МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

16-1—2830

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН МТК 93, Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности (ВНИИКОП)

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 7 от 26 апреля 1995 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Белоруссия	Белстандарт
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Комитета Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации 18 июля 1995 г. № 386 межгосударственный стандарт 18316—95 введен в действие в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 1996 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 18316—73

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1996
© Стандартинформ, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы

ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

Технические условия

Canned food. First course dinner dishes. Specifications

Дата введения 1996—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — первые обеденные блюда, изготовленные из свежих, квашеных и соленых овощей, картофеля, круп, бобовых, макаронных изделий с добавлением жиров, томатопродуктов, соли, сахара, пряностей, вкусовых добавок, витаминов, с мясом или без него.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 3.2.2, 3.2.6, 3.2.7, 3.2.8.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты и технические условия:
ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия
ГОСТ 240—85* Маргарин. Общие технические условия
ГОСТ 779—55 Мясо-говядина в полутушках и четвертинках. Технические условия
ГОСТ 875—92** Изделия макаронные. Общие технические условия
ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная пищевая. Технические условия
ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
ГОСТ 1129—93*** Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
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 1935—55 Мясо-баранина и козлятина — в тушах. Технические условия
ГОСТ 2874—82*4 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
ГОСТ 3858—73 Капуста квашеная. Технические условия
ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия
ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52178—2003.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51865—2002.
*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.
*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—99.

Издание официальное

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6201—68 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ 7181—73 Томаты соленые. Технические условия

ГОСТ 7587—71* Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7616—85 Сыры сычужные твердые. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7724—77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. 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 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 8756.22—80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

ГОСТ 8758—76 Нут. Технические условия

ГОСТ 10417—88 Бобы кормовые. Требования при заготовках и поставках

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

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 13277— 79** Молоко коровье пастеризованное. Технические условия

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13830—97*** Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ 15842—90 Горошек зеленый консервированный. Технические условия

ГОСТ 15979—70 Фасоль стручковая консервированная. Технические условия

ГОСТ 16594—85 Продукты из свинины сырокопченые. Технические условия

ГОСТ 16729—71* Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16731—71* Белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. 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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52090—2003.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

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 26574—85* Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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 26832—86 Картофель свежий для переработки на продукты питания.Технические условия

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. Метод определения свинца

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

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27583—88** Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

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

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 Технические требования

3.1 Консервы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 Консервы «Первые обеденные блюда» изготовляют следующих видов:

борщи;

щи;

рассольники;

свекольник;

капустняк;

супы;

супы-пюре.

Борщи, щи, кроме щей зеленых из шпината, и рассольники изготовляют с добавлением или без добавления витаминов.

Наименования продукции видов консервов «Первые обеденные блюда» и коды ОКП указаны в приложении 1.

3.2.2 Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

картофель свежий для переработки по ГОСТ 26832;

---

* На территории Российской Федерации действуют ГОСТ 26791—89, ГОСТ Р 52189—2003.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52121—2003.

морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
капусту квашеную по ГОСТ 3858;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
лук-порей по нормативной документации (НД);
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
чеснок измельченный, консервированный поваренной солью по НД;
огурцы соленые по ГОСТ 7180;
помидоры соленые по ГОСТ 7181;
тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
репу столовую свежую по НД;
брюкву столовую свежую по НД;
горошек зеленый свежий по ГОСТ 5312;
горошек зеленый консервированный по ГОСТ 15842;
фасоль овощную свежую по НД;
фасоль стручковую консервированную по ГОСТ 15979;
ревень овощной свежий по НД;
щавель и шпинат свежие по НД;
пюре из шпината и щавеля консервированные по НД;
пюре из сладкого перца по НД;
корень и зелень петрушки свежие по НД;
корень и зелень сельдерея свежие по НД;
корень пастернака свежий по НД;
зелень укропа свежую по НД;
зелень петрушки, укропа и сельдерея, консервированные поваренной солью по НД;
овощи быстрозамороженные по НД;
алычу сушеную по ГОСТ 28501;
масла эфирные петрушки и сельдерея по НД;
масло эфирное укропное по НД;
шампиньоны свежие культивируемые по НД;
мясо-говядину I и II категорий по ГОСТ 779;
мясо-баранину I и II категорий по ГОСТ 1935;
мясо-свинину мясную, обрезную, подсвинки по ГОСТ 7724;
продукты из свинины сырокопченые (окорока, грудинку, корейку) по ГОСТ 16594;
жиры животные топленые пищевые (свиной, говяжий, бараний или костный) по ГОСТ 25292;
сало-шпиг свежее или соленое по НД;
мясо кур I и II категорий по ГОСТ 21784;
яйца куриные не ниже I категории по ГОСТ 27583;
маргарин по ГОСТ 240;
масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128;
масло соевое по ГОСТ 7825;
масло коровье по ГОСТ 37;
молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495;
сливки сухие по ГОСТ 1349;
сливки свежие 20 %-ной жирности не ниже I сорта по НД;
сыры сычужные твердые по ГОСТ 7616 или сыр копченый;
сметану свежую 30 %-ной жирности не ниже I сорта по НД;
крупу перловую № 1 и 2 по ГОСТ 5784;
рис обработанный шлифованный по ГОСТ 6292;
фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
горох шелушеный по ГОСТ 6201;

нут по ГОСТ 8758;
бобы по ГОСТ 10417;
изделия макаронные высшего сорта по ГОСТ 875;
продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
муку пшеничную не ниже I сорта по ГОСТ 26574;
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830;
сахар-песок по ГОСТ 21;
кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
кислоту аскорбиновую по Госфармакопее изд. X, ст. 6;
крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
перец черный по ГОСТ 29050;
перец душистый по ГОСТ 29045;
перец красный молотый по ГОСТ 29053;
глутамат натрия по НД;
экстракт дрожжевой (вкусовая добавка) по НД;
каротин микробиологический в масле по НД;
воду питьевую по ГОСТ 2874.

Допускается применение пассерованных впрок моркови, лука, белых кореньев, зелени, а также сушеного лука по ГОСТ 7587, сушеных белых кореньев по ГОСТ 16731 и моркови соленой (в течение I и II кварталов года).

На переработку не допускаются свежие овощи, в которых остаточное количество пестицидов, нитратов и токсичных элементов превышает допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР от 01.08.89 № 5061—89.

3.2.3 По органолептическим показателям консервы после разведения и трехминутного кипячения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В зависимости от рецептуры — это смесь нарезанных овощей, круп и макаронных изделий, с мясом или без мяса. Овощи равномерно нарезаны в виде кубиков, брусочков или кружочков, грибы — кусочками, сохранившими в основном свою форму нарезки. Допускается наличие неравномерно нарезанных овощей не более 20 % по массе. Мясо нарезано кубиками или кусочками разнообразной формы. Крупа и макаронные изделия без комков. Для пюреобразных супов — однородная протертая масса, в супе с шампиньонами — в протертой массе равномерно распределены кусочки шампиньонов
Вкус, запах и цвет	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки
Консистенция	Корнеплодов — плотная, но не жесткая, присущая вареным овощам; капусты, фасоли, бобов, макаронных изделий, риса, круп — мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля. Грибов — плотная, неразваренная. Мясо — нежесткое, непереваренное, сохранившее форму кусочков

3.2.4 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

Таблица 2

Наименование консервов	Норма					
	Массовая доля мяса, %	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Массовая доля жира, %	Массовая доля титруемых кислот, %, не более	Массовая доля хлоридов, %	Степень разведения перед приготовлением
Борщ со свежей капустой	—	21,0	5,0	0,6	1,8—2,3	1:1,5
Борщ со свежей капустой вегетарианский	—	21,0	5,0	0,6	1,8—2,3	1:1,5
Борщ с квашеной капустой	—	20,0	5,0	0,9	2,0—2,5	1:1,5
Борщ со свежей капустой и мясом:						
с говядиной или бараниной	20,0	23,0	5,5	0,6	1,8—2,3	1:1
со свининой	20,0	23,0	8,5	0,6	1,8—2,3	1:1
Борщ украинский с мясом:						
с говядиной или бараниной	20,0	23,0	5,5	0,6	1,8—2,3	1:1
со свининой	20,0	23,0	8,5	0,6	1,8—2,3	1:1
Борщ с квашеной капустой и мясом:						
с говядиной или бараниной	20,0	21,0	5,5	0,6	1,8—2,3	1:1
со свининой	20,0	21,0	8,5	0,6	1,8—2,3	1:1
Щи из свежей капусты	—	21,0	5,0	0,6	1,8—2,3	1:1,5
Щи из свежей капусты с мясом:						
с говядиной или бараниной	20,0	21,0	5,5	0,6	1,8—2,3	1:1
со свининой	20,0	21,0	8,5	0,6	1,8—2,3	1:1
Щи из квашеной капусты с мясом:						
с говядиной или бараниной	20,0	21,0	5,5	0,9	1,8—2,3	1:1
со свининой	20,0	21,0	8,5	0,9	1,8—2,3	1:1
Щи зеленые из шпината	—	20,0	5,5	0,9	1,8—2,3	1:1
Рассольник с мясом:						
с говядиной или бараниной	20,0	26,0	5,5	0,5	1,8—2,3	1:1
со свининой	20,0	26,0	8,5	0,5	1,8—2,3	1:1
Рассольник	—	24,0	5,0	0,5	2,0—2,5	1:1,5
Свекольник	—	22,0	5,0	0,7	1,8—2,3	1:1,5
Капустняк Запорожский	26,6	35,0	12,0	0,6	2,3—2,8	1:1
Суп луковый	—	28,0	10,0	—	1,8—2,3	1:1
Суп картофельный	—	20,0	5,0	0,35	1,7—2,2	1:1
Суп овощной летний	—	9,0	2,5	—	1,2—1,7	—
Суп овощной с зеленым горошком	—	22,0	6,0	—	1,8—2,3	1:1,5

Продолжение таблицы 2

Наименование консервов	Норма					
	Массовая доля мяса, %	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Массовая доля жира, %	Массовая доля титруемых кислот, %, не более	Массовая доля хлоридов, %	Степень разведения перед приготовлением
Суп холодный «Васара»	—	12,0	—	0,4	1,2—2,0	1:2
Суп из макарон и овощей	—	18,0	5,0	0,35	1,5—2,0	1:1
Суп фасолевый	—	28,0	8,0	—	1,5—2,0	1:1
Суп фасолевый со свининой	22,8	29,0	7,5	—	1,8—2,3	1:1
Суп гороховый с мясом:						
со свининой	20,0	35,0	8,5	—	1,5—2,0	1:1
Суп гороховый с овощами и мясом:						
со свининой	20,0	27,0	8,5	—	1,5—2,0	1:1
Суп гороховый с копченостями	—	35,0	5,0	—	1,2—1,5	1:1
Суп «Пити»	20,0	27,0	6,0	0,5	1,2—1,5	1:0,5
Суп узбекский «Шурпа»	26,1	25,0	4,5	0,35	2,2—2,7	1:1
Суп с пюре из зеленого горошка с мясом	8,5	22,0	5,8	—	1,8—2,3	1:1
Суп бобовый со свининой	20,0	29,0	8,5	—	1,5—2,0	1:1
Суп рисовый с мясом:						
с говядиной или бараниной	35,5	22,0	5,0	0,35	1,5—2,0	1:1
со свининой	35,5	22,0	8,5	0,35	1,5—2,0	1:1
Суп овощной с рисом и мясом:						
с говядиной или бараниной	12,5	22,0	5,0	0,35	1,5—2,0	1:1
со свининой	12,5	22,0	8,5	0,35	1,5—2,0	1:1
Суп кубанский:						
со свининой	23,8	37,0	7,5	0,35	1,5—2,0	1:1,5
Суп мясной с картофелем и рисом	29,0	26,0	8,0	0,35	1,8—2,5	1:1
Суп «Харчо»	20,0	20,0	6,0	0,5	1,2—1,6	1:1
Суп мясной	23,3	20,0	4,8	0,35	1,8—2,3	1:1
Суп мясо-овощной	15,5	20,0	4,8	0,35	1,8—2,3	1:1
Суп перловый с мясом	24,8	25,0	4,8	0,35	1,8—2,3	1:1
Суп тартуский:						
с копченостями	—	21,0	6,0	—	1,8—2,3	1:1
Суп куриный с лапшой	7,0	21,0	2,2	—	1,8—2,3	1:1

Окончание таблицы 2

Наименование консервов	Норма					
	Массовая доля мяса, %	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Массовая доля жира, %	Массовая доля титруемых кислот, %, не более	Массовая доля хлоридов, %	Степень разведения перед приготовлением
Суп-пюре из шампиньонов	—	25,0	7,5	0,35	2,0—2,5	1:1
Суп-пюре мясной	10,0	15,0	7,5	0,35	1,4—1,9	1:0,5
Суп-пюре щавелевый с мясом	10,0	16,0	7,5	0,35	1,4—1,9	1:0,5
Суп-пюре картофельный с овощами	—	13,0	1,2	—	1,4—1,9	1:0,5
Суп-пюре из зеленого горошка	—	18,0	5,0	—	1,8—2,3	1:1

Примечания

1 Нормы физико-химических показателей установлены для консервов без их разведения. Массовая доля мяса установлена по рецептуре и контролируется при закладке.

2 Норма массовой доли сухих веществ в консервах, изготовленных в Республике Беларусь, устанавливается, %, не менее:

19 — для борщей и щей из свежей капусты без мяса;

18 — для борща с квашеной капустой без мяса;

22 — для рассольника без мяса;

20 — для свекольника.

3 Допускается отклонение по массовой доле жира от установленной нормы ±0,5 %, для консервов с использованием мяса свинины и копченостей ±1,0 %.

4 Массовую долю титруемых кислот определяют в расчете на яблочную кислоту, для борщей и щей из квашеной капусты, рассольников и капустняка Запорожского — в расчете на молочную кислоту.

3.2.5 Массовая доля витаминов в консервах с добавлением витаминов в процентах:

витамина С (для борщей, щей, кроме щей зеленых из шпината, и рассольников) — не менее 0,04;

β-каротина (для борщей и щей, кроме щей зеленых из шпината) — 0,002—0,003.

3.2.6 Минеральные примеси, примеси растительного происхождения и посторонние примеси в консервах не допускаются.

3.2.7 Содержание токсичных элементов, нитратов и афлатоксина B_1 (в консервах с добавлением зерновых и бобовых продуктов) не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

3.2.8 Микробиологические показатели консервов устанавливаются в соответствии с требованиями «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации № 01—19/9—11 от 21.07.92.

3.3 Упаковка

3.3.1 Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, укупориваемые лакированными крышками, и металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$, для использования в сети общественного питания и по специальным заказам — в стеклянные и металлические банки вместимостью не более 3 $дм^3$.

Пюреобразные супы фасуют в стеклянные и металлические банки вместимостью не более 0,65 $дм^3$.

3.3.2 Упаковка — по ГОСТ 13799.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркировка — по ГОСТ 13799.

На этикетке потребительской тары дополнительно должны быть указаны: состав консервов, вид жира (животный, растительный или масло коровье), способ приготовления: «Содержимое банки разводят водой в соотношении... и кипятят в течение 3—4 мин».

3.4.2 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервов указаны в приложении 2.

4 Приемка

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

4.2 Периодичность проверки содержания токсичных элементов, нитратов, афлатоксина B_1 и реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с требованиями «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации № 01—19/9—11 от 21.07.92.

5 Методы испытаний

5.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 28561, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26186, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 24556, ГОСТ 8756.22, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26323.

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, нитратов — по ГОСТ 29270, афлатоксина B_1 — по методу, утвержденному органом Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.4 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

5.5 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.6 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.

5.7 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при санитарно-эпидемиологических показаниях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

6.2 Срок хранения консервов со дня изготовления:

3 года — в стеклянной таре;

2 года — в металлической таре;

1 год — с добавлением витаминов.

Приложение 1
(справочное)

Коды ОКП по наименованиям продукции видов консервов «Первые обеденные блюда»

Наименование продукции	Код ОКП
Борщ со свежей капустой	91 6122 9010
Борщ со свежей капустой с витамином С и каротином	91 6122 9030
Борщ со свежей капустой вегетарианский	91 6122 9040
Борщ со свежей капустой вегетарианский с витамином С и каротином	91 6122 9060
Борщ с квашеной капустой	91 6122 9070
Борщ с квашеной капустой с витамином С и каротином	91 6122 9090
Борщ со свежей капустой и мясом	91 6121 9010
Борщ со свежей капустой и мясом с витамином С и каротином	91 6121 9030
Борщ украинский с мясом	91 6121 9040
Борщ украинский с мясом с витамином С и каротином	91 6121 9060
Борщ с квашеной капустой и мясом	91 6121 9070
Борщ с квашеной капустой и мясом с витамином С и каротином	91 6121 9090
Щи из свежей капусты	91 6122 9110
Щи из свежей капусты с витамином С и каротином	91 6122 9130
Щи из свежей капусты с мясом	91 6121 9110
Щи из свежей капусты с мясом с витамином С и каротином	91 6121 9130
Щи из квашеной капусты с мясом	91 6121 9140
Щи из квашеной капусты с мясом с витамином С и каротином	91 6121 9150
Щи зеленые из шпината	91 6122 9150
Рассольник с мясом	91 6121 9160
Рассольник с мясом с витамином С	91 6121 9180
Рассольник	91 6122 9170
Рассольник с витамином С	91 6122 9190
Свекольник	91 6122 9210
Капустняк Запорожский	91 6121 9190
Суп луковый	91 6122 9220
Суп картофельный	91 6122 9230
Суп овощной летний	91 6122 9240
Суп овощной с зеленым горошком	91 6122 9250
Суп холодный «Васара»	91 6122 9260
Суп из макарон и овощей	91 6122 9270
Суп фасолевый	91 6122 9280
Суп фасолевый со свининой	91 6121 9210
Суп гороховый с мясом	91 6121 9220
Суп гороховый с овощами и мясом	91 6121 9230
Суп гороховый с копченостями	91 6121 9240
Суп «Пити»	91 6121 9250
Суп узбекский «Шурпа»	91 6121 9260
Суп с пюре из зеленого горошка с мясом	91 6121 9270
Суп бобовый со свининой	91 6121 9280
Суп рисовый с мясом	91 6121 9290
Суп овощной с рисом и мясом	91 6121 9310
Суп кубанский	91 6121 9320
Суп мясной с картофелем и рисом	91 6121 9330
Суп «Харчо»	91 6121 9340
Суп мясной	91 6121 9350
Суп мясо-овошной	91 6121 9360
Суп перловый с мясом	91 6121 9370
Суп тартуский	91 6121 9380
Суп куриный с лапшой	91 6121 9390
Суп-пюре из шампиньонов	91 6155 9010
Суп-пюре мясной	91 6121 9410
Суп-пюре щавелевый с мясом	91 6121 9420
Суп-пюре картофельный с овощами	91 6122 9310
Суп-пюре из зеленого горошка	91 6122 9320

Приложение 2
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г консервов «Первые обеденные блюда» по наименованиям продукции

Наименование продукции	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	β-каротин, мг	Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал
Борщ со свежей капустой, борщ со свежей капустой вегетарианский	2,6	5,2	9,8	1,1	3,0	97
Борщ со свежей капустой с витамином С и каротином, борщ со свежей капустой вегетарианский с витамином С и каротином	2,6	5,2	9,8	2,0	40,0	97
Борщ с квашеной капустой	2,5	5,3	8,8	0,9	4,0	93
Борщ с квашеной капустой с витамином С и каротином	2,5	5,3	8,8	2,0	40,0	93
Борщ со свежей капустой и мясом, борщ украинский с мясом	5,0	5,5	9,0	0,9	6,4	108
Борщ со свежей капустой и мясом с витамином С и каротином, борщ украинский с мясом с витамином С и каротином	5,0	5,5	9,0	2,0	40,0	108
Борщ с квашеной капустой и мясом	5,0	5,5	9,0	0,7	3,0	106
Борщ с квашеной капустой и мясом с витамином С и каротином	5,0	5,5	9,0	2,0	40,0	106
Щи из свежей капусты	2,6	5,3	9,0	0,9	6,0	94
Щи из свежей капусты с витамином С и каротином	2,6	5,3	9,0	2,0	40,0	94
Щи из свежей капусты с мясом	5,0	5,5	9,0	0,9	6,0	106
Щи из свежей капусты с мясом с витамином С и каротином	5,0	5,5	9,0	2,0	40,0	106
Щи из квашеной капусты с мясом	5,0	5,5	8,8	0,7	3,0	105
Щи из квашеной капусты с мясом с витамином С и каротином	5,0	5,5	8,8	2,0	40,0	105
Щи зеленые из шпината	2,5	5,5	10,0	—	—	100
Рассольник с мясом	4,4	5,5	19,0	0,7	4,0	143
Рассольник с мясом с витамином С	4,4	5,5	19,0	0,7	40,0	143
Рассольник	3,5	5,1	19,0	0,7	4,0	137
Рассольник с витамином С	3,5	5,1	19,0	0,7	40,0	137
Свекольник	2,9	5,2	9,8	0,8	3,0	98
Капустняк Запорожский	6,6	13,9	23,8	0,2	5,5	248
Суп луковый	2,3	10,0	15,0	—	—	159
Суп картофельный	2,2	5,0	12,5	—	—	104
Суп овощной летний	2,0	2,5	4,5	—	—	49
Суп овощной с зеленым горошком	2,5	6,0	14,5	—	—	122
Суп холодный «Васара»	2,0	—	10,0	—	—	48
Суп из макарон и овощей	2,0	5,0	11,0	—	—	97
Суп фасолевый	2,7	8,0	16,5	—	—	149
Суп фасолевый со свининой	4,0	5,0	20,0	—	—	141
Суп гороховый с мясом	4,0	9,0	21,0	—	—	121
Суп гороховый с овощами и мясом	4,0	9,0	21,0	—	—	121
Суп гороховый с копченостями	3,2	4,0	27,0	—	—	157

Окончание

Наименование продукции	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	β-каротин, мг	Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал
Суп «Пити»	5,0	6,0	6,0	—	—	98
Суп узбекский «Шурпа»	7,0	4,5	13,0	—	—	121
Суп с пюре из зеленого горошка с мясом	3,0	5,8	14,0	—	—	120
Суп бобовый со свининой	4,0	8,0	16,5	—	—	154
Суп рисовый с мясом	6,0	5,0	11,0	—	—	113
Суп овощной с рисом и мясом	3,5	5,0	13,5	—	—	113
Суп Кубанский	5,0	9,0	22,0	—	—	189
Суп мясной с картофелем и рисом	7,0	8,0	11,0	—	—	144
Суп «Харчо»	6,0	6,0	8,0	—	—	110
Суп мясной	3,8	4,8	11,4	—	—	104
Суп мясо-овощной	3,0	4,8	12,0	—	—	103
Суп перловый с мясом	4,0	4,8	16,0	—	—	123
Суп тартуский	2,5	6,0	12,0	—	—	112
Суп куриный с лапшой	2,6	2,2	16,0	—	—	94
Суп-пюре из шампиньонов	3,0	7,5	14,0	—	—	136
Суп-пюре мясной	4,4	7,5	3,0	—	—	98
Суп-пюре щавелевый с мясом	4,3	7,5	4,0	—	—	101
Суп-пюре картофельный с овощами	2,0	1,2	9,2	—	—	63
Суп-пюре из зеленого горошка	2,5	5,0	10,0	—	—	95

УДК 664.841:006.354 МКС 67.080.20 Н53 ОКП 91 6121
91 6122
91 6155

Ключевые слова: консервы, первые обеденные блюда, технические требования, органолептические показатели, физико-химические показатели, микробиологические показатели, показатели безопасности, приемка, методы испытаний, транспортирование, хранение, срок хранения

gost.e-ecolog.ru