ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53958— 2010

Консервы натуральные

КУКУРУЗА САХАРНАЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 Краснодарским научно-исследовательским институтом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ КНИИХП 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 24 ноября 2010 г. № 510-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, 2011

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 2
4 Классификация 2
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов 7
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов 8
Приложение В (рекомендуемое) Условия и периоды хранения консервов 9
Библиография 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы натуральные

КУКУРУЗА САХАРНАЯ

Технические условия

Natural canned products. Sugar corn.
Specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на натуральные консервы «Кукуруза сахарная» (далее — консервы), изготовленные из сахарной кукурузы молочной и молочно-восковой спелости свежей или быстрозамороженной, залитые раствором сахара и поваренной соли, герметично укупоренные, стерилизованные.

Консервы предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования.

Требования безопасности изложены в 5.2.3, 5.2.4, обязательные требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2; к упаковке — в 5.4.1, к маркировке – в 5.5.1.

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 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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

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

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004.1—86) 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 тары

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. 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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

4 Классификация

4.1 Консервы по способу изготовления подразделяют:

- на «Кукуруза сахарная в зернах»;
- на «Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке»;
- на «Кукуруза сахарная в початках».

4.2 Консервы «Кукуруза сахарная в зернах» и «Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке» в зависимости от показателей качества изготавливают высшего и первого сортов.

4.3 Консервы «Кукуруза сахарная в початках» и из быстрозамороженной кукурузы на сорта не подразделяют.

5 Технические требования

5.1 Консервы «Кукуруза сахарная» изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	Кукуруза в зерне		Кукуруза в початках
	высшего сорта	первого сорта	
Внешний вид	Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей		Початки примерно одинакового размера, близкого к высоте банки, правильной формы, чистые, с ровными срезами на концах, плотно уложенные в банки*
Наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы, %, не более	20,0	40	—
Вкус и запах	Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха		
Цвет зерен**	Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке		
Консистенция	Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности		
		Допускается слегка жестковатая	
Качество заливочной жидкости	Молочного оттенка (с опалесценцией)		
		Допускается небольшое количество взвешенных частиц	

* Допускается: добавление двух-трех кусочков початков не менее 4 см каждый; разрезанные зерна в местах среза початка; примятые укладкой зерна не более 5 % поверхности початка.

** Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зерна.

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

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	60
Массовая доля зерен к массе нетто консервов в вакуумной упаковке, указанной на этикетке, %, не менее	80
Массовая доля початков к массе нетто консервов, %, не менее	55
Массовая доля хлоридов, %	0,8—1,5
Массовая доля примесей растительного происхождения к массе нетто консервов, %, не более	0,15
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А.

5.3 Требования к сырью

Для изготовления консервов применяют следующие виды сырья и материалов:

- кукурузу свежую в початках молочной и молочно-восковой спелости белозерных и желтозерных сортов;
- кукурузу быстрозамороженную;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- воду питьевую, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$ по [3].

Сырье и материалы, используемые в производстве консервов, по показателям безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.***

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

Допускается использование взамен сахара отечественных или импортных подсластителей, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковывание в потребительскую тару — по ГОСТ 13799, потребительской тары с консервами в транспортную — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.4.2 Консервы 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.

Лаковое и эмалевое покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

---

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

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

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [3].

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов приведена в приложении А.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4.3 Потребительская и транспортная тара должны обеспечивать сохранность продукции и соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

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 отрицательных и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального значения — по ГОСТ 13799.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ Р 53959.

Пищевая ценность 100 г консервов — по приложению Б.

На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано:

- «стерилизованная»;
- «стерилизованная в вакуумной упаковке».

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

5.5.3 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, сопровождающем каждую партию консервов, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование получателя;
- номер накладной;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- число потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продукта в потребительской таре;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

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

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с [5].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [6].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение массы нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице — по ГОСТ 8756.1.

7.4 Контроль герметичности консервов — по ГОСТ 8756.18.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сахарной кукурузы — по ГОСТ 8756.1;

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

7.6 Определение токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, олова и ртути) — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, радионуклидов — по [6] ,[7], [8], пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и [9].

7.7 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.8 Микробиологические анализы консервов на соответствие требованиям промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

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

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

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов

А.1 Сахарную кукурузу в зернах фасуют:

- в стеклянные банки типов I, III вместимостью не более 0,65 дм^3 — по ГОСТ 5717.2 или другому нормативному документу, с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2;
- металлические банки с лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 0,65 дм^3 — по ГОСТ 5981 или другие банки с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5981.

А.2 Допускается, по согласованию с потребителем, фасование сахарной кукурузы в стеклянные и металлические банки вместимостью более 0,5 дм^3, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

А.3 Сахарную кукурузу в початках фасуют:

- в стеклянные банки типов I, III вместимостью не более 3,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2 или другие банки с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2;
- металлические банки вместимостью не более 3,0 дм^3 — по ГОСТ 5981 или другие банки с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5981.

А.4 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I — металлическими крышками промышленного применения;
- стеклянные банки типа III — крышками по ГОСТ 25749 или другими крышками с техническими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ 25749.

А.5 Консервы, фасованные в стеклянные или металлические банки, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, ящики дощатые для консервов по ГОСТ 13358, ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131 или в другие ящики, банки или ящики из гофрированного картона, в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951, обеспечивающие сохранность продукции при транспортировании и хранении.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

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

Таблица Б.1

Наименование консервов	Белок, г	Углеводы, г	Жир, г	Минеральные вещества, мг	Витамины, мг	Энергетическая ценность, ккал
				Р	С	
Кукуруза сахарная	2,2	11,2	—	50,0	4,8	58,0

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия и периоды хранения консервов

В.1 Условия и периоды хранения, в течение которых (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) консервы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- в стеклянных банках — трех лет;
- в металлических банках с лаковым покрытием — двух лет;
- в металлических банках с внутреннем эмалевым покрытием — четырех лет.

Библиография

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

[2] ГН 1.2.1323—2003 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

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

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

[5] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9-11

[6] МУК 2.6.1.1194—2003 — Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[7] МУ 5778—91 — Стронций-90. Определение в пищевых продуктах — М., 1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1 — 89

[8] МУ 5779—91 — Цезий-137. Определение в пищевых продуктах — М.,1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

[9] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб., части 4—25, 1976—1977 гг.

УДК 664.784.8:006.354 ОКС 67.080.20 Н53 ОКП 91 6131

Ключевые слова: кукуруза сахарная, консервы натуральные, классификация, технические требования, показатели безопасности, сырье и материалы, упаковка, маркировка, правила приемки, методы анализа, транспортирование и хранение, пищевая ценность

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

Сдано в набор 16.09.2011. Подписано в печать 07.10.2011. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 0,98. Тираж 196 экз. Зак. 935.

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»,
117418 Москва, Нахимовский проспект, 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru