ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Технические условия

Методы анализа

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2011 году сборники национальных стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2011 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

ЕСКД (ГОСТ 2.001—2.125)

ЕСКД (ГОСТ 2.412—2.420)

Защита от преступлений

Канаты стальные. Сортамент

Комбикорма. Часть 4. Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Методы анализа

Консервы мясные. Паштеты и фарши

Концентраты пищевые. Технические условия. Методы анализа. Упаковка. Маркировка

Масла растительные пищевые и технические. Технические условия

Масла, сыры, казеины и казеинаты. Методы анализа

Нефть и нефтепродукты. Масла. Технические условия

Овощи сушеные. Технические условия. Методы анализа

Пиво. Технические условия. Методы анализа

Посуда и оборудование лабораторные. Технические условия. Методы анализа

Продукты пищевые. Методы микробиологического анализа

Пряности. Технические условия. Методы анализа

Пчеловодство

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы для электродных покрытий. Часть 7

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы наплавочные. Часть 8

Семена сельскохозяйственных культур. Методы анализа

Семечковые и цитрусовые плоды. Технические условия

Цветные металлы. Никель, цинк. Технические условия. Марки

Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах. Том 1, 2, 3

Информация о составе каждого сборника содержится в № 7 и № 8 за 2010 год издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) — «Бланк заказа».

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52622— 2006

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 года № 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» (ГНУ «ВНИИКОП»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 339-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.

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 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, 2007
© 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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Общие технические условия

Dried vegetables.
General specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на следующие сушеные овощи: капусту белокочанную, лук репчатый, морковь столовую, свеклу столовую, чеснок, горошек зеленый, белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака, зелень петрушки, сельдерея и укропа, подготовленные в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохраняемость.

Требования безопасности изложены в 5.2.2, 5.2.4— 5.2.8, требования к качеству — в 5.2.1— 5.2.3, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 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 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 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

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

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

ГОСТ 13340.1—77 Овощи сушеные. Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости

ГОСТ 13340.2—77 Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

Издание официальное

ГОСТ 13341—77 Овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 13342—77 Овощи сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 25555.5—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

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 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. Метод определения свинца

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

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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

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

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 замененным (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 и определения по ГОСТ Р 52467.

4 Классификация

4.1 В зависимости от показателей качества сушеные овощи изготавливают первого и второго сортов (горошек зеленый сушеный изготавливают высшего и первого сортов), в порошке и дробленые — без сорта.

Сорт брикетированных сушеных овощей (капуста белокочанная, лук репчатый, морковь столовая, свекла столовая, белые коренья) определяют сортом сушеных овощей, из которых приготовлены брикеты.

4.2 Сушеные овощи в зависимости от технологии производства изготавливают:

- целые (горошек зеленый);

- нарезанные, россыпью (капуста белокочанная, лук репчатый, чеснок, морковь столовая, свекла столовая, белые коренья, зелень петрушки, сельдерея и укропа);

- в виде брикетов (капуста белокочанная, лук репчатый, чеснок, морковь столовая, свекла столовая, белые коренья);
- порошкообразные (лук репчатый, чеснок, зелень петрушки, сельдерея и укропа).

Для промышленной переработки выпускают — лук репчатый сушеный дробленый.

5 Технические требования

5.1 Сушеные овощи изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа на сушеные овощи конкретного вида (при наличии) по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования в документах на сушеные овощи конкретного вида должны быть не ниже установленных в настоящем стандарте.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям сушеных овощей приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
- моркови столовой, свеклы столовой, белых кореньев петрушки, сельдерея и пастернака	Стружка, кубики или пластинки. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся
- капусты белокочанной	Равномерно нашинкованная стружка. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся
- лука репчатого	Кружки, кольца, пластинки и их части. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся. Порошок
- чеснока	Кусочки различной формы. Порошок
- горошка зеленого	Зерна однородные по величине в пределах размера по наибольшему диаметру: до 7 мм — для высшего сорта, более 7 мм — для первого сорта
- зелени петрушки, сельдерея, укропа	Петрушка и сельдерей — в виде пластинок листьев, частей листьев или листьев с черешками длиной не более 3 см для петрушки и 5 см для сельдерея. Укроп в виде листьев на тонких, не одеревеневших стебельках или частей листьев. Порошок
Консистенция:	
- моркови столовой, свеклы столовой, белых кореньев, лука репчатого, капусты белокочанной	Стружка и пластинки эластичные, допускается легкая хрупкость. У сушеных овощей с пониженной массовой долей влаги — хрупкие. Кубики — твердые
- чеснока	Кусочки — твердые. Порошок — сыпучий
- горошка зеленого	Зерна — эластичные. Допускается легкая хрупкость
- зелени петрушки, сельдерея, укропа	Листья, пластинки, черешки — хрупкие. Допускается легкая эластичность
Вкус и запах (для всех видов сушеных овощей)	Свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха
Цвет (для всех видов сушеных овощей)	Свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены сушеные овощи

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Форма и размеры	
- моркови столовой, свеклы столовой, белых кореньев:	Равномерно нарезанная толщиной не более 3 мм, шириной не более 5 мм и длиной не менее 5 мм.
- стружки	Допускается стружка длиной менее 5 мм по наибольшему измерению массовой долей не более 5 %
- кубиков	Равномерно нарезанные размером стороны 5—9 мм
- пластинок	Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 12 мм. Возможна другая нарезка и другие размеры пластинок
- лука репчатого	Кружки, кольца, пластинки и их части толщиной 1—3 мм, в наибольшем измерении — не менее 5 мм. Допускаются части лука менее 5 мм в наибольшем измерении массовой долей не более 10 %
- капусты белокочанной	Стружка размером не менее 5 мм в наибольшем линейном измерении. Допускаются частицы размером менее 5 мм массовой долей, %, не более для: первого сорта | второго сорта в сушеной капусте россыпью 8 | 12 в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 14 % 13 | 15 в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 8 % 17 | 20
- горошка зеленого	Округлая с морщинистой поверхностью. Допускается для первого сорта массовая доля зерен с гладкой поверхностью не более 10 %
- зелени петрушки, сельдерея, укропа	Характерная для высушенных листьев петрушки, сельдерея, укропа

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более	14
Массовая доля диоксида серы, %, не более	
- для капусты белокочанной	0,08
- для лука репчатого	0,05
- для моркови столовой, белых кореньев петрушки, сельдерея и пастернака	0,04
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01
Развариваемость сушеной моркови столовой, капусты белокочанной, свеклы столовой, зеленого горошка, белых кореньев петрушки, сельдерея и пастернака при хранении до 12 мес со дня изготовления, мин, не более	25

5.2.3 В готовом продукте массовая доля дефектных овощей не должна превышать норм, приведенных в таблице 3.

Таблица 3

В процентах

Наименование показателя	Норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Капуста белокочанная сушеная			
Массовая доля стружки и частиц поджаренных, с черными пятнами, листьев и пластинок кочерыги, не более	—	3	12
в том числе массовая доля стружки с черными пятнами и пластинок кочерыги, не более	—	2	5
Лук репчатый сушеный			
Массовая доля кружков, колец, пластинок и их частей поджаренных, с черными пятнами, с остатками чешуи, донца, шейки, не более[1)]	—	3	12
в том числе массовая доля с черными пятнами, остатками чешуи, донца, шейки, не более	—	2	5
Морковь столовая сушеная			
Массовая доля стружки, кубиков или пластинок поджаренных, зеленоватых, с черными пятнами и остатками кожицы, не более	—	3	12
в том числе массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, не более	—	2	3
Свекла столовая сушеная			
Массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, не более	—	3	7
Массовая доля стружки, кубиков и пластинок с белыми прожилками, не более	—	5	10
Чеснок сушеный			
Массовая доля кусочков поджаренных, запаренных, с остатками чешуи, не более	—	8	20
Горошек зеленый сушеный			
Массовая доля зерен поджаренных, не более	Не допускаются	3	
Массовая доля оболочек от зерен, не более	Не допускаются	0,5	
Массовая доля дробленых зерен, не более	0,5	1	
Массовая доля зерен с треснувшей оболочкой, не более	15	20	
Массовая доля зерен, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, не более	Не допускаются	3	
Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные			
Массовая доля стружки, кубиков или пластинок поджаренных, с черными пятнами и остатками кожицы, не более	—	6	12
в том числе массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, не более	—	3	8
Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная			
Массовая доля желтоватых и побуревших пластинок и частей листа, не более	—	2	7
Массовая доля огрубевших стеблей укропа, не более	—	3	8

[1)] В дробленом репчатом луке допускается не более 3 %.

Примечание — Массовую долю сушеных овощей с дефектами в порошке не нормируют.

5.2.4 В сушеных овощах не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также овощей, поврежденных вредителями хлебных запасов, загнивших или заплесневевших.

5.2.5 Требования к органолептическим и физико-химическим показателям, пищевой ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают сушеные овощи конкретных наименований.

5.2.6 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в сушеных овощах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2.7 Микробиологические показатели сушеных овощей не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2.8 Содержание диоксида серы в сушеных овощах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления овощей применяют следующие виды сырья:

- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- горох овощной свежий для консервирования по ГОСТ 5312;
- белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака по документам, которым они должны соответствовать;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа свежая по документам, которым они должны соответствовать;
- питьевую воду по [5], не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 см^3.

Сырье и материалы, используемые в производстве сушеных овощей, по показателям безопасности и микробиологическим показателям не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

Допускается использование другого отечественного и импортного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных, разрешенного в установленном порядке.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ 13342 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Сушеные овощи фасуют в потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская и транспортная тара должны быть разрешены в установленном порядке.

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

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

Пределы допустимых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13342. Пищевая ценность сушеных овощей — по приложению А.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13342, ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, должны быть разрешены в установленном порядке.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [4].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 13341.

В удостоверении качества, сопровождающем каждую партию сушеных овощей, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- количество потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продуктов в потребительской таре;
- дату изготовления;
- срок хранения;
- 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 сушеных овощей.

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

6.4 Микробиологический контроль качества партии сушеных овощей проводят в соответствии с требованиями [6].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 13341, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 13341; минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [7].

7.2 Определение органолептических показателей (5.2.1, таблица 1) и массы нетто — по ГОСТ 13340.1

7.3 Определение физико-химических показателей (5.2.2, таблица 2) проводят:

- массовой доли влаги — по ГОСТ 28561;
- массовой доли диоксида серы — по ГОСТ 25555.5;
- массовой доли металлических примесей — по ГОСТ 13340.2;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- развариваемости — по ГОСТ 13340.1.

7.4 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, нитратов — по ГОСТ 29270, радионуклидов — по [8], [9], пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам [10].

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

7.6 Определение микробиологических показателей проводят — по ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 52814.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения сушеных овощей — по ГОСТ 13342.

8.2 Сроки годности сушеных овощей устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (условия и период хранения, в течение которого сушеные овощи сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г сушеных овощей

Таблица А.1

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг					Калорийность, ккал
		β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Морковь столовая сушеная	54,6	40	0,12	0,30	2,6	10,0	275
Свекла столовая сушеная	59,6	0,04	0,04	0,20	1,2	10,0	278
Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные	53,7	—	0,06	0,20	1,8	15,0	275
Капуста белокочанная сушеная	47,6	—	0,20	0,32	2,56	80,0	249
Лук репчатый сушеный	47,8	—	0,10	0,10	1,3	12,0	273
Чеснок сушеный	63,6	—	0,24	0,24	3,0	30,0	318
Горошек зеленый сушеный	47,5	0,50	0,04	0,45	5,6	50,0	322
Зелень петрушки, укропа, сельдерея сушеная	19,4	7,76	1,94	0,97	4,07	368,6	77,6

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия и период хранения сушеных овощей

Сушеные овощи хранят в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности, не превышающей 75 %, не более 12 мес со дня изготовления.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] СанПиН 2.3.2.1280—2003	Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[3] СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[4] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6]	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
[7] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[8] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах — М., 1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[9] МУ 5779—91	Цезий-137.Определение в пищевых продуктах — М.,1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
[10]	Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб., ч. 4—25, 1976—1977 гг.

УДК 664.844:006.354 ОКС 67.080.20 Н54 ОКП 91 6401

Ключевые слова: овощи сушеные, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы анализа, транспортирование и хранение

gost.e-ecolog.ru