

КОНСЕРВЫ ЗАКУСОЧНЫЕ

Общие технические условия

КАНСЕРВЫ ЗАКУСАЧНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 10-2010



Госстандарт
Минск

УДК 664.841:006.354(083.74)(476)

МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, овощи свежие, грибы, масло растительное

ОКП 91 6110

ОКП РБ 15.33.14

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Белорусским конструкторским проектно-технологическим институтом по переработке и хранению плодов, овощей и картофеля

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 апреля 1997 г. № 104

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 662-90, РСТ БССР 676-91

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2011

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОНСЕРВЫ ЗАКУСОЧНЫЕ
Общие технические условия**КАНСЕРВЫ ЗАКУСАЧНЫЯ**
Агульныя тэхнічныя ўмовы**Canned food snack**
General specifications

Дата введения 1998-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из смеси соответствующим образом подготовленных овощей, растительного масла, томатопродуктов, соли, пряностей с добавлением или без добавления крупы, грибов, зелени, пищевых кислот, сахара и других видов сырья, фасованных в банки, герметически укупоренные и стерилизованные, готовые к употреблению.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.4 – 3.2.6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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*

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 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 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 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ТУ 10.244.003-90 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – 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.

3 Общие технические требования

3.1 Консервы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь компонентов, равномерно распределенных по всей массе продукта, в томатном соусе или без него
Консистенция	Мягкая, но не разваренная. Допускается консистенция грибов и круп плотная, но не жесткая
Вкус и запах	Характерные для данного продукта, без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Свойственный смеси овощей, приготовленных обычным кулинарным способом, соуса – оранжево-красный. Допускается потемнение поверхностного слоя содержимого банки

3.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля жира, %	6 – 10	По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
Массовая доля хлоридов, %, не более: – для консервов с грибами – для остальных консервов	2,3 2,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот, %: – в расчете на молочную кислоту для консервов, в состав которых входят соленые и квашеные овощи или добавляется молочная кислота – в расчете на уксусную кислоту для консервов, в состав которых входит уксусная кислота – в расчете на яблочную кислоту для всех остальных консервов	0,4 – 1,5 0,5 – 0,7 0,2 – 0,5	По ГОСТ 25555.0
Минеральные примеси – для консервов, в состав которых входят грибы, %, не более – для всех остальных консервов	0,03 Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Построение примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	То же	По 5.4

3.2.3 Конкретные значения органолептических и физико-химических показателей, информация о пищевой и энергетической ценности должны быть установлены для каждого наименования продукции в рецептурах.

3.2.4 Содержание токсичных элементов и афлатоксина В1 (для консервов, содержащих крупы и зернобобовые продукты) в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63.

(Измененная редакция, Поправка)

3.2.5 Содержание радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные «Республиканскими допустимыми уровнями содержания радионуклидов цезия и стронция в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-96)», утвержденными Минздравом Республики Беларусь 17.06.1996.

3.2.6 Микробиологические показатели устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР 18.09.73 № 1121-73.

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Для изготовления консервов «Консервы закусочные» применяют следующее сырье и материалы, которые должны соответствовать требованиям ТНПА:

- овощи свежие;
- овощи квашеные;
- овощи соленые;
- овощи быстрозамороженные;
- чеснок свежий, сушеный, соленый или солено-маринованный;
- лук свежий, соленый или солено-маринованный;
- полуфабрикаты овощные для промышленного использования;
- грибы маринованные, отварные или соленые (белые, маслята, подосиновики, подберезовики, опята осенние, лисички, моховики, зеленки, рыжики, подгруздки, волнушки белые (белянки) и волнушки розовые, сыроежки, серушки, рядовки, козляки, шампиньоны, вешенки, грузди черные, гладыши, краснушки, толстушки). Не допускается использование смеси различных видов грибов;
- зелень: свежая, сушеная, быстрозамороженная, консервированная поваренной солью;
- крупа, не ниже 1-го сорта;
- масло подсолнечное рафинированное, не ниже 1-го сорта;
- масло хлопковое рафинированное;

- масло соевое рафинированное дезодорированное;
- масло горчичное;
- масло рафинированное дезодорированное кукурузное;
- продукты томатные концентрированные;
- кислоты пищевые: уксусная лесохимическая, уксусная ледяная, уксусная синтетическая, уксус спиртовой пищевой натуральный, лимонная, молочная;
- сахар-песок;
- соль поваренная пищевая, не ниже 1-го сорта;
- пряности: лист лавровый; перец черный, душистый, красный молотый; плод стручкового перца; кориандр; семя укропа; тмина;
- масла эфирные: чеснока, лаврового листа, перца черного, зелени;
- СО₂-экстракты из перца черного, укропа, лаврового листа;
- ароматизаторы пряностей, разрешенные к применению Минздравом Республики Беларусь;
- пищевые добавки, разрешенные к применению Минздравом Республики Беларусь;
- вода питьевая.

3.3.2 На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина и афлатоксина В1 превышает допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63, содержание нитратов – допустимые уровни согласно «Допустимым уровням нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения», утвержденным Минздравом БССР 07.04.89 № 3-14/567, а содержание радионуклидов – допустимые уровни, установленные в «Республиканских допустимых уровнях содержания радионуклидов цезия и стронция в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-96)», утвержденных Минздравом Республики Беларусь 17.06.1996.

(Измененная редакция, Поправка)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка и маркировка – по ГОСТ 13799.

Маркировка продукции, изготовленной в республике, выполняется на белорусском языке, а при поставке продукции за пределы республики – на белорусском языке и языке заказчика или только на языке заказчика, оговоренном в контракте (документе, его заменяющем) на поставку продукции. На продукции или на упаковке, поставляемой за пределы республики, должна быть надпись «Зроблена ў Рэспубліцы Беларусь» или сокращенно «Зроблена ў Беларусі».

На этикетках должны быть дополнительно указаны состав консервов, вид используемых грибов.

3.4.2 Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1,0 дм³, укупориваемые крышками металлическими по ТУ 10.244.003, ГОСТ 25749, или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1 дм³.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

4.2 Каждая партия должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом о качестве.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР 18.09.73 № 1121-73.

4.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, афлатоксина В1, патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим ее безопасность.

Контроль за содержанием радионуклидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

5 Методы испытаний

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.2.2.

5.2 Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26935 и методикам, утвержденным в установленном порядке, афлатоксина В1 – по методикам, утвержденным Минздравом Республики Беларусь.

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

5.4 Посторонние примеси определяют визуально.

5.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов проводят по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669.

5.6 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.7 Анализ на возбудителей порчи при необходимости подтверждения микробиальной порчи – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.8 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 Республики Беларусь.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Срок хранения консервов со дня изготовления:

– в стеклянной таре – 2 года;

– в металлической таре – 1 год.

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 17.12.2010. Подписано в печать 24.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,37 Тираж 25 экз. Заказ 147

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.