

Концентраты пищевые
ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА
Общие технические условия

Концентраты харчовыя
ПЕРШЫЯ І ДРУГІЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 3-2007



Госстандарт
Минск

УДК 664.87:006.354

МКС 67.060; 67.080; 67.100.10; 67.120

НЗЗ

Ключевые слова: пищевые концентраты, первые и вторые обеденные блюда, показатели, сырье, требования

ОКП 91 9400

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным объединением «Хартэх»

ВНЕСЕН концерном «Белпищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 16 марта 1995 г. № 2

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 2000 г. (ИУС РБ № 3 2000), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в марте 2007 г. (ИУ ТНПА № 3 2007)

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

**Концентраты пищевые
ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА
Общие технические условия****Канцэнтраты харчовыя
ПЕРШЫЯ І ДРУГІЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Food concentrates
FIRST AND SECOND DINNER DISHES
General specifications

Дата введения 1995-10-01**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты — первые и вторые обеденные блюда (далее — обеденные блюда), представляющие собой различные смеси предварительно подготовленных продуктов без жира или с жиром, без добавления или с добавлением мяса, грибов, копченостей, молока, сахара, сушеных фруктов, пряностей, гидролизатов, глутамината натрия и других обогатителей пищи и пищевых добавок, выпускаемые в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления обеденных блюд.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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 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 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*

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 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2-77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

ГОСТ 15113.6-77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы
ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира
ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования
ГОСТ 24508-80 Концентраты пищевые. 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 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения

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 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсич-

ных элементов

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

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

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные 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 Общие технические требования

3.1 Концентраты пищевые – обеденные блюда должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству обеденных блюд в упаковочных единицах, к партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от назначения обеденные блюда подразделяются на следующие группы:

– первые обеденные блюда: супы, борщи, свекольники, щи, бульоны и т. д;

– вторые обеденные блюда: каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги крупяные, пловы и другие блюда из риса, начинки, омлеты, оладьи, запеканки и т. д.

3.2.2 Обеденные блюда в зависимости от технологических режимов обработки сырья подразделяют на:

– не требующие варки;

– быстрого приготовления;

– с продолжительностью приготовления от 16 до 25 мин.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.3 По внешнему виду обеденные блюда должны отвечать следующим требованиям:

– насыпные – смеси пищевых продуктов разной формы и степени измельчения, допускаются неплотно слежавшиеся комочки;

– брикеты – целые, правильной формы, равномерные по толщине.

3.2.4 По органолептическим показателям готовые блюда из пищевых концентратов, приготовленные по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	<p>Первые блюда Крупа, горох, овощи, фрукты, грибы, копчености – в виде частиц и кусочков разной формы и размеров или в пюреобразном виде. Мясо – в виде кусочков разваренного фарша. Макаронные изделия – слегка разваренные. Блюда, имеющие в своем составе томатопродукты или красный перец, должны быть розовато-красноватого цвета разных оттенков Борщи и свекольники – бордового цвета разных оттенков. Допускается: – для всех супов и бульонов непрозрачный бульон; – для супов бобовых – небольшое расслоение густой части и бульона. Не допускается: – в молочных супах – наличие хлопьев плохо восстановившегося молока</p> <p>Вторые блюда Мясо, копчености, грибы, овощи, фрукты и прочие продукты равномерно распределены в массе готового блюда. Лепешки, крупеники, пудинги и оладьи – с поджаренной корочкой после запекания. Омлеты – однородная мелкопористая масса желтого цвета разных оттенков Начинки – в виде разваренных продуктов. В продукции с использованием сухого яичного порошка допускается наличие мелких хлопьев свернувшихся яйцепродуктов</p>
Вкус и запах	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Свойственная одноименным блюдам, приготовленным до полной готовности Допускается: – незначительная разваренность круп, бобовых и макаронных изделий, картофеля, овощей, грибов и фруктов; – слегка желеобразная консистенция бульона у рисовых, перловых, овсяных и пюреобразных супов; – волокнистость говядины сублимационной сушки

3.2.5 По физико-химическим показателям пищевые концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Массовая доля влаги, %	7,0 – 13,0	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля сахарозы, %	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.6
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	В соответствии с утвержденными рецептурами	По ГОСТ 15113.9
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	1×10^{-2}	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля металлических примесей (частиц размером не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3×10^{-4}	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение	Метод контроля
Готовность блюда к употреблению (по способу, указанному на этикетке), мин, не более:		По ГОСТ 15113.3
– не требующие варки	7,0	
– быстрого приготовления	15,0	
– остальных	25,0	
Массовая доля нерасплющенной крупы, %, не более	1,0	По ГОСТ 15113.1
Примечание – К посторонним примесям не относятся нешелушенные зерна, изменившие цвет ядра круп, и допустимые для них примеси других круп		

3.2.6 Конкретные наименования обеденных блюд, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, срок годности, способ приготовления, перечень сырья и пищевых добавок со ссылками на ТНПА для конкретного наименования обеденных блюд должны быть указаны в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

3.2.5, 3.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.7 Содержание токсичных элементов в обеденных блюдах не должно превышать допустимых уровней, установленных в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2.8 Содержание радионуклидов в обеденных блюдах не должно превышать республиканских допустимых уровней, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздравом), установленных в [2].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.9 По микробиологическим показателям, обеденные блюда не требующие варки и обеденные блюда быстрого приготовления должны соответствовать требованиям, установленных в [1], (пункт 6.9.14.4).

(Введен дополнительно, Изм. № 2)

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления обеденных блюд, должно соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешено к применению Минздравом и соответствовать требованиям, установленным в [1].

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.3.2 Пищевые добавки должны соответствовать требованиям ТНПА и (или) быть разрешены к применению Минздравом и соответствовать требованиям, установленным в [3].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканских допустимых уровней, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.4 Упаковка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 24508. Допускается применение других видов и типов потребительской, транспортной тары, упаковочных и укупорочных материалов по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом и обеспечивающих безопасность, сохранность, качество пищевых концентратов обеденных блюд при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.2 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества (массы нетто) обеденных блюд – согласно СТБ 8019 (приложение А).

Отклонения массы нетто от номинального количества в сторону увеличения не ограничиваются.

3.4.3 Среднее содержимое партии фасованных обеденных блюд должно быть не менее номинального количества, указанного на потребительской упаковке.

Подраздел 3.4 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка потребительской тары – по СТБ 1100, СТБ 8019.

Для продукции, срок годности которой отличается от установленного настоящим стандартом, на потребительской таре указывают обозначение рецептуры.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.5.2 Маркировка транспортной тары – с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги» – по ГОСТ 14192.

На каждой единице транспортной тары (на этикетке, ярлыке, при помощи штемпеля или иным способом) должна быть нанесена следующая информация о продукции:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- количество упаковочных единиц;
- масса нетто упаковочной единицы;
- номер укладчика или смены;
- условия хранения;
- дата изготовления;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

Примечание – При упаковывании продукции прозрачными полимерными материалами маркировку транспортной тары на боковые поверхности групповой упаковки и транспортной тары допускается не наносить. Маркировкой в этом случае служат видимые надписи на потребительской упаковке. Информацию о количестве упаковочных единиц транспортной тары и массе брутто, нечитаемые надписи, в том числе манипуляционные знаки, наносят на ярлык, или проставляют другим доступным способом. Ярлык прикрепляют к упаковке в наиболее удобных и просматриваемых местах клеем или другими материалами по ТНПА и (или) разрешенными к применению Минздравом, обеспечивающими сохранность груза и маркировки.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.5.3 (Исключен, Изм. № 1)

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 15113.0 и настоящему стандарту.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

4.2 Каждая партия обеденных блюд должна сопровождаться удостоверением о качестве, в котором должны быть указаны:

- номер и дата выдачи удостоверения;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименование продукта;
- количество упаковочных единиц и единиц транспортной тары;
- масса нетто упаковочной единицы;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- подтверждение о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Удостоверение о качестве должно быть подписано ответственным лицом и заверено печатью.

Примечание – Данные реквизиты при необходимости могут быть дополнены изготовителем и оформлены соответствующим распорядительным документом.

4.3 Органолептические показатели, состояние упаковки и качество маркировки, массу нетто, среднее содержимое партии фасованных обеденных блюд контролируют в каждой партии.

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

4.4 Массовую долю жира, сахарозы, влаги, металлических примесей, посторонние примеси и зараженность вредителями хлебных запасов, готовность блюд к употреблению контролируют периодически, но не реже одного раза в квартал, а также при разногласиях в оценке качества.

4.5 Массовую долю нерасплюсченной крупы, посторонних минеральных примесей контролируют при разногласиях в оценке качества.

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

4.6 Микробиологические показатели (кроме патогенных, условно-патогенных микроорганизмов) для обеденных блюд не требующих варки, обеденных блюд быстрого приготовления изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в квартал, а также по требованию потребителя или контролирующей организации.

4.7 Контроль содержания токсичных элементов, патогенных, условно-патогенных микроорганизмов, проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

4.8 Контроль уровня радиоактивного загрязнения продукции осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

4.6 – 4.8 (Измененная редакция, Изм. № 2)

5 Методы контроля

Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 15113.0, отбор и подготовка проб для показателей безопасности и микробиологических показателей – по СТБ 1036, СТБ 1053, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

5.2 Методы контроля – по ГОСТ 15113.1 и в соответствии с таблицей 2.

Массу нетто определяют путем взвешивания на весах статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104. Рекомендуемая цена поверочного деления e равная дискретности весов, а также значения наименьшего предела взвешивания НмПВ весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 2а.

Таблица 2а

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления e (дискретность весов), г, не более	Наименьший предел взвешивания НмПВ
Менее 10	0,1	20 e
От 10 до 50, не включая 50	0,2	
От 50 до 150, не включая 150	0,5	
От 150 до 500, не включая 500	1,0	
От 500 до 2500, не включая 2500	2,0	
От 2500 и более	5,0	

Для каждой упаковочной единицы определяют отклонения в граммах от массы нетто, указанной в маркировке.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

5.3 (Исключен, Изм. № 2)

5.4 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методам, утвержденным в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

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

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.6 Контроль микробиологических показателей обеденных блюд не требующих варки и обеденных блюд быстрого приготовления – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

5.7 Контроль среднего содержимого партии фасованных обеденных блюд осуществляют в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируют и хранят в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

5.6, 5.7 (Введены дополнительно, Изм. № 2)

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 24508.

6.2 Сроки годности обеденных блюд с даты изготовления при соблюдении условий хранения и транспортирования должны соответствовать указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование обеденных блюд	Сроки годности обеденных блюд в месяцах, не более		
	в пакетах и пачках из термосвариваемых материалов	в пакетах из комбинированного пленочного материала на основе фольги и стаканах разового пользования	брикетированных
Обеденные блюда без добавления жира, кроме обеденных блюд с копченостями и с молочными продуктами	8,0	10,0	12,0
Обеденные блюда с жиром, кроме обеденных блюд с копченостями, куриным фаршем, молоком, сушеными фруктами, пшеничных и овсяных	6,0	7,0	10,0
Обеденные блюда с копченостями, куриным фаршем, сушеными фруктами	4,0	5,0	6,0
Обеденные блюда с молочными продуктами, пшеничные и овсяные	3,0	4,0	4,0

Допускается установление изготовителем сроков годности обеденных блюд, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, в соответствии с [4].

(Измененная редакция, Изм. № 2)

7 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности обеденных блюд требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Раздел 7 (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Библиография

- [1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- [2] Гигиенические нормы
ГН № 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99).
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [3] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
- [4] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-18-2005
Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов

Библиография (Введен дополнительно, Изм. № 2)

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 25.05.2007. Подписано в печать 18.06.2007. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,28 Уч.- изд. л. 0,52 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004.
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.