

ИЗМЕНЕНИЕ № 1 СТБ 1636-2006

**Продукты переработки плодов и овощей
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕННЫЕ
Общие технические условия**

**Прадукты перапрацоўкі пладоў і агародніны
ПЛАДЫ І ЯГАДЫ ПРАЦЭРТЫЯ АБО ДРАБЛЁНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Введено в действие постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 11.04.2017 № 29

Дата введения 2017-10-01

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

**«Продукты переработки фруктов и овощей
ФРУКТЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕННЫЕ
Общие технические условия**

**Прадукты перапрацоўкі садавіны і агародніны
САДАВІНА ПРАЦЭРТАЯ АБО ДРАБЛЁНАЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Products of fruit and vegetables processing
Pureed or crushed fruit
General specifications».

Раздел 1 изложить в новой редакции:

«1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на протертые или дробленые фрукты, изготавливаемые из фруктов одного или нескольких видов, соответствующим образом подготовленных, или из пюре, с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок и других ингредиентов, упакованные в герметично укупоренную упаковку, стерилизованные (пастеризованные) или нестерилизованные с добавлением консерванта и предназначенные для использования в пищу.».

Раздел 2. Первый абзац. Заменить слово: «стандарты» на «технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА);

заменить ссылки: «СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования» на «СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования», «СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» на «СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования», «ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия» на «ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия», «ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Метод определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей» на «ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей», «ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Vacillus cereus*» на «ГОСТ 10444.8-2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Vacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С», «ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов» на «ГОСТ 10444.11-2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов», «ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов», «ГОСТ 25749-83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия» на «ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия», «ГОСТ 28038-89» на «ГОСТ 28038-2013»;

исключить ссылки: «СТБ 1313-2002, СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96), ГОСТ 8756.22-80, ГОСТ 25555.3-82, ГОСТ 26668-85, ГОСТ 28562-90» и их наименования;

дополнить ссылками:

«ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

СТБ ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

ГОСТ ISO 762-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 10117.1-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2-2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29270-95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»; примечание. Первый абзац. Заменить слова: «технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА)» на «ТНПА»;

второй абзац. Заменить слово: «замененными» на «заменяющими».

Стандарт дополнить разделом – 3а (перед разделом 3):

«3а Классификация

3а.1 Протертые или дробленые фрукты изготавливают следующих видов:

- протертые (пюре) (далее – протертые);
- протертые с сахаром;
- дробленые;
- дробленые с сахаром.

3а.2 Протертые или дробленые фрукты изготавливают:

- однокомпонентными – из одного вида фруктов;
- многокомпонентными – из смеси двух и более фруктов.

3а.3 Протертые или дробленые фрукты по способу изготовления подразделяют на:

- стерилизованные;
- пастеризованные, в том числе упакованные способом горячего розлива в герметично укупоренную упаковку;
- нестерилизованные с добавлением консерванта.».

Пункт 3.1 изложить в новой редакции:

«3.1 Протертые или дробленые фрукты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021 по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, гигиенических нормативов производства пищевой продукции, утвержденных в установленном порядке.»

Пункт 3.2.1 исключить.

Пункт 3.2.2. Заменить слова: «плоды и ягоды» на «фрукты»;
таблицу 1 изложить в новой редакции:

«Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика фруктов	
	протертых	дробленых
Внешний вид и консистенция	Однородная протертая масса фруктов без остатков семенных гнезд, косточек, плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности	Дробленая масса из частиц фруктов различной формы и размера без остатков семенных гнезд, косточек, плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности
	Допускается: – желирование массы, незначительное отделение жидкости, потемнение верхнего слоя; – наличие оранжевого маслянистого кольца на поверхности продукции из облепихи;	
	– наличие кристаллов винного камня в пюре из винограда; – наличие твердых камедистых частиц в пюре из груш и айвы; – наличие единичных семян, волосков, частиц кожицы, нежестких темных вкраплений в пюре из ягод, из плодов шиповника, черноплодной рябины, обыкновенной рябины	– наличие семян в продукции из ягод, цитрусовых плодов
Вкус и запах	Свойственные фруктам после тепловой обработки, без посторонних привкуса и запаха. Допускается: – естественная горечь в продукции из цитрусовых плодов, брусники, клюквы, обыкновенной рябины, калины; – вяжущий вкус в продукции из черноплодной рябины; – привкус эфирных масел в продукции из цитрусовых плодов	
Цвет	Свойственный фруктам, прошедшим тепловую обработку. Допускаются: – коричневые оттенки в продукции из светлоокрашенных фруктов; – буроватый оттенок в продукции из темноокрашенных фруктов».	

Пункт 3.2.3. Первый абзац. Заменить слова: «плоды и ягоды» на «фрукты»;
таблица 2. Головка. Заменить наименование графы: «Метод испытания» на «Метод контроля»;
исключить показатель: «Массовая доля β-каротина, %», его значение и метод контроля;
заменить ссылки: «ГОСТ 28562» на «ГОСТ ISO 2173», «ГОСТ 25555.3» на «ГОСТ ISO 762»;
примечания. Исключить пункт 3.

Пункты 3.2.4–3.2.6 изложить в новой редакции:

«3.2.4 Конкретные наименования протертых или дробленых фруктов, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, срок годности, условия хранения, конкретная группа для установления микробиологических показателей, сведения о пищевой ценности, перечень сырья и пищевых добавок со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья и пищевых добавок для конкретного наименования протертых или дробленых фруктов должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

3.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов и пестицидов в протертых или дробленых фруктах должно соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1], [2], а содержание радионуклидов – в ТР ТС 021, [3].

3.2.6 По микробиологическим показателям протертые или дробленые фрукты должны соответствовать ТР ТС 021, [1], [2], [4].».

Подраздел 3.2 дополнить пунктом – 3.2.7:

«**3.2.7** Пищевые добавки вносят в протертые или дробленые фрукты в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [5], [6].».

Подразделы 3.3 и 3.4 изложить в новой редакции:

«3.3 Требования к сырью и пищевым добавкам

3.3.1 Для изготовления протертых или дробленых фруктов используют следующие сырье и пищевые добавки отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке для изготовления пищевой продукции:

- свежие, замороженные фрукты;
- фрукты, консервированные химическими консервантами (сорбиновой или бензойной кислотой);
- фруктовое пюре, консервированное асептическим способом;
- фруктовое пюре, консервированное химическими консервантами (сорбиновой или бензойной кислотой);
- замороженное фруктовое пюре;
- концентрированное фруктовое пюре;
- сахар белый;
- регуляторы кислотности – кислоты: лимонную, яблочную и др.;
- антиокислитель – аскорбиновую кислоту;
- пряности и их смеси;
- специи и их смеси;
- стабилизаторы, загустители;
- консерванты: сорбиновую кислоту, бензойную кислоту и их соли;
- питьевую воду.

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 023, [1], [2], [7], содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по ТР ТС 021, [3].

3.3.3 Безопасность пищевых добавок и их использование должны соответствовать требованиям ТР ТС 029, [5], [6].

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность продукции в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005, [8], [9].

3.4.1.1 Протертые или дробленые фрукты изготавливают как упакованный товар с одинаковым номинальным количеством. Требования к количеству продукции в упаковочных единицах и к партии упакованных товаров – по СТБ 8019.

Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы протертых или дробленых фруктов от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019.

Отклонение содержимого упаковочной единицы протертых или дробленых фруктов от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

3.4.1.2 Протертые или дробленые фрукты упаковывают в потребительскую упаковку:

– банки и бутылки стеклянные вместимостью не более 1 дм³ – по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 10117.1, ГОСТ 10117.2, укупориваемые крышками металлическими лакированными – по ГОСТ 25749;

- банки металлические лакированные вместимостью не более 1 дм³ – по ГОСТ 5981;
- алюминиевые лакированные тубы (контейнеры) вместимостью не более 0,5 дм³ – по ТНПА;
- упаковку из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 1 дм³ – по ТНПА;
- трехслойные асептические мешки вместимостью не более 1 дм³ – по ТНПА;
- пакеты из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги типа «Тетра-Брик-Асептик», «Комби-Блок-Асептик», «Пюр-Пак» и др. вместимостью не более 1,0 дм³ – по ТНПА;
- упаковку из комбинированных материалов типа «Дой-Пак», «Пауч», ламистерную упаковку и др. вместимостью не более 1 дм³ – по ТНПА.

3.4.1.3 Протертые или дробленые фрукты в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

3.4.1.4 Допускается использование других типов потребительской упаковки, укупочных средств, соответствующих ТНПА и (или) разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность протертых или дробленых фруктов при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

3.4.2 Маркировка потребительской упаковки – по ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

На потребительской упаковке должна быть приведена следующая информация:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированных на территории Евразийского экономического союза;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- количество продукции;
- состав продукции;
- пищевая ценность в расчете на 100 г продукции с указанием углеводов, белков, жиров и энергетической ценности. Маркировка пищевой ценности может дополняться надписью: «Средние значения».
- надписи: «стерилизованные», «пастеризованные», «с консервантом»;
- дата изготовления (номер смены (бригады), число, месяц, год);
- срок годности;
- условия хранения;
- условия хранения и срок годности после вскрытия упаковки;
- сведения о наличии компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (далее – ГМО);
- единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
- обозначение настоящего стандарта (допускается не указывать);
- знаки систем добровольной сертификации (при наличии);
- штриховой идентификационный код.

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры продукции может быть указано наименование разработчика.

3.4.3 Маркировка транспортной упаковки приводится с учетом требований, установленных в ТР ТС 022, СТБ 1100, ГОСТ 14192, и должна содержать следующую информацию:

- наименование продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, адрес места производства (при несовпадении с юридическим адресом)) и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории Евразийского экономического союза, зарегистрированных на территории Евразийского экономического союза;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- тип потребительской упаковки;
- количество продукции в упаковочной единице;
- количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
- дату изготовления, номер смены (бригады);
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта (допускается не указывать).

На транспортную упаковку по ГОСТ 14192 наносят манипуляционные знаки «Хрупкое. Осторожно» и «Пределы температуры», с указанием диапазона температур в соответствии с 6.3.

3.4.4 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к применению в установленном порядке.»

Пункты 4.1–4.3 изложить в новой редакции:

«4.1 Правила приемки – по СТБ 8035, ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Протертые или дробленые фрукты принимают партиями. Партией считают определенное количество протертых или дробленых фруктов одного наименования и одного способа изготовления, одинаково упакованных и с одинаковым номинальным количеством, произведенных одним изготовителем по настоящему стандарту в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

4.2 Каждая партия протертых или дробленых фруктов должна сопровождаться документом о качестве, в котором должно быть указано:

- номер и дата выдачи документа о качестве;
- наименование и местонахождение изготовителя;

- наименование продукции;
- способ изготовления (стерилизованные, пастеризованные, с консервантом);
- тип потребительской упаковки;
- количество продукции в упаковочной единице;
- количество упаковочных единиц в транспортной упаковке;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- номер смены (бригады);
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- подтверждение соответствия продукции требованиям настоящего стандарта.

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [4].

4.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей (кроме массовой доли сорбиновой кислоты, массовой доли бензойной кислоты, массовой доли минеральных примесей), содержимого упаковочной единицы, отклонений содержимого упаковочных единиц от номинального количества, соблюдения требований к партии, количества вносимых пищевых добавок, герметичности укупоривания, состояния упаковки, внутренней поверхности металлической банки, качества маркировки осуществляют в каждой партии.»

Пункт 4.4 после слов «микотоксина патулина,» дополнить словами: «нитратов, пестицидов, наличия ГМО,»; исключить слово: «β-каротина,».

Пункт 4.5. Заменить слова: «уровня радиоактивного загрязнения» на «содержания радионуклидов в».

Пункт 4.6. Заменить ссылку: «[6]» на «[4]».

Пункт 5.1. Первый абзац. Заменить слово: «испытаний» на «контроля»;

второй абзац. Заменить ссылки: «ГОСТ 26668» на «ГОСТ 31904», «СТБ ГОСТ Р 51446» на «СТБ ISO 7218».

Пункт 5.3 изложить в новой редакции:

«**5.3** Определение содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Определение содержания микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038, пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [10], [11], нитратов – по ГОСТ 29270.»

Пункты 5.4 и 5.5 изложить в новой редакции:

«**5.4** Содержание радионуклидов определяют по [12], [13].

5.5 Микробиологические анализы стерилизованных и пастеризованных протертых или дробленых фруктов проводят по ГОСТ 30425.»

Пункт 5.7. Исключить слова: «и по методикам, согласованным и утвержденным в установленном порядке».

Раздел 5 дополнить пунктами – 5.9–5.13:

«**5.9** Микробиологические анализы нестерилизованных протертых или дробленых фруктов с добавлением консерванта проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

5.10 Определение наличия ГМО – по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

5.11 Определение содержимого упаковочной единицы, среднего содержимого партии протертых или дробленых фруктов с одинаковым номинальным количеством, соблюдение критериев приемки партии – по СТБ 8035.

5.12 Количество вносимых пищевых добавок контролируют по рецептурной закладке в процессе изготовления протертых или дробленых фруктов путем взвешивания.

Взвешивание осуществляют на весах по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, ценой поверочного деления и пределом допускаемой погрешности, соответствующими определяемой массе. Допускается использование средств измерений по другим ТНПА с метрологическими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ 29329.

5.13 Допускается осуществлять отбор проб, проведение контроля установленных показателей по другим документам, внесенным в [14], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.»

Раздел 6 изложить в новой редакции:

«6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ТР ТС 021, ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

6.2 Срок годности и условия хранения протертых или дробленых фруктов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

- 6.3** Рекомендуемые * сроки годности протертых или дробленых фруктов с даты изготовления при хранении их при температуре воздуха от 0 °С до 25 °С и влажности воздуха не более 75 % составляют:
- в стеклянной упаковке (стерилизованных и пастеризованных) – 2 года;
 - в металлической банке (стерилизованных и пастеризованных) – 1 год;
 - в упаковке из термопластичных полимерных материалов (нестерилизованных с добавлением консерванта) – 3 мес;
 - дробленых лимонов в стеклянной упаковке (стерилизованных и пастеризованных) – 1 год.

* Данные сроки годности, приведенные в стандарте, являются справочными.

6.4 Условия хранения протертых или дробленых фруктов после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья, пищевых добавок, типов упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

Рекомендуемые условия хранения протертых или дробленых фруктов после вскрытия упаковки: хранить в холодильнике.»

Пункт 7.1 изложить в новой редакции:

«7.1 Изготовитель гарантирует соответствие протертых или дробленых фруктов требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.»

Пункты 7.2 и 7.3 исключить.

Библиографию изложить в новой редакции:

«Библиография

- [1] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52
- [3] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [4] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004 Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2004 г. № 122
- [5] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [6] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195
- [7] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46
- [8] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

- [9] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119
- [10] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены Минздравом СССР 28 января 1980 г.
- [11] МУ 3222-85 Унифицированная методика определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов в продуктах растительного и животного происхождения, лекарственных растениях, кормах, воде, почве хроматографическими методами
Утверждены Минздравом СССР 11 марта 1985 г.
- [12] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены заместителем главного санитарного врача СССР 04.01.1991
- [13] МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
Утверждены заместителем главного санитарного врача СССР 04.01.1991
- [14] Перечень 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 (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880».

(ИУ ТНПА № 3-2017)

Продукты переработки плодов и овощей
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕННЫЕ
Общие технические условия

Прадукты перапрацоўкі пладоў і агародніны
ПЛАДЫ І ЯГАДЫ ПРАЦЁРТЫЯ АБО ДРАБЛЁНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 4-2006



Госстандарт
Минск

Ключевые слова: плоды и ягоды протертые или дробленые, показатели органолептические, физико-химические, показатели качества микробиологические, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

ОКП 91 6325

ОКП РБ 15.33.22.909

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Белорусский научно-исследовательский и проектно-конструкторский институт пищевых продуктов» (РУП «БелНИИ пищевых продуктов») ВНЕСЕН Белорусским государственным концерном «Белгоспищепром»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 21 июня 2006 г. № 29

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**Продукты переработки плодов и овощей
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ДРОБЛЕННЫЕ
Общие технические условия****Прадукты перапрацоўкі пладоў і агародніны
ПЛАДЫ І ЯГАДЫ ПРАЦЁРТЫЯ АБО ДРАБЛЁНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Products of fruit and vegetables processing.
Fruits and berries rubbed or dismembered
General specifications

Дата введения 2007-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на протертые или дробленые плоды и ягоды, изготавливаемые из плодов и ягод или их смеси с добавлением или без добавления сахара, пищевых добавок, фасованные в тару, герметически укупоренные, стерилизованные (пастеризованные) или консервированные с помощью химических консервантов и предназначенные для использования в пищу.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

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

СТБ ГОСТ Р 51446-2001 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Метод 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 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

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

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

СТБ 1636-2006

- ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
ГОСТ 25749-83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия
ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты
ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Метод определения pH
ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения
ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты
ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты
ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

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

Если ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Общие технические требования

3.1 Протертые или дробленые плоды и ягоды должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству протертых или дробленых плодов и ягод, содержащихся в упаковочных единицах, – по СТБ 8019.

Требования к упаковке и маркировке – по СТБ 8019, СТБ 1100.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от технологической подготовки протертые или дробленые плоды и ягоды изготавливают стерилизованными (пастеризованными) или консервированными с применением химических консервантов следующих видов:

- плоды и ягоды протертые натуральные;
- плоды, ягоды протертые и их смеси с сахаром;
- плоды, ягоды дробленые и их смеси с сахаром;
- плоды, ягоды протертые и их смеси с добавлением пищевых добавок.

3.2.2 По органолептическим показателям протертые или дробленые плоды и ягоды должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

3.2.3 По физико-химическим показателям протертые или дробленые плоды и ягоды должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

3.2.4 Конкретные наименования протертых или дробленых плодов и ягод, характеристики органолептических показателей, значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, перечень сырья со ссылками на ТНПА для конкретного наименования протертых или дробленых плодов и ягод должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика плодов и ягод	
	протертых	дробленых
Внешний вид и консистенция	Однородная протертая масса плодов, ягод или их смеси без остатков семенных гнезд, косточек, плодоножек, растекающаяся на горизонтальной поверхности	Масса дробленых плодов, ягод или их смеси без остатков семенных гнезд, плодоножек и косточек (для косточковых плодов), растекающаяся на горизонтальной поверхности
Цвет	<p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – желирование массы, незначительное отделение жидкости, потемнение верхнего слоя продукта; – для айвы и груши наличие твердых каменистых крупиц мякоти; – наличие семян в протертых ягодах; – наличие частиц кожицы, нежестких темных вкраплений; – для винограда – единичных кристаллов винного камня; – маслянистого кольца на поверхности продукта из облепихи 	<ul style="list-style-type: none"> – наличие зерен в цитрусовых плодах
Вкус и запах	<p>Свойственный использованному сырью, прошедшему термическую обработку.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> – коричневый оттенок для светлоокрашенных плодов и ягод, изготовленных с добавлением альгината натрия; – наличие оранжевого оттенка при использовании концентрата морковного каротина; – бурый оттенок продукта, изготовленного из земляники (клубники), малины, клюквы, брусники, хурмы <p>От слабокислого до кислого или кисло-сладкий, свойственные данным плодам, ягодам или их смеси, с пищевыми добавками или без них, прошедших термическую обработку, без посторонних привкуса и запаха.</p> <p>Допускается горечь продукта при использовании альгината натрия, цитрусовых плодов, брусники</p>	

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	7,0	ГОСТ 28562
pH, не более	4,4	ГОСТ 26188
Массовая доля β-каротина, %	0,002 – 0,004	ГОСТ 8756.22
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	ГОСТ 26181 ГОСТ 30670
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05	ГОСТ 28467 ГОСТ 30669
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03	ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	ГОСТ 26323
Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	То же	По 5.2
Примечания		
1 Массовую долю сорбиновой или бензойной кислоты определяют в продукции, изготовленной из сырья, консервированного с применением одного из указанных консервантов или изготовленной с применением одного из указанных консервантов.		
2 При совместном присутствии в продукте двух консервантов (сорбиновой кислоты и бензойнокислого натрия) их суммарная концентрация не должна превышать 0,05 %.		
3 Массовую долю β-каротина определяют в продукте, изготовленном с добавлением концентрата морковного каротина.		

3.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в протертых или дробленых плодах и ягодах не должно превышать допустимые уровни – по [1], содержание радионуклидов – по [2].

3.2.6 По микробиологическим показателям протертые или дробленые плоды и ягоды должны соответствовать [1].

3.3 Требования к сырью

3.3.1 Сырье, применяемое для изготовления протертых или дробленых плодов и ягод, должно соответствовать требованиям ТНПА с обязательным указанием ссылок на них в рецептурах и (или) быть разрешено к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав).

3.3.2 Сырье по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [3], [4], по содержанию нитратов – [1], по содержанию радионуклидов – [5].

3.3.3 Пищевые добавки и их применение – в соответствии с [4].

3.3.4 При изготовлении плодов и ягод протертых или дробленых не допускается использование искусственных и идентичных натуральному ароматизаторов.

3.4 Упаковка и маркировка

3.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799.

3.4.2 Протертые или дробленые плоды и ягоды фасуют:

– в банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1,0 дм³, укупориваемые крышками металлическими по ГОСТ 25749;

– в тару из термопластичных полимерных материалов по ТНПА вместимостью не более 0,5 дм³, разрешенную Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Для использования в сети объектов общественного питания и по специальным заказам – в стеклянные банки вместимостью 3 дм³.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества должны соответствовать СТБ 8019 (пункт 5.2, таблица А.1 приложения А).

Отклонение массы нетто в сторону увеличения не ограничивается.

Допускается использование других видов потребительской тары, упаковочных и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и/или разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

3.4.3 Маркировка – по СТБ 1100, СТБ 8019.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

4.2 Каждая партия протертых или дробленых плодов и ягод должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества, в котором должно быть указано:

- номер и дата выдачи удостоверения качества;
- наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- наименование продукта;
- вид потребительской тары;
- номинальное количество товара (масса нетто упаковочной единицы);
- количество упаковочных единиц;
- дата изготовления (смена, день, месяц, год);
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- подтверждение о соответствии качества продукта требованиям настоящего стандарта;
- информация о сертификации.

Удостоверение качества должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью.

4.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, pH, примесей растительного происхождения, посторонних примесей (кроме минеральных и растительного происхождения), массы нетто упаковочной единицы, качества маркировки и состояния упаковки осуществляют в каждой партии.

4.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, массовых долей β -каротина, сорбиновой кислоты, бензойной кислоты, минеральных примесей осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

4.6 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, устанавливают в соответствии с [6].

5 Методы контроля

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

Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1, общие правила микробиологических исследований – по СТБ ГОСТ Р 51446.

5.2 Посторонние примеси определяют визуально.

5.3 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

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

5.5 Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 30425.

5.6 Анализ на возбудителей порчи – по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

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

5.8 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

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

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества протертых или дробленых плодов и ягод требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

7.2 Срок годности протертых или дробленых плодов и ягод с даты изготовления:

– в стеклянной таре – 2 года, дробленых лимонов в стеклянной таре – 1 год.

– в таре из полимерных и комбинированных материалов с добавлением консерванта – 3 мес.

7.3 Сроки годности протертых или дробленых плодов и ягод, упакованных в другие виды тары, устанавливает изготовитель и указывает в рецептурах, согласованных с Минздравом и утвержденных в установленном порядке.

Библиография

- [1] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
- [2] Гигиенические нормы
ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99).
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16
- [3] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [4] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
- [5] Гигиенические нормы
Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах.
Утверждены заместителем Министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 03.08.1999 г.
- [6] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004
Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания

Ответственный за выпуск *В.Л. Гуревич*

Сдано в набор 11.07.2006	Подписано в печать 02.08.2006	Формат бумаги 60×84/8.	Бумага офсетная.
Печать ризографическая	Усл. печ.л. 1,16	Уч.-изд. л. 0,47	Тираж экз. Заказ

Издатель и полиграфическое исполнение:
НПРУП "Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации (БелГИСС)"
Лицензия № 02330/0133084 от 30.04.2004
БелГИСС, 220113, г. Минск, ул. Мележа, 3