

**КОНСЕРВЫ**  
**«ОВОЩИ С ФАСОЛЮ ПО-БЕЛОРУССКИ»**

Технические условия

**КАНСЕРВЫ**  
**«ГАРОДНІНА З ФАСОЛЯЙ ПА-БЕЛАРУСКУ»**

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 6-2007



Госстандарт  
Минск

---

УДК 664.841:635.5(083.74)(476)

МКС 67.080.20

**Ключевые слова:** консервы, овощи, фасоль

ОКП 91 6124

---

### **Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром «Стандартплодоовощ» (НИЦ «Стандарт-плодоовощ»)

ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1993 г. № 9

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 684-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (август 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 1998 г. (ИУС РБ № 6 1998), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в июне 2007 г. (ИУ ТНПА № 6 2007)

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 «ОВОЩИ С ФАСОЛЬЮ ПО-БЕЛОРУССКИ»  
Технические условия****КАНСЕРВЫ «ГАРОДНІНА З ФАСОЛЯЙ ПА-БЕЛАРУСКУ»  
Тэхнічныя ўмовы****Canned food «Vegetables with beans in Byelorussian»  
Specifications**

---

Дата введения 1994-07-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из смеси соответствующим образом подготовленных овощей, фасоли с добавлением растительного масла и томатного соуса.

**Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 986-95 Овощи быстрозамороженные. Общие технические условия

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 1082-97 Овощи соленные и солено-маринованные, зелень соленая. Общие технические условия

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 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

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

СТБ 8020-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к проведению контроля количества товара

СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие 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 7180-73 Огурцы соленые. Технические условия  
ГОСТ 7181-73 Помидоры соленые. Технические условия  
ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия  
ГОСТ 7825-96 Масло соевое. 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 8807-94 Масло горчичное. Технические условия  
ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия  
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 молочно-кислых 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 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия  
ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия  
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 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 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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца  
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия  
ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина  
ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия  
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

**ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности**

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.

**Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)****3 Технические требования**

**3.1** Овощи с фасолью по-белорусски должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству продукта в упаковочных единицах и партии фасованных товаров и его маркировке – по СТБ 8019.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

**3.2** Для изготовления консервов должно применяться следующее сырье:

- морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- огурцы соленые по ГОСТ 7180;
- томаты соленые по ГОСТ 7181;
- фасоль продовольственная по ГОСТ 7758 всех цветов и типов, кроме фиолетовой и черной окраски;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128, рафинированное не ниже 1 сорта;
- масло горчичное по ГОСТ 8807;
- масло салатное хлопковое;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- паста томатная или пюре томатное по ГОСТ 3343;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- мука пшеничная хлебопекарная по СТБ 1666;
- зелень укропа свежая по ТНПА;
- зелень укропа консервированная поваренной солью – по СТБ 1082;
- зелень укропа быстрозамороженная по СТБ 986;
- зелень укропа сушеная по ГОСТ 16732;
- перец черный горький по ГОСТ 29050;
- масла эфирные укропа, перца черного по ТНПА;
- вода питьевая по СТБ 1188 и [1].

Допускается использовать аналогичное сырье по другим ТНПА и/или разрешенное к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

**3.3** Сырье, используемое для изготовления консервов «Овощи с фасолью по-белорусски», по показателям безопасности, в том числе по содержанию нитратов должно соответствовать требованиям [1], [2], радионуклидов – [3], [4].

**3.2, 3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

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

**Таблица 1 – Органолептические показатели**

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Смесь нарезанных и обжаренных моркови и лука, соленых огурцов или томатов с фасолью в томатном соусе. Кусочки соленых огурцов или томатов размером не более 10 мм

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Овощи мягкие, но не разваренные. Допускается наличие единичных разваренных зерен фасоли
Вкус и запах	Свойственные смеси обжаренных, соленых овощей и фасоли в томатном соусе. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Цвет соуса – оранжево-красный. Допускается светло-коричневый оттенок соуса и потемнение поверхностного слоя консервов

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

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля жира, %, не менее	6,0	По ГОСТ 8756.21 (разделы 4, 5), ГОСТ 26183
Массовая доля хлоридов, %	1,6 – 1,8	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,5	По ГОСТ 25555.0
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	– « –	По 5.3

### 3.4, 3.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.6 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах «Овощи с фасолью по-белорусски» не должно превышать допустимые уровни, установленные [2], а содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни [4].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.7 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

### 3.8 Упаковка и маркировка

3.8.1 Консервы «Овощи с фасолью по-белорусски» фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 0,5 дм<sup>3</sup>, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ТНПА.

Допускается использование других видов тары и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность консервов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.8.2 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать требованиям СТБ 8019.

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.8.3 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервов приведены в справочном приложении А.

3.8.4 (Исключен, Изм. № 2)

## 4 Приемка

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

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

4.2 Каждая партия консервов должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором указывается:

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

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

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

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

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

4.4 Контроль органолептических показателей, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто среднего содержимого партии фасованных консервов «Овощи с фасолью по-белорусски», качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии.

Контроль минеральных примесей осуществляют периодически, но не реже 1 раза в 10 дн.

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, осуществляют в соответствии с [5].

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь, и при санитарно-эпидемиологических показателях.

4.6 Контроль наличия генетически модифицированных источников в консервах (при включении в состав консервов сырья, полученного из (или с использованием) ГМС), осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя

**4.4 – 4.6 (Введены дополнительно, Изм. № 2)**

## 5 Методы испытаний

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, отбор проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, при отборе упаковочных единиц для контроля массы нетто следует учитывать требования СТБ 8020 (пункт 5.3), подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в 3.5.

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

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

Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

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

5.3 Посторонние примеси определяют визуально.

5.4 Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб к микробиологическим испытаниям – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по

## **СТБ 684-93**

ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

**5.5** Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 26670.

**5.6** 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.

**5.5, 5.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)**

**5.7** Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 и по методикам, утвержденным Минздравом.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

**5.8** Определение наличия генетически модифицированных источников в консервах и сырье по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174.

**5.9** Контроль среднего содержимого партии фасованных товаров осуществляют в соответствии с методикой, разработанной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

**5.8, 5.9 (Введены дополнительно, Изм. № 2)**

## **6 Транспортирование и хранение**

**6.1** Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

**6.2** Консервы хранят в хорошо вентилируемых помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С – не более 3 лет со дня изготовления.

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

## **7 Гарантии изготовителя**

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

**7.2** Срок годности консервов с даты изготовления – 3 года.

**Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)**



**Приложение А**  
(справочное)

**Пищевая ценность 100 г консервов «Овощи с фасолью по-белорусски»**

Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
7,0	11,0	125

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

### **Библиография**

- [1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь  
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [2] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь  
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- [3] Гигиенические нормы  
Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах.  
Утверждены заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 03.08.1999 г.
- [4] Гигиенические нормы  
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
- [5] 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

**Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2)**

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 13.07.2007. Подписано в печать 30.08.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,28 Уч.-изд. л. 0,49 Тираж экз. Заказ

---

Издатель и полиграфическое исполнение  
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)  
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.  
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.