
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
18611—
2013

Консервы
ОВОЩИ РЕЗАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2014

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июня 2013 г. № 57-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1613-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 18611—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 18611—73

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном 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 (gost.ru)

© Стандартиформ, 2014

В Российской Федерации 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

II

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Классификация	3
5 Общие технические требования	3
6 Правила приемки	9
7 Методы контроля	9
8 Транспортирование и хранение	9
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов.....	10
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов	11
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов	12
Библиография	12

Консервы**ОВОЩИ РЕЗАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ****Общие технические условия**

Canned food.
Sliced vegetables in tomato sauce.
General specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на резаные овощи в томатном соусе (далее — консервы), изготовленные из нарезанных кружками или кусочками овощей, с добавлением или без добавления смеси обжаренных корнеплодов, риса, с томатным соусом, предназначенные для реализации в розничной торговой сети и использования в сети общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

- 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 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ ISO 750—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности
- ГОСТ ISO 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей
- ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия
- ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия
- ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия
- ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
- ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия
- ГОСТ 3343—89* Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
- ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
- ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия
- ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия
- ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. 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 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия
- ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678—2011.

- ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
 ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
 ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие 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 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 26574—85* Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
 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. 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. Методы определения свинца
 ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
 ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
 ГОСТ 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
 ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
 ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
 ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
 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 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
 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
 ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
 ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия
 ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия
 ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
 ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003. «Мука пшеничная. Общие технические условия».

3 Термины и определения

3.1 **овощные консервы:** Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья и технологии консервы изготавливают следующих наименований:

- баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе;
- кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе;
- баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе;
- кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе;
- баклажаны по-болгарски;
- закуска овощная;
- гогошары в томатном соусе;
- токана овощная;
- перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе;
- баклажаны со сладким перцем в томатном соусе;
- баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе;
- кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе;
- рагу из овощей.

5 Общие технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Нарезанные овощи должны соответствовать следующим требованиям:

- кабачки и баклажаны — кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10—15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении;
- перец сладкий — кусочки разнообразной формы шириной не более 25 мм;
- морковь и белые корни — лапша с размером граней от 5 до 7 мм;
- морковь для рагу из овощей — кубики или кусочки, размером 10—20 мм в любом измерении;
- лук — кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм;
- чеснок и зелень — кусочки размером не более 5 мм;
- томаты красные — дольки или для мелкоплодных — половинки.

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

Таблица 1

Характеристика	Наименование показателя			
	Внешний вид	Вкус и запах	Цвет	Консистенция
Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	Кружки баклажанов или кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные с фаршем из обжаренных корнеллодов и лука, зелени в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается наличие кружков баклажанов и кабачков с выпавшей сердцевинкой не более 15 %	Свойственные обжаренным овощам, из которых изготовлены консервы. Не допускаются привкус горького масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Овощей — свойственный обжаренным овощам. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса	Кабачки, баклажаны мягкие, но не разваренные. Овощи в фарше плотные, но не жесткие. Не допускается наличие грубых семян перерезанных кабачков и баклажанов
Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе	Кружки баклажанов или кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные в томатном соусе. Допускается наличие кружков баклажанов и кабачков с выпавшей сердцевинкой не более 15 %	Свойственные обжаренным овощам, из которых изготовлены консервы. Не допускаются привкус горького масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Овощей — свойственный обжаренным овощам. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса	Кабачки, баклажаны мягкие, но не разваренные. Овощи в фарше плотные, но не жесткие. Не допускается наличие грубых семян перерезанных кабачков и баклажанов
Гогошары в томатном соусе	Смесь кусочков сладкого перца и лука, обжаренные в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается неравномерная резка овощей	Свойственный обжаренным овощам в томатном соусе с ароматом сладкого перца. Не допускаются привкус горького масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Перца — красный. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные
Токана овощная	Смесь кусочков сладкого перца, томатов, обжаренных моркови и лука, с рисом, в томатном соусе. Зерна риса не слиплились. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается неравномерная резка овощей	Свойственный используемым овощам в томатном соусе с ароматом сладкого перца. Не допускаются привкус горького масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Рис не разваренный, но не жесткий

Продолжение таблицы 1

Характеристика	Наименование показателя			
	Внешний вид	Вкус и запах	Цвет	Консистенция
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе	Смесь кусочков перца с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука с зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается неравномерная резка овощей	Свойственные овощам в томатном соусе после тепловой обработки. Не допускаются привкус поржлого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Перец однородной или неоднородной окраски. Фарш — свойственный обжаренным корнеплодам и луку. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные
Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе	Кружки или кусочки баклажанов целые, равномерные по толщине, обжаренные, и кусочки сладкого перца в томатном соусе	Свойственные овощам в томатном соусе после тепловой обработки. Не допускаются привкус поржлого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный обжаренным баклажанам. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажанов
Баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе	Кружки баклажанов целые, равномерные по толщине, и лук, обжаренные в томатном соусе	Свойственные используемым овощам в томатном соусе после тепловой обработки. Не допускаются привкус поржлого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный обжаренным овощам. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажанов
Рагу из овощей	Смесь кусочков баклажанов или кабачков, томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта	Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус поржлого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Рис не разваренный, но не жесткий. Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов
Баклажаны по-болгарски	Кружки или кусочки баклажанов равномерные по толщине, обжаренные, с фаршем из нарезанных томатов, обжаренного лука, чеснока и зелени. Допускается наличие кружков баклажанов с вылавшей сердцевиной не более 15 %	Свойственные обжаренным баклажанам, хорошо выравненные, с ароматом чеснока. Не допускаются привкус поржлого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный обжаренным консервированным овощам	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан

Схематичные таблицы 1

Характеристика	Наименование показателя			
	Внешний вид	Вкус и запах	Цвет	Консистенция
Закуска овощная	Кружки или кусочки баклажанов равномерные по толщине, перец сладкий кусочками и лук, обжаренные в томатном соусе. Овощи равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие кружков баклажанов с выпавшей сердцевиной не более 15 %	Свойственные консервированным овощам в томатном соусе. Не допускаются привкус горького масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный консервированным овощам. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан
Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	Кружки кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука, с зеленью и рисом в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Зерна риса не слиплились. Допускается наличие кружков кабачков с выпавшей сердцевиной не более 15 %	Свойственные обжаренным овощам в томатном соусе. Не допускаются привкус горького масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный обжаренным овощам. Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Рис не разваренный, но не жесткий. Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов

5.2.3 Требования к физико-химическим показателям консервов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее:	
- для баклажанов по-болгарски	13,0
- баклажанов, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, с луком в томатном соусе	12,0
- баклажанов со сладким перцем в томатном соусе	9,5
- закуски овощной, гогошар в томатном соусе, рагу из овощей	8,0
- кабачков, нарезанных кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	7,0
- кабачков, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, токаны овощной	6,0
- кабачков, нарезанных кружками, в томатном соусе, перца резаного с овощным фаршем в томатном соусе	4,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0 — 1,8
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не более:	
- для гогошар в томатном соусе	0,6
- баклажанов, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, кабачков, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, в томатном соусе, кабачков, нарезанных кружками, в томатном соусе, баклажанов по-болгарски	0,5
- закуски овощной, перца резаного с овощным фаршем в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, с луком в томатном соусе, кабачков, нарезанных кружками, с овощами и рисом в томатном соусе, рагу из овощей	0,5
- токаны овощной, баклажанов со сладким перцем в томатном соусе	0,4
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения	Не допускаются

5.2.4 Требования к содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей консервов, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в технологических инструкциях и рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
- кабачки свежие;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908 или быстрозамороженный;
- томаты красные свежие по ГОСТ 1725;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- полуфабрикаты овощные из обжаренных моркови, белых кореньев и лука;
- зелень (петрушки, сельдерея, укропа) свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- корень петрушки свежий или сушеный;
- корень сельдерея свежий или сушеный;

- корень пастернака свежий или сушеный;
- масло эфирное укропа, петрушки, сельдерея;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- продукты томатные концентрированные, в том числе асептического хранения;
- томаты измельченные или томатная пульпа асептического хранения;
- рис обработанный шлифованный и полированный по ГОСТ 6292;
- мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574;
- сахар по ГОСТ 31895, ГОСТ 21;
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
- перец черный молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- масло подсолнечное рафинированное по [2], ГОСТ 1129;
- масло хлопковое рафинированное по [2], ГОСТ 1128;
- масло салатное хлопковое;
- масло соевое рафинированное по [2], ГОСТ 31760;
- масло эфирное чеснока;
- перец красный молотый горький по ГОСТ 29053 или пюре из стручкового горького перца;
- воду питьевую.

Допускается использование других видов сырья, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Продукцию фасуют в потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания продукции приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579.

Отклонение содержимого упаковочной единицы консервов от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

5.4.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки при условии соблюдения нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для материалов, используемых в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения целостности, качества и безопасности консервов в период транспортирования, хранения и реализации.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Пищевая ценность — в соответствии с приложением Б.

5.5.3 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

- манипуляционные знаки: «Хрупкое. Осторожно» — по ГОСТ 14192.

Примеры записи наименований консервов:

Баклажаны по-болгарски ГОСТ

Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе ГОСТ.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме минеральных примесей), массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, минеральных примесей устанавливают в программе производственного контроля.

6.4 Контроль показателей безопасности консервов, проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт

6.5 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к анализам — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2):

- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3, ГОСТ ISO 762;
- примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олова — по ГОСТ 26935;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.6 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.8 Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.9 Промышленная стерильность — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности и условия хранения приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)**Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства
для фасования и упаковывания консервов**

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки типа I и III вместимостью не более 1,0 дм³ по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлические банки вместимостью не более 1,0 дм³ по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм³ по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм³.

Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

А.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения; стеклянные банки, бутылки типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже ГОСТ 25749.

Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термосалепчатыванием, запайкой покровными материалами.

Консервы в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку, предусмотренную нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную упаковку, разрешенную в пищевой промышленности.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

Б.1 Пищевая ценность* 100 г консервов приведена в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углево- ды, г	Калорийность, ккал/кДж
Баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	2,0	12,0	8,6	150,0/627,0
Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	1,4	6,0	7,7	90,0/376,0
Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе	2,0	12,0	8,7	150,0/627,0
Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе	1,2	4,0	7,3	70,0/292,0
Баклажаны по-болгарски	2,9	13,0	16,2	193,0/807,0
Закуска овощная	0,7	8,0	3,8	90,0/376,0
Гогошары в томатном соусе	1,0	8,0	6,5	102,0/426,0
Токана овощная	1,0	6,0	20,4	140,0/585,0
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе	0,9	4,0	4,6	58,0/242,0
Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе	0,8	9,5	5,1	109,0/455,0
Баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе	0,9	12,0	6,9	139,0/581,0
Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	0,9	8,0	9,3	113,0/472,0
Рагу из овощей	1,1	8,0	6,7	101,0/422,0

* Показатели пищевой ценности определяет изготовитель консервов аналитическим или расчетным путем.

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности консервов

Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %:

- в стеклянной упаковке — три года;
- металлической упаковке с лаковым покрытием — два года;
- металлической упаковке с эмалевым покрытием — три года;
- упаковке из полимерных материалов — один год;
- упаковке из комбинированных материалов — два года.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.841:006.354

МКС 67.080.20

H53

Ключевые слова: овощи резаные в томатном соусе, консервы, общие технические требования, нормы, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, срок годности

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 17.10.2014. Подписано в печать 12.11.2014. Формат 60×84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 82 экз. Зак. 4650.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru