

**КОНСЕРВЫ. ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА
И ЗАПРАВКИ ДЛЯ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД**

Общие технические условия

**КАНСЕРВЫ. ПЕРШЫЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ І
ЗАПРАЎКІ ДА АБЕДЗЕННЫХ СТРАВАЎ**

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное



УДК 664.841:006.354

МКС 67.080.20

(КГС Н53)

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

ОКП 91 6121; 91 6122; 91 6155

ОКП РБ 15.33.14.900

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием "БелНИИ пищевых продуктов"
ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном "Белгоспищепром"

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь
от 27 декабря 2002 г. № 56

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**КОНСЕРВЫ. ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА И ЗАПРАВКИ ДЛЯ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД
Общие технические условия****КАНСЕРВЫ. ПЕРШЫЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ І ЗАПРАЎКІ ДА АБЕДЗЕННЫХ СТРАВАЎ
Агульныя тэхнічныя ўмовы****CANNED FOOD. MAIN DINNER SOURCE DISHES AND DINNER DISHES FLAVOURINGS
General specifications**

Дата введения 2003-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы – первые обеденные блюда и заправки для обеденных блюд (далее – консервы), изготавливаемые из овощей, картофеля, с добавлением или без добавления круп, томатопродуктов, жиров, мяса, витаминов, вкусовых добавок и других компонентов, фасованных в тару, герметично укупоренных и стерилизованных.

Обязательные требования к продукции изложены в 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2, 3.4.1, разделе 5.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.5, 3.2.6, 3.3.2.

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

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 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 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

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

СТБ 1369-2002

ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения витамина С

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 мясо-растительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Методы определения хлоридов

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 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 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. Методы определения цинка

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28561-90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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

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

3 Общие технические требования

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

3.2 Характеристики

3.2.1 Консервы изготавливают следующих видов:

- борщи;
- щи;
- рассольники;
- свекольники;
- супы;
- холодники;
- заправки для обеденных блюд.

3.2.2 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	<p>Смесь измельченных, соответствующим образом подготовленных овощей, картофеля, бобовых, круп, мяса, грибов, томатопродуктов, пряностей и других компонентов (в соответствии с рецептурами).</p> <p>Овощи нарезаны в виде кубиков, брусочков, полосок или другой формы, сохранившие в основном свою форму нарезки.</p> <p>Грибы нарезаны кусочками разной формы.</p> <p>Капуста шинкованная, без грубых стволистых частей кочерыги, крупных кусков листьев.</p> <p>Бобовые в виде целых зерен, крупа без комков. Для консервов, содержащих рис, свойственно наличие разваренных рисовых зерен по всей массе.</p> <p>Мясо нарезано кубиками или кусочками разной формы и размеров.</p> <p>Для пюреобразных супов – однородная протертая масса.</p> <p>Допускается наличие:</p> <ul style="list-style-type: none"> – бобовых с треснувшей оболочкой, но сохранивших форму; – единичных зерен бобовых половинками; сползшей кожицы; долек (кусочков) томатов с выпавшей сердцевинной
Консистенция	<p>Овощей – мягкая или плотная, но не жесткая, свойственная овощам, подвергнутым тепловой обработке.</p> <p>Круп, бобовых – мягкая, грибов – мягкая или плотная.</p> <p>Мясо нежесткое, непереваренное.</p> <p>Допускается наличие единичных разваренных зерен бобовых, кусочков картофеля</p>
Вкус, запах, цвет	<p>Приятный, соответствующий использованным компонентам, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Свойственный цвету смеси компонентов, используемых в соответствии с рецептурой.</p> <p>Пюреобразных супов – равномерный по всей массе с различными оттенками.</p> <p>Наличие зерен фасоли черного цвета не допускается.</p> <p>Допускается потемнение поверхностного слоя содержимого банки и бурый оттенок в консервах с использованием свеклы</p>
<p>Примечания</p> <p>1 Определение органолептических показателей консервов (кроме заправок) проводят после их приготовления по рекомендации, указанной на этикетке.</p> <p>2 При изготовлении консервов с грибами используют грибы одного вида.</p>	

3.2.3 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля мяса, %	В соответствии с рецептурой	
Массовая доля сухих веществ, %	То же	По ГОСТ 28561
Массовая доля жира, %	– " –	По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 4,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на используемую кислоту, %, не более	1,0	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля витаминов, %:		
– витамина С, не менее	0,02	По ГОСТ 24556
– в-каротина	0,002 – 0,003	По ГОСТ 8756.22
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:		По ГОСТ 25555.3
– в консервах, в состав которых входят грибы, листовые овощи	0,03	
– для остальных консервов	Не допускаются	
Посторонние примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	То же	По 5.2
Примечания		
1 Массовая доля мяса установлена по рецептуре и контролируется при закладке.		
2 Массовую долю витаминов определяют в консервах, изготовленных с добавлением витаминов.		

3.2.4 Конкретные наименования консервов, характеристики органолептических, нормы физико-химических показателей, рекомендации по приготовлению, информационные сведения о пищевой ценности для каждого наименования консервов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксинов (афлатоксина В₁ в консервах с добавлением круп и бобовых, патулина в консервах с добавлением томатопродуктов) не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ, а содержание радионуклидов – ГН 10 117.

3.2.6 Микробиологические показатели консервов устанавливаются в соответствии с [1] и СанПиН 11-63 РБ.

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления консервов, должно соответствовать требованиям НД (с обязательным указанием ссылок на них в рецептурах) и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

3.3.2 На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует требованиям СанПиН 11-63 РБ, СанПиН 10-124 РБ, содержание нитратов и радионуклидов в сырье не должно превышать действующие республиканские допустимые уровни [2] и [3].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799, маркировка – по СТБ 1100, ГОСТ 13799.

3.4.2 Готовый продукт фасуют в банки стеклянные по ГОСТ 5717 и банки металлические лакированные по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1,0 дм³ или другим НД, для использования в сети объектов общественного питания и по специальным заказам – в стеклянные и металлические банки вместимостью не более 3,0 дм³, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749 и другим НД.

Пюреобразные супы фасуют в стеклянные и металлические банки вместимостью не более 0,65 дм³.

Допускается использование других видов потребительской тары и укупорочных средств, соответствующих НД и/или разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, при транспортировании, хранении и реализации.

3.4.3 При изготовлении консервов с грибами в маркировке потребительской тары дополнительно указывают вид используемых грибов.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053.

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

- номер документа и дата его выдачи;
- наименование изготовителя и местонахождение (юридический адрес, включая страну);
- наименование продукции;
- вид потребительской тары;
- масса нетто;
- количество единиц потребительской тары;
- дата изготовления (смена, день, месяц, год);
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- подтверждение о соответствии продукции требованиям настоящего стандарта;
- подпись лица, ответственного за выдачу документа.

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 органолептических показателей, массовой доли сухих веществ, массовой доли мяса, массовой доли жира, массовой доли хлоридов, массовой доли титруемых кислот, посторонних примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто продукта, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, массовой доли витаминов, массовой доли минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

4.5 Периодичность контроля микробиологических показателей устанавливают в соответствии с [1].

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

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и стандартам, приведенным в 3.2.3, таблица 2.

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

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

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, афлатоксина В₁ – по [4].

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

5.5 Отбор проб, подготовка их для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

5.6 Микробиологические анализы (при необходимости подтверждения промышленной стерильности) – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

5.7 Анализ на возбудителей порчи (при необходимости подтверждения микробиальной порчи) – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.8 Анализ на патогенные и условно-патогенные микроорганизмы – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30519 и методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

6.2 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 до 25 °С.

Срок годности консервов с даты изготовления:

- в стеклянной таре – три года;
- в металлической таре – два года;
- с добавлением витаминов – один год.

Приложение А
(информационное)

Библиография

- [1] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Минздравом СССР 18.09.73, № 1121-73
- [2] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.1989, № 3-14/567
- [3] Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999
- [4] МУ 4082-86 МЗ СССР Методические указания по обнаружению и определению афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

Ответственный за выпуск *И.А.Воробей*

Сдано в набор 04.02.2003 Подписано в печать 12.02.2003 Формат бумаги А4
Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93 Усл. кр.-отт. 0,93 Уч.-изд. л. 0,42 Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение
НП РУП «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)»
Лицензия ЛВ № 231 от 04.03.98. Лицензия ЛП № 408 от 25.07.2000
220113, г. Минск, ул. Мележа, 3.