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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31713— 2012

Консервы

ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ

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—009 «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 Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1668-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31713—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт разработан на основе применения ГОСТ Р 53127—2008

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 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
5.2 Характеристики . . . 3
5.3 Требования к сырью и материалам . . . 4
5.4 Упаковка . . . 5
5.5 Маркировка . . . 6
6 Правила приемки . . . 6
7 Методы анализа . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . 6
Приложение А (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г консервов . . . 7
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке . . . 7
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке . . . 8

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Canned foods. Cucumbers, marrows, custard marrows with greens in brine. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов или их смеси с добавлением зелени, пряностей, залитых раствором уксусной и/или лимонной кислоты и поваренной соли.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия

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

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. Методы определения внешнего вида герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. 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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

Издание официальное

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. 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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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 положений, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями:

3.1 **овощные консервы:** Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение не менее 6 месяцев в установленных условиях.

3.2 **овощи в заливке с зеленью:** Овощные консервы, изготовленные из целых или нарезанных свежих овощей одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли, с добавлением пищевых органических кислот, зелени, с добавлением или без добавления пряностей, пищевого растительного масла.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изготавливают следующих наименований:

- огурцы с зеленью;
- кабачки с зеленью целые;
- кабачки с зеленью нарезанные;
- патиссоны с зеленью целые;
- патиссоны с зеленью нарезанные;
- ассорти с зеленью (не менее двух видов целых или нарезанных овощей в различной комбинации).

4.2 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке в зависимости от показателей качества и размера изготавливают высшего и первого сортов.

4.3 Кабачки, патиссоны и ассорти с зеленью в заливке, изготовленные из нарезанных овощей, по показателям качества должны отвечать требованиям первого сорта.

5 Технические требования

5.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на консервы конкретных видов, с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика для сортов</th></tr>
<tr><th>высшего</th><th>первого</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="2">Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.
Допускаются в ассорти резаные кабачки и патиссоны</td></tr>
<tr><td></td><td>Плоды целые, размером не более, мм:
огурцы, кабачки по длине — 90;
кабачки по диаметру — 50;
патиссоны по диаметру — 70;
отношение длины к диаметру, не менее:
огурцы — 2,5;
кабачки — 2,1</td><td>Плоды целые, размером не более, мм:
огурцы, кабачки по длине — 110;
огурцы по диаметру — 50;
кабачки по диаметру — 60;
патиссоны по диаметру — 80;
кабачки и патиссоны нарезанные: кабачки, толщиной 15—20 мм, диаметром не более 60 мм
патиссоны на дольки, шириной 40—60 мм</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Допускается:</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей;
наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">для кабачков — зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:</td></tr>
<tr><td></td><td>10</td><td>20
Резка на дольки размером до восьмой части кабачков по диаметру</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">для огурцов, кабачков и патиссонов — единичные экземпляры неравномерных по размеру плодов для обеспечения массы нетто</td></tr>
<tr><td>Вкус и запах</td><td colspan="2">Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей.
Допускается легкая естественная горечь перца. Не допускаются посторонние привкус и запах</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="2">Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов.
Для огурцов — с оттенками от зеленого до оливкового.
Для патиссонов и кабачков — от зеленовато-белого до желтого, для цукини — от светло-зеленого до темно-зеленого или полосатого</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для сортов	
	высшего	первого
Консистенция	Овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами	Допускаются огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, не более 5 % (по массе)
Качество заливки	Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком	Допускается для ассорти незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее, для:	
целых огурцов и кабачков до 90 мм, нарезанных кабачков, ассорти	55,0
целых огурцов и кабачков до 110 мм, патиссонов, нарезанных патиссонов	50,0
Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %:	
огурцов и патиссонов	2,5—3,5
кабачков	2,0—2,5
Массовая доля хлоридов, %:	
в огурцах	2,5—3,5
в кабачках и патиссонах	1,5—2,5
в ассорти	2,0—3,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную кислоту), %	0,5—0,6
Минеральные примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке не должны превышать норм, установленных регламентами или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке применяют следующие виды сырья и материалов:

- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- укроп свежий;
- сельдерей свежий;
- кабачки свежие;
- петрушка свежая;
- патиссоны свежие;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;

- корни и листья хрена;
- корень петрушки;
- кислота лимонная моногидрат пищевая по ГОСТ 908;
- кислота уксусная лесохимическая по ГОСТ 6968;
- кислота уксусная синтетическая пищевая;
- уксусы из пищевого сырья;
- соль поваренная пищевая;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- зелень пряных растений: мята, тимьян овощной, чабер, эстрагон;
- зелень пряных растений быстрозамороженная (целая или нарезанная);
- листья черной смородины;
- питьевая вода по ГОСТ 2874.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке, по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Овощи, подготовленные для консервирования, должны отвечать следующим требованиям:

- огурцы — корнишоны; длиной не более 90 мм и диаметром не более 50 мм (для высшего сорта), длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм (для первого сорта). Для первого сорта допускается изготовление консервов из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей;
- кабачки — плоды молодые с недоразвитыми семенами, целые длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм или нарезанные кружками толщиной не более 15—25 мм, диаметром не более 60 мм. Допускается нарезка по длине плода на дольки до восьмой части по диаметру;
- патиссоны — плоды целые в наибольшем измерении не более 70 мм — для высшего сорта; не более 80 мм — для первого сорта; не более 120 мм — для нарезанных на дольки (сегменты) шириной 40—60 мм с недоразвитыми водянистыми семенами;
- перец стручковый горький — плоды целые, в технической или потребительской степени зрелости, одного размера в потребительской упаковке;
- корень петрушки и сельдерей корневой — корнеплоды свежие, целые, здоровые, не застволившиеся, нарезанные соломкой толщиной 2—5 мм; черешки листьев не более 20 мм;
- зелень пряных растений и листья черной смородины — листья или веточки свежие, здоровые, зеленые, незагрязненные, растения без корешков;
- чеснок — луковицы очищенные, зубки целые или нарезанные;
- хрен — корнеплоды, очищенные от кожицы с удаленной нижней и верхней частью, нарезанные соломкой или кружками или измельченные на терочных машинах или волчках с отверстиями решеток диаметром не более 5 мм;
- хрен — листья, нарезанные на кусочки не более 20 мм;
- овощи для консервов ассорти — целые или нарезанные различными видами нарезки.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ 13799 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны соответствовать требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара 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 тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов и транспортная тара приведены в приложении Б.

Допускается применение импортной тары и материалов соответствующей техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13799.

Пищевая ценность консервов — по приложению А.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки устанавливает изготовитель.

6.4 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671; минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблицу 1) — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Контроль герметичности консервов — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2) проводят:

- массовой доли овощей — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- посторонние примеси — визуально.

Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.5 Содержание пестицидов, нитратов, радионуклидов определяют по методам, в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.7 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

Транспортируют консервы в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

8.2 Хранение

8.2.1 Консервы, фасованные в стеклянную и полимерную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2.2 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности продукции с даты изготовления, приведены в приложении В.

8.2.3 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г консервов

А.1 Пищевая ценность 100 г консервов приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Огурцы с зеленью	3,0	12,0
Кабачки с зеленью	5,7	23,0
Патиссоны с зеленью	4,3	17,0
«Ассорти» с зеленью (не менее двух видов овощей в различной комбинации)	4,0	16,0

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке

Б.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 5,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2;
- в металлические банки вместимостью не более 5,0 дм^3 по ГОСТ 5981;
- в тару из полимерных комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 дм^3;
- в полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 дм^3, в том числе на основе алюминиевой фольги.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Допускается использование импортной тары, соответствующей техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

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

Б.3 Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799.

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке

Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество: огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке хранят в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, не более двух лет со дня изготовления.

УДК 664.955.2:006.354 МКС 67.080.20 Н53

Ключевые слова: огурцы, кабачки, патиссоны, консервы, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения

Редактор *Н.О. Грач*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 01.09.2014. Подписано в печать 09.09.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,05. Тираж 100 экз. Зак. 3695.

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

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

gost.e-ecolog.ru