

**СМЕСИ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Технические условия

**СУМЕСІ З СУХАФРУКТАЎ**

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 9-2010



---

УДК 664.854.8(083.74)(476)

МКС 67.080.10

**Ключевые слова:** сухофрукты, компонент, смесь

ОКП 91 6445

ОКП РБ 15.33.25

---

### **Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН Белкоопсоюзом  
ВНЕСЕН Белкоопсоюзом

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

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 819-83

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (январь 2011 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1998 г. (ИУС РБ № 4-1998), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в январе 2003 г. (ИУС РБ № 1-2003) и Поправкой (ИУС РБ № 5-1999)

© Госстандарт, 2011

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****СМЕСИ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Технические условия

**СУМЕСІ З СУХАФРУКТАЎ**

Тэхнічныя ўмовы

Dried fruits mixes

Specifications

Наименование стандарта (Измененная редакция, Изм. № 1)

Дата введения 1994-07-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на смесь сушеных фруктов (сухофруктов), применяемых непосредственно в качестве продукта питания или для их приготовления.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.2 (показатель «Массовая доля влаги»), 3.2.5, 3.2.6, 3.4.1, разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.5, 3.2.6.

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

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы (НД):

СТБ 739-93 Ягоды черноплодной рябины свежие и сушеные. Требования при заготовках, поставках и реализации

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 1750-86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83, ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия

ГОСТ 3322-69 Плоды черники. Технические условия

ГОСТ 6714-74 Плоды рябины обыкновенной

ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия

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 12003-76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502-90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 30090-93 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99).

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

### 3 Технические требования

3.1 Смеси из сухофруктов должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

#### 3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от состава и массовой доли изготавливают смеси из сухофруктов, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Номер смеси	Наименование сухофруктов	Массовая доля сухофруктов, %
1	Яблоки	35
	Груша	20
	Урюк	20
	Слива	10
	Алыча	15
2	Яблоки	40
	Груша	20
	Алыча	15
	Урюк	15
	Виноград	5
	Груша-дичка	5
3	Яблоки	40
	Урюк	20
	Груша	25
	Алыча	10
	Кизил	5
4	Яблоки	45
	Груша-дичка	5
	Слива	15
	Алыча	20
	Урюк	15
5	Яблоки	45
	Груша	20
	Урюк	25
	Виноград или вишня	5
	Алыча	5
6	Яблоки	35
	Груша	20
	Урюк	25
	Алыча	15
	Виноград	5

Продолжение таблицы 1

Номер смеси	Наименование сухофруктов	Массовая доля сухофруктов, %
7	Яблоки	25
	Груша	25
	Урюк	20
	Груша-дичка	5
	Алыча	20
	Виноград	5
8	Яблоки	25
	Груша	25
	Виноград	10
	Урюк	15
	Мушмула	20
	Груша-дичка	5
9	Яблоки	30
	Груша	20
	Урюк	20
	Алыча	15
	Груша-дичка	5
	Виноград	10
10	Яблоки	25
	Груша	20
	Груша-дичка	10
	Урюк	20
	Алыча	15
	Виноград	10
11	Яблоки	35
	Груша	20
	Урюк	25
	Алыча	20
12	Яблоки	40
	Груша	30
	Груша-дичка	10
	Виноград	20
13	Яблоки	45
	Груша	25
	Груша-дичка	10
	Слива	20

**СТБ 819-93****Окончание таблицы 1**

Номер смеси	Наименование сухофруктов	Массовая доля сухофруктов, %
14	Яблоки	50
	Груша	30
	Груша-дичка	20
15	Яблоки	40
	Груша	30
	Груша-дичка	10
	Черника	20
16	Яблоки	45
	Груша	25
	Черника	10
	Рябина черноплодная	20
17	Яблоки	40
	Груша	30
	Груша-дичка	15
	Рябина обыкновенная	15
<p>Примечания</p> <p>1 Допускается взаимозаменяемость в любом процентном соотношении:  – алычи, сливы, кизила, винограда, урюка, груши-дички, мушмулы, вишни; при этом состав смеси должен содержать не менее 4 компонентов;  – черники, рябины обыкновенной, рябины черноплодной.  Состав и пищевая ценность данных смесей из сухофруктов должна быть приведена в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.</p> <p>2 Допускаемые отклонения массовой доли сухофруктов не должны превышать <math>\pm 4</math> %.</p>		

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

**3.2.2** По органолептическим и физико-химическим показателям смеси из сухофруктов должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

**Таблица 2**

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Смесь сушеных фруктов сыпучая, без комкований. В одной упаковочной единице фрукты: семечковые – нарезанные или целые, очищенные или неочищенные, с семенной или без семенной камеры; косточковые – половинки или целые с косточкой или без
Консистенция	Соответствующая сушеным фруктам, входящим в смесь. Сушеные семечковые фрукты должны быть эластичными, не ломкими
Вкус и запах	Свойственный сушеным фруктам, входящим в смесь. Допускается в обработанных фруктах легкий запах сернистого ангидрида
Цвет	Свойственный сушеным фруктам, входящим в смесь

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Массовая доля влаги, %, не более	22,0
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,1
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,5
Массовая доля дефектных плодов, включая плоды с механическими повреждениями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями и болезнями, %, не более	15,0
из них: плоды, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, болезнями, вредителями хлебных запасов, подгорелые, недоразвитые, вздутые, с частично оголенной косточкой	12,0
из них: плоды, поврежденные вредителями хлебных запасов	0,5
плоды с частично оголенной косточкой	2,0
плоды недоразвитые	2,0
плоды вздутые	0,5
Примечание – Массовую долю сернистого ангидрида определяют в смеси сухофруктов, в состав которой входят сушеные фрукты, обработанные сернистым ангидридом.	

**(Измененная редакция, Изм. № 2)****3.2.3 В смеси из сухофруктов не допускаются:**

- минеральные примеси, ощущаемые органолептически;
- металлопримеси и другие посторонние примеси;
- загнившие, горелые плоды, отходы;
- насекомые-вредители, их личинки и куколки;
- в сушеных ягодах черноплодной рябины признаки спиртового брожения, ягоды, поврежденные вредителями хлебных запасов.

Примечание – Отходы – плоды раздавленные, с налипшей гнилью, с вдавленной грязью, полностью потерявшие вид и съедобность.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)****3.2.4 (Измененная редакция, Изм. № 1) (Исключен, Изм. № 2)**

**3.2.5** Содержание радионуклидов в смесях из сухофруктов не должно превышать допустимые уровни, установленные ГН 10 117.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

**3.2.6** По микробиологическим показателям смеси из сухофруктов должны соответствовать требованиям Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

**(Введен дополнительно, Изм. № 2, Поправка)****3.3 Требования к сырью****3.3.1** Для изготовления смеси сушеных фруктов применяется следующее сырье:

- яблоки сушеные по ГОСТ 28502;
- груши сушеные по ГОСТ 28502;

## **СТБ 819-93**

- вишня сушеная по ГОСТ 28501;
- абрикосы необработанные (урюк) по ГОСТ 28501;
- алыча сушеная по ГОСТ 28501;
- виноград сушеный без заводской обработки по ГОСТ 6882;
- слива сушеная по ГОСТ 28501;
- кизил сушеный по ГОСТ 28501;
- мушмула сушеная по ГОСТ 28502;
- рябина черноплодная сушеная по СТБ 739;
- черника сушеная по ГОСТ 3322;
- рябина обыкновенная сушеная по ГОСТ 6714.

Допускается использование аналогичного сырья, соответствующего требованиям других НД и (или) разрешенного к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям, установленным Санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами Республики Беларусь «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», по содержанию радионуклидов не превышает действующих республиканских допустимых уровней.

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

### **3.4 Упаковка и маркировка**

#### **3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 12003.**

Маркировка – по СТБ 1100, ГОСТ 12003, с указанием на каждой единице потребительской тары следующей информации:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя сушеных фруктов, входящих в смесь;
- наименование и местонахождение (юридического адреса, включая страну) упаковщика;
- товарный знака изготовителя и (или) упаковщика (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность (приложение А);
- дата составления смеси (упаковывания);
- срок хранения (надпись: «Срок хранения до ... (дата)», «Срок хранения в течение ... (дней, месяцев)»);
- условия хранения;
- рекомендации по использованию (надпись «Перед употреблением вымыть»);
- обозначение настоящего стандарта без года утверждения;
- информация о сертификации (при наличии).

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

**3.4.2** Допускается по согласованию с продавцом упаковывание смеси из сухофруктов массой нетто до 35 кг в тканевые продуктовые мешки по ГОСТ 30090 и мешки бумажные марки ПМ по ГОСТ 2226, а также другую тару из материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта при транспортировании и хранении.

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

#### **3.4.3 (Исключен, Изм. № 1)**

## **4 Правила приемки**

**Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)**

### **4.1 Правила приемки – по ГОСТ 1750, СТБ 1053 и настоящему стандарту.**

Приемку смесей из сухофруктов производят партиями. Под партией понимают совокупность единиц продукции одного номера смеси, в одинаковой упаковке, одной даты упаковывания, оформленных одним удостоверением о качестве с указанием:

- номера и даты выдачи удостоверения о качестве;
- наименования продукта;



- наименования и местонахождения изготовителя сушеных фруктов, входящих в смесь;
- наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) упаковщика;
- вида потребительской тары;
- количества упаковочных единиц транспортной тары;
- массы нетто;
- даты составления смеси (упаковывания);
- срока хранения (надпись: «Срок хранения до... (дата)», «Срок хранения в течение ... (дней, месяцев)»);
- условий хранения;
- соответствия контролируемых показателей требованиям настоящего стандарта;
- обозначения настоящего стандарта без года утверждения;
- информации о сертификации (при наличии).

Удостоверение о качестве должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

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

4.1, 4.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.3 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

## **5 Методы контроля**

**Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)**

5.1 Отбор и подготовка проб – по СТБ 1053, ГОСТ 1750, методы испытаний – по ГОСТ 1750.

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

5.1, 5.2 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.3 Посторонние примеси определяют визуально при определении массовой доли примесей растительного происхождения.

5.4 Отбор и подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

5.5 Методы определения микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

5.3 – 5.5 (Измененная редакция, Изм. № 2)

## **6 Транспортирование и хранение**

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 12003.

6.2 Сроки хранения смесей из сухофруктов устанавливают в удостоверении о качестве по наименьшему остаточному сроку хранения сушеных фруктов, входящих в смесь.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

**Приложение А**  
(справочное)

**Пищевая ценность смесей из сухофруктов в пересчете на 100 г  
съедобной части продукта**

Таблица А.1

Номер смеси	Белок, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Смесь № 1	2,6	50,0	208,5
Смесь № 2	2,5	49,6	206,1
Смесь № 3	2,7	48,7	205,6
Смесь № 4	2,5	50,0	208,7
Смесь № 5 с виноградом	1,9	50,2	209,3
с вишней	2,0	49,2	206,6
Смесь № 6	1,8	50,1	208,8
Смесь № 7	2,6	49,9	207,3
Смесь № 8	2,5	50,6	201,3
Смесь № 9	2,6	50,8	210,6
Смесь № 10	2,6	50,8	210,7
Смесь № 11	1,8	49,1	205,4
Смесь № 12	2,1	52,0	212,4
Смесь № 13	2,2	50,4	208,3
Смесь № 14	2,2	48,5	200,0
Смесь № 15	4,4	59,2	254,8
Смесь № 16	2,8	54,5	232,6
Смесь № 17	1,9	48,2	204,0

**Приложение А (Введено дополнительно, Изм. № 2)**

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 17.12.2010. Подписано в печать 13.01.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,27 Уч.- изд. л. 0,35 Тираж 50 экз. Заказ 73

---

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.