МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32065—
2013**

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

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 ПОДГОТОВЛЕН 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 ТК 093

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 7 июня 2013 г. № 43)

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
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 27 июня 2013 г. № 255-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32065—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52622—2006

6 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы анализа 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Пищевая ценность 100 г сушеных овощей 9
Приложение Б (рекомендуемое) Условия и период хранения сушеных овощей 10
Библиография 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Общие технические условия

Dried vegetables. General specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на следующие сушеные овощи: белокочанную капусту, репчатый лук, столовую морковь, столовую свеклу, чеснок, зеленый горошек, белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака, зелень петрушки, сельдерея и укропа, подготовленные в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохраняемость.

Требования безопасности изложены в 5.2.2, 5.2.4—5.2.8, требования к качеству — в 5.2.1—5.2.3, к маркировке — в 5.5.

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 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 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13340.1—77 Овощи сушеные. Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости

ГОСТ 13340.2—77 Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 13341—77 Овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

Издание официальное

ГОСТ 13342—77 Овощи сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25555.5—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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 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 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **сушеные овощи:** Продукты переработки овощей, целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность.

4 Классификация

4.1 В зависимости от показателей качества сушеные овощи изготавливают первого и второго сортов (сушеный зеленый горошек изготавливают высшего и первого сортов), в порошке и дробленые — без сорта.

Сорт брикетированных сушеных овощей (белокочанная капуста, репчатый лук, столовая морковь, столовая свекла, белые коренья) определяют сортом сушеных овощей, из которых приготовлены брикеты.

4.2 Сушеные овощи в зависимости от технологии производства изготавливают:

- целые (зеленый горошек);
- нарезанные, россыпью (белокочанная капуста, репчатый лук, чеснок, столовая морковь, столовая свекла, белые коренья, зелень петрушки, сельдерея и укропа);
- в виде брикетов (белокочанная капуста, репчатый лук, чеснок, столовая морковь, столовая свекла, белые коренья);
- порошкообразные (репчатый лук, чеснок, зелень петрушки, сельдерея и укропа).

Для промышленной переработки выпускают репчатый лук сушеный дробленый.

5 Технические требования

5.1 Сушеные овощи изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям для сушеных овощей конкретного вида (при наличии), с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Требования в документах на сушеные овощи конкретного вида должны быть не ниже установленных в настоящем стандарте.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям сушеных овощей приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: - моркови столовой, свеклы столовой, белых кореньев петрушки, сельдерея и пастернака	Стружка, кубики или пластинки. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся
- капусты белокочанной	Равномерно нашинкованная стружка. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся
- лука репчатого	Кружки, кольца, пластинки и их части. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся. Порошок
- чеснока	Кусочки различной формы. Порошок
- горошка зеленого	Зерна однородные по величине в пределах размера по наибольшему диаметру: - до 7 мм — для высшего сорта; - более 7 мм — для первого сорта
- зелени петрушки, сельдерея, укропа	Петрушка и сельдерей — в виде пластинок листьев, частей листьев или листьев с черешками длиной не более 3 см для петрушки и 5 см для сельдерея. Укроп в виде листьев на тонких, неодеревеневших стебельках или частей листьев. Порошок
Консистенция: - моркови столовой, свеклы столовой, белых кореньев, лука репчатого, капусты белокочанной	Стружка и пластинки эластичные, допускается легкая хрупкость. У сушеных овощей с пониженной массовой долей влаги — хрупкие. Кубики — твердые

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
- чеснока	Кусочки —твердые. Порошок — сыпучий
- горошка зеленого	Зерна — эластичные. Допускается легкая хрупкость
- зелени петрушки, сельдерея, укропа	Листья, пластинки, черешки — хрупкие. Допускается легкая эластичность
Вкус и запах (для всех видов сушеных овощей)	Свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха
Цвет (для всех видов сушеных овощей)	Свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены сушеные овощи
Форма и размеры: - моркови столовой, свеклы столовой, белых кореньев:	Равномерно нарезанная толщиной не более 3 мм, шириной не более 5 мм и длиной не менее 5 мм
- стружки	Допускается стружка длиной менее 5 мм по наибольшему измерению массовой долей не более 5 %
- кубиков	Равномерно нарезанные размером стороны 5—9 мм
- пластинок	Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 12 мм. Возможна другая нарезка и другие размеры пластинок
- лука репчатого	Кружки, кольца, пластинки и их части толщиной 1—3 мм, в наибольшем измерении — не менее 5 мм. Допускаются части лука менее 5 мм в наибольшем измерении массовой долей не более 10 %
- капусты белокочанной	Стружка размером не менее 5 мм в наибольшем линейном измерении. Допускаются частицы размером менее 5 мм массовой долей, %, не более для: первого сорта | второго сорта в сушеной капусте россыпью 8 | 12 в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 14 % 13 | 15 в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 8 % 17 | 20
- горошка зеленого	Округлая с морщинистой поверхностью. Допускается для первого сорта массовая доля зерен с гладкой поверхностью не более 10 %
- зелени петрушки, сельдерея, укропа	Характерная для высушенных листьев петрушки, сельдерея, укропа

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	14
Массовая доля диоксида серы, %, не более	
- для капусты белокочанной	0,06
- для лука репчатого	0,05
- для моркови столовой	0,04
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01
Развариваемость сушеной моркови столовой, капусты белокочанной, свеклы столовой, зеленого горошка, белых кореньев петрушки, сельдерея и пастернака при хранении до 12 мес со дня изготовления, мин, не более	25

5.2.3 В готовом продукте массовая доля дефектных овощей не должна превышать норм, приведенных в таблице 3.

Таблица 3 В процентах

Наименование показателя	Значение показателя для сортов		
	Высшего	Первого	Второго
Капуста белокочанная сушеная			
Массовая доля стружки и частиц поджаренных, с черными пятнами, листьев и пластинок кочерыги, не более	–	3	12
в том числе массовая доля стружки с черными пятнами и пластинок кочерыги, не более	–	2	5
Лук репчатый сушеный			
Массовая доля кружков, колец, пластинок и их частей поджаренных, с черными пятнами, с остатками чешуи, донца, шейки, не более[1)]	–	3	12
в том числе массовая доля с черными пятнами, остатками чешуи, донца, шейки, не более	–	2	5
Морковь столовая сушеная			
Массовая доля стружки, кубиков или пластинок поджаренных, зеленоватых, с черными пятнами и остатками кожицы, не более	–	3	12
в том числе массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, не более	–	2	3
Свекла столовая сушеная			
Массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, не более	–	3	7
Массовая доля стружки, кубиков и пластинок с белыми прожилками, не более	–	5	10
Чеснок сушеный			
Массовая доля кусочков поджаренных, запаренных, с остатками чешуи, не более	–	8	20
Горошек зеленый сушеный			
Массовая доля зерен поджаренных, не более	Не допускаются	3	–
Массовая доля оболочек от зерен, не более	Не допускаются	0,5	–
Массовая доля дробленых зерен, не более	0,5	1	–
Массовая доля зерен с треснувшей оболочкой, не более	15	20	–
Массовая доля зерен, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, не более	Не допускаются	3	–

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Значение показателя для сортов		
	Высшего	Первого	Второго
Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные			
Массовая доля стружки, кубиков или пластинок поджаренных, с черными пятнами и остатками кожицы, не более	–	6	12
в том числе массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, не более	–	3	8
Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная			
Массовая доля желтоватых и побуревших пластинок и частей листа, не более	–	2	7
Массовая доля огрубевших стеблей укропа, не более	–	3	8

[1)] В дробленом репчатом луке допускается не более 3 %.

Примечание – Массовую долю сушеных овощей с дефектами в порошке не нормируют.

5.2.4 В сушеных овощах не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также овощей, поврежденных вредителями хлебных запасов, загнивших или заплесневевших.

5.2.5 Требования к органолептическим и физико-химическим показателям, пищевой ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства, могут быть установлены в нормативных документах, в соответствии с которыми изготавливают сушеные овощи конкретных наименований.

5.2.6 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в сушеных овощах не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 Микробиологические показатели сушеных овощей не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.8 Содержание диоксида серы в сушеных овощах не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления овощей применяют следующие виды сырья:

- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- горох овощной свежий для консервирования по ГОСТ 5312;
- коренья белые петрушки, сельдерея и пастернака;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа свежая;
- воду питьевую, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$.

Сырье и материалы, используемые в производстве сушеных овощей, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использование аналогичных сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка должна соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 13342 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Сушеные овощи фасуют в потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская и транспортная тара должны быть разрешены в пищевой промышленности.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара должны обеспечивать сохранность продукции и соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.1.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — в соответствии с [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 13342. Пищевая ценность сушеных овощей — по приложению А.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13342, ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, должны быть разрешены в установленном порядке.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 13341.

В удостоверении качества, сопровождающем каждую партию сушеных овощей, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- количество потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продуктов в потребительской таре;
- дату изготовления;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии сушеных овощей.

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества партии сушеных овощей проводят в соответствии с требованиями, установленными в нормативных документах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 13341, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 13341; минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) и массы нетто — по ГОСТ 13340.1.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2, таблица 2):

- массовой доли влаги — по ГОСТ 28561;
- массовой доли диоксида серы — по ГОСТ 25555.5;
- массовой доли металлических примесей — по ГОСТ 13340.2;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- развариваемости — по ГОСТ 13340.1.

7.4 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, нитратов — по ГОСТ 29270, радионуклидов — по нормативным до-

кументам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.5 Методы отбора 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.

7.6 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения сушеных овощей — по ГОСТ 13342.

8.2 Сроки годности сушеных овощей устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (условия и период хранения, в течение которого сушеные овощи сохраняют свои качества, приведены в приложении Б).

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г сушеных овощей

А.1 Пищевая ценность 100 г сушеных овощей приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг					Калорийность, ккал
		b-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Морковь столовая сушеная	54,6	40	0,12	0,30	2,6	0,0	275
Свекла столовая сушеная	59,6	0,04	0,04	0,20	1,2	10,0	278
Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	53,7	–	0,06	0,20	1,8	15,0	275
Капуста белокочанная сушеная	47,6	–	0,20	0,32	2,56	80,0	249
Лук репчатый сушеный	47,8	–	0,10	0,10	1,3	12,0	273
Чеснок сушеный	63,6	–	0,24	0,24	3,0	30,0	318
Горошек зеленый сушеный	47,5	0,50	0,04	0,45	5,6	50,0	322
Зелень петрушки, укропа, сельдерея сушеная	19,4	7,76	1,94	0,97	4,07	368,6	77,6

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия и период хранения сушеных овощей

Сушеные овощи хранят в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75 % со дня изготовления не более 12 мес.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880*

[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г., № 769*

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881*

*Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.844:006.354 МКС 67.080.20 Н54

Ключевые слова: овощи сушеные, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы анализа, транспортирование и хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *М.Н. Цыкаревой*

Сдано в набор 18.02.2014. Подписано в печать 31.03.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,12. Тираж 123 экз. Зак. 581.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru