

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ

Технические условия

Методы анализа



Вниманию читателей!

Федеральное государственное унитарное предприятие «Российский научно-технический центр информации по стандартизации, метрологии и оценке соответствия» подготовил к изданию в 2011 году сборники национальных стандартов, скомплектованные по отраслевому (тематическому) принципу.

В сборники включаются официальные публикации стандартов со всеми изменениями и поправками, утвержденными (принятыми) на дату издания сборника.

В 2011 году выйдут в свет сборники стандартов по следующей тематике:

ЕСКД (ГОСТ 2.001—2.125)

ЕСКД (ГОСТ 2.412—2.420)

Защита от преступлений

Канаты стальные. Сортамент

Комбикорма. Часть 4. Корма. Комбикорма. Комбикормовое сырье. Методы анализа

Консервы мясные. Паштеты и фарши

Концентраты пищевые. Технические условия. Методы анализа. Упаковка. Маркировка

Масла растительные пищевые и технические. Технические условия

Масла, сыры, казеины и казеинаты. Методы анализа

Нефть и нефтепродукты. Масла. Технические условия

Овощи сушеные. Технические условия. Методы анализа

Пиво. Технические условия. Методы анализа

Посуда и оборудование лабораторные. Технические условия. Методы анализа

Продукты пищевые. Методы микробиологического анализа

Пряности. Технические условия. Методы анализа

Пчеловодство

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы для электродных покрытий. Часть 7

Сварка, пайка и термическая резка металлов. Материалы наплавочные. Часть 8

Семена сельскохозяйственных культур. Методы анализа

Семечковые и цитрусовые плоды. Технические условия

Цветные металлы. Никель, цинк. Технические условия. Марки

Таблицы для определения содержания этилового спирта в водно-спиртовых растворах.

Том 1, 2, 3

Информация о составе каждого сборника содержится в № 7 и № 8 за 2010 год издаваемого ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» приложения к информационному указателю стандартов (ИУС) — «Бланк заказа».

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
52622—
2006

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ
Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ «ВНИИКОП»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2006 г. № 339-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ОВОЩИ СУШЕНЫЕ
Общие технические условия

Dried vegetables.
General specifications

Дата введения — 2008—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на следующие сушеные овощи: капусту белокочанную, лук репчатый, морковь столовую, свеклу столовую, чеснок, горошек зеленый, белые корни петрушки, сельдерея и пастернака, зелень петрушки, сельдерея и укропа, подготовленные в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность.

Требования безопасности изложены в 5.2.2, 5.2.4— 5.2.8, требования к качеству — в 5.2.1— 5.2.3, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

- ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
- ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
- ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия
- ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
- 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 13340.1—77 Овощи сушеные. Методы определения массы нетто, формы и размера частиц, крупности помола, дефектов по внешнему виду, соотношения компонентов, органолептических показателей и развариваемости
- ГОСТ 13340.2—77 Овощи сушеные. Методы определения металлических примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ Р 52622—2006

- ГОСТ 13341—77 Овощи сушеные. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб
ГОСТ 13342—77 Овощи сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
ГОСТ 25555.5—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы
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 содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги
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 Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ Р 52467.

4 Классификация

4.1 В зависимости от показателей качества сушеные овощи изготавливают первого и второго сортов (горошек зеленый сушеный изготавливают высшего и первого сортов), в порошке и дробленые — без сорта.

Сорт брикетированных сушеных овощей (капуста белокочанная, лук репчатый, морковь столовая, свекла столовая, белые корни) определяют сортом сушеных овощей, из которых приготовлены брикеты.

4.2 Сушеные овощи в зависимости от технологии производства изготавливают:

- целые (горошек зеленый);
- нарезанные, россыпью (капуста белокочанная, лук репчатый, чеснок, морковь столовая, свекла столовая, белые корни, зелень петрушки, сельдерея и укропа);

- в виде брикетов (капуста белокочанная, лук репчатый, чеснок, морковь столовая, свекла столовая, белые корни);
 - порошкообразные (лук репчатый, чеснок, зелень петрушки, сельдерея и укропа).
- Для промышленной переработки выпускают — лук репчатый сушеный дробленый.

5 Технические требования

5.1 Сушеные овощи изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документа на сушеные овощи конкретного вида (при наличии) по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования в документах на сушеные овощи конкретного вида должны быть не ниже установленных в настоящем стандарте.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям сушеных овощей приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|--|---|
| Внешний вид: - моркови столовой, свеклы столовой, белых корней петрушки, сельдерея и пастернака - капусты белокочанной - лука репчатого - чеснока - горошка зеленого - зелени петрушки, сельдерея, укропа Консистенция: - моркови столовой, свеклы столовой, белых корней, лука репчатого, капусты белокочанной - чеснока - горошка зеленого - зелени петрушки, сельдерея, укропа Вкус и запах (для всех видов сушеных овощей) Цвет (для всех видов сушеных овощей) | Стружка, кубики или пластинки. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся Равномерно нашинкованная стружка. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся Кружки, кольца, пластинки и их части. Брикеты правильной формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, целые, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при завертке, укладке в тару и транспортировании, легко разминающиеся. Порошок Кусочки различной формы. Порошок Зерна однородные по величине в пределах размера по наибольшему диаметру: до 7 мм — для высшего сорта, более 7 мм — для первого сорта Петрушка и сельдерей — в виде пластинок листьев, частей листьев или листьев с черешками длиной не более 3 см для петрушки и 5 см для сельдерея. Укроп в виде листьев на тонких, не одревеневших стебельках или частей листьев. Порошок Стружка и пластинки эластичные, допускается легкая хрупкость. У сушеных овощей с пониженной массовой долей влаги — хрупкие. Кубики — твердые Кусочки — твердые. Порошок — сыпучий Зерна — эластичные. Допускается легкая хрупкость Листья, пластинки, черешки — хрупкие. Допускается легкая эластичность Свойственные овощам данного вида без постороннего привкуса и запаха Свойственный цвету сырья, из которого были изготовлены сушеные овощи |

Окончание таблицы 1

| Наименование показателя | Характеристика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------------|--|---------------|----------------------------|--|--|---|--|----|--|--|--|----|--|----|---|--|--|----|--|----|
| <p>Форма и размеры</p> <p>- моркови столовой, свеклы столовой, белых кореньев:</p> <p>- стружки</p> <p>- кубиков</p> <p>- пластинок</p> <p>- лука репчатого</p> <p>- капусты белокочанной</p> <p>- горошка зеленого</p> <p>- зелени петрушки, сельдерея, укропа</p> | <p>Равномерно нарезанная толщиной не более 3 мм, шириной не более 5 мм и длиной не менее 5 мм.</p> <p>Допускается стружка длиной менее 5 мм по наибольшему измерению массовой долей не более 5 %</p> <p>Равномерно нарезанные размером стороны 5—9 мм</p> <p>Равномерно нарезанные толщиной не более 4 мм, длиной и шириной не более 12 мм. Возможна другая нарезка и другие размеры пластинок</p> <p>Кружки, кольца, пластинки и их части толщиной 1—3 мм, в наибольшем измерении — не менее 5 мм. Допускаются части лука менее 5 мм в наибольшем измерении массовой долей не более 10 %</p> <p>Стружка размером не менее 5 мм в наибольшем линейном измерении. Допускаются частицы размером менее 5 мм массовой долей, %, не более для:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">первого сорта</td> <td style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black;"></td> <td style="text-align: center;">второго сорта</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">в сушеной капусте рассыпью</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black;"></td> <td style="text-align: center;">12</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 14 %</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black;"></td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 8 %</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">17</td> <td style="border-left: 1px solid black; border-right: 1px solid black;"></td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> </table> <p>Округлая с морщинистой поверхностью. Допускается для первого сорта массовая доля зерен с гладкой поверхностью не более 10 %</p> <p>Характерная для высушенных листьев петрушки, сельдерея, укропа</p> | первого сорта | | второго сорта | в сушеной капусте рассыпью | | | 8 | | 12 | в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 14 % | | | 13 | | 15 | в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 8 % | | | 17 | | 20 |
| первого сорта | | второго сорта | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в сушеной капусте рассыпью | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 14 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| в сушеной брикетированной капусте массовой долей влаги не более 8 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям сушеных овощей приведены в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

| Наименование показателя | Норма |
|--|--------|
| Массовая доля влаги, %, не более | 14 |
| Массовая доля диоксида серы, %, не более | |
| - для капусты белокочанной | 0,08 |
| - для лука репчатого | 0,05 |
| - для моркови столовой, белых кореньев петрушки, сельдерея и пастернака | 0,04 |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более | 0,0003 |
| Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более | 0,01 |
| Развариваемость сушеной моркови столовой, капусты белокочанной, свеклы столовой, зеленого горошка, белых кореньев петрушки, сельдерея и пастернака при хранении до 12 мес со дня изготовления, мин, не более | 25 |

5.2.3 В готовом продукте массовая доля дефектных овощей не должна превышать норм, приведенных в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

В процентах

| Наименование показателя | Норма для сортов | | |
|---|------------------|---------|---------|
| | высшего | первого | второго |
| Капуста белокочанная сушеная | | | |
| Массовая доля стружки и частиц поджаренных, с черными пятнами, листьев и пластинок кочерыги, не более | — | 3 | 12 |
| в том числе массовая доля стружки с черными пятнами и пластинок кочерыги, не более | — | 2 | 5 |
| Лук репчатый сушеный | | | |
| Массовая доля кружков, колец, пластинок и их частей поджаренных, с черными пятнами, с остатками чешуи, донца, шейки, не более ¹⁾ | — | 3 | 12 |
| в том числе массовая доля с черными пятнами, остатками чешуи, донца, шейки, не более | — | 2 | 5 |
| Морковь столовая сушеная | | | |
| Массовая доля стружки, кубиков или пластинок поджаренных, зеленоватых, с черными пятнами и остатками кожицы, не более | — | 3 | 12 |
| в том числе массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, не более | — | 2 | 3 |
| Свекла столовая сушеная | | | |
| Массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, не более | — | 3 | 7 |
| Массовая доля стружки, кубиков и пластинок с белыми прожилками, не более | — | 5 | 10 |
| Чеснок сушеный | | | |
| Массовая доля кусочков поджаренных, запаренных, с остатками чешуи, не более | — | 8 | 20 |
| Горошек зеленый сушеный | | | |
| Массовая доля зерен поджаренных, не более | Не допускаются | 3 | |
| Массовая доля оболочек от зерен, не более | Не допускаются | 0,5 | |
| Массовая доля дробленых зерен, не более | 0,5 | 1 | |
| Массовая доля зерен с треснувшей оболочкой, не более | 15 | 20 | |
| Массовая доля зерен, пораженных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, не более | Не допускаются | 3 | |
| Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные | | | |
| Массовая доля стружки, кубиков или пластинок поджаренных, с черными пятнами и остатками кожицы, не более | — | 6 | 12 |
| в том числе массовая доля стружки, кубиков и пластинок с черными пятнами и остатками кожицы, не более | — | 3 | 8 |
| Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная | | | |
| Массовая доля желтоватых и побуревших пластинок и частей листа, не более | — | 2 | 7 |
| Массовая доля огрубевших стеблей укропа, не более | — | 3 | 8 |
| ¹⁾ В дробленном репчатом луке допускается не более 3 %. | | | |
| Пр и м е ч а н и е — Массовую долю сушеных овощей с дефектами в порошке не нормируют. | | | |

5.2.4 В сушеных овощах не допускается наличие вредителей хлебных запасов, а также овощей, поврежденных вредителями хлебных запасов, загнивших или заплесневевших.

5.2.5 Требования к органолептическим и физико-химическим показателям, пищевой ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают сушеные овощи конкретных наименований.

5.2.6 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в сушеных овощах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.2.7 Микробиологические показатели сушеных овощей не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.2.8 Содержание диоксида серы в сушеных овощах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления овощей применяют следующие виды сырья:

- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- горох овощной свежий для консервирования по ГОСТ 5312;
- белые корни петрушки, сельдерея и пастернака по документам, которым они должны соответствовать;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа свежая по документам, которым они должны соответствовать;
- питьевую воду по [5], не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 см³.

Сырье и материалы, используемые в производстве сушеных овощей, по показателям безопасности и микробиологическим показателям не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации¹⁾.

Допускается использование другого отечественного и импортного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных, разрешенного в установленном порядке.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ 13342 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Сушеные овощи фасуют в потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская и транспортная тара должны быть разрешены в установленном порядке.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара должны обеспечивать сохранность продукции и соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.1.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13342. Пищевая ценность сушеных овощей — по приложению А.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13342, ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, должны быть разрешены в установленном порядке.

¹⁾ До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [4].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 13341.

В удостоверении качества, сопровождающем каждую партию сушеных овощей, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- количество потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продуктов в потребительской таре;
- дату изготовления;
- срок хранения;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии сушеных овощей.

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.4 Микробиологический контроль качества партии сушеных овощей проводят в соответствии с требованиями [6].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 13341, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 13341; минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [7].

7.2 Определение органолептических показателей (5.2.1, таблица 1) и массы нетто — по ГОСТ 13340.1

7.3 Определение физико-химических показателей (5.2.2, таблица 2) проводят:

- массовой доли влаги — по ГОСТ 28561;
- массовой доли диоксида серы — по ГОСТ 25555.5;
- массовой доли металлических примесей — по ГОСТ 13340.2;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- развариваемости — по ГОСТ 13340.1.

7.4 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, нитратов — по ГОСТ 29270, радионуклидов — по [8], [9], пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам [10].

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.6 Определение микробиологических показателей проводят — по ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 52814.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения сушеных овощей — по ГОСТ 13342.

8.2 Сроки годности сушеных овощей устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (условия и период хранения, в течение которого сушеные овощи сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(справочное)

Пищевая ценность 100 г сушеных овощей

Т а б л и ц а А.1

| Наименование продукции | Углеводы, г | Витамины, мг | | | | | Калорий- ность, ккал |
|--|----------------|--------------|----------------|----------------|------|-------|-------------------------|
| | | β-каротин | В ₁ | В ₂ | РР | С | |
| Морковь столовая сушеная | 54,6 | 40 | 0,12 | 0,30 | 2,6 | 10,0 | 275 |
| Свекла столовая сушеная | 59,6 | 0,04 | 0,04 | 0,20 | 1,2 | 10,0 | 278 |
| Белые корни петрушки, сель- деря и пастернака сушеные | 53,7 | — | 0,06 | 0,20 | 1,8 | 15,0 | 275 |
| Капуста белокочанная сушеная | 47,6 | — | 0,20 | 0,32 | 2,56 | 80,0 | 249 |
| Лук репчатый сушеный | 47,8 | — | 0,10 | 0,10 | 1,3 | 12,0 | 273 |
| Чеснок сушеный | 63,6 | — | 0,24 | 0,24 | 3,0 | 30,0 | 318 |
| Горошек зеленый сушеный | 47,5 | 0,50 | 0,04 | 0,45 | 5,6 | 50,0 | 322 |
| Зелень петрушки, укропа, сель- деря сушеная | 19,4 | 7,76 | 1,94 | 0,97 | 4,07 | 368,6 | 77,6 |

**Приложение Б
(рекомендуемое)**

Условия и период хранения сушеных овощей

Сушеные овощи хранят в сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности, не превышающей 75 %, не более 12 мес со дня изготовления.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] СанПиН 2.3.2.1280—2003 Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [3] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [4] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
- [5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [6] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9-11
- [7] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [8] МУ 5778—91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах — М., 1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [9] МУ 5779—91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах — М., 1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
- [10] Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб., ч. 4—25, 1976—1977 гг.

УДК 664.844:006.354

ОКС 67.080.20

H54

ОКП 91 6401

Ключевые слова: овощи сушеные, классификация, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы анализа, транспортирование и хранение