

КОНСЕРВЫ. САЛАТЫ
Общие технические условия

КАНСЕРВЫ. САЛАТЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



УДК 664.8.03(083.74)(476)

МКС 67.080

Ключевые слова: консервы, органолептические, физико-химические показатели консервов, правила приемки, методы испытаний, транспортирование и хранение

ОКП 91 6115

91 6154

ОКП РБ 15.33.15

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-исследовательским государственным предприятием «Стандартплодоовощ» ВНЕСЕН Минсельхозпродом Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 1998 г. № 22

3 ВЗАМЕН СТБ 425-93

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июль 2015 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в декабре 2002 г. (ИУС РБ № 6-2002), с ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в апреле 2008 г. (ИУ ТНПА № 4-2008), с ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в марте 2015 г. (ИУ ТНПА № 2-2015), Поправками (ИУС РБ № 5-1999, ИУ ТНПА № 2-2009, ИУ ТНПА № 8-2009)

© Госстандарт, 2015

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. САЛАТЫ
Общие технические условия**КАНСЕРВЫ. САЛАТЫ**
Агульныя тэхнічныя ўмовы**Canned food. Salad**
General specifications

Дата введения 1999-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на салаты, изготавливаемые из овощей, фруктов, соответствующим образом подготовленных, с добавлением или без добавления грибов, растительного масла, соли, сахара, пищевых добавок и других компонентов, упакованных в потребительскую упаковку, герметично укупоренных и стерилизованных (далее – консервы).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР 2008/012/ВУ Неавтоматические весоизмерительные приборы. Основные требования

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 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 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

СТБ ISO 17239-2007 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания мышьяка. Метод атомно-абсорбционной спектроскопии с предварительным образованием гидрида

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

Издание официальное

СТБ 425-98

- 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 14192-96 Маркировка грузов
- 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 мясо-растительные. Методы определения хлоридов
- 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 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 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
- ГОСТ 29270-95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
- 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 31266-2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- Примечание – При пользовании 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 ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, Поправка)

3 Общие технические требования

3.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	<p>Измельченные овощи, фрукты одного или нескольких видов или их смеси, грибы, зелень, пряности и другие компоненты (в соответствии с рецептурами), с наличием жидкости или без нее.</p> <p>Овощи, фрукты нарезаны в виде кубиков, брусочков, полосок или другой формы, сохранившие в основном свою форму нарезки.</p> <p>Грибы, сладкий перец, нарезанные кусочками разной формы.</p> <p>Капуста без грубых стволистых частей кочерыги, крупных кусков листьев.</p> <p>Горошек зеленый – целыми зернами.</p> <p>Чеснок и зелень – мелко измельченные.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наличие в консервах моркови, семян тмина или укропа при изготовлении салатов с использованием квашеной капусты с указанными компонентами; – при использовании мелкоплодных томатов резка на половинки или четвертинки
Консистенция	<p>Плотная, но не жесткая.</p> <p>Зерна гороха могут иметь консистенцию от мягкой до более твердой, неоднородную. Грибы – плотную.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мягкая консистенция капусты, картофеля, яблок, огурцов, томатов, лука, сладкого перца, грибов белых, подберезовиков, маслят, моховиков; – единичные кусочки разваренных овощей, зерен гороха с нарушением их формы
Вкус и запах	<p>Приятные, свойственные для данной смеси, с ароматом пряностей, зелени, чеснока (при наличии в соответствии с рецептурами), без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Допускаются зерна горошка с крахмалистым привкусом</p>
Цвет	<p>Свойственный смеси компонентов, используемых в соответствии с рецептурой.</p> <p>Для салатов с использованием свеклы – от розового до темно-бордового.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – неоднородность окраски и естественная пятнистость овощей и фруктов; – бурый оттенок в консервах с использованием свеклы или оранжевый оттенок в консервах с использованием томатного сока, пасты; – потемнение поверхностного слоя содержимого банки; – осадок на дне банки в виде белого кольца
Примечание – При изготовлении консервов с грибами используют грибы одного вида.	

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля жидкой части продукта, %, не более	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля жира (в консервах с добавлением растительного масла), %	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на используемую кислоту, %, не менее	0,2	По ГОСТ 25555.0
pH, не более	В соответствии с рецептурой	По ГОСТ 26188
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: – в консервах, в состав которых входят грибы – для остальных консервов	0,05 Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси растительного происхождения, %, не более: – в консервах, в состав которых входят грибы – для остальных консервов	0,1 Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	То же	По 5.2

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, Поправка)

3.2.3 Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, конкретная группа для установления микробиологических показателей, сведения о пищевой ценности, соотношения используемого сырья, пищевых добавок, перечень сырья, пищевых добавок со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, пищевых добавок для каждого наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов и нитратов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [1] – [3].

Содержание радионуклидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [3], [4].

3.2.5 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, [1] – [3], [5].

3.2.3 – 3.2.5 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.2.6 Пищевые добавки вносят в консервы в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [3], [6], [7].

(Исключен, Изм. № 1), (Введен дополнительно, Изм. № 3)

3.3 Требования к сырью, пищевым добавкам

Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

3.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье, пищевые добавки, которые должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) должны быть разрешены к применению в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность:

- свежие, маринованные, соленые, квашеные, сушеные, замороженные овощи;
- свежие, маринованные, моченые, сушеные, замороженные фрукты;
- томатный сок прямого отжима;
- концентрированные томатные продукты;
- фруктовые соки прямого отжима;
- концентрированные фруктовые соки;
- отварные, соленые, маринованные грибы: белые, вешенки, волнушки белые (белянки), розовые, грузди черные, гладыши, зеленки, козляки, краснушки, лисички, маслята (очищенные и неочищенные), моховики, опята осенние, подосиновики, подгруздки, подберезовики, рядовки, рыжики, се-

рушки, сыроежки, толстушки, лентинус съедобный (шиитаке), шампиньоны. Не допускается смесь различных видов грибов;

- соль пищевую поваренную йодированную не ниже первого сорта;
- сахар белый, сахар-песок;
- специи, пряности;
- свежую, сушеную, соленую, замороженную зелень пряных трав;
- эфирные масла пряностей и пряных трав;
- СО₂-экстракты пряных трав и пряностей;
- растительные рафинированные дезодорированные масла;
- пищевые кислоты;
- пищевой уксус;
- воду питьевую.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, Поправка)

3.3.2 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, ТР ТС 024, [1] – [4], [8].

Требования к пищевым добавкам и их применение – в соответствии с требованиями ТР ТС 029, [3], [6], [7].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечить качество и безопасность консервов в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005.

Консервы выпускаются как фасованный товар с одинаковой номинальной массой.

Требования к количеству консервов, содержащихся в упаковочной единице, к их маркировке, пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества и требования к партии должны соответствовать СТБ 8019.

Положительные отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества не ограничиваются.

Требования к количеству основного продукта без жидкости, пределы отрицательного отклонения действительного значения массы основного продукта без жидкости должны соответствовать СТБ 8019.

Положительные отклонения количества основного продукта без жидкости в упаковочной единице от номинального количества не ограничиваются.

3.4.2 Салаты упаковывают в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 или другим ТНПА вместимостью не более 0,5 дм³, для использования в сети объектов общественного питания и по специальным заказам – в стеклянные банки вместимостью не более 1,0 дм³, укупориваемые крышками металлоческими по ГОСТ 25749.

Допускается использование других типов потребительской упаковки и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных Минздравом, обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукции в процессе ее производства, при транспортировании, хранении и реализации.

3.4.3 Маркировка потребительской упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, и должна содержать следующую информацию:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя – изготовителя консервов, а также наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица, наименование и местонахождение организации-импортера или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя-импортера;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- количество пищевой продукции;
- состав продукции;
- массу основного продукта без жидкости;
- вид используемых грибов (при изготовлении консервов с грибами);
- дату изготовления (число, месяц, год);
- номер смены;
- обозначение настоящего стандарта;
- обозначение рецептуры, если в ней установлены срок годности и условия хранения консервов, отличные от приведенных в настоящем стандарте;

СТБ 425-98

- пищевую ценность в расчете на 100 г с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности;
- срок годности и условия хранения;
- условия хранения после вскрытия упаковки;
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии);
- штриховой идентификационный код;
- знаки систем добровольной сертификации (допускается не указывать);
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза, прошедших оценку (подтверждение) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза;
- сведения о наличии в консервах компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).

3.4.1 – 3.4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

3.4.4 Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя или фамилию, имя, отчество и местонахождение индивидуального предпринимателя – изготовителя консервов;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- тип потребительской упаковки;
- количество продукции в упаковочной единице;
- количество упаковочных единиц;
- дату изготовления, номер смены;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

На транспортную упаковку наносят манипуляционный знак «Пределы температуры» в соответствии с 6.3 и ГОСТ 14192.

Допускается не указывать маркировку групповой упаковки в прозрачном упаковочном материале. (Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Для контроля консервов с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных консервов)» и «среднее содержимое партии фасованных консервов» от партии отбирают случайную выборку по ГОСТ 26313 (пункт 1.3.3).

Партия фасованных консервов принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению количества, указанного в маркировке; среднее содержимое партии по показателю «масса основного продукта без жидкости» должно быть не менее номинального значения массы основного продукта без жидкости, указанного на упаковке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.1 должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в ГОСТ 26313 (таблица 3);

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 3.4.1.

Определение партии – по ГОСТ 26313, с учетом следующих дополнений для фасованных консервов: «имеющие одно и то же значение содержимого упаковочной единицы (массы)».

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

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 должно быть указано:

- номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименование продукции;
- вид потребительской упаковки;
- масса упаковочной единицы;

- количество упаковочных единиц;
- количество единиц транспортной упаковки;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- номер смены;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- подтверждение о соответствии консервов требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [5].

4.3 Контроль органолептических показателей, массовых долей жидкой части продукта, жира, хлопков, титруемых кислот, pH, примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), содержимого упаковочной единицы (массы фасованных консервов), среднего содержимого партии фасованных консервов, количества пищевых добавок, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии.

4.2, 4.3 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, минеральных примесей, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль содержания радионуклидов осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 1), (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

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

4.4, 4.5 (Введен дополнительно, Изм. № 1), (Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

4.6 (Введен дополнительно, Изм. № 2), (Исключен, Изм. № 3)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, для определения показателей безопасности – по СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы контроля – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.2.2.

Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТБ ISO 17239, ГОСТ 31266.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, пестицидов – по ГОСТ 30349, нитратов – по ГОСТ 29270.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

5.4 Содержание радионуклидов определяют по [9] – [12].

(Измененная редакция, Изм. № 3)

5.5 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 30425.

5.6 Анализ на возбудителей порчи – по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.5, 5.6 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.7 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3)

5.8 Качество маркировки и состояния упаковки определяют визуально.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.9 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных консервов), среднего содержимого партии фасованных консервов с одинаковым количеством

5.9.1 Измерения массы фасованных консервов должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы

от количества T , согласно 3.4.1. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержания с погрешностью, не превышающей $1/3 T$.

5.9.2 Измерительное оборудование – по ГОСТ 8756.1.

5.9.3 Содержимое упаковочной единицы (масса m_i) определяется по ГОСТ 8756.1 для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 4.1.

5.9.4 **Определение среднего содержимого партии фасованных консервов**

На основании полученных по 5.9.1 значений содержимого упаковочных единиц рассчитывают среднее арифметическое (среднее содержимое партии фасованных консервов) по формуле

(1)

Ошибка! Объект не может быть создан из кодов полей редактирования.

где m_i – значение массы i -й упаковочной единицы, г;

n – объем выборки по ГОСТ 26313 (таблица 3).

Полученные значения сравнивают с массой и проверяют соблюдение критерия приемки партии по 4.1, перечисление а).

Контроль среднего содержимого партии допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.9.5 **Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от массы**

Для партии фасованных консервов рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{\text{доп}}$ в граммах и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{\text{ниж}}$ в граммах по формулам

$$x_{\text{доп}} = K - T, \quad (2)$$

$$t_{\text{ниж}} = K - 2T, \quad (3)$$

где K – масса фасованных консервов, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от массы по 3.4.1, г.

Полученные по 5.9.3 значения массы фасованных консервов каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с минимальным допускаемым значением содержимого $x_{\text{доп}}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого $x_{\text{доп}}$).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в ГОСТ 26313 (таблица 3), а также определяют наличие браковочных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{\text{ниж}}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии по 4.1, перечисления б) и в).

5.9 (Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

5.10 Количество вносимых пищевых добавок контролируют в процессе изготовления консервов путем взвешивания на прошедших метрологический контроль весах для статического взвешивания, среднего класса точности согласно требованиям ТР 2008/012/ВУ, с пределами и погрешностью взвешивания, соответствующими определяемой массе.

5.11 Определение ГМО – по [13].

5.12 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании, а также по методикам выполнения измерений, включенным в [14], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

5.10 – 5.12 (Введены дополнительно, Изм. № 3)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение консервов – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3)

6.2 Срок годности и условия хранения для конкретных наименований консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и упаковки и указывает в рецептурах.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3)

6.3 Рекомендуемый срок годности консервов при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 25 °С с даты изготовления – 3 года.

(Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

6.4 Условия хранения продукции после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и упаковочных материалов и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

7 Гарантии изготовителя

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

Библиография *

- [1] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
- [4] ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден 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
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2004 г. № 122
- [6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и техническим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [7] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [8] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [9] Методика экспрессного определения объемной и удельной активности бета-излучающих нуклидов в воде, продуктах питания, продукции растениеводства и животноводства методом «прямого» измерения «толстых» проб
Утверждена Госстандартом СССР, 1987 г.
- [10] Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства
Утверждена Госстандартом СССР, 1990 г.
- [11] МВИ. МН 1823-2007 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов ^{137}Cs , ^{40}K в воде, продуктах питания, сельскохозяйственном сырье и кормах, промышленном сырье, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды, удельной эффективной активности естественных радионуклидов в строительных материалах, а также удельной активности ^{137}Cs , ^{40}K , ^{226}Ra , ^{232}Th в почве на гамма-радиометрах спектрометрического типа РКГ-АТ 1320

* Приложение А (Исключено, Изм. № 2).

- [12] МВИ. МН 1181-2007 Методика выполнения измерений объемной и удельной активности ^{90}Sr , ^{137}Cs и ^{40}K на гамма-бета-спектрометре типа МКС-АТ 1315, объемной и удельной активности гамма-излучающих радионуклидов ^{137}Cs и ^{40}K на гамма-спектрометре типа EL-1309 (МКГ-1309) в пищевых продуктах, питьевой воде, почве, сельскохозяйственном сырье и кормах, продукции лесного хозяйства, других объектах окружающей среды
- [13] МУК 4.2.1913-2004 Методы количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания
- [14] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции».

Библиография (Введена дополнительно, Изм. № 2), (Измененная редакция, Изм. № 3)

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 01.07.2015. Подписано в печать 30.07.2015. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,74 Уч.-изд. л. 0,78 Тираж 2 экз. Заказ 559

Издатель и полиграфическое исполнение:

Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.