ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54682— 2011

Полуфабрикаты

НАПОЛНИТЕЛИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным 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 13 декабря 2011 г. № 841-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2013

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

Полуфабрикаты

НАПОЛНИТЕЛИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Semi-products. Fruit and vegetable fillers.
General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые и овощные наполнители (далее — наполнители), изготовленные из фруктовых или овощных соков и/или пюре с добавлением или без добавления целых или нарезанных фруктов или овощей, сахара или сахаров, или сахарозаменителей, и/или подсластителей, или меда, стабилизаторов консистенции (пектина, желирующих веществ, загустителей), пищевых органических кислот, пряностей, других пищевых ингредиентов, пищевых красителей, консервантов, пищевых ароматизаторов.

Наполнители представляют собой вязкий сиропообразный или желеобразный продукт с равномерно распределенными в общей массе фруктами или овощами, целыми или их частями.

Наполнители являются полуфабрикатами и предназначены для использования в качестве добавок в продукцию молочной, хлебобулочной, кондитерской и других отраслей пищевой промышленности.

Требования безопасности изложены в 5.2.2—5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

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 51433—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром

ГОСТ Р 51434—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности

ГОСТ Р 51435—99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51440—99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52052—2003 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и бензойной кислот с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53029—2008 Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения

ГОСТ Р 53040—2008 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

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

ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ Р 54538—2011 Добавки пищевые. Кальция цитрат Е333(iii). 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 108—76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

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

ГОСТ 5981—88 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 поверхности

ГОСТ 9338—80 Барабаны фанерные. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 17065—94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21450—75 Плоды черной смородины

ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. 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 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

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

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 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 29186—91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

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 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31227—2004 Натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный пищевой (цитрат натрия). 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, а также по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 термины по ГОСТ Р 52467 и ГОСТ 53029.

4 Классификация

4.1 Наполнители могут быть:

- стерилизованными (в герметичной таре, в том числе фасованные асептическим способом);
- нестерилизованными (в негерметичной таре, с консервантом).

4.2 Наполнители изготавливают следующих видов:

- пюреобразные однородной консистенции;
- сиропообразные однородной консистенции;
- пюреобразные с добавлением целых или нарезанных фруктов (овощей);

- сиропообразные с добавлением целых или нарезанных фруктов (овощей);
- пюреобразные с добавлением других пищевых ингредиентов;
- сиропообразные с добавлением других пищевых ингредиентов.

4.3 Наполнители могут быть изготовлены с добавлением как одного, так и нескольких видов пищевых ингредиентов, в их различных сочетаниях.

5 Технические требования

5.1 Наполнители должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре конкретных видов и наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям наполнителей приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Сиропообразная или желеобразная масса, однородная или с равномерно распределенными в ней целыми фруктами (овощами) или их частями, одинаковыми по размеру, сохранившими форму. Допускается наличие: - фруктов (овощей) или их частей, неоднородных по величине; - незначительного количества разваренных или не сохранивших свою форму фруктов (овощей) или их частей; - единичных семян, частиц кожицы, волосков (для земляники); - твердых камедистых частиц мякоти (груш и айвы)
Цвет	Свойственный цвету смеси компонентов, из которых изготовлен продукт, или цвету использованного красителя. Допускается: - незначительное обесцвечивание и буроватый оттенок наполнителей из темноокрашенных фруктов (овощей) и потемнение наполнителей из светлоокрашенных фруктов (овощей); - для наполнителей, изготовленных с добавлением молочных компонентов, — беловатый оттенок
Вкус и запах	Свойственные компонентам, из которых изготовлены наполнители, или использованным ароматизаторам, или пищевым добавкам. Посторонние привкус и запах не допускаются

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	20,0—70,0
Массовая доля целых или нарезанных фруктов (овощей), %, не менее	10,0
Массовая доля титруемых кислот, %	0,5—2,5
pH, не более	4,2
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,07
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03
Посторонние примеси	Не допускаются
Примечания 1 Массовые доли сорбиновой и бензойной кислот определяют в наполнителях, изготовленных с использованием этих консервантов, или сырье, или полуфабрикатах, изготовленных с их использованием. 2 При одновременном использовании сорбиновой кислоты и бензоата натрия их общая массовая доля в продуктах не должна превышать 0,1 %.	

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в наполнителях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.4 Микробиологические показатели наполнителей не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления наполнителей используют следующие виды сырья и материалов:

- фрукты свежие;
- овощи свежие;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре-полуфабрикаты овощные, консервированные асептическим способом;
- пюре и пульпу-полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные;
- пюре фруктовые, консервированные сорбиновой или бензойной кислотами;
- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (глюкозный сироп, жидкую сахарозу, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, глюкозу, фруктозу), или подслащивающие вещества;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые отечественного производства и импортные;
- соки фруктовые концентрированные по [3], ГОСТ Р 52185;
- патоку крахмальную по ГОСТ Р 52060;
- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы);
- молоко сухое цельное по [4], ГОСТ Р 52791;
- молоко сухое обезжиренное по [4], ГОСТ Р 52791;
- сливки сухие по [4], ГОСТ 1349;
- молоко сгущенное по [4];
- сыворотку молочную сухую по [4];
- масло растительное рафинированное дезодорированное по [5], ГОСТ Р 52465;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501 (в т. ч. сублимированные);
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502 (в т. ч. сублимированные);
- плоды черной смородины сушеные по ГОСТ 21450;
- какао-порошок по ГОСТ 108;
- цитрат натрия (натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный) (Е331) по ГОСТ 31227;
- кальций лимоннокислый (цитрат кальция 4-х водный) (Е333) по ГОСТ Р 54538;
- пектин (Е440) по ГОСТ 29186;
- крахмал кукурузный модифицированный;
- каррагинан (Е407);
- гуаровую камедь (Е412);
- ксантановую камедь (Е415);
- мальтодекстрин;
- кислоту сорбиновую (Е200);
- кислоту молочную пищевую (Е270) по ГОСТ 490;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую (Е330) по ГОСТ Р 53040, ГОСТ 908;
- лактозу;
- натрий бензойнокислый (Е211);
- сорбат калия (Е202);
- ароматизаторы и красители пищевые;
- натуральные и идентичные натуральным ароматообразующие фруктовые вещества по [3];
- жидкие концентрированные натуральные летучие ароматообразующие фруктовые вещества, полученные в процессе концентрирования одноименных соков по [3];
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- воду питьевую по [6], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.3.2 Допускается использование аналогичного отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте, разрешенного для использования при изготовлении наполнителей.

5.3.3 Сырье и материалы, используемые в производстве наполнителей, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Стерилизованные наполнители фасуют в герметично укупориваемую транспортную тару. Нестерилизованные наполнители (с консервантом) фасуют в негерметичную транспортную тару.

Транспортная тара и укупорочные средства должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

5.4.1.2 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 транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания полуфабрикатов приведены в приложении А.

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

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ Р 51074.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 53959 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Наполнители принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей [(за исключением массовой доли целых или нарезанных фруктов (овощей)], массы нетто упаковочной единицы, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии наполнителей.

Контроль массовой доли добавленных целых или нарезанных фруктов (овощей) осуществляют при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в наполнителях осуществляют с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля в соответствии с требованиями [8].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) и массы нетто одной упаковочной единицы, и массовой доли составных частей — по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [7].

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2, таблица 2) проводят:
- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562, ГОСТ Р 51433;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0, ГОСТ Р 51434;
- pH — по ГОСТ 26188;
- массовой доли добавленных фруктов — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли сорбиновой кислоты — по ГОСТ 26181, ГОСТ 30670, ГОСТ Р 52052;
- массовой доли бензойной кислоты — по ГОСТ 28467, ГОСТ 30669, ГОСТ Р 52052;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение показателей безопасности (см. 5.2.3) проводят:
- массовой доли токсичных элементов:

свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
ртути — по ГОСТ 26927, [9];
олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- массовой доли афлатоксинов B_1 и M_1 — по ГОСТ 30711;
- массовой доли антибиотиков — по [10];
- массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710;
- массовой доли микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440;
- содержания радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов анализа — по ГОСТ 26670, [8].

7.6 Микробиологические анализы (см. 5.2.4) для подтверждения промышленной стерильности стерилизованных наполнителей — по ГОСТ 30425.

7.7 Микробиологические анализы (см. 5.2.5) для нестерилизованных наполнителей, фасованных в негерметичную тару (с консервантом), проводят:
- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- количество дрожжей и плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- количество бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) — по ГОСТ Р 52816;
- количество патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ Р 52814.

7.8 Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения наполнителей — по ГОСТ Р 53959.

8.2 Срок годности наполнителей устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых наполнители сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания наполнителей и транспортная тара

А.1 Наполнители фасуют:

- в ведрышки вместимостью 3,0 и 5,0 дм^3, ведра вместимостью не более 20 дм^3, из полимерных материалов для пищевых продуктов;
- в бочонки вместимостью не более 50 дм^3 из полимерных материалов для пищевых продуктов с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- в картонные навивные барабаны по ГОСТ 17065 и фанерные барабаны по ГОСТ 9338, вместимостью не более 50 дм^3, с полиэтиленовыми мешками вкладышами по ГОСТ 19360;
- в тару из комбинированных материалов типа «Bag-in-Box», разрешенных для этих целей;
- в полимерные бочки по техническому документу, вместимостью не более 200 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- в гофрокороба вместимостью не более 20 дм^3 с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- в металлические банки (кроме наполнителей из темноокрашенных фруктов) вместимостью не более 10,0 дм^3 по ГОСТ 5981.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасование фруктовых и овощных наполнителей в другие виды тары, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

А.2 Укупорку герметичной тары проводят путем сварки с использованием поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250, стеклянной тары с венчиком горловины III типа — металлическими крышками по ГОСТ 25749, стеклянных банок с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками типа СКО.

А.3 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание наполнителей в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную для этих целей.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности наполнителей

Б.1 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых продукт сохраняет свое качество при относительной влажности воздуха не более 75 %:

- стерилизованные (в герметичной таре), в т. ч. фасованные асептическим способом в тару типа «Bag-in-Box», при температуре от 0 °С до 25 °С — не более 12 мес со дня изготовления;
- нестерилизованные, фасованные в негерметичную тару, с консервантом, при температуре от 2 °С до 10 °С — не более 6 мес со дня изготовления;
- нестерилизованные, фасованные в негерметичную тару, без консерванта, при температуре от 0 °С до 4 °С — не более 1 мес со дня изготовления.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299* до 01.07.2013 г. С 01.07.2013 г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*

[3] Федеральный Закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

[4] Федеральный Закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изменениями от 22 июля 2010 г.)

[5] Федеральный Закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»

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

[7] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[8] Инструкция № 01-19/9-11—92 — 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

[9] МУ 5178—90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[10] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 664.859:006.354 ОКС 67.080.10 67.080.20 Н52 ОКП 91 6550 91 6800

Ключевые слова: наполнители, полуфабрикаты, ассортимент, безопасность, сырье и материалы, упаковка, маркировка, хранение, технические требования, сроки годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 30.01.2013. Подписано в печать 06.02.2013. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 178 экз. Зак. 123.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru