ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54679— 2011

КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ

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 научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт 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. № 838-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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Технические требования 3
5 Правила приемки 4
6 Методы анализа 5
7 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из фасоли 6
Приложение Б (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г консервов из фасоли 7
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов из фасоли 8
Библиография 9

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ ФАСОЛИ

Технические условия

Canned beans. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из продовольственной фасоли, в заливке или соусе с добавлением соли, томатной пасты, сахара, растительного масла, овощей, пряностей или без них.

В зависимости от рецептурного состава консервы из фасоли изготавливают: фасоль натуральная; фасоль в томатном соусе; фасоль в овощном соусе.

Требования безопасности изложены в 5.2.3, 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 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие 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

Издание официальное

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

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 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. 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 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

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. Метод определения микотоксина патулина

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. 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

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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 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.

4 Технические требования

4.1 Консервы из фасоли изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологическая инструкция и рецептуры) с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2 Характеристики

4.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов из фасоли приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид Вкус и запах	Зерна фасоли одного типа, однородные по величине, в заливке или в соусе. Не допускается наличие зерен, поврежденных сельскохозяйственными вредителями Свойственные данному виду консервов. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Зерен — однородный, свойственный данному типу фасоли. Заливки — с оттенком цвета фасоли, с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти. Соуса — оранжево-красный. Допускается красно-коричневый оттенок. Допускаются единичные зерна, незначительно отличающиеся по цвету от основной массы
Консистенция	Зерна целые, мягкие, но не разваренные. Допускается наличие разваренных зерен фасоли не более 10 % по массе и незначительное желирование заливки

4.2.2 Требования к физико-химическим показателям консервов из фасоли приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фасоли от массы нетто консервов, %, не менее	55,0
Массовая доля хлоридов, %:	
- для фасоли натуральной	0,5—1,2
- для фасоли в томатном соусе, фасоли в овощном соусе	1,0—1,4
Минеральные примеси, примеси растительного происхождения и посторонние примеси	Не допускаются

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, нитратов и микотоксина патулина (для фасоли в томатном соусе) в консервах из фасоли не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.4 Микробиологические показатели консервов из фасоли не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

---

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

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления консервов из фасоли используют следующие виды сырья и материалов:

- фасоль продовольственная всех трех типов, кроме черной, по ГОСТ 7758;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь сушеную по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ Р 54678;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по [3], ГОСТ Р 52465;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- перец черный горький по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- воду питьевую по [4], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

4.3.2 Допускается использование другого отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

4.4.1.1 Консервы из фасоли фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

4.4.1.2 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 А.

Допускается применение импортной тары и материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

4.4.1.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в транспортной таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579, ГОСТ Р 53959.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ Р 53959. Пищевая ценность — в соответствии с приложением Б.

4.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

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

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

5.2 Консервы из фасоли принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц одного наименования, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

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

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

5.5 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля в соответствии с требованиями [5].

6 Методы анализа

6.1 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.

6.2 Определение органолептических показателей (см. 4.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

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

- массовой доли фасоли — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- массовой доли примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально.

6.4 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

6.5 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

6.6 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

6.7 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

6.9 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 54004, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

6.10 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.11 Контроль ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов — по ГОСТ Р 53959.

7.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из фасоли

А.1 Консервы из фасоли фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2;
- в металлические банки вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 5981;
- в тару из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 $дм^3$.

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

Допускается использование импортной тары 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;
- в банки с венчиком горловины типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

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

А.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г консервов из фасоли

Б.1 Пищевая ценность 100 г консервов из фасоли приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Фасоль натуральная	6,1	—	14,9	84,0
Фасоль в томатном соусе	6,2	—	15,7	87,6
Фасоль в овощном соусе	6,2	3,0	17,4	121,4

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности консервов из фасоли

В.1 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы 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 %) — три года;
- в металлических банках (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 таре из полимерных и комбинированных материалов — два года.

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). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

[3] Федеральный Закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ Технический регламент на масложировую продукцию

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

[5] 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

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.84:635.65:006.354 ОКС 67.080.20 Н53 ОКП 91 6110

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 16.01.2013. Подписано в печать 28.01.2013. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 168 экз. Зак. 95.

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