
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

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

ГОСТ
17471—
2014

Консервы

СОУСЫ ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2-2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 58-П от 28 августа 2013 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1743-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 17471-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2013

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

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Классификация	3
5 Общие технические требования	3
6 Правила приемки	6
7 Методы контроля	6
8 Транспортирование и хранение	7
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов	8
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов	9
Приложение В (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов	9
Библиография	10

Поправка к ГОСТ 17471—2013 Консервы. Соусы овощные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Титульный лист, колонтитул (по всему тексту стандарта)	ГОСТ 17471—2014	ГОСТ 17471—2013

(ИУС № 2 2015 г.)

Консервы

СОУСЫ ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Canned food.

Vegetable sauces.

General specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощные соусы (далее — консервы), изготовленные из свежих овощей или полуфабрикатов из них с добавлением поваренной соли, сахара, пряностей и/или пряноароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления фруктов, растительного масла, пищевых кислот, предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ ISO 750—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ ISO 2173—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. 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 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 17471-2014

- ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры
- ГОСТ 13908-68 Перец сладкий свежий. Технические условия
- ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов
- ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия
- ГОСТ 22371-77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия
- ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
- ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия
- ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов
- ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
- ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
- ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
- ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
- ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
- ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
- ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
- ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
- ГОСТ 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия
- ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
- ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
- ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия
- ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
- ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия
- ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
- ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия
- ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. 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
- ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31760-2012 Масло соевое. Технические условия
- ГОСТ 31895-2012 Сахар белый. Технические условия
- ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 овощные консервы: Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес.

3.2 овощной соус: Овощные консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих овощей, или их полуфабрикатов, или из смеси овощей, пряноароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления фруктов, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого основного сырья соусы изготавливают следующих видов и наименований:

4.1.1 Томатные:

- астраханский;
- аппетитный;
- днестровский;
- краснодарский;
- кубанский;
- «Молдова»;
- острый;
- по-грузински;
- черноморский;
- херсонский;
- шашлычный.

4.1.2 Перецные:

- «Искорка»;
- «Пикантный».

5 Общие технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная протертая масса с наличием измельченных овощей, пряностей или без них, без включения семян, частиц кожицы, семенной камеры и грубых кусочков сердцевины. Допускается: - незначительное потемнение верхнего слоя; - в соусе «Кубанском» семена томатов и единичные кусочки кожицы томатных соусов – острый, кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов, овощей и пряностей. Перечных – острый, кисло-сладкий, с хорошо выраженным ароматом перца и пряностей.
Вкус и запах	Томатных соусов – острый, кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом перца и пряностей.
Цвет	Не допускаются посторонние привкус и запах Красный, оранжево-красный или малиново-красный, однородный по всей массе. Допускается слабокоричневый оттенок

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, для соусов: - астраханского; - аппетитного; по-грузински; перечных соусов; - днестровского; краснодарского; острого; черноморского; - кубанского; шашлычного; - херсонского; - «Молдова»;	18,0 17,0 27,0 25,0 28,0 29,0
Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, %	0,6 – 1,5
Массовая доля хлоридов, %, не более	1,2 – 2,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения	Не допускаются

5.2.3 Требования к содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- томаты свежие;
- томаты быстрозамороженные;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- продукты томатные консервированные, в том числе асептического хранения;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- пюре яблочное;

- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- пюре из стручкового горького перца;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец сладкий сушеный;
- перец быстрозамороженный;
- перец стручковый горький свежий;
- зелень пряных растений свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированную поваренной солью;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- пюре плодовое полуфабрикат по ГОСТ 22371;
- полуфабрикаты фруктовые и овощные для промышленного использования, в том числе консервированные асептическим способом;
- масло подсолнечное рафинированное по [2], ГОСТ 1129;
- масло кукурузное по [2], ГОСТ 8808;
- масло соевое по [2], ГОСТ 31760;
- пряности и их смеси;
- масла эфирные пряных растений, чеснока;
- экстракты пряноароматических растений, чеснока;
- CO₂ — экстракты пряноароматических растений, чеснока;
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
- сахар по ГОСТ 31895, ГОСТ 21;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- корицу по ГОСТ 29049;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец черный по ГОСТ 29050;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кориандер по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту уксусную по ГОСТ 6968;
- уксусы натуральные;
- воду питьевую.

Допускается использование других видов сырья, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для изготовления консервов по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] — [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Продукцию фасуют в потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская и транспортная упаковка 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 и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания продукции приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579.

Отклонение содержимого упаковочной единицы консервов от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

5.4.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки, при условии соблюдения требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, к материалам, используемым в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения целостности, качества и безопасности консервов в период транспортирования, хранения и реализации.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки в соответствии с [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Пищевая ценность — в соответствии с приложением Б.

5.5.3 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

- манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно» — по ГОСТ 14192.

Примеры записи наименований консервов:

Соус томатный «Молдавский».

Соус перечный «Пикантный».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме минеральных примесей), массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, минеральных примесей устанавливают в программе производственного контроля.

6.4 Контроль показателей безопасности консервов проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт

6.5 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто консервов — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173.

7.4 Определение массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750.

7.5 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186.

7.6 Определение минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762, ГОСТ 25555.3.

7.7 Определение растительных примесей — по ГОСТ 26323.

7.8 Определение посторонних примесей — визуально.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- олова — по ГОСТ 26935;

- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.11 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.12 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

7.13 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.14 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.15 Определение промышленной стерильности консервов — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Срок годности устанавливает изготовитель, рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

**Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка
и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов**

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки типа I и III вместимостью не более 1,0 дм³ по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлические банки вместимостью не более 1,0 дм³ по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм³ по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм³.

Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

А.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения; стеклянные банки, бутылки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт с техническими характеристиками не ниже ГОСТ 25749.

Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием, запайкой покровными материалами.

Консервы в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку, предусмотренную нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную упаковку, разрешенную в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- в стеклянной упаковке — два года;
- металлической упаковке — один год;
- упаковке из полимерных и комбинированных материалов — один год.

Приложение В
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

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

Таблица В.1

Наименование консервов	Углеводы, г	Жиры, г	Калорийность, ккал/кДж
Астраханский	11,0	4,0	80,0/340,0
Аппетитный	12,0	4,0	50,0/200,0
Днестровский	22,0	4,0	90,0/370,0
Краснодарский	25,0	4,0	100,0/430,0
Кубанский	22,0	4,0	90,0/370,0
«Молдова»	22,0	4,0	90,0/370,0
Острый	22,0	4,0	90,0/370,0
По-грузински	10,0	4,0	40,0/170,0
Черноморский	26,0	4,0	100,0/440,0
Херсонский	21,0	4,0	85,0/360,0
Шашлычный	15,0	4,0	60,0/260,0
«Искорка»	12,0	4,0	50,0/200,0
«Пикантный»	14,0	4,0	55,0/240,0

Показатели пищевой ценности определяет изготовитель консервов аналитическим или расчетным путем.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.841.8:006.034

МКС 67.080.20

Ключевые слова: соусы овощные, общие технические требования, характеристика, значение показателя, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение

Подписано в печать 02.10.2014. Формат 60x841/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 72 экз. Зак. 4156

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

Поправка к ГОСТ 17471—2013 Консервы. Соусы овощные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Титульный лист, колонтитул (по всему тексту стандарта)	ГОСТ 17471—2014	ГОСТ 17471—2013

(ИУС № 2 2015 г.)