ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54648— 2011

Консервы

ТОМАТЫ В ЗАЛИВКЕ

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. № 797-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 (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г томатов в заливке 8
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания томатов в заливке 9
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности томатов в заливке 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

ТОМАТЫ В ЗАЛИВКЕ

Общие технические условия

Canned foods. Tomatoes in brine. General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из цельноплодных томатов с кожицей или без кожицы, залитых томатным соком или томатной заливкой с добавлением или без добавления поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты, или раствором поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты, с добавлением или без добавления зелени пряных растений, чеснока, пряностей (далее — томаты в заливке).

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.

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 52101—2003 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

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 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 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

Издание официальное

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 3343— 89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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

ГОСТ 5981—88 Банки 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. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. 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 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 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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

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, а также по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руковод-

ствоваться 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, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **томатная заливка:** Жидкая масса, полученная путем восстановления концентрированных томатных продуктов с добавлением или без добавления поваренной соли, лимонной и/или уксусной кислоты, зелени пряных растений, чеснока, пряностей.

4 Классификация

4.1 В зависимости от предварительной технологической обработки томаты в заливке изготавливают следующих наименований:

- томаты неочищенные в томатной заливке;
- томаты неочищенные в томатном соке;
- томаты очищенные в томатной заливке;
- томаты очищенные в томатном соке;
- томаты с зеленью в заливке.

4.2 В зависимости от показателей качества и размера томаты в заливке изготавливают категории «Экстра» (томаты очищенные или неочищенные, изготовленные из свежих томатов, залитых томатным соком прямого отжима или заливкой) и без обозначения категории.

5 Технические требования

5.1 Томаты в заливке изготавливают в соответствии с требованиями 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 томатов в заливке приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика					
	Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты с зеленью в заливке	
	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории
Внешний вид	Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости					
	с кожицей, с зеленью или без зелени в томатной заливке или соке		очищенные, с зеленью или без зелени в томатной заливке или соке		с кожицей, с зеленью, с чесноком, пряностями в кислотно-солевой заливке	
			Допускается наличие:			
	плодов томатов с треснувшей, но не сползшей кожицей, без потери плаценты, % общего количества плодов, не более:		кожицы на поверхности плодов удельной площадью $см^2/100$ г, не более:		плодов томатов с треснувшей, но не сползшей кожицей, % общего количества плодов, не более:	
	30	Не нормируется	0,5	1,0	30	Не нормируется

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика					
	Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты с зеленью в заливке	
	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории
Внешний вид	деформированных плодов, % общего количества плодов, не более:		частично разорванных томатов без отваливающейся мякоти, % общего количества плодов, не более:		деформированных плодов, % общего количества плодов, не более:	
	15 единичных семян в томатной заливке или соке	Не нормируется количество семян в томатной заливке или соке	15 единичных семян в томатной заливке или соке	Не нормируется количество семян в томатной заливке или соке	15 единичных семян и незначительного количества взвешенных частиц мякоти (для красных томатов) в заливке	Не нормируется количество семян и незначительного количества взвешенных частиц мякоти в заливке
	Допускается в упаковочной единице отклонение линейных размеров плодов по наибольшему измерению, мм					
	± 10	Не нормируется	± 10	Не нормируется	± 10	Не нормируется
Консистенция	Мягкая, характерная для стерилизованных томатов					
Вкус и запах	Свойственные стерилизованным томатам, с ароматом зелени или без него, для консервов с добавлением поваренной соли — солоноватый вкус				Слабокислый с солоноватым привкусом, с хорошо выраженным ароматом пряностей	
	Не допускаются посторонние привкус и запах					
Цвет	Однородный, характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный				Однородный, характерный для красных, розовых или бурых томатов, и желтый — для желто-плодных томатов	
	Допускаются:					
	плоды с прозеленью у плодоножки площадью не более 1 $см^2$, % общего количества плодов, не более:		—		плоды с прозеленью у плодоножки (для красноплодных томатов) площадью не более 1 $см^2$, % общего количества плодов, не более:	
	15	30			15	30
			Отклонение от основного цвета плодов, % общего количества плодов, не более:			
			5	15 (в том числе с желто-зелеными пятнами)	10	15
	Заливка — красная или оранжево-красная, характерная для зрелых томатов				Жидкость с желтоватым оттенком	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя					
	Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты с зеленью в заливке	
	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории	категории «Экстра»	без категории
Линейный размер плодов в наибольшем измерении, мм, не более	60					
Массовая доля плодов томатов, %, не менее	50	45	50	45	50	45
Массовая доля зелени пряных растений и пряностей (для консервов с добавлением зелени), %, не менее	2					2,5
Массовая доля хлоридов (для консервов с добавлением поваренной соли), %, не более	1,5					2,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на добавленную уксусную или лимонную кислоту), %, не более	0,6					
Массовая доля растворимых сухих веществ в томатной заливке, %, не менее (за вычетом хлорида)	4,5	4,0	4,5	4,0	—	
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,005					
Примеси растительного происхождения	Не допускаются				—	
Посторонние примеси	То же					

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов в томатах в заливке не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления томатов в заливке используют следующие виды сырья и материалов:

- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- сок томатный прямого отжима;

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

- продукты томатные концентрированные по ГОСТ Р 54678;
- зелень хрена свежую;
- зелень пряных растений: петрушки, укропа, сельдерея — свежую, быстрозамороженную или консервированную поваренной солью;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977 или эфирное масло чеснока;
- корни хрена;
- лавровый лист по ГОСТ 17594;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- плоды перца стручкового свежего;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- кислоту уксусную лесохимическую по ГОСТ 6968;
- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ Р 52101;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кальций хлористый кристаллический;
- воду питьевую по [3], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями.

Томаты в заливке фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

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

5.4.2 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.

5.4.3 Рекомендуемые потребительская тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания томатов в заливке и транспортная тара приведены в приложении Б.

5.4.4 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, ГОСТ Р 53959.

5.5 Маркировка

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

5.5.2 В непосредственной близости от наименования указывают категорию (при ее наличии).

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

5.5.4 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 Томаты в заливке принимают партиями. Партией считают любое количество томатов в заливке одного вида и наименования, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

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

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

6.5 Микробиологический контроль качества томатов в заливке 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.

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

- массовой доли томатов — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- примеси растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонние примеси — визуально.

7.4 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.

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 для подтверждения промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.11 Содержание плесеней по Говарду — по ГОСТ 10444.14.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения томатов в заливке — по ГОСТ Р 53959.

8.2 Срок годности томатов в заливке устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых томаты в заливке сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г томатов в заливке

А.1 Пищевая ценность 100 г томатов в заливке приведена в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование продукта	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке	4,0	16,0
Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке	4,2	16,8
Томаты с зеленью в заливке	1,7	6,8

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания томатов в заливке

Б.1 Томаты в заливке фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в металлические банки с двойным лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5981 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены.

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 для этих целей в установленном порядке.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки с венчиком горловины типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

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

Допускается упаковывание томатов в заливке в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную для этих целей в установленном порядке.

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности томатов в заливке

Условия хранения и сроки годности, в течение которых томаты в заливке 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 (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.

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

[4] 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 6134

Ключевые слова: томаты в заливке, консервы, 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 *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 20.03.2013. Подписано в печать 12.04.2013. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 168 экз. Зак. 396.

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