

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 787-2003

КОНСЕРВЫ «ГРИБЫ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ»
Технические условия

КАНСЕРВЫ «ГРЫБЫ Ў АЛЕІ»
Тэхнічныя ўмовы

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 27.02.2009 № 11

Дата введения 2009-06-01

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 61-75, ГОСТ 6968-76;
дополнить ссылками:

«СТБ 1760-2007 Уксусы для пищевых целей. Общие технические условия
СТБ 1924-2008 Кислота уксусная для пищевых целей. Технические требования».

Пункт 3.2.3. Шестой, четырнадцатый и пятнадцатый абзацы исключить;
седьмой и восьмой абзацы изложить в новой редакции:

«– уксусы для пищевых целей по СТБ 1760;
кислота уксусная для пищевых целей по СТБ 1924».

(ИУ ТНПА № 2 2009)

КОНСЕРВЫ
«ГРИБЫ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ»

Технические условия

КАНСЕРВЫ
«ГРЫБЫ Ў АЛЕІ»

Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 6-2003



УДК 664.848.3(083.74)

МКС 67.080.01

(КГС Н53)

Ключевые слова: грибы в растительном масле, технические требования, правила приемки, методы контроля, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение

ОКП 91 6153

ОКП РБ 15.3315.008

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН РУП «БелНИИ пищевых продуктов»

ВНЕСЕН Управлением стандартизации Госстандарта Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 декабря 2003 г. № 52

3 ВЗАМЕН РСТ Беларуси 787-91

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**КОНСЕРВЫ «ГРИБЫ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ»**

Технічныя ўмовы

КАНСЕРВЫ «ГРЫБЫ Ў АЛЕІ»

Тэхнічныя ўмовы

CANNED GOODS. OILED MUSHROOMS

Specifications

Дата ввядзення 2004-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Грибы в растительном масле», приготовленные из маринованных, отварных и соленых грибов (целых и нарезанных) с добавлением лука, растительного масла и специй, фасованные в стеклянные и металлические банки, залитые маринадной заливкой, герметически укупоренные и стерилизованные.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.2.4, 3.2.6 – 3.2.8, 3.3.1, разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.7, 3.2.8.

2 Нормативные ссылки

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

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 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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

ГОСТ 61-75 Реактивы. Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 490-79 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968-76 Кислота уксусная лесохимическая. 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 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*

СТБ 787-2003

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. Методы 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 17594-81 Лист лавровый сухой. 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 25749-83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. 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 мясорастительные.

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 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. Метод 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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

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

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

СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

3 Технические требования

3.1 Консервы «Грибы в растительном масле» должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил.

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, к их упаковке и маркировке – по СТБ 8019.

3.2 Характеристики

3.2.1 Консервы «Грибы в растительном масле» вырабатывают в следующем ассортименте:

- белые;
- подберезовики;
- подосиновики;
- моховики;
- маслята (очищенные и неочищенные);
- грузди;
- лисички обыкновенные;
- шампиньоны;
- рядовки серые;
- опята осенние;
- козляки;
- зеленки;
- вешенки обыкновенные;
- толстушки;
- волнушки;
- сыроежки;
- серушки;
- польские.

3.2.2 Консервы «Грибы в растительном масле» изготавливают без подразделения на сорта.

3.2.3 Для изготовления консервов «Грибы в растительном масле» должно применяться следующее сырье:

- грибы маринованные, отварные и соленые по НД;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, затаренная, не ниже первого сорта, йодированная;
- кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968;
- кислота уксусная ледяная по ГОСТ 61;
- кислота уксусная синтетическая пищевая (эссенция), уксус спиртовой по НД;
- перец черный горький по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- вода питьевая по СТБ 1188, СанПиН 10-124 РБ;
- кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;
- уксус винный натуральный по НД;
- уксус яблочный натуральный по НД;
- кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
- масло хлопковое по ГОСТ 1128 рафинированное, не ниже 1 сорта;
- масло салатное хлопковое;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808.

3.2.4 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям, установленным в СанПиН 11-63 РБ, СанПиН 10-124 РБ, СанПиН 13-10 РБ, по содержанию радионуклидов и нитратов не превышает действующих республиканских допустимых уровней [1], [2].

3.2.5 По органолептическим показателям консервы «Грибы в растительном масле» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

СТБ 787-2003

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Грибы целые или резаные одного вида, без механических повреждений и следов червоточин. В резаном виде – кусочки произвольной формы. Допускаются, %, не более (по массе): – грибы со следами червоточин – 2; – крошка (в целых грибах) – 2
Размер целых грибов, см, не более: диаметр шляпки длина ножки	4 3
Вкус и запах	Свойственные грибам и продуктам, входящим в состав консервов. Посторонние привкус и запах не допускаются
Консистенция	Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых – хрупкая; лука – мягкая

3.2.6 По физико-химическим показателям консервы «Грибы в растительном масле» должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля грибов от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	70	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля жира, %, не менее	9,5	По ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
Массовая доля хлоридов, %: для груздей для грибов всех других наименований	2,0 – 3,0 1,8 – 2,2	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на используемую кислоту), % рН, не выше	0,5 – 0,8 4,2	По ГОСТ 25555.0 По ГОСТ 26188
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,2	По ГОСТ 26323
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05	По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси	Не допускаются	По 5.2
Примечания 1 Массовую долю хлоридов, титруемых кислот, рН в заливке определяют не ранее чем через 15 дн после изготовления консервов. 2 Ранее указанного срока анализ проводят в объединенной пробе (грибы в заливке, предварительно измельченные).		

3.2.7 Содержание токсичных элементов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные в СанПиН 11-63 РБ, содержание радионуклидов – по [3].

3.2.8 Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с [4] и СанПиН 11-63 РБ.

3.3 Упаковка и маркировка

3.3.1 Упаковка – по ГОСТ 13799, СТБ 8019, маркировка – по ГОСТ 13799, СТБ 1100 и СТБ 8019.

3.3.2 Консервы «Грибы в растительном масле» изготавливают фасованными в банки стеклянные по ГОСТ 5717 или банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1,0 дм³. Стеклянные банки укупоривают крышками металлическими лакированными по ГОСТ 25749 и другим НД.

Допускается использование других видов потребительской и транспортной тары по НД, разрешенной Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающей качество, безопасность и сохранность продукции при транспортировании и хранении.

3.3.3 Пищевая ценность приведена в приложении А.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313, СТБ 8020.

4.2 Каждая партия должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и должна сопровождаться документом о качестве, в котором должно быть указано:

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

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью.

Допускается по согласованию с получателем вместо выдачи документа о качестве ставить на товарно-транспортную накладную штамп с указанием номера документа, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

4.3 Контроль содержания токсичных элементов, минеральных примесей и патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим ее безопасность.

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

4.5 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме показателей «Массовая доля минеральных примесей»), качества упаковки, маркировки и массы нетто осуществляют в каждой партии консервов.

4.6 Периодичность контроля микробиологических показателей (кроме патогенных микроорганизмов) осуществляют в соответствии с [4].

Контроль патогенных и условно-патогенных микроорганизмов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, по согласованию с органами государственного санитарного надзора и при санитарно-эпидемиологических показаниях.

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1053, СТБ 8020, ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, указанным в 3.2.6.

Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

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

5.2 Посторонние примеси, качество упаковки и маркировки определяют визуально.

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

5.4 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

СТБ 787-2003

5.5 Анализ на присутствие возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробильной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.6 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение консервов – по ГОСТ 13799.

6.2 Срок годности консервов «Грибы в растительном масле» – два года с даты изготовления.

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

Таблица А.1

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Грибы белые в растительном масле	2,8	11,3	1,3	118
Грибы подберезовики в растительном масле	1,8	10,6	1,4	108
Грибы моховики в растительном масле	1,8	10,5	0,8	105
Грибы подосиновики в растительном масле	2,5	10,3	1,3	108
Грибы маслята (очищенные и неочищенные) в растительном масле	1,8	10,5	0,8	105
Грибы грузди в растительном масле	1,4	10,6	0,8	104
Грибы лисички обыкновенные в растительном масле	1,2	10,8	1,5	108
Грибы опята осенние в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107
Грибы козляки в растительном масле	1,8	10,5	0,8	105
Грибы рядовки серые в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107
Грибы зеленки в растительном масле	3,2	10,7	0,5	111
Грибы шампиньоны в растительном масле	3,2	10,7	0,5	111
Грибы вешенки обыкновенные в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107
Грибы волнушки в растительном масле	1,4	10,6	0,8	104
Грибы польские в растительном масле	1,8	10,5	0,8	104
Грибы серушки в растительном масле	1,4	10,6	0,8	104
Грибы сыроежки в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107
Грибы толстушки в растительном масле	1,7	10,8	0,8	107

**Приложение Б
(информационное)**

Библиография

- [1] Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999 г.
- [2] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.1989 г. № 3-14/567
- [3] Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99) ГН 10 117-99, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [4] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Минздравом СССР 18.09.1973 г. № 1121-73

Ответственный за выпуск *И.А. Воробей*

Сдано в набор 01.04.2004 Подписано в печать 14.04.2004 Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93 Уч.- изд. л. 0,44 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия ЛВ № 231 от 04.03.2003. Лицензия ЛП № 408 от 25.07.2000
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.