ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55463— 2013

КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПРОВАНСАЛЬ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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. № 216-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

КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПРОВАНСАЛЬ

Общие технические условия

Sauerkraut Provencal.
General specifications

Дата введения — 2014 — 07 — 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на квашеную капусту провансаль, приготовленную из нарезанной квашеной капусты с добавлением фруктов и овощей, сахара, растительного масла, томатопродуктов, приправ и пряностей.

Требования безопасности изложены в 4.2.3, 4.2.4, к качеству – в 4.2.1, 4.2.2, к маркировке – в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 51760–2011 Тара потребительская полимерная. Общие технические условия

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

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

ГОСТ Р 53956–2010 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 53972–2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 54678–2011 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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 6882–88 Виноград сушеный. Технические условия

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.21–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

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

ГОСТ 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

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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 27853–88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб

ГОСТ 28038–2013 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина

ГОСТ 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия.

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. 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 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 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 32097–2013 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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 32187–2013 Масло подсолнечное. 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого 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 Технические требования

4.1 Квашеную капусту провансаль изготавливают в соответствии с требованиями [1], настоящего стандарта и документами изготовителя (технологическая инструкция и рецептуры).

4.2 Характеристики

4.2.1 Требования к органолептическим показателям квашеной капусты провансаль приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Капуста – равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная в виде кусочков различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении без крупных фрагментов кочерыги и кусков листьев. Яблоки – равномерно нарезанные ломтиками толщиной не более 5 мм или кубиками не более 15мм×15 мм. Морковь – нашинкованная или нарезанная соломкой шириной 3–5 мм или кружками толщиной не более 3 мм и диаметром 40 мм. Плодоовощные компоненты и пряности равномерно распределены в капусте
Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Плотная, сочная
Вкус и запах	Запах характерный для квашеной капусты, вкус кисло-сладкий с привкусом добавленных компонентов и пряностей
Цвет	Светло-соломенный с оттенками добавленных компонентов и пряностей

4.2.2 Требования к физико-химическим показателям квашеной капусты провансаль приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 1,6
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %	
Массовая доля жира, %, не менее	0,7 – 1,2
Минеральные примеси	3,0
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
	Не допускаются

4.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов и микотоксина патулина (при использовании томатопродуктов) в квашеной капусте провансаль не должно превышать норм, установленных в [1].

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

Готовый продукт не должен иметь видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, гниения).

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления квашеной капусты провансаль применяют следующие виды сырья:
- капусту квашеную по ГОСТ Р 53972;
- яблоки моченые;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ Р 53956;
- виноград сушеный по ГОСТ 6882;
- чернослив по ГОСТ 28501;
- сливу маринованную;
- вишню маринованную;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по [2], ГОСТ 32187;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ Р 54678;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- корицу по ГОСТ 29049;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- горчицу порошок;
- уксус из пищевого сырья по ГОСТ 32097.

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

Сырье, используемое для изготовления квашеной капусты провансаль, по показателям безопасности, должно соответствовать требованиям [1], [2].

4.4 Упаковка

4.4.1 Потребительская и транспортная упаковки, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [3].

4.4.2 Потребительская и транспортная упаковки должны 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 упаковка и укупорочные средства для фасования квашеной капусты провансаль приведены в приложении А.

4.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 8.579.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка продукта – в соответствии с требованиями [4] и по ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 53959.

4.5.2 Транспортная маркировка – по [4], ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

Пример записи наименования: «Капуста квашеная провансаль».

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 27853.

Квашеную капусту провансаль принимают партиями. Партией считают определенное количество пищевой продукции одного наименования (в соответствии с рецептурой), произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, одинаково упакованной, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

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

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов и микотоксина патулина проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

5.4 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля.

6 Методы анализа

6.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 27853, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.

6.2 Определение органолептических показателей (см. 4.2.1, таблица 1) – по ГОСТ 8756.1.

6.3 Определение физико-химических показателей (см. 4.2.2):

- массовой доли хлоридов – по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли жира – по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183;
- массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3;
- примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей – визуально.

6.4 Определение токсичных элементов:

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

6.5 Определение нитратов – по ГОСТ 29270.

6.6 Определение пестицидов – ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.7 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

6.8 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

6.10 Микробиологические анализы – по ГОСТ 31659.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Правила транспортирования и условия хранения продукта – по ГОСТ Р 53959.

Хранение квашеной капусты провансаль проводят при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 95 %.

7.2 Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и срок годности, в течение которого квашеная капуста провансаль сохраняет свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Виды потребительской и транспортной упаковки, укупорочные средства для фасования квашеной капусты провансаль

А.1 Квашеную капусту провансаль фасуют:

- в пакеты из полимерных материалов вместимостью не более 0,5 $дм^3$ –по нормативному документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки из полимерных материалов вместимостью не более 10,0 $дм^3$ – по ГОСТ Р 51760 или другому нормативному документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- бочки из полимерных материалов вместимостью не более 25,0 $дм^3$ – по нормативному документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- упаковку из комбинированных материалов, вместимостью не более 5,0 $дм^3$ – по нормативному документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Допускается использование аналогичной упаковки, разрешенной для применения в пищевой промышленности.

А.2 Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают укупорочными средствами, разрешенными для применения в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и срок годности квашеной капусты провансаль

Квашеная капуста провансаль сохраняет свое качество при хранении в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 85 % – 95 % в негерметичной упаковке не более 5 сут.

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 664.841:636.64:006.354 ОКС 67.080.20 ОКП 91 6700

Ключевые слова: капуста квашеная провансаль, нарезанная квашеная капуста с добавлением фруктов, яблоки моченые, фрукты маринованные, 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. 1310.

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