

КОНСЕРВЫ. ФРУКТЫ В САХАРНОМ СИРОПЕ

Технические условия

КАНСЕРВЫ. ФРУКТЫ Ў ЦУКРОВЫМ СІРОПЕ

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Б32-2011



Госстандарт
Минск

СТБ 963-94

УДК 664.8(083.74)(476)

МКС 67.080.10

Ключевые слова: фрукты, сахар, кислота, вода

ОКП 91 6314

ОКП РБ 15.33.22; 15.33.25

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским центром «Стандартплодовоощь»
ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодовоощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 28 апреля 1994 г. № 4

3 ВЗАМЕН ТУ 10 БССР 03-57-89

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (май 2011 г.) с **ИЗМЕНЕНИЕМ № 1**, утвержденным в августе 1999 г. (ИУС РБ № 4-1999), **ИЗМЕНЕНИЕМ № 2**, утвержденным в июне 2006 г. (ИУ ТНПА № 6-2006), Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© 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. ФРУКТЫ В САХАРНОМ СИРОПЕ**
Технические условия**КАНСЕРВЫ. ФРУКТЫ Ў ЦУКРОВЫМ СІРОПЕ**
Тэхнічныя ўмовыCanned food. Fruits in sugar syrup
Specifications**Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)****Дата введения 1994-08-01****1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Фрукты в сахарном сиропе», изготовленные из свежих неочищенных целых яблок, груш, абрикосов или персиков, залитых сахарным сиропом с добавлением или без добавления лимонной или винной кислоты, фасованные в стеклянные и металлические банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 4.2.3, 4.2.4, 4.4.1, 6.1, 6.2, 6.4 – 6.7.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 4.2.3, 4.2.4.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**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 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

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 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

СТБ 963-94

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

ГОСТ 17435-72 Линейки чертежные. Технические условия

ГОСТ 21205-83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 21713-76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714-76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21832-76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833-76 Персики свежие. 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 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные.

Метод определения pH

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 27572-87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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

Примечание – При использовании 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 использовании 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, 2)

3 Классификация**Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)****3.1 Консервы изготавлиают следующих видов:**

- яблоки в сахарном сиропе;
- груши в сахарном сиропе;
- абрикосы в сахарном сиропе;
- персики в сахарном сиропе.

3.2 В зависимости от показателей качества консервы изготавлиают высшего и первого сортов.**4 Технические требования****Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)****4.1 Консервы «Фрукты в сахарном сиропе» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептограмм, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.**

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, его упаковке и маркировке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 2)**4.2 Характеристики****4.2.1 По органолептическим показателям консервы «Фрукты в сахарном сиропе» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.****Таблица 1**

Наименование показателя	Характеристика	
	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Плоды целые, неочищенные, с удаленной чашечкой, с плодоножкой или без плодоножки, равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин. Размер плодов по наибольшему диаметру, не более: <ul style="list-style-type: none"> – для яблок и груш – 60 мм – абрикосов – 40 мм – персиков – 50 мм Допускаются: неравномерные по величине плоды, %, не более 10	30
Консистенция	Плоды плотные, неразваренные	
Качество сиропа	Прозрачный Допускается наличие частиц плодовой мякоти, не вызывающих помутнения сиропа	
Цвет плодов	Свойственный плодам, но менее интенсивный. Допускается естественная пятнистость и точечные повреждения на кожице	
Вкус и запах	Приятные. Свойственные плодам, без посторонних привкуса и запаха	

4.2.2 По физико-химическим показателям консервы «Фрукты в сахарном сиропе» должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

СТБ 963-94

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, для консервов, из:		По ГОСТ 28562
– яблок	10	
– груш	11	
– абрикосов	10	
– персиков	10	
Массовая доля плодов от массы нетто консервов, %, не менее, для консервов, из:		По ГОСТ 8756.1
– яблок, груш, абрикосов	45	
– персиков	40	
pH, не более	4,1	По ГОСТ 26188
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси, кроме минеральных и растительного происхождения	– « –	По 6.3

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2.3 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные [1], а содержание радионуклидов – республиканские допустимые уровни по [2].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, Поправка)

4.2.4 Микробиологические показатели консервов в зависимости от значения pH устанавливают в соответствии с [1] (пункты 6.6.3.1, 6.6.3.3).

(Измененная редакция, Изм. № 2)

4.2.5 Конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, перечень сырья со ссылками на ТНПА для каждого наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

4.3 Требования к сырью

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

4.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
- груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;
- груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- сахар-песок по СТБ 2086;
- сахар-жидкий по ТНПА;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- кислота винная пищевая по ГОСТ 21205;
- вода питьевая по СТБ 1188 и [3].

4.3.2 На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, микотоксина патулина и нитратов превышает допустимые уровни, установленные [1], содержание радионуклидов – республиканские допустимые уровни по [2] и [4].

4.3.1, 4.3.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.3.3 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [5].

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

4.4 Маркировка

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.4.2 (Исключен, Изм. № 1)

4.4.3 (Исключен, Изм. № 2)

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

4.5.2 Консервы фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 3 дм³, укупориваемые крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749, банки металлические по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1 дм³.

Допускается использование других видов потребительской тары, упаковочных и укупорочных средств по другим ТНПА и (или) разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность консервов в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должен соответствовать СТБ 8019 (пункт 5.2, таблица А.1 приложения А).

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

При включении в состав консервов сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных составляющих, в маркировке необходимо указывать их содержание.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

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

Удостоверение о качестве должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

5.5 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, массовой доли плодов от массы нетто упаковочных единиц, указанной на этикетке, pH, примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто продукта, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

5.6 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, устанавливают в соответствии с [6]. 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.

5.4 – 5.6 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

СТБ 963-94

6 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 28038, ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8736.18 и ТНПА, указанным в 4.2.2.

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

Измерение содержания радионуклидов проводят по действующим методикам, утвержденным в установленном порядке.

6.3 Посторонние примеси определяют визуально.

При оценке внешнего вида размеры плодов определяют линейкой по ГОСТ 17435 или другим ТНПА.

6.1 – 6.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.4 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.

6.5 Микробиологические анализы (при необходимости подтверждения промышленной стерильности) – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425.

6.4, 6.5 (Измененная редакция, Изм. № 2)

6.6 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

6.7 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 и по методикам, утвержденным Минздравом.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

6.8 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование – по ГОСТ 13799.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

7.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

8.2 Срок годности консервов с даты изготовления:

– в стеклянной таре – три года;

– в металлической таре – один год.

(Раздел 8 (Введен дополнительно, Изм. № 2))

Библиография *

- [1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63
- [2] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [3] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [4] Гигиенические нормативы «Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах»
Утверждены заместителем министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 3 августа 1999 г.
- [5] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
- [6] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания

Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

* Приложение Б (Измененная редакция, Изм. № 1) (Исключено, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск В. Л. Гуреевич

**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. 0,48 Тираж 30 экз. Заказ 878**

Издатель и полиграфическое исполнение:

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