



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ

(проект, ВУ,
окончательная
редакция)

**КОНСЕРВЫ. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ, ФРУКТЫ
ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕННЫЕ.**

Общие технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»), техническим комитетом ТК-16

2 ВНЕСЕН Государственным комитетом по стандартизации Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № от)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации

4 ВЗАМЕН ГОСТ 22371-77

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты».

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ. ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ, ФРУКТЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕННЫЕ. Общие технические условия

Canned foods. Fruit puree, pureed or crushed fruit.
General specifications

Дата введения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы - фруктовое пюре, протертые или дробленые фрукты (далее – консервы), изготавливаемые из фруктов одного или нескольких видов или фруктовых пюре-полуфабрикатов, с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок, упакованные в потребительскую упаковку, герметично укупоренные и стерилизованные (пастеризованные), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ ISO 762 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ ISO 2173 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6829 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Смородина черная свежая. Технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ 10444.1 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °C

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и

факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ 13799 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16524 Кизил свежий. Технические условия

ГОСТ ISO 17240 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания олова методом пламенной атомно-абсорбционной спектроскопии

ГОСТ 19215 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450 Брусника свежая. Технические условия

ГОСТ 21715 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21833 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26313 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26323 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ 28322 Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30710 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная E330. Технические условия

ГОСТ 31782 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 31823 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

- ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- ГОСТ 32283 Алыча свежая. Технические условия
- ГОСТ 32736 Упаковка потребительская из комбинированных материалов. Общие технические условия
- ГОСТ 32742 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные, консервированные асептическим способом. Технические условия
- ГОСТ 32787 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) Абрикосы свежие. Технические условия
- ГОСТ 32789 Мушмула свежая. Технические условия
- ГОСТ 32898 Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия
- ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия
- ГОСТ 33309 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия
- ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов
- ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции
- ГОСТ 33413 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли олова атомно-абсорбционным методом
- ГОСТ 33416 Крышки металлические обкатные. Общие технические условия
- ГОСТ 33485 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Крыжовник свежий. Технические условия
- ГОСТ 33499 Груши свежие. Технические условия
- ГОСТ 33801 Вишня и черешня свежие. Технические условия
- ГОСТ 33823 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия
- ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
- ГОСТ 33915 Малина и ежевика свежие. Технические условия
- ГОСТ 33953 Земляника свежая. Технические условия
- ГОСТ 33954 Смородина красная и белая свежая. Технические условия
- ГОСТ 34217 Фейхоа свежая. Технические условия
- ГОСТ 34219 Черника и голубика свежие. Технические условия
- ГОСТ 34307 Плоды цитрусовых культур. Технические условия
- ГОСТ 34322 Инжир свежий. Технические условия
- ГОСТ 34340 Персики и нектарины свежие. Технические условия

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by), или по указателям национальных стандартов, издаваемых в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 по ГОСТ 28322, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **фрукты:** Сочные съедобные плоды культурных и дикорастущих плодовых растений, в том числе ягоды.

4 Классификация

4.1 Консервы изготавливают следующих видов:

- фрукты протертые с сахаром (размер частиц мякоти не более 1,2 мм);
- пюре фруктовое, пюре фруктовое с сахаром (размер частиц мякоти не более 0,8 мм);
- фрукты дробленые, фрукты дробленые с сахаром (размер частиц мякоти свыше 1,2 мм до 5,0 мм).

4.2 Консервы изготавливают:

- из одного вида фруктов;
- из смеси двух и более фруктов.

4.3 Консервы по технологии изготовления подразделяют на:

- стерилизованные;

- пастеризованные, в том числе фасованные способом «горячего розлива» в герметично укупоренную упаковку.

5 Общие технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с учетом требований, установленных в [1] и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт*.

5.2 Характеристики

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

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика консервов		
	фруктов протертых с сахаром	пюре фруктового, пюре фруктового с сахаром	фруктов дробленых, фруктов дробленых с сахаром
Внешний вид и консистенция	Однородная масса протертых фруктов без остатков семенных гнезд, косточек, плодоножек. Консистенция - от густой до растекающейся массы. Допускается: - желирование массы, незначительное отделение жидкости; - наличие твердых камедистых частиц в консервах из груш и айвы; - наличие единичных семян, волосков, частиц кожицы	Пюреобразная масса из фруктов без остатков семенных гнезд, косточек, плодоножек.	Дробленая масса из частиц фруктов различной формы и размера без остатков семенных гнезд, косточек, плодоножек. - наличие семян в консервах из ягод
Вкус и запах	Натуральные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку. Посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается: - естественная горечь в консервах из брусники, клюквы, обыкновенной рябины, калины; - вязущий вкус в консервах из айвы, терна, черемухи, черноплодной рябины, фейхоа		
Цвет	Свойственный использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку. Допускается: - буроватый оттенок в консервах из брусники, вишни, ежевики, земляники (клубники), кизила, клюквы, красной смородины, малины, черешни; - наличие оранжевого маслянистого кольца на поверхности консервов из облепихи; - незначительное потемнение поверхностного слоя консервов; - точечные вкрапления неоднородно окрашенных частиц сырья		

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

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов (для консервов из дикорастущих ягод) в консервах должно соответствовать [1] и (или) нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям [1] (приложение 2, таблица 2) и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Конкретные наименования консервов, в том числе дополненные придуманными названиями (при наличии), характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, условия хранения, конкретная группа для установления микробиологических показателей, сведения о пищевой ценности, перечень сырья, пищевых добавок со ссылками на межгосударственные стандарты или нормативные правовые акты, действующие на территории государства, принявшего стандарт, должны быть приведены в рецептурах и (или) технологических инструкциях на конкретные наименования консервов.

* Для продукции, не подлежащей обращению на территории государств – членов Евразийского экономического союза.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %:	
- в пюре фруктовом	6,0 – 25,0
- фруктах дробленых	6,0 – 25,0
- фруктах протертых с сахаром, фруктах дробленых с сахаром, пюре фруктовом с сахаром	10,0 – 60,0
Массовая доля фруктовой части в консервах с сахаром, %, не менее	45,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- для консервов из ягод	0,03
- остальных консервов	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	Не допускаются

5.2.6 Содержание пищевых добавок в консервах должно соответствовать требованиям, установленным в [2], и (или) нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и пищевым добавкам

5.3.1 Для изготовления консервов используют следующее сырье:

- абрикосы свежие по ГОСТ 32787;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу свежую по ГОСТ 32283;
- бананы свежие;
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- виноград свежий по ГОСТ 31782;
- вишню свежую по ГОСТ 33801;
- голубику свежую по ГОСТ 34219;
- груши свежие по ГОСТ 33499;
- ежевику свежую по ГОСТ 33915;
- жердели свежие;
- жимолость свежую съедобную;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 33953;
- инжир свежий по ГОСТ 34322;
- иргу свежую;
- калину свежую;
- киви свежие по ГОСТ 31823;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215, ГОСТ 33309;
- крыжовник свежий по ГОСТ 33485;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429, ГОСТ 34307;
- малину свежую по ГОСТ 33915;
- морошку свежую;
- мушмулу свежую по ГОСТ 32789;
- нектарины свежие по ГОСТ 34340;
- облепиху свежую;
- персики свежие по ГОСТ 21833, ГОСТ 34340;
- рябину обыкновенную свежую;
- рябину черноплодную свежую;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину красную (белую) свежую по ГОСТ 33954;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- фейхоа свежую по ГОСТ 34217;
- хурму свежую;
- черешню свежую по ГОСТ 33801;
- черемуху свежую;

- чернику свежую по ГОСТ 34219;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом, по ГОСТ 32742;
- пюре-полуфабрикат банановое, консервированное асептическим способом;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные способом «горячего розлива»;
- пюре фруктовые быстрозамороженные по ГОСТ 32898;
- регулятор кислотности – кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908, ГОСТ 31726;
- антиокислитель – аскорбиновую кислоту;
- сахар белый по ГОСТ 33222.

Допускается использование аналогичного сырья и пищевых добавок, удовлетворяющих по качеству требованиям, изложенным в 5.3.1, соответствующих требованиям [1], [2] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.3.3 Пищевые добавки, применяемые при изготовлении консервов, должны использоваться в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта и цели, и не превышать допустимые уровни, установленные [2] и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Консервы упаковывают в герметично укупориваемую потребительскую упаковку с последующим укладыванием в транспортную упаковку.

Потребительская и транспортная упаковки, укупорочные средства должны соответствовать требованиям [3], ГОСТ 13799 и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность консервов в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть изготовлены из лакокрасочных материалов, соответствующих требованиям [3] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемые типы потребительской и транспортной упаковки, укупорочных средств приведены в приложении А.

5.4.2 Допускается применение других типов упаковочных материалов, соответствующих требованиям [4], потребительской и транспортной упаковки, укупорочных средств при условии соблюдения требований [3] и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже установленных в приложении А и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность консервов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

5.4.3 Упакованные в потребительскую упаковку, консервы изготавливают с одинаковым номинальным количеством.

Масса нетто консервов в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке консервов, с учетом допускаемых отклонений.

Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии – по ГОСТ 8.579 и (или) нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с ГОСТ 8.579 и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки – в соответствии с [5], ГОСТ 13799 и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование консервов, включая придуманное название (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя, а также наименование и местонахождение уполномоченного изготовителем лица (при его наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);

- количество продукции;
- состав продукции;
- пищевую ценность в расчете на 100 г консервов с указанием углеводов, энергетической ценности.

Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения»;

- дату изготовления (число, месяц, год);
- номер смены или номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- условия хранения после вскрытия упаковки;
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
- сведения о наличии в консервах компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- штриховой идентификационный код.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки - в соответствии с [5], ГОСТ 13799, ГОСТ 14192 и (или) нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую информацию:

- наименование консервов, включая придуманное название (при наличии);
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- тип потребительской упаковки (при необходимости);
- количество продукции в упаковочной единице;
- количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
- дату изготовления (число, месяц, год);
- номер смены или номер партии;
- срок годности и условия хранения.

Пример записи наименования консервов:

«Консервы. Клюква дробленая с сахаром пастеризованная».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

Консервы принимают партиями по [1].

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли минеральных примесей), массы нетто потребительской упаковочной единицы, соблюдения требований к партии консервов с одинаковым номинальным количеством, количества вносимых пищевых добавок, герметичности укупоривания, состояния упаковки, внутренней поверхности металлической банки, качества и соответствия маркировки осуществляют в каждой партии.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина, радионуклидов, массовой доли минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества консервов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем в программе производственного контроля, и согласно требованиям, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164, отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов - по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 11133, общие правила микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

7.2 Органолептические показатели и массу нетто определяют по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической банки – по ГОСТ 8756.18.

7.4 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ ISO 2173;

- массовой доли фруктовой части в консервах с сахаром - по рецептурной закладке;
- массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762;
- примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей – визуально.

7.6 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707, ГОСТ 33411;
- кадмия – по ГОСТ EN 14083, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412;
- олова – по ГОСТ ISO 17240, ГОСТ 26935, ГОСТ 30538, ГОСТ 33413.

7.7 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.8 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

7.9 Определение содержания радионуклидов – по ГОСТ 32161.

7.10 Определение микробиологических показателей консервов:

- определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425;
- определение возбудителей порчи – по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15,

ГОСТ 30425;

- определение патогенных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 - ГОСТ 10444.9.

7.11 Количество вносимых пищевых добавок контролируют путем взвешивания (в процессе дозирования компонентов).

Взвешивание осуществляют на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, II класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, ценой поверочного деления и пределом допускаемой погрешности, соответствующими определяемой массе. Допускается использование средств измерений по нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с метрологическими характеристиками не ниже, указанных в ГОСТ OIML R 76-1.

7.12 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [6], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение консервов осуществляют в соответствии с требованиями [1], ГОСТ 13799, настоящего стандарта и (или) нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Консервы при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Срок годности и условия хранения консервов, в том числе условия хранения после вскрытия упаковки, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и указывают в рецептуре и (или) технологической инструкции, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые* сроки годности и условия хранения консервов представлены в приложении Б.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований к транспортированию и хранению продукции.

* Данные условия хранения и сроки годности консервов, приведенные в настоящем стандарте, являются справочными.

Приложение А
(справочное)

**Потребительская и транспортная упаковка,
укупорочные средства для упаковывания консервов**

А.1 Консервы упаковывают в потребительскую упаковку:

- стеклянные банки типов I, III вместимостью не более 1,0 дм³ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянные бутылки вместимостью не более 1,0 дм³ с венчиком горловины под винтовую укупорку по 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;
- металлические тубы вместимостью не более 0,5 дм³ по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- термоформованные упаковки из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 1,0 дм³ по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм³, в том числе на основе алюминиевой фольги по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковки из комбинированных материалов на основе картона, алюминиевой фольги и полимерной пленки, разрешенных для фасования пищевой продукции, вместимостью не более 1,0 дм³ по ГОСТ 32736 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается фасование консервов в упаковки вместимостью более 1,0 дм³.

А.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими крышками промышленного применения по ГОСТ 33416, стеклянные банки типа III – крышками по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Упаковки из полимерных и комбинированных материалов герметично укупоривают термосвариванием шва или колпачками, или другими укупорочными средствами.

А.3 Консервы в потребительской упаковке упаковывают в транспортную упаковку по ГОСТ 13799 и (или) нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

Б.1 Рекомендуемые сроки годности консервов с даты изготовления (при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %):

- в стеклянных упаковках – два года;
- металлических банках, тубах – один год;
- упаковках из комбинированных материалов, фасованных асептическим способом – один год.

Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [4] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299
- [5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [6] Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования
Утвержден Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 г. № 236

УДК

МКС

Ключевые слова: консервы, фрукты протертые или дробленые, пюре, качество, безопасность сырье, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

Руководитель организации - разработчика

Генеральный директор
РУП «Научно-практический центр
Национальной академии наук
Беларуси по продовольствию»



А.В. Мелещеня

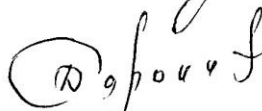
Исполнители

Начальник отдела технологий
консервирования пищевых продуктов



Л.М. Павловская

Зам. начальника отдела технологий
консервирования пищевых продуктов



Д.А. Сафронова