

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53127—  
2008

---

**КОНСЕРВЫ  
ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ  
С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ**

**Технические условия**

Издание официальное

БЗ 11—2008/420



Москва  
Стандартинформ  
2008

## 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 «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 18 декабря 2008 г. № 547-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 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, 2009

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 . . . . .	6
7 Методы анализа . . . . .	6
8 Транспортирование и хранение . . . . .	7
Приложение А (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г консервов . . . . .	8
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке . . . . .	9
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке . . . . .	10
Библиография . . . . .	11

# **КОНСЕРВЫ** **ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ**

## **Технические условия**

Canned food. Cucumbers, vegetable morrows, bush pumpkins with greens in brine.  
Specifications

Дата введения — 2010—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов или их смеси с добавлением зелени, пряностей, залитых раствором уксусной и/или лимонной кислоты и поваренной соли.

Требования безопасности изложены в 5.2.2—5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к упаковке в 5.4.1—5.4.1.3, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

## 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 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
- РСТ РСФСР 357—77 Хрен — корень свежий
- РСТ РСФСР 675—82 Кабачки свежие. 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
- ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
- ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. 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 заготавливаемый 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. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

- ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. 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 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. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
- ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
- 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

**П р и м е ч а н и е** — 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 руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

### 4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изгот-

- огурцы с зеленью;
- кабачки с зеленью целые;
- кабачки с зеленью нарезанные;
- патиссоны с зеленью целые;

- патиссоны с зеленью нарезанные;  
 - ассорти с зеленью (не менее двух видов целых или нарезанных овощей в различной комбинации).

4.2 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке в зависимости от показателей качества и размера изготавливают высшего и первого сортов.

4.3 Кабачки, патиссоны и ассорти с зеленью в заливке, изготовленные из нарезанных овощей, по показателям качества должны отвечать требованиям первого сорта.

## 5 Технические требования

5.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на консервы конкретных наименований, 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 для сорта	
	высшего	первого
Внешний вид	Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Допускаются в ассорти резаные кабачки и патиссоны	
	Плоды целые, размером не более, мм: огурцы, кабачки по длине — 90; кабачки по диаметру — 50; патиссоны по диаметру — 70; отношение длины к диаметру, не менее: огурцы — 2,5; кабачки — 2,1	Плоды целые, размером не более, мм: огурцы, кабачки по длине — 110; огурцы по диаметру — 50; кабачки по диаметру — 60; патиссоны по диаметру — 80; кабачки и патиссоны нарезанные: кабачки, толщиной 15—20 мм, диаметром не более 60 мм; патиссоны на дольки, шириной 40—60 мм
	Допускается:	
	для кабачков — зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:  10	изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей; наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;  20  Резка на дольки размером до восьмой части кабачков по диаметру
для огурцов, кабачков и патиссонов — единичные экземпляры неравномерных по размеру плодов для обеспечения массы нетто		

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для сорта	
	высшего	первого
Вкус и запах	Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей. Допускается легкая естественная горечь перца. Не допускаются посторонние привкус и запах	
Цвет	Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов. Для огурцов — с оттенками от зеленого до оливкового. Для патиссонов и кабачков — от зеленовато-белого до желтого, для цукини — от светло-зеленого до темно-зеленого или полосатого	
Консистенция	Овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами	
Качество заливки	Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком	Допускаются огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, не более 5 % (по массе)  Допускается для ассорти незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее, для:	
целых огурцов и кабачков до 90 мм, нарезанных кабачков, ассорти	55,0
целых огурцов и кабачков до 110 мм, патиссонов, нарезанных патиссонов	50,0
Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %:	
огурцов и патиссонов	2,5—3,5
кабачков	2,0—2,5
Массовая доля хлоридов, %:	
в огурцах	2,5—3,5
в кабачках и патиссонах	1,5—2,5
в ассорти	2,0—3,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную кислоту), %	0,5—0,6
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	То же

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке, и других пестицидов, фактически использованных при производстве продовольственного сырья, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.2.4 Микробиологические показатели в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

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

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке применяют следующие виды сырья:

- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- кабачки свежие по РСТ РСФСР 675, [3];
- патиссоны свежие по [4];
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- сельдерей свежий по [5];
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- корни и листья хрена по РСТ РСФСР 357;
- корень петрушки по документу, которому он должен соответствовать;
- петрушку свежую по [6];
- укроп свежий по [7];
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту уксусную лесохимическую по ГОСТ 6968;
- кислоту уксусную синтетическую пищевую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;

- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ Р 52101;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;

- перец черный и белый по ГОСТ 29050;

- зелень пряных растений: мяту, тимьян овощной, чабер, эстрагон по документу, которому они должны соответствовать;

- зелень пряных растений быстрозамороженную (целую или нарезанную) по документу, которому она должна соответствовать;

- листья черной смородины по документу, которому они должны соответствовать;

- воду питьевую, отвечающую санитарным нормам и правилам [8], не содержащую в 100 см<sup>3</sup> спор мезофильных клостридий.

Сырье, полуфабрикаты и материалы, используемые в производстве консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

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

5.3.2 Овощи, подготовленные для консервирования, должны отвечать следующим требованиям:

- огурцы — корнишоны; длиной не более 90 мм и диаметром не более 50 мм (для высшего сорта), длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм (для первого сорта). Для первого сорта допускается изготовление консервов из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожей;
- кабачки — плоды молодые с недоразвитыми семенами, целые длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм или нарезанные кружками толщиной не более 15—25 мм, диаметром не более 60 мм. Допускается нарезка по длине плода на дольки до восьмой части по диаметру;
- патиссоны — плоды целые в наибольшем измерении не более 70 мм — для высшего сорта; не более 80 мм — для первого сорта; не более 120 мм — для нарезанных на дольки (сегменты) шириной 40—60 мм с недоразвитыми водянистыми семенами;
- перец стручковый горький — плоды целые, в технической или потребительской степени зрелости, одного размера в потребительской упаковке;
- корень петрушки и сельдерей корневой — корнеплоды свежие, целые, здоровые, не застывавшиеся, нарезанные соломкой толщиной 2—5 мм; черешки листьев не более 20 мм;
- зелень пряных растений и листья черной смородины — листья или веточки свежие, здоровые, зеленые, незагрязненные, растения без корешков;
- чеснок — луковицы очищенные, зубки целые или нарезанные;
- хрен — корнеплоды, очищенные от кожицы с удаленной нижней и верхней частью, нарезанные соломкой или кружками или измельченные на терочных машинах или волчках с отверстиями решеток диаметром не более 5 мм;
- хрен — листья, нарезанные на кусочки не более 20 мм;
- овощи для консервов ассорти — целые или нарезанные различными видами нарезки.

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



#### 5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ 13799 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тару, укупорочные средства и транспортная тару должны быть разрешены в установленном порядке.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тару и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская тару и укупорочные средства для фасования и упаковки консервов и транспортная тару приведены в приложении Б.

Допускается применение импортной тару и материалов, разрешенных в установленном порядке.

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

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

#### 5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской тару — по ГОСТ 13799 и ГОСТ Р 51074. Пищевая ценность консервов — по приложению А.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены в установленном порядке.

### 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

В удостоверении качества, сопровождающем каждую партию консервов, указывают:

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

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

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

6.4 Микробиологический контроль качества консервов проводят в соответствии с требованиями [9].

### 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 [10].

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, герметичности тару — по ГОСТ 8756.18.

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

- массовой доли овощей — по ГОСТ 8756.1;

- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- посторонние примеси — визуально.

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

7.5 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам, утвержденным в установленном порядке, радионуклидов — по [11], [12].

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

7.8 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 30425.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов — по ГОСТ 13799.

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

Приложение А  
(рекомендуемое)

## Пищевая ценность 100 г консервов

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

Т а б л и ц а А.1

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Огурцы с зеленью	3,0	12,0
Кабачки с зеленью	5,7	23,0
Патиссоны с зеленью	4,3	17,0
«Ассорти» с зеленью (не менее двух видов овощей в различной комбинации)	4,0	16,0

**Приложение Б**  
**(рекомендуемое)**

**Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования  
и упаковки огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке**

Б.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 5,0 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5717.2 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в металлические банки вместимостью не более 5,0 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5981 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в тару из полимерных комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 дм<sup>3</sup> по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 дм<sup>3</sup>, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную для этих целей в установленном порядке.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное 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 Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799, разрешенную для этих целей в установленном порядке.

**Приложение В**  
**(рекомендуемое)**

**Условия хранения и сроки годности огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке**

Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество: огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке хранят в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, не более двух лет со дня изготовления.

## Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [3] ОСТ 10-235—99 Укроп свежий. Технические условия
- [4] ОСТ 10-267—2000 Сельдерей свежий. Технические условия
- [5] ОСТ 10-268—2000 Кабачки свежие. Технические условия
- [6] ОСТ 10-269—2000 Петрушка свежая. Технические условия
- [7] ОСТ 10-303—2002 Патиссоны свежие. Технические условия
- [8] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [9] «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
- [10] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [11] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М.: 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [12] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М.: 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

УДК 664.841:006.354

ОКС 67.080.20

Н53

ОКП 91 6130

Ключевые слова: огурцы, кабачки, патиссоны, консервы, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения

---

Редактор Л.В. Коретникова  
Технический редактор Н.С. Гришанова  
Корректор М.В. Бучная  
Компьютерная верстка И.А. Налейкиной

Сдано в набор 14.07.2009. Подписано в печать 10.08.2009. Формат 60 × 84  $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,10. Тираж 453 экз. Зак. 504.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЗВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.