

Изменение № 4 ГОСТ 19327—84 Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Общие технические условия

Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 16 от 08.10.99)

Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 3480

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Вводную часть дополнить абзацем:

«Обязательные требования к первым и вторым обеденным блюдам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.8 (массовая доля металлических примесей, посторонние примеси, а также зараженность вредителями) и 1.9».

Пункт 1.5 изложить в новой редакции:

«1.5. Для изготовления пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд применяется следующее сырье:

белковая приправа к пище;

белковая паста;

сухой белковый концентрат, сухой бульон;

белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ 16731, первого сорта;

(Продолжение см. с. 14)

виноград сушеный бессемянный заводской обработки (светло-окрашенные сорта) по ГОСТ 6882;
вода питьевая по ГОСТ 2874*;
вкусовые добавки (глутаминат натрия, инозинат натрия и другие) по импорту;
горошек зеленый сушеный по ГОСТ 16730, первого сорта;
горох шлифованный по ГОСТ 6201, первого сорта;
говядина сублимационной сушки (шрот);
грибы сушеные белые, черные (подосиновики, подберезовики, маслята, шампиньоны) по ОСТ 6.1.61;
жир кондитерский для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов температурой плавления от 34 до 36 °С твердостью не менее 450 г/см по ГОСТ 28414;
жир говяжий топленый высшего сорта по ГОСТ 25292;
жиры кулинарные: «Фритюрный», «Прима», «Белорусский», сало растительное температурой плавления от 33 до 36 °С по ГОСТ 28414;
жир куриный топленый не ниже первого сорта;
зелень сушеная петрушки, сельдерея и укропа по ГОСТ 16732, первого сорта;
капуста белокочанная сушеная по ГОСТ 7586, первого сорта;
картофель сушеный по ГОСТ 28432;
концентрат пекарский фосфатидный;
кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;

к р у п ы:
гречневая ядрица быстрорастворивающаяся по ГОСТ 5550, первого сорта,
кукурузная шлифованная № 1—5 и мелкая по ГОСТ 6002,
овсяная пропаренная недробленая по ГОСТ 3034, высшего сорта,
пшено шлифованное по ГОСТ 572, высшего сорта,
пшеничная «Полтавская» № 1—3 по ГОСТ 276,
пшеничная «Артек» по ГОСТ 276,
перловая № 1—3 по ГОСТ 5784,
ячневая № 1 ГОСТ 5784,
рис шлифованный по ГОСТ 6292, не ниже первого сорта,
манная по ГОСТ 7022,
полуфабрикаты крупяные,
крупы, не требующие варки;
крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
крахмал кукурузный по ГОСТ 7697, не ниже первого сорта;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

(Продолжение см. с. 15)

курага из абрикосов заводской обработки по ГОСТ 28501;
курага из персиков заводской обработки по ГОСТ 28501;
лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587, первого сорта;
макаронные изделия по ГОСТ 875, с яичными обогатителями и без них, а также витаминизированные;
молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495, не ниже первого сорта;
молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
молоко цельное сухое импортное со сроком хранения не более 6 мес;
морковь столовая сушеная по ГОСТ 7588, первого сорта;
мука пшеничная по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;
мука соевая дезодорированная по ГОСТ 3898;
мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 12306;
мука из твердой пшеницы «Дурум» для макаронных изделий по ГОСТ 12307;
мука гороховая;
мука кукурузная по ГОСТ 14176;
натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156;
паста бульонная;
порошки овощные;
продукты сырокопченые из свинины (рулет, грудинка безкостные) по ГОСТ 16594;
пюре сухое картофельное;
пюре сухое овощное (свекольные, морковные хлопья);
п р я н о с т и:
ванилин по ГОСТ 16599,
гвоздика по ГОСТ 29047,
экстракт или эфирное масло гвоздики,
кардамон по ГОСТ 29052,
кориандр по ГОСТ 29055,
лист лавровый по ГОСТ 17594,
экстракт лаврового листа или эфирного масла по ОСТ 18.63,
лавровый порошок,
орех мускатный по ГОСТ 29048,
перец душистый по ГОСТ 29045,
экстракт или эфирное масло душистого перца,
перец красный молотый по ГОСТ 29053,
перец черный молотый по ГОСТ 29050,
экстракт или эфирное масло черного перца,
пряные смеси,
тмин по ГОСТ 29056,

(Продолжение см. с. 16)

экстракты пряной зелени (петрушки, сельдерея, укропа),
СО₂ экстракты пряностей;
саго;
сахар-песок по ГОСТ 21;
свекла сушеная по ГОСТ 7589;
сливки сухие по ГОСТ 1349, высшего сорта;
сливы сушеные по ГОСТ 28501;
соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, не ниже первого сорта по-
полов № 0 и 1;
паста томатная по ГОСТ 3343;
томатно-белковый порошок;
фарш говяжий сушеный;
фарш куриный сушеный;
фасоль продовольственная по ГОСТ 7758, первого сорта;
чеснок сушеный по ГОСТ 16729, первого сорта;
хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
яблоки сушеные по ГОСТ 28502;
яичный порошок по ГОСТ 30363.

Допускается применять сырье, вкусовые и ароматические добавки по другим нормативным документам и сертификатам качества с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных.

Вкусовые и ароматические добавки должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в концентратах обеденных блюд.

В переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов превышает максимально допустимые уровни [1].

Пункт 1.8. Таблицу 2 для показателя «Вторые обеденные блюда. Пловы и другие блюда из риса» дополнить наименованием и нормой:

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
плов овоще-фруктовый	16	По ГОСТ 15113.9

примечание 5 изложить в новой редакции:

«5. Массовая доля жира не нормируется в концентратах без добавления жира:

продуктах, не содержащих мясных, молочных продуктов и яичного порошка;

(Продолжение см. с. 17)

содержащих обезжиренное молоко».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.9:

«1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в первых и вторых обеденных блюдах не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.2:

«2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции».

Пункт 3.1 после ссылки на п. 1.8 дополнить ссылкой: 1.9.

(Продолжение см. с. 18)

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.3:

«3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами государственного санитарного надзора».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1. Упаковывание, транспортирование и хранение — по ГОСТ 24508—80».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.1а:

«4.1а. Маркирование — по ГОСТ 24508—80 со следующим дополнением.

На потребительскую тару наносят:
срок годности (вместо срока хранения);
информацию о сертификации».

(ИУС № 5 2000 г.)