

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ З АГАРОДНІНЫ ДЫЕТЫЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Б3 2-2011



Госстандарт
Минск

УДК 664.841(083.74)(476)

МКС 67.080.01

Ключевые слова: консервы, технические требования, органолептические показатели, физико-химические показатели, микробиологические показатели, показатели безопасности, методы испытаний, транспортирование и хранение

ОКП 91 6164

ОКП РБ 15.33.14

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским государственным предприятием «Стандартплодовоощь»

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 1999 г. № 28

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (май 2011 г.) с **ИЗМЕНЕНИЕМ № 1**, утвержденным в октябре 2004 г. (ИУС РБ № 10-2004)

© Госстандарт, 2011

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ
Общие технические условия****КАНСЕРВЫ З АГАРОДНІНЫ ДЫЕТЫЧНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Dietetical vegetable canned food
General specifications

Дата введения 2000-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на диетические овощные консервы, изготавливаемые из свежих овощей, морской капусты с добавлением или без добавления чернослива, жира, соли, сахара, муки, крупы, томатопродуктов и других ингредиентов (далее – консервы), разрешенных для диетического питания, фасованные в потребительскую тару, герметично укупоренные и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.5, 3.2.6, 3.4.1, 3.4.3, разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.5, 3.2.6.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кadmия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. 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 8756.21-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

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*

Издание официальное

СТБ 1189-99

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 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения витамина С
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 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира
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 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 мясо-растительные. 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. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В₁ и M₁
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) от 09.06.2009 № 63
Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Общие технические требования

3.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептограм, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству консервов, содержащихся в упаковочных единицах, их упаковке и маркировке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

3.2 Характеристики

3.2.1 Консервы овощные диетические изготавливают следующих видов:

- салаты;
- обеденные блюда;
- гомогенизированные обеденные блюда;
- закусочные.

3.2.2 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	<p>В зависимости от рецептуры – смесь одного или нескольких видов нарезанных, измельченных или протертых овощей, картофеля, морской капусты с добавлением и без добавления муки, крупы, чернослива, зелени, пряностей и других компонентов.</p> <p>Томаты, перец сладкий, капуста морская, нарезанные дольками, кружочками или кусочками разной формы.</p> <p>Капуста белокочанная без грубых стволистых частей кочериги, крупных листьев.</p> <p>Крупа в виде целых зерен без комков. Для консервов, содержащих рис, свойственно наличие разваренных рисовых зерен по всей массе.</p> <p>Чернослив целыми плодами по всей массе с косточками или без косточек или измельченный.</p> <p>Салаты с наличием жидкости (сока овощей, плодов, растительного масла) или без нее.</p> <p>Измельченные и протертые консервы – однородная пюреобразная или зернистая масса без семян, волокон и кожицы, морская капуста в виде кусочков разной формы.</p> <p>Гомогенизированные консервы – однородная, тонкоизмельченная пюреобразная масса без волокон, семян и кожицы.</p> <p>Допускаются точечные вкрапления темного цвета в гомогенизованных консервах, отслаивание (отделение) жидкости (в том числе жира) в обеденных и гомогенизованных консервах</p>
Консистенция	<p>Овощей – мягкая или плотная, свойственная вареным овощам.</p> <p>Круп, плодов чернослива – мягкая.</p> <p>Измельченных и пюреобразных смесей – мажущаяся или слегка растекающаяся масса.</p> <p>Допускается наличие разваренных плодов чернослива, кусочков картофеля, долек томатов с выпавшей сердцевиной</p>
Вкус и запах	<p>Свойственные данному виду продукта, приготовленному обычным кулинарным способом.</p> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах</p>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	<p>Свойственный смеси консервированных овощей и плодов.</p> <p>Однородный по всей массе – для гомогенизированных консервов.</p> <p>Для консервов с использованием свеклы – от розового до темно-бордового.</p> <p>Чернослива – от темно-коричневого до черного.</p> <p>Морской капусты – оливково-зеленый.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – неоднородность окраски и естественная пятнистость овощей, плодов в виде точек и пятен; – осадок на дне банки в виде белого кольца; – темно-зеленый оттенок при изготовлении консервов из кабачков цукини, зебра; – бурый оттенок в консервах с использованием свеклы; – потемнение поверхностного слоя содержимого банок.

Примечание – Определение органолептических показателей первых обеденных блюд проводят после их приготовления по рекомендации, указанной на этикетке.

3.2.3 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля жидкой части продукта, %, не более	30,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля сухих веществ, %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 28561
Массовая доля жира (в консервах с добавлением жира), %	То же	По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	0,2 – 1,4	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на используемую кислоту, %, не более	1,2	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля витамина С, %, не менее	0,02	По ГОСТ 24556
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: – в консервах, в состав которых входит морская капуста – для остальных консервов	0,05 Не допускается	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	– « –	По 5.2

Примечания

1 Массовую долю жидкой части продукта определяют в салатах.

2 Массовую долю витамина С определяют в консервах, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты.

3.2.4 Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, рекомендации по приготовлению первых обеденных блюд, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности для конкретного наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов (афлатоксина В₁ в консервах с добавлением круп, патулина в консервах с добавлением томатопродуктов) не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», содержание радионуклидов – по [1].

3.2.6 Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и [2].

3.2.1 – 3.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям ТНПА (с обязательным указанием ссылок на них в рецептурах) и (или) быть разрешено к применению Минздравом.

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН 10-124 РБ, СанПиН 13-10 РБ, содержание нитратов и радионуклидов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни, установленные в [3] и [4].

3.3.1, 3.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по СТБ 8019, ГОСТ 13799.

3.4.2 Готовый продукт фасуют в банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 и банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 0,65 дм³, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749 и другим ТНПА.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019.

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

3.4.3 Маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019, ГОСТ 13799.

Этикетка должна быть красочной, чистой, без подтеков, целой, наклеенной на тару аккуратно, без морщин и перекосов.

3.4.1 – 3.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

4.2 Каждая партия консервов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом о качестве, в котором должно быть указано:

- номер и дата выдачи документа о качестве;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименование продукта;
- вид потребительской тары;
- масса нетто упаковочной единицы;
- количество упаковочных единиц потребительской тары;
- дата изготовления (смена, день, месяц, год);
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- подтверждение о соответствии качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью.

Допускается по согласованию с продавцом вместо выдачи документа о качестве ставить на товаротранспортную накладную штамп с указанием обозначения настоящего стандарта, номера и даты выдачи документа о качестве, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

СТБ 1189-99

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли жидкой части продукта, массовой доли сухих веществ, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, посторонних примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто продукта, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

4.1 – 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, массовой доли витамина С, массовой доли минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Контроль за уровнем радиоактивного загрязнения продукции осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей устанавливают в соответствии с [2].

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора, и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

4.4, 4.5 (Введены дополнительно, Изм. № 1)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и ТНПА, указанным в 3.2.3.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, афлатоксина В₁ – по ГОСТ 30711 и [5].

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке.

5.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

5.6 Микробиологические анализы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425.

5.7 Анализ на возбудителей порчи – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.8 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 – ГОСТ 10444.9 и методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

5.5 – 5.8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.9 Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение консервов – по ГОСТ 13799.

6.2 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °C до 25 °C.

Срок годности консервов с даты изготовления:

– в стеклянной таре – два года;

– в металлической таре – один год;

– консервов из свеклы с добавлением морской капусты и витаминов, фасованных в любой таре, – один год.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.3 (Исключен, Изм. № 1)

Приложение А
(информационное)

Библиография

- [1] ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99), утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16
- [2] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Минздравом СССР 18.09.73 № 1121-73
- [3] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.1989 № 3-14/567
- [4] Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999
- [5] МУ 4082-86 МЗ СССР Методические указания по обнаружению и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной хроматографии

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск В. Л. Гуревич

**Сдано в набор 15.04.2011. Подписано в печать 06.05.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,51 Тираж 20 экз. Заказ 879**

Издатель и полиграфическое исполнение:

**Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.**