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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32063— 2013

КЕТЧУПЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 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
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 июня 2013 г. № 328-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32063—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2014 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52141—2003

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 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания кетчупов 8
Приложение Б (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности кетчупов 9
Библиография 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КЕТЧУПЫ

Общие технические условия

Ketchups. General specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кетчупы, представляющие собой соусы, изготовленные из свежих томатов или томатных продуктов с добавлением соли, сахара (или сахарозаменителей), пряностей и пряноароматических растений, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, грибов, орехов, растительного масла, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, красителей, пищевых ароматизаторов, вкусоароматических препаратов; консервантов (для нестерилизованной продукции), предназначенные для реализации в розничной торговой сети 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 61—75 Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129—93* 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 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие 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 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. 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 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

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

* С 1 июля 2014 г. действует ГОСТ 1129—2013.

Издание официальное

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

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16832—71 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 16835—81 Ядра орехов фундука. Технические условия

ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 22371—77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

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

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28467—90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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 30669—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

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)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 32102—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **кетчупы:** Соусы на основе томатов и/или томатных продуктов с добавлением соли, сахара (или сахарозаменителей), пряностей и пряноароматических растений, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, грибов, орехов, растительного масла, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, красителей, пищевых ароматизаторов, вкусоароматических препаратов и консервантов.

3.2 **категория:** Показатель, характеризующий количество томатных продуктов в кетчупе, содержание загустителей, красителей и ароматизаторов, вкусоароматических препаратов (или их отсутствие).

3.3 **томатные продукты:** Продукты, полученные при переработке свежих томатов: томаты резаные (дробленые), томатное пюре, томатная паста.

4 Классификация

4.1 Кетчупы по способу производства подразделяют на:

- стерилизованные (пастеризованные), в т. ч. способом горячего розлива в герметично укупориваемую упаковку (консервы);
- нестерилизованные (с консервантом).

4.2 По составу кетчупы подразделяют на четыре категории: «Экстра», высшая, первая и вторая.

Кетчупы категории «Экстра» изготавливают из свежих томатов или томатных продуктов, соли, сахара, пряноароматических компонентов, с добавлением или без добавления грибов, орехов, растительного масла.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, — не менее 12 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 25 %).

Кетчупы высшей категории изготавливают из свежих томатов или томатных продуктов, соли, сахара (или сахарозаменителей), пряноароматических компонентов с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных ингредиентов, вкусоароматических препаратов, грибов, орехов, растительного масла, пищевых кислот.

---

* Расчетное значение — по рецептуре.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатопродуктами, в кетчупе высшей категории, изготовленном:

- без добавления фруктовых и овощных ингредиентов — не менее 9 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 23 %);
- с добавлением фруктовых и овощных ингредиентов — не менее 7 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 20 %).

Кетчупы первой категории изготавливают из томатов или томатных продуктов, соли, сахара (или сахарозаменителей), пряноароматических компонентов с добавлением или без добавления фруктовых и овощных ингредиентов, орехов, грибов, растительного масла, пищевых кислот, ароматизаторов, вкусоароматических препаратов, красителей, загустителей, стабилизаторов.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, — не менее 6 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 18 %).

Кетчупы второй категории изготавливают из концентрированных томатных продуктов, соли, сахара (или сахарозаменителей), пряноароматических компонентов, пищевых кислот с добавлением или без добавления фруктовых и овощных ингредиентов, ароматизаторов, вкусоароматических препаратов, красителей, загустителей, стабилизаторов.

Массовая доля растворимых сухих веществ, вносимых с томатными продуктами, — не менее 4,5 %* (при массовой доле растворимых сухих веществ в кетчупе — не менее 14 %).

5 Технические требования

5.1 Кетчупы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям для кетчупов конкретных наименований, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Требования, изложенные в нормативных документах на кетчупы конкретных наименований, должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям кетчупов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Густая масса с наличием кусочков томатов, овощей, фруктов, орехов, грибов, пряностей или без них
Вкус и запах	Острый, сладкий или кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов и использованных ингредиентов. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	От красного до красно-коричневого, однородный по всей массе. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя. Допускается слабо-коричневый оттенок

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, для кетчупов категорий:	
-«Экстра»	25,0
- высшей без добавления фруктовых и овощных пюре	23,0
- высшей с добавлением фруктовых и овощных пюре	20,0
- первой	18,0
- второй	14,0

* Расчетное значение — по рецептуре.

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля титруемых кислот, %, в пересчете на: - лимонную кислоту для кетчупов категории «Экстра» - уксусную кислоту для кетчупов высшей, первой и второй категории	 0,7—1,2 0,5—1,8
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Массовую долю сорбиновой и бензойной кислот определяют в нестерилизованных кетчупах, изготовленных с применением этих кислот или их солей или при использовании полуфабрикатов с этими консервантами.

2 При одновременном применении сорбиновой и бензойной кислот или их солей общая массовая доля консервантов не должна превышать 0,1 %.

5.2.3 Требования безопасности (содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина, радионуклидов) кетчупов должны соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели безопасности кетчупов должны соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления кетчупов применяют следующее сырье:

- томаты свежие;
- томаты быстрозамороженные;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- продукты томатные консервированные, в том числе асептического хранения;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- алычу свежую по ГОСТ 21920 и ГОСТ 21405;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- овощи сушеные;
- пюре из стручкового горького перца;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий сушеный;
- перец быстрозамороженный;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- перец стручковый горький свежий;
- каперсы консервированные;
- оливки соленые, консервированные;
- грибы свежие;
- грибы соленые, маринованные и отварные;
- грибы сушеные;
- ядро миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- ядро орехов фундука по ГОСТ 16835;
- арахис по ГОСТ 17111;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502;
- соки концентрированные по ГОСТ 32102;
- зелень пряных растений свежую, быстрозамороженную, сушеную;

- зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированную поваренной солью;
- овощи соленые, маринованные;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- пюре плодовое, консервированное сорбиновой кислотой;
- пюре плодовое полуфабрикат по ГОСТ 22371;
- полуфабрикаты фруктовые и овощные для промышленного использования;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 31760;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968;
- уксус столовый 6—9 %-ный;
- уксус натуральный;
- пряности и их смеси;
- кислоту сорбиновую;
- сорбат калия;
- натрий бензойнокислый;
- эфирные масла пряных растений, чеснока;
- экстракты пряных растений, чеснока (в том числе CO_2);
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
- сахар белый по ГОСТ 31895;
- порошок горчичный;
- сахарозаменители: фруктозу, глюкозно-фруктозный сироп, высокофруктозный сироп;
- крахмал модифицированный;
- стабилизаторы консистенции;
- красители пищевые;
- ароматизаторы пищевые;
- воду питьевую.

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

Сырье, используемое для изготовления кетчупов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

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

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [3] или нормативным правовым актам, действующим 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 кетчупов 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 кетчупа от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

5.4.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки, в том числе указанных в договоре на поставку, обеспечивающих при контакте с пищевыми продуктами сохранение целостности, качества и безопасности кетчупов в период транспортирования, хранения и реализации, при условии соблюдения нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

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

Пример записи: Кетчуп «Пряный» категории «Экстра» ГОСТ.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Кетчупы 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 кетчупов по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

В спорных случаях при оценке органолептических показателей проверку наличия красителей и идентификацию ароматизаторов, указанных на потребительской упаковке, проводят по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, радионуклидов, консервантов и микробиологических показателей нестерилизуемых кетчупов устанавливают в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто кетчупов — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562.

7.4 Определение массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0.

7.5 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186.

7.6 Определение минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3.

7.7 Определение содержания бензойной кислоты — по ГОСТ 30669, ГОСТ 28467.

7.8 Определение содержания сорбиновой кислоты — по ГОСТ 30670, ГОСТ 26181.

7.9 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.10 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

7.11 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.12 Посторонние примеси определяют визуально.

7.13 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628.

7.14 Определение промышленной стерильности консервов — по ГОСТ 30425.

7.15 Определение микробиологических показателей нестерилизованных кетчупов — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.16 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.17 Определение радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

8.2 Срок годности кетчупов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и срок годности, в течение которого кетчупы сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания кетчупов

Кетчупы фасуют:

- в банки стеклянные типа I и III вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бутылки стеклянные типа III вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 10117.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- банки металлические 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 10,0 дм^3 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, вместимостью не более 1,0 дм^3.

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

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.

Кетчупы в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку, предусмотренную ГОСТ 13799.

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

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и срок годности кетчупов

Б.1 Кетчупы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Б.2 Условия хранения и рекомендуемый срок годности, в течение которого кетчупы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованных (пастеризованных):
  в стеклянной упаковке — 2 года,
  в металлической упаковке — 1 год;
  в упаковке из полимерных и комбинированных материалов — 1 год;
- стерилизованных способом горячего розлива — 1 год;
- нестерилизованных:
  в стеклянной упаковке — 1 год,
  в металлической упаковке — 1 год,
  в упаковке из полимерных и комбинированных материалов — 6 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 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Утвержден Решением ЕЭК от 20.07.2012 г., № 58

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

[4] 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

УДК 664.841.8:006.354 МКС 67.080.20 Н55

Ключевые слова: кетчупы, категория, общие технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 03.04.2014. Подписано в печать 15.04.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,35. Тираж 123 экз. Зак. 1045.

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

ИЗМЕНЕНИЯ, ПРИНЯТЫЕ К МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫМ СТАНДАРТАМ

67 ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МКС 67.080.20

Изменение № 1 ГОСТ 32063—2013 Кетчупы. Общие технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 119-П от 24.05.2019)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 14574

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: BY, KG, RU, TJ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 2. Исключить ссылку: «ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия»;

заменить ссылки:

«ГОСТ 1129—93* на ГОСТ 1129—2013, ГОСТ 3343—89 на ГОСТ 3343—2017, ГОСТ 27572—87 на ГОСТ 27572—2017, ГОСТ 28038—89 на ГОСТ 28038—2013»;

исключить сноску:

«_____

* С 1 июля 2014 г. действует ГОСТ 1129—2013»;

«ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия» на «ГОСТ 33540—2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия»;

«ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия» на «ГОСТ 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия»;

«ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей» на «ГОСТ 8756.1—2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема»;

«ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары» на «ГОСТ 8756.18—2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки»;

«ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»;

«ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение» на «ГОСТ 13799—2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»;

«ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия» на «ГОСТ 34269—2017 Перец стручковый острый свежий. Технические условия»;

«ГОСТ 17111—88 Арахис. Требования при заготовках и поставках» на «ГОСТ 31784—2012 (ISO 6478:1990) Арахис. Технические условия»;

«ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия» на «ГОСТ 32283—2013 Алыча свежая. Технические условия»;

«ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия» на «ГОСТ 21920—2015 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия»;

«ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности» на «ГОСТ ISO 750—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности»;

_____

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2019—10—01.

«ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб» на «ГОСТ 26313—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб»;

«ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов» на «ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов»;

«ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия», «ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия» на «ГОСТ 32896—2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия»;

«ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ» на «ГОСТ ISO 2173—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ»;

«ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий» на «ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»;

«ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия» на «ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ ISO 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей»;

«ГОСТ 13830—97* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия»;

дополнить сноской — *:

«_____

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»;

«ГОСТ 33318—2015 Грибы сушеные. Технические условия»;

«ГОСТ 33332—2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»;

«ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»;

ссылку на ГОСТ 22371—77 дополнить знаком сноски: *;

дополнить сноской — *:

«_____

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54681—2011 «Консервы. Фрукты протертые или дробленые. Общие технические условия»;

для ГОСТ 61—75 наименование дополнить словом (в начале наименования): «Реактивы.»;

ГОСТ 5717.2—2003. Наименование. Заменить слова: «Технические условия» на «Основные параметры и размеры»;

ГОСТ 10444.15—94, ГОСТ 26927—86. Наименование. Заменить слово: «Метод» на «Методы»;

ГОСТ 32102—2013. Наименование. Заменить слова: «Технические условия» на «Общие технические условия».

Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Первый абзац изложить в новой редакции:

«Массовая доля растворимых сухих веществ с учетом добавленной соли, %, не менее, для кетчупов категорий:

- «Экстра»
- высшей без добавления фруктовых и овощных ингредиентов
- высшей с добавлением фруктовых и овощных ингредиентов
- первой
- второй».

Пункт 5.3.1. Восьмое перечисление. Заменить ссылку: «по ГОСТ 1721» на «по ГОСТ 33540»;

девятое перечисление. Заменить ссылку: «ГОСТ 21405» на «ГОСТ 32283»;

восемнадцатое перечисление. Заменить ссылку: «по ГОСТ 14260» на «по ГОСТ 34269»;

двадцать четвертое перечисление. После слова «сушеные» дополнить ссылкой: «по ГОСТ 33318»;

двадцать восьмое перечисление. Заменить ссылку: «по ГОСТ 17111» на «по ГОСТ 31784»;

двадцать девятое перечисление — исключить;

тридцатое перечисление изложить в новой редакции:

«- фрукты сушеные по ГОСТ 32896»;

тридцать восьмое перечисление изложить в новой редакции:

«- пюре фруктовое по ГОСТ 22371 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт»;

пятьдесят третье перечисление. Исключить слово: «поваренную»;

пятьдесят четвертое перечисление. Заменить ссылку: «по ГОСТ 31895» на «по ГОСТ 33222».

Пункт 7.3. Заменить ссылку: «по ГОСТ 28562» на «по ГОСТ ISO 2173».

Пункт 7.4. Заменить ссылку: «по ГОСТ 25555.0» на «по ГОСТ ISO 750».

Пункт 7.6 перед ссылкой «ГОСТ 25555.3» дополнить ссылкой: «ГОСТ ISO 762».

Пункт 7.7 дополнить ссылкой: «ГОСТ 33332».

Пункт 7.8 дополнить ссылкой: «ГОСТ 33332».

Пункт 7.13. Исключить ссылки: «ГОСТ 26931,» и «ГОСТ 26934,»;

дополнить ссылкой: «ГОСТ 33824».

(ИУС № 8 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru