ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54050— 2010

# Консервы натуральные

# ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ

## Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Краснодарским научно-исследовательским институтом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ КНИИХП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 ноября 2010 г. № 668-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартинформ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 2
4 Классификация . . . . . 2
5 Технические требования . . . . . 3
6 Правила приемки . . . . . 5
7 Методы контроля . . . . . 5
8 Транспортирование и хранение . . . . . 6
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания зеленого горошка . . . . . 7
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов . . . . . 8
Приложение В (рекомендуемое) Условия и периоды хранения консервов . . . . . 9
Библиография . . . . . 10

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Консервы натуральные**

**ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ**

**Технические условия**

Natural canned foods. Green peas. Specifications

**Дата введения — 2012—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на натуральные консервы «Горошек зеленый» (далее — консервы), изготовленные из свежих или быстрозамороженных зерен овощного гороха мозговых сортов стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и поваренной соли, стерилизованные в соответствии с установленной технологией.

Консервы предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования.

Требования безопасности изложены в 5.2.3, 5.2.4, обязательные требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к упаковке — в 5.4.1, к маркировке — в 5.5.1.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. 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. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

**Издание официальное**

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

## 4 Классификация

4.1 Консервы «Горошек зеленый» в зависимости от показателей качества изготавливают высшего, первого и второго товарных сортов.

## 5 Технические требования

5.1 Консервы «Горошек зеленый» изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

**5.2 Характеристики**

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и норма для товарного сорта | | |
|---|---|---|---|
| | высшего | первого | второго |
| Внешний вид | Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета* | | |
| Вкус и запах | Натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку, без постороннего запаха и/или привкуса** | | |
| Цвет зерен | Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в единице фасовки*** | | |
| Консистенция | Мягкая однородная | Мягкая неоднородная | Более твердая неоднородная |
| Качество заливочной жидкости | Прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком*4 | | |

* Допускается наличие битых зерен по отношению к массе горошка, %, не более:
- для высшего сорта — 6;
- для первого сорта — 8;
- для второго сорта — 10 зерен кормового гороха от массы нетто консервов не более 0,5 %.

** Допускается незначительный крахмалистый привкус для первого и второго сортов.

*** Допускается:
- для высшего и первого сортов — наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы;
- для второго сорта — неоднородный.

*4 Допускается:
- для высшего сорта — опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок частиц мякоти;
- для первого сорта — слабая мутность и небольшой осадок в виде крахмала;
- для второго сорта — мутность и осадок в виде крахмала.

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям консервов приведены в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя для сорта | | |
|---|---|---|---|
| | высшего | первого | второго |
| Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее | 60 | 60 | 60 |
| Массовая доля хлоридов, % | 0,8—1,5 | 0,8—1,5 | 0,8—1,5 |
| Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков), шт. на 100 г консервов, не более | 1 | 2 | 3 |
| Минеральные примеси | Не допускаются | | |
| Посторонние примеси | То же | | |

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.4 Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А.

**5.3 Требования к сырью**

Для изготовления консервов применяют следующие виды сырья и материалов:

- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- горох овощной быстрозамороженный;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- воду питьевую, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$ по [2].

Сырье и материалы, используемые в производстве консервов, по показателям безопасности и микробиологическим показателям не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

Допускается использование других отечественных и импортных сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Допускается добавлять в консервы второго сорта кальций хлористый кристаллический [4].

Допускается использовать взамен сахара отечественные или импортные подсластители, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

Не допускается использовать искусственные красители.

**5.4 Упаковка**

5.4.1 Упаковывание в потребительскую тару — по ГОСТ 13799, потребительской тары с консервами в транспортную тару — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.4.2 Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

Внутреннее лаковое или эмалевое покрытие должно сохранять целостность в течение всего установленного срока годности продукта.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов приведена в приложении А.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4.3 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.4 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального значения — по ГОСТ 13799.

**5.5 Маркировка**

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799. Пищевая ценность консервов — по приложению Б.

На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано:

- «стерилизованный»;
- «из мозговых сортов».

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, сопровождающем каждую партию консервов, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- наименование получателя;
- номер партии и дату отгрузки;
- номер накладной;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- число потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продукта в потребительской таре;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с [5].

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671; минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [6].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение массовой доли битых зерен — по ГОСТ 26323 с дополнением по раздельному определению массовой доли растительных примесей и битых зерен. Битыми зернами в консервах считают половинки и кусочки зерен, оболочки и их частицы. Зерна с трещинами, с частично нарушенными семядолями, сохранившие начальную форму, относят к целым зернам.

7.4 Определение массы нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице — по ГОСТ 8756.1.

7.5 Контроль герметичности консервов — по ГОСТ 8756.18.

7.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли зеленого горошка — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- содержания примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.7 Определение токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, олова и ртути) — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, радионуклидов — по [6], [7], [8], пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [9].

7.8 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.9 Микробиологические анализы стерилизованных консервов на соответствие требованиям промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов – по ГОСТ 13799.

Консервы, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

**Приложение А**
**(рекомендуемое)**

## Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания зеленого горошка

А.1 Горошек зеленый фасуют:

- в стеклянные банки типа I, вместимостью не более 1,0 $дм^3$ — по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки типа III, вместимостью не более 1,0 $дм^3$, под винтовую укупорку с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2;
- металлические банки с лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 1,0 $дм^3$ — по ГОСТ 5981.

А.2 Допускается по согласованию с потребителем фасование зеленого горошка в стеклянные и металлические банки вместимостью более 1,0 $дм^3$, а также в другие виды тары разной вместимости, разрешенные к применению в пищевой промышленности, использование которых в контакте с продуктом данного вида обеспечивает его качество и безопасность.

А.3 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I — металлическими крышками промышленного применения;
- стеклянные банки типа III — крышками по ГОСТ 25749 с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

А.4 Зеленый горошек, фасованный в стеклянные и металлические банки, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, дощатые ящики для консервов по ГОСТ 13358, ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131 или в другие ящики, банки или ящики из гофрированного картона, в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951, обеспечивающие сохранность продукции при транспортировании и хранении.

**Приложение Б**
**(справочное)**

## Пищевая ценность 100 г консервов

Б.1 Пищевая ценность 100 г консервов приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

| Наименование консервов | Белок, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг | | | Витамины, мг | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Mg | P | Fe | β-каротин | $B_1$ | C | |
| Горошек зеленый | 3,1 | 6,5 | 21 | 62 | 0,7 | 0,3 | 0,11 | 10 | 38,4 |

**Приложение В**
**(рекомендуемое)**

## Условия и периоды хранения консервов

В.1 Условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) , со дня изготовления, не более:

- в стеклянных банках — трех лет;
- в металлических банках — двух лет;
- в металлических банках с эмалевым внутренним покрытием — четырех лет.

## Библиография


[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] СанПиН 2.1.4.1074—2001 — Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[3] ГН 1.2.1323—2003 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[4] Госфармокопея, изд. X, ст. 6 — Кальций хлористый кристаллический

[5] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9—11

[6] МУК 2.6.1.1194—2003 — Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[7] МУ 5778—91 — Стронций-90. Определение в пищевых продуктах — М., 1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

[8] МУ 5779—91 — Цезий-137.Определение в пищевых продуктах — М., 1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

[9] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб., части 4—25, 1976 — 1977 гг.

УДК 664.841:656:006.354 ОКС 67.080.20 Н53 ОКП 91 6132

Ключевые слова: горошек зеленый, консервы натуральные, классификация, технические требования, показатели безопасности, сырье и материалы, упаковка, маркировка, правила приемки, методы анализа, транспортирование и хранение, пищевая ценность

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 07.12.2011. Подписано в печать 19.12.2011. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86.
Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 221 экз. Зак. 1267.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

ИПК-6653-2010