Консервы**

# ГОЛУБЦЫ ИЛИ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

**Технические условия**

Canned foods. Cabbage or peper, stuffed with meat and rice. Specifications

**Дата введения — 2015—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из сладкого перца или капустных листьев, фаршированных смесью мяса, риса, овощей, пряностей и зелени, залитой томатным соусом (далее — консервы), 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 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. 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 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. 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 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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

**Издание официальное**

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 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 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. 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 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

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

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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **овощные консервы:** Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес.

## 4 Классификация

В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают следующих наименований:

- голубцы, фаршированные мясом и рисом;
- перец, фаршированный мясом и рисом;
- голубцы, фаршированные мясом и рисом, «Домашние»;
- перец, фаршированный мясом и рисом, «Домашний».

## 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 | У голубцов листья капусты целые, заполненные фаршем без комков, аккуратно завернутые. Плоды перца целые, без разрывов, заполненные фаршем без комков, в соусе.<br>Допускаются разрывы на перце в местах фарширования, не превышающие одной трети длины плода, при условии сохранения его формы |
| Вкус и запах | Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом.<br>Не допускаются посторонние привкус и запах |
| Консистенция | Капустные листья и перец мягкие, но не разваренные. Мясной фарш сочный, не жесткий. Рисовая крупа не разваренная, хорошо перемешанная с мясным фаршем |
| Цвет | Свойственный одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Капустные листья — кремового цвета, перец сладкий — однородный по окраске или различной окраски в одной банке. Соус оранжево-красный |

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Количество голубцов или перца, шт., не менее | 2 |
| Массовая доля белка, %, не менее: | |
| - для голубцов, фаршированных мясом и рисом | 3,0 |
| - для перца, фаршированного мясом и рисом | 3,0 |
| - для голубцов, фаршированных мясом и рисом, «Домашних» | 2,5 |
| - для перца, фаршированного мясом и рисом, «Домашнего» | 2,5 |
| Массовая доля жира, %, не менее: | |
| - для голубцов, фаршированных мясом и рисом | 8,0 |
| - для перца, фаршированного мясом и рисом | 6,0 |
| - для голубцов, фаршированных мясом и рисом, «Домашних» | 10,0 |
| - для перца, фаршированного мясом и рисом, «Домашнего» | 10,0 |
| Массовая доля хлоридов, % | 1,0—1,5 |

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, соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину первой и второй категории в охлажденном или замороженном состоянии по ГОСТ 779 и полученную при ее разделке жилованную говядину с содержанием жировой и соединительной ткани не более 20 %;

- говядину в полутушах и четвертинах;

- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %;
- свинину в тушах и полутушах;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %;
- мясо птицы кусковое бескостное (куриное);
- мясо птицы механической обвалки;
- блоки замороженные из мяса птицы механической обвалки;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту квашеную цельнокочанную по ГОСТ 3858;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий ферментированный;
- перец сладкий быстрозамороженный;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- корень петрушки, сельдерея, пастернака;
- зелень петрушки свежую;
- зелень мяты;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292 высшего и первого сортов;
- жир свиной топленый по ГОСТ 25292;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- муку пшеничную, не ниже 1-го сорта;
- сахар по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- соль поваренную пищевую не ниже 1-го сорта;
- перец черный молотый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
- масла пряностей эфирные;
- 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], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.4 Упаковка

5.4.1 Продукцию фасуют в потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства, предназначенные для применения в пищевой промышленности, должны соответствовать требованиям [3] 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 нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для материалов, используемых в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения сохранения 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 [4] 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:***

***Голубцы, фаршированные мясом и рисом.***

***Перец, фаршированный мясом и рисом, «Домашний».***

## 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 белка — по ГОСТ 25011.

7.6 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186.

7.7 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.

7.8 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.9 Определение промышленной стерильности консервов — по ГОСТ 30425.

7.10 Посторонние примеси определяют визуально.

7.11 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

7.12 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

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

**Приложение А**
**(рекомендуемое)**

## Потребительская и транспортная упаковка, 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 помещают 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)**

## 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;
- в металлической упаковке с эмалевым покрытием — три года;
- в металлической упаковке с лаковым покрытием — два года;
- в упаковке из полимерных материалов — один год;
- в 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 |
|---|---|---|---|---|
| Голубцы, фаршированные мясом и рисом | 6,0 | 9,0 | 9,5 | 140,0/600,0 |
| Перец, фаршированный мясом и рисом | 6,0 | 9,0 | 9,0 | 140,0/590,0 |
| Голубцы, фаршированные мясом и рисом, «Домашние» | 5,0 | 13,0 | 7,0 | 165,0/690,0 |
| Перец, фаршированный мясом и рисом, «Домашний» | 5,0 | 13,0 | 7,0 | 165,0/690,0 |

## 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 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 664.841.8:006.354 МКС 67.080.20 Н53

Ключевые слова: консервы, голубцы или перец, фаршированные мясом и рисом, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 16.10.2014. Подписано в печать 27.10.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,91. Тираж 80 экз. Зак. 4393.

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

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

gost.e-ecolog.ru