

**ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ
КОНСЕРВИРОВАННАЯ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Технические условия

Canned podded beans. Specifications

ГОСТ
15979—70МКС 67.080.20
ОКП 91 6133

Дата введения 01.01.71

Настоящий стандарт распространяется на консервы, вырабатываемые из стручковой фасоли, залитой раствором поваренной соли.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы изготовляют:

из целых стручков фасоли;

из стручков, разрезанных на части.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Для выработки консервированной стручковой фасоли должны применяться следующие сырье и материалы:

фасоль стручковая свежая зеленых или восковых ботанических сортов в молочной стадии зрелости;

соль поваренная пищевая не ниже первого сорта по ГОСТ 13830*;

вода питьевая по ГОСТ 2874**.

На переработку не допускается свежая фасоль, в которой остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Минздравом СССР.

1.4. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Стручки или куски стручков без плодоножек, нелопнувшие, сохранившие свою форму, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Заливка почти прозрачная, не содержащая взвешенных частиц. Допускается в консервах из резаной фасоли наличие единичных мелких взвешенных частиц, не дающих помутнения

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Окончание табл. 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Натуральные, приятные, свойственные молодой сочной стручковой фасоли, без постороннего привкуса и запаха
Цвет стручков	Зеленый или желтый (восковой) в зависимости от ботанического сорта, равномерный в одной банке
Степень зрелости и консистенция	Стручки или куски стручков в стадии молочной зрелости, с зернами, не выделяющимися рельефно на поверхности стручка, без грубых волокнистых нитей и внутренней кожистой пленки, нежные и не разваренные. Допускаются незначительная волокнистость и стручки менее нежные с более крупными зернами

1.5. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля стручковой фасоли от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	60	По ГОСТ 8756.1
Длина стручков, см:		По п. 2.5
целых	5—9	
нарезанных	2—3	
Массовая доля хлоридов, %	0,8—1,5	По ГОСТ 26186
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси	То же	По п. 2.4

1.6. Микробиологические показатели консервов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

1.3—1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

1.7. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.8. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

1а.2. **(Исключен, Изм. № 3).**

1а.3. Реквизиты документа о качестве 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.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1а.4. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и п. 1.5 настоящего стандарта.

Методы отбора проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

С. 3 ГОСТ 15979—70

Микробиологический анализ при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. 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).

2.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

2.4. Посторонние примеси определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2.5. Длину стручков измеряют линейкой по ГОСТ 17435.

2.6. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

2.5, 2.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Стручковую фасоль фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 — ГОСТ 5717.2 и металлические по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм³.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками.

Для сети общественного питания и для промпереработки стручковую фасоль допускается фасовать в стеклянные или металлические банки вместимостью до 3 дм³.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервов приведены в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.3, 3.4. **(Исключены, Изм. № 3).**

3.5. Срок хранения стручковой фасоли в стеклянной таре — 3 года, металлической таре — 2 года со дня выработки.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

Разд. 4. **(Исключен, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Фасоль стручковая консервированная без сорта массой нетто:	
370 г	91 6133 9001
400—420 г	91 6133 9003
485—500 г	91 6133 9004
540 г	91 6133 9005
780—800 г	91 6133 9008
810 г	91 6133 9009
950 г	91 6133 9017
Фасоль стручковая консервированная без сорта в таре вместимостью 2—3 дм ³	91 6133 9029

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (Введено дополнительно, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ
100 г КОНСЕРВОВ

Наименование консервов	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	В ₁	В ₂	РР	С	
Фасоль стручковая консервированная	2,5	0,3	0,01	0,03	0,3	5,0	16

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. Ф. Наместников, канд. техн. наук; Н. М. Шорникова, канд. техн. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 19.05.70 № 728

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 13799—81	3.2
ГОСТ 5717.2—2003	3.1	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 5981—88	3.1	ГОСТ 17435—72	2.5
ГОСТ 8756.1—79	1.5, 2.1	ГОСТ 25555.3—82	1.5
ГОСТ 8756.18—70	2.1	ГОСТ 26186—84	1.5
ГОСТ 10444.1—84	2.1, 2.2, 2.3	ГОСТ 26313—84	1а.1, 2.1
ГОСТ 10444.2—94	2.3	ГОСТ 26668—85	2.1
ГОСТ 10444.7—86	2.3	ГОСТ 26669—85	2.1
ГОСТ 10444.8—88	2.3	ГОСТ 26670—91	2.1, 2.2, 2.3
ГОСТ 10444.9—88	2.3	ГОСТ 26671—85	2.1
ГОСТ 10444.11—89	2.2	ГОСТ 26927—86	2.6
ГОСТ 10444.12—88	2.2	ГОСТ 26930—86—	
ГОСТ 10444.15—94	2.2	ГОСТ 26935—86	2.6
		ГОСТ 30425—97	2.1, 2.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1978 г., апреле 1984 г., декабре 1988 г. (ИУС 2—79, 7—84, 3—89)