ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55464— 2013

Консервы

ОЛИВКИ ИЛИ МАСЛИНЫ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 217-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

ОЛИВКИ ИЛИ МАСЛИНЫ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Olives or black olives in brine. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы: оливки или маслины в заливке, изготовленные из зеленых оливок или черных маслин, с использованием пищевой поваренной соли, пищевых кислот, лимона, красного сладкого перца, рыбы, креветок, миндаля или без них.

Требования безопасности изложены в 5.2.3, 5.2.4, к качеству – в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке – в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 490–2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 4429–82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981–2011 Банки металлические для консервов. 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 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 13908–68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 16830–71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 20845–2002 Креветки мороженые. 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 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323–84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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

Издание официальное

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. 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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574–2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52467–2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ Р 53183-2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53959–2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 54639–2011 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии производства и используемых компонентов оливки или маслины в заливке изготавливают в следующем ассортименте:

4.1.1 Оливки с косточкой.

4.1.2 Оливки без косточки.

4.1.3 Оливки фаршированные:

- лимоном;
- красным сладким перцем;
- лососем;
- семгой;
- тунцом;
- анчоусом;
- креветками;
- миндалем.

4.1.4 Маслины с косточкой.

4.1.5 Маслины без косточки.

5 Технические требования

5.1 Оливки или маслины в заливке изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением требований [1].

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям оливок или маслин в заливке приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Плоды однородные по размеру и цвету без пятен, механических повреждений и плодоножек, с косточкой или без. Минимальный размер плодов – 14 мм по диаметру. Фаршированные оливки – целые плоды без косточки с кусочками лимона, красного перца, рыбы, креветок, миндаля. Допускается наличие неоднородных плодов и с пятнами до 15 % по массе
Вкус и запах	Солоноватый, с выраженным ароматом; фаршированных оливок – солоноватый, со вкусом и ароматом компонентов, используемых для фарширования. Допускается незначительная горечь, свойственная оливкам и маслинам. Не допускается посторонний привкус и запах
Цвет	Оливки – однородные по цвету с оттенком от зеленого до темно-зеленого. Маслины одинаковые по цвету, от темно-фиолетового до черного
Консистенция	Плоды плотные, упругие, неразваренные. Допускается наличие мягких плодов по массе не более 10 %
Качество заливки	Рассол прозрачный, у оливок – желтовато-зеленого оттенка, у маслин – буровато-го оттенка

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям оливок или маслин в заливке приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля плодов к массе нетто консервов, %, не менее	50,0
Массовая доля хлоридов, %	3,5 – 5,0
Массовая доля титруемых кислот в расчете на молочную кислоту, %	
Минеральные примеси	0,2 – 0,6
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в оливках или маслинах в заливке не должно превышать норм, установленных в [1].

5.2.4 Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных в [1].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления оливок или маслин в заливке используют следующие виды сырья:
- оливки зеленые ферментированные;
- маслины черные ферментированные;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- лосось соленый;
- семгу соленую;
- тунец соленый;
- анчоусы соленые;
- креветки варено-мороженые по ГОСТ 20845;
- миндаль по ГОСТ 16830;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- кислоту молочную по ГОСТ 490;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по [2] и ГОСТ 908;
- кислоту аскорбиновую пищевую по [2];
- лактат железа (Е585) по [2];
- глюконат железа (Е579) по [2].
- воду питьевую, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$, в соответствии с требованиями [3].

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

Сырье, используемое для изготовления оливок или маслин в заливке, по показателям безопасности, должно соответствовать требованиям [1], [2].

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [4].

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должна обеспечивать сохранность продукции и соответствие ее требованиям ГОСТ Р 53959 и 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 оливок или маслин в заливке приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта – в соответствии с требованиями [5] и по ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 53959.

Пищевая ценность – в соответствии с приложением Б.

5.5.2 Транспортная маркировка – по [5], ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

Примеры записи наименований:

«Оливки с лососем в заливке».

«Маслины в заливке с косточкой».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

Оливки и маслины в заливке принимают партиями. Партией считают определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

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

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в оливках или маслинах в заливке проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля и требованиями [6].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 26313, подготовка проб к анализам – по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) – по ГОСТ 8756.1, герметичности упаковки – по ГОСТ 8756.18.

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

- массовой доли плодов – по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов – по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот – по 25555.0;
- массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3;
- примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей – визуально.

7.4 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538; ГОСТ 31628;
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути – по ГОСТ Р 53183, ГОСТ Р 54639, ГОСТ 26927;
- олова по ГОСТ 26935.

7.5 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.6 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.7 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов – по ГОСТ 26670.

7.8 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения оливок и маслин в заливке – по ГОСТ Р 53959.

8.2 Срок годности оливок или маслин в заливке устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и срок годности, в течение которого продукт сохраняет свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Виды потребительской и транспортной упаковки, укупорочные средства для фасования и упаковывания оливок или маслин в заливке

А.1 Оливки и маслины в заливке фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2;
- металлические банки по ГОСТ 5981 с лаковым и/или эмалевым покрытием вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 $дм^3$;

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие (лаковое и/или эмалевое), обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Допускается использование другой потребительской упаковки, с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенной к применению в пищевой промышленности.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- в банки с венчиком горловины типа I – металлическими лакированными крышками;
- банки с венчиком горловины типа III – крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

А.3 Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием или другими укупорочными средствами.

А.4 Упаковывание в транспортную упаковку – по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание оливок или маслин в заливке в другую транспортную упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г оливок или маслин в заливке

Б.1 Пищевая ценность 100 г оливок или маслин в заливке приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Жир, г	Калорийность, ккал/кДж
Б.1 Оливки:		
Оливки с косточкой	14,0	126,0/527,0
Оливки без косточки	14,0	126,0/527,0
Б.2 Оливки фаршированные:		
Оливки с лимоном	14,0	126,0/527,0
Оливки с красным перцем	14,0	126,0/527,0
Оливки с лососем	14,5	130,5/546,0
Оливки с семгой	14,5	130,5/546,0
Оливки с тунцом	14,5	130,5/546,0
Оливки с анчоусом	14,5	130,5/546,0
Оливки с креветками	14,5	130,5/546,0
Оливки с миндалем	15,5	139,5/584,0
Б.3 Маслины:		
Маслины с косточкой	16,0	144,0/602,5
Маслины без косточки	16,0	144,0/602,5

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и срок годности оливок или маслин в заливке

В.1 Условия хранения и рекомендуемый срок годности, в течение которого оливки или маслины в заливке сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- в стеклянных банках (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) – два года;
- в металлических банках с лаковым покрытием (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) – два года;
- в металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) – три года;
- в упаковке из полимерных и комбинированных материалов (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) – один год.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 029/2012 — Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[3] СанПиН 2.1.4.1074–2001 — Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[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»

[6] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом Санэпиднадзора МЗ РФ 21.07.92 № 01-19/9-11–92

УДК 664.841:006.034 ОКС 67.080.20 ОКП 91 6139

Ключевые слова: консервы, оливки или маслины в заливке, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 31 экз. Зак. 871.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru