ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54678— 2011

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

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 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 13 декабря 2011 г. № 837-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 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 6
7 Методы анализа 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (обязательное) Требования к показателю «Цвет» томатных продуктов 8
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания томатных продуктов 9
Приложение В (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г томатных продуктов 10
Приложение Г (рекомендуемое) Условия хранения и рекомендуемые сроки годности томатных продуктов 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Concentrated tomato foods.
General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на концентрированные томатные продукты (далее — томатные продукты), получаемые из свежих томатов, томатной массы или концентрированных томатных продуктов асептического консервирования, с добавлением или без добавления поваренной соли.

Требования безопасности изложены в 5.2.4, 5.2.5, требования к качеству в 5.2.1—5.2.3, к маркировке — в 5.5.

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

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

Издание официальное

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 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 8756.8—85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов

ГОСТ 8756.13—87 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

ГОСТ 10444.14—91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие 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 26380—84 Контейнеры специализированные групповые. Типы, основные параметры и размеры

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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 Классификация

4.1 В зависимости от технологии томатные продукты изготавливают следующих видов:

- томатное пюре;
- томатная паста;
- томатный сок.

4.2 В зависимости от показателей качества томатные продукты изготавливают категории «Экстра» (из свежего сырья без добавления поваренной соли) и без обозначения категории.

5 Технические требования

5.1 Томатные продукты изготавливают в соответствии с требованиями [1]*, настоящего стандарта и документами изготовителя (технологическая инструкция и рецептуры) с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям томатных продуктов приведены в таблице 1.

5.2.2 Требования к показателю «Цвет» томатных продуктов приведены в приложении А.

5.2.3 Требования к физико-химическим показателям томатных продуктов приведены в таблице 2.

---

* Требования [1] распространяются на томатный сок, а также на томатное пюре и томатную пасту, предназначенные для использования в качестве сырья при производстве соковой продукции.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [3] — для томатного пюре и томатной пасты, не используемых при производстве соковой продукции.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика					
	Категория «Экстра»			Без категории		
	Томатная паста	Томатное пюре	Томатный сок	Томатная паста	Томатное пюре	Томатный сок
Внешний вид и консистенция	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Однородная концентрированная масса от полужидкой до мажущейся консистенции (в зависимости от массовой доли растворимых сухих веществ), без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Однородная гомогенная масса со взвешенными тонкоизмельченными частицами плодовой мякоти, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы	Однородная концентрированная масса от полужидкой до мажущейся консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы	Однородная гомогенная масса со взвешенными тонкоизмельченными частицами плодовой мякоти, без темных включений. Допускаются единичные частицы дробленых семян и кожицы
Цвет	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, близкий к цвету исходного сырья, прошедшего тепловую обработку	Красный различных оттенков, характерный для сока из зрелых томатов, ярко выраженный	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневатый оттенок. Для соленой томатной пасты красный или темно-красный с желтоватым оттенком		Красный различных оттенков, характерный для сока из зрелых томатов
Вкус и запах	Ярко выраженные, свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха		Свойственные соку из зрелых томатов, прошедших тепловую обработку, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха	Свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Соленый вкус для томатной пасты с добавлением соли		Свойственные соку из зрелых томатов, прошедших тепловую обработку, слабее выраженные, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха

Таблица 2

Наименование продукции	Наименование показателя и его норма												
	Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов), %, не менее	Массовая доля сахаров в расчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее		Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, в расчете на абсолютно сухое вещество, %, не более		Массовая доля хлоридов, %, не более		Массовая доля минеральных примесей, %, не более		Примеси растительного происхождения		Посторонние примеси	
		Категория «Экстра»	Без категории	Категория «Экстра»	Без категории	Категория «Экстра»	Без категории	Категория «Экстра»	Без категории	Категория «Экстра»	Без категории	Категория «Экстра»	Без категории
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ, %:		Не нормируется		10	11	0,5				Не допускаются		Не допускаются	
12	12							0,009	0,030				
15	15							0,010	0,040				
20	20							0,015	0,050				
Томатная паста с массовой долей сухих веществ, %:		48	Не нормируется	9	11	0,7	1,0	Не нормируется		Не допускаются		Не допускаются	
25	25								0,060				
30	30								0,070				
35	35								0,080				
40	40								0,100				
Томатная паста соленая с массовой долей сухих веществ, %:		Не нормируется	45	Не нормируется	11	Не нормируется	10	Не нормируется		Не допускаются		Не допускаются	
27	27								0,080				
32	32								0,090				
37	37								0,100				
Концентрированный томатный сок с массовой долей сухих веществ 40 %	40	Не нормируется	Не нормируется	10	11	1,5		0,030	0,080	Не допускаются		Не допускаются	

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов в томатных продуктах не должно превышать норм, установленных [1]*, нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.2.5 Микробиологические показатели в продуктах томатных концентрированных не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

Содержание плесеней по Говарду должно быть не более 40 % полей зрения.

5.3 Требования к сырью

Для изготовления томатных продуктов используют следующие виды сырья и полуфабрикатов:

- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- массу томатную (пульпу) (используют при производстве только томатного пюре и томатной пасты);
- томатные продукты концентрированные асептического хранения (полуфабрикат);
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574.

Сырье и материалы, используемые в производстве томатных продуктов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [1]*, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

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

Не допускается при производстве томатных продуктов использование пищевых добавок (за исключением поваренной соли).

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.2 Томатные продукты фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и/или в транспортную тару (полуфабрикаты).

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

5.4.3 Потребительская, 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 продуктов томатных концентрированных и транспортная тара приведены в приложении Б.

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

5.4.4 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской (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.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 51074 и ГОСТ Р 53959, в транспортной таре — по ГОСТ Р 53959. Пищевая ценность — в соответствии с приложением В.

Пример обозначения томатных продуктов: «Паста томатная 25 % категории «Экстра». ГОСТ Р».

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

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.

6.2 Томатные продукты принимают партиями. Партией считают любое количество томатных продуктов одного вида и наименования, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

---

* Требования [1] распространяются на томатный сок, а также на томатное пюре и томатную пасту, предназначенные для использования в качестве сырья при производстве соковой продукции.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [3] — для томатного пюре и томатной пасты, не используемых при производстве соковой продукции.

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

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

6.5 Микробиологический контроль качества томатных продуктов проводят в соответствии с требованиями [4].

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) — по ГОСТ 8756.1, герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

Органолептические показатели (внешний вид и консистенцию, цвет, вкус и запах) томатного сока определяют после его разведения дистиллированной водой в соотношении 1:5.

Определение показателя «Цвет» одним из методов по ГОСТ 8756.8 проводят при возникновении разногласия в органолептической оценке цвета томатных продуктов.

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

- массы нетто — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли сахаров — по ГОСТ 8756.13;
- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562;
- 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.

7.4 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.5 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.6 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

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

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

7.10 Микробиологические анализы — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

7.11 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

7.12 Анализ на патогенные микроорганизмы — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ Р 52815, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

7.13 Содержание плесеней по Говарду — по ГОСТ 10444.14.

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

8 Транспортирование и хранение

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

Томатную пасту соленую хранят в бочках при относительной влажности воздуха не более 80 %.

Допускается хранить томатную пасту в контейнерах-цистернах при температуре не ниже минус 10 °С.

8.2 Срок годности томатных продуктов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых томатные продукты сохраняют свое качество, приведены в приложении Г).

Приложение А
(обязательное)

Требования к показателю «Цвет» томатных продуктов

А.1 Требования к показателю «Цвет» приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукции	Значение показателя цвета концентрированных томатных продуктов, не более			
	Категория «Экстра»		Без категории	
	по йодной шкале, мг/см^3	по прибору «Томаколор», в единицах условной шкалы	по йодной шкале, мг/см^3	по прибору «Томаколор», в единицах условной шкалы
Томатное пюре с массовой долей растворимых сухих веществ, %:				
12	0,09	44	0,17	51
15	0,09	42	0,17	49
20	0,09	39	0,17	46
Томатная паста с массовой долей растворимых сухих веществ, %:				
25	0,06	31	0,17	45
30	0,06	29	0,17	41
35	0,06	27	0,17	39
40	0,06	25	0,17	36
Томатная паста соленая с массовой долей растворимых сухих веществ, %:				
27	—	—	0,17	44
32	—	—	0,17	40
37	—	—	0,17	38
Концентрированный томатный сок	0,06	5	0,08	30
Концентрированный томатный сок с солью	—	—	0,08	32

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания томатных продуктов

Б.1 Томатную пасту и томатное пюре фасуют в потребительскую тару:

- в стеклянные банки I и III типов по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- в металлические банки по ГОСТ 5981 с лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 1,0 $дм^3$;
- в алюминиевые тубы вместимостью не более 0,2 $дм^3$;
- в тару из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 $дм^3$.

Допускается томатные продукты фасовать в стеклянные банки вместимостью до 3,0 $дм^3$ и металлические банки с лаковым и/или эмалевым покрытием вместимостью от 3,0 до 10,0 $дм^3$.

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

Томатные продукты асептического консервирования, предназначенные для промышленной переработки, фасуют:

- в полимерную тару типа «мешок в коробке» или металлические бочки с мешками-вкладышами вместимостью не более 200,0 $дм^3$;
- в контейнеры-цистерны по ГОСТ 26380.

Томатную пасту соленую фасуют:

- в деревянные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 100,0 $дм^3$ с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- в металлические, полимерные бочки с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 вместимостью не более 100,0 $дм^3$.

Металлические бочки и контейнеры-цистерны должны быть изготовлены из некорродирующего металла или других материалов с защитными покрытиями, разрешенными в установленном порядке.

Допускается использование другой отечественной или импортной тары с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенной к применению в пищевой промышленности.

Томатный сок фасуют в потребительскую тару:

- в стеклянные банки I и III типов по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 0,65 $дм^3$;
- в металлические банки по ГОСТ 5981 с лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 0,65 $дм^3$;
- в тару из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 0,65 $дм^3$.

Томатный сок фасуют в транспортную тару:

- в полимерную тару типа «мешок в коробке» или металлические бочки с мешками-вкладышами вместимостью не более 200,0 $дм^3$.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

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

Б.3 Тару из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

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

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

Приложение В
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г томатных продуктов

В.1 Пищевая ценность 100 г томатных продуктов приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование продукта	Углеводы, г	Витамин С, мг	Калорийность, ккал
Томатное пюре, %:			
12	7,1	15,6	28,4
15	8,9	19,5	35,6
20	11,8	26,0	47,2
Томатная паста, %:			
25	15,8	37,5	63,2
30	19,0	45,0	76,0
35	22,2	52,0	88,8
40	25,3	59,4	101,2
Томатная паста соленая, %:			
27	17,1	40,5	68,4
32	20,3	48,0	81,2
37	23,4	55,5	93,6
Концентрированный томатный сок	26,4	59,4	105,6

Приложение Г
(рекомендуемое)

Условия хранения и рекомендуемые сроки годности томатных продуктов

Г.1 Условия хранения и рекомендуемые сроки годности, в течение которых томатные продукты 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 с лаковым покрытием, металлических и деревянных бочках, полимерной таре, таре типа «мешок в коробке», контейнерах-цистернах (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — один год;
- в металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — три года;
- в алюминиевых тубах (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — 6 мес;
- в таре из полимерных и комбинированных материалов (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — один год.

Библиография

[1] Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей. Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ

[2] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

[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 664.841:635.64:006.354 ОКС 67.080.20 Н53 ОКП 91 6211
91 6212

Ключевые слова: продукты томатные концентрированные, томатная паста, томатное пюре, томатный сок, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, срок годности, условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 11.12.2012. Подписано в печать 23.01.2013. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 170 экз. Зак. 72.

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