

**КАПУСТА «ПРОВАНСАЛЬ»**  
Технические условия

**КАПУСТА «ПРАВАНСАЛЬ»**  
Тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2009



Госстандарт  
Минск

### **Предисловие**

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским центром стандартизации плодоовощной перерабатывающей промышленности (НИЦ «Стандартплодоовощ»)

ВНЕСЕН Республиканским объединением «Белплодоовощхоз»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 30 декабря 1993 г. № 9

3 ВЗАМЕН РСТ БССР 818-88

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2009 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в августе 1998 г. (ИУС РБ № 4-1998), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в октябре 2003 г. (ИУС РБ № 5-2003), и ИЗМЕНЕНИЕМ № 3, утвержденным в феврале 2009 г. (ИУ ТНПА № 2-2009)

© Госстандарт, 2009

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

---

Издан на русском языке

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ****КАПУСТА «ПРОВАНСАЛЬ»  
Технічныя ўмовы****КАПУСТА «ПРАВАНСАЛЬ»  
Тэхнічныя ўмовы****Cabbage «Provansal»  
Specifications**

Дата введения 1994-07-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на капусту «Провансаль», изготавливаемую из цельнокочанной или шинкованной квашеной белокочанной капусты с добавлением растительного масла, горчичного порошка, сахара, свежей клюквы, маринованных слив, винограда или крыжовника, моченых яблок и предназначенную для реализации в розничной торговой сети и в сети объектов общественного питания.

Обязательные требования к качеству продукта изложены в 3.4 – 3.8, 5.1 (маркировка), разделе 7.

Обязательные требования к капусте «Провансаль», направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.4, 3.7, 3.8.

**Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 901-95 Клюква крупноплодная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1760-2007 Уксусы для пищевых целей. Общие технические условия

СТБ 1924-2008 Кислота уксусная для пищевых целей. Технические требования

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

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128-75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 3858-73 Капуста квашеная. Технические условия

ГОСТ 6830-89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7694-71 Консервы. Маринады плодовые и ягодные. 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 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 8807-94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

## СТБ 818-93

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

ГОСТ 12231-66 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей

ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21920-76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25896-94 Виноград свежий столовый. 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

Методы определения хлоридов

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 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 27853-88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб

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

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

СанПиН 11-63 РБ 98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

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

**Раздел 2 (Измененная редакция, Изм. № 1 – 3)**

### 3 Технические требования

**3.1** Капуста «Провансаль» должна соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, к их маркировке и упаковке – по СТБ 8019.

**3.2** Капусту «Провансаль» изготавливают в следующем ассортименте:

– капуста «Провансаль» из цельнокочанной или шинкованной квашеной капусты без маринадной заливки;

– капуста «Провансаль» из цельнокочанной или шинкованной квашеной капусты с маринадной заливкой.

**3.1, 3.2 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

**3.3** Для изготовления капусты «Провансаль» должно применяться следующее сырье:

– капуста квашеная не ниже 1-го сорта по ГОСТ 3858, цельнокочанная, шинкованная;

– клюква свежая по ГОСТ 19215;

– клюква крупноплодная свежая по СТБ 901;

– маринады плодовые и ягодные по ГОСТ 7694;

– уксусы для пищевых целей по СТБ 1760;

– кислота уксусная для пищевых целей по СТБ 1924;

– кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;

– сахар-песок по ГОСТ 21;

– масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;

– масло салатное хлопковое по ТНПА;

– масло горчичное по ГОСТ 8807;

– масло хлопковое по ГОСТ 1128, рафинированное, не ниже 1-го сорта;

– масло кукурузное по ГОСТ 8808;

– порошок горчичный по ТНПА;

– тмин по ГОСТ 29056;

– яблоки моченые по ТНПА;

– виноград по ГОСТ 25896;

– слива по ГОСТ 21920;

– крыжовник по ГОСТ 6830;

– корица по ГОСТ 29049;

– гвоздика по ГОСТ 29047;

– перец душистый по ГОСТ 29045.

Допускается использование аналогичного сырья по другим ТНПА или зарубежного производства по действующему удостоверению о государственной гигиенической регистрации Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

**(Измененная редакция, Изм. № 1 – 3)**

**3.4** На переработку допускается сырье, которое по показателям безопасности соответствует СанПиН 11-63 РБ, по содержанию нитратов и радионуклидов – действующим республиканским допустимым уровням [1], [2].

**3.5** По органолептическим показателям капуста «Провансаль» должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

**Таблица 1**

Наименование показателя	Характеристика для капусты «Провансаль»	
	без маринадной заливки	с маринадной заливкой
Внешний вид	Цельнокочанная капуста или равномерно нарезанные кусочки капусты в виде полосок шириной не более 5 мм или пластинок размером не более 25 × 25 мм без грубых частиц кочерыги	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для капусты «Провансаль»	
	без маринадной заливки	с маринадной заливкой
Консистенция	Капуста сочная, упругая, хрустящая Свежие маринованные плоды и ягоды, сохранившие свою форму. Допускаются маринованные плоды с треснувшей, но несползшей кожицей – не более 25 %. Допускается размягченная консистенция маринованных плодов и ягод – не более 15 %	
Вкус и запах	Кислоовато-солончатый, приятный, без горечи, с ароматом приправ и пряностей Используемые плоды и ягоды имеют вкус, свойственный маринованным плодам и ягодам	
Цвет	Светло-соломенный с желтоватым оттенком Могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных маринованных плодов и ягод	

**3.4, 3.5 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

**3.6** По физико-химическим показателям капуста «Провансаль» должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для капусты «Провансаль»		Метод испытания
	без маринадной заливки	с маринадной заливкой	
Массовая доля жира, %, не менее	4,5	4,5	По ГОСТ 26183, ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 1,6	0,8 – 1,3	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %	0,6 – 1,2	0,9 – 1,4	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля жидкой части, %, не более		4,5	По ГОСТ 12231
Минеральные примеси	Не допускаются		По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же		По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	–«–		По 7.3

**3.7** Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина в капусте «Провансаль» не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 11-63 РБ (6.6.7), содержание радионуклидов не должно превышать республиканские допустимые уровни [3].

**3.8** Микробиологические показатели устанавливаются в соответствии с СанПиН 11-63 РБ (6.6.7.1).

**3.7, 3.8 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

## 4 Упаковка

### 4.1 Капусту «Провансаль» фасуют в:

- бочки деревянные по ГОСТ 8777 вместимостью до 50 дм<sup>3</sup> с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами;
- бочки из полимерных материалов по ТНПА вместимостью до 50 дм<sup>3</sup>, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами;
- банки стеклянные по ГОСТ 5717.1 вместимостью до 10 000 см<sup>3</sup>, укупориваемые полимерными крышками по ТНПА, для фасования нарезанной капусты.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

### 4.2 Упаковка – по ГОСТ 13799.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто капусты «Провансаль» должны соответствовать требованиям СТБ 8019 (5.2, таблица А.1 приложения А).

Отклонения массы нетто в сторону увеличения не ограничиваются.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

## 5 Маркировка

### 5.1 Маркировка – по ГОСТ 13799, СТБ 1100, СТБ 8019.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

### 5.2 (Исключен, Изм. № 2)

5.3 Характеристики органолептических показателей, нормы физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности капусты «Провансаль» должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

## 6 Правила приемки

**Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 1)**

### 6.1 Правила приемки – по ГОСТ 27853.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

6.2 Каждая партия продукции должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться документом о качестве, в котором должны быть указаны:

- номер документа и дата его выдачи;
- наименование изготовителя и местонахождение (юридический адрес, включая страну);
- наименование продукции;
- вид тары, масса нетто, масса брутто;
- количество единиц потребительской тары;
- количество единиц транспортной тары;
- срок годности и условия хранения;
- дата изготовления (время, число, месяц, год);
- обозначение настоящего стандарта;
- подтверждение о соответствии качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

Документ о качестве должен быть заверен подписями ответственных лиц и печатью.

Допускается по согласованию с получателем вместо выдачи документа о качестве ставить на товаротранспортную накладную штамп с указанием номера документа, срока годности, условий хранения и соответствия партии продукции требованиям настоящего стандарта.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

## **СТБ 818-93**

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

### **6.2, 6.3 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

**6.4** Контроль органолептических показателей, массовой доли жира, массовой доли титруемых кислот, массовой доли жидкой части, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, массы нетто продукта, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль содержания минеральных примесей, массовой доли хлоридов проводят не реже одного раза в месяц.

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

### **6.4, 6.5 (Введены дополнительно, Изм. № 2)**

## **7 Методы контроля**

### **Наименование раздела (Измененная редакция, Изм. № 2)**

**7.1** Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 12231 и ГОСТ 26929, методы испытаний – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 12231 и стандартам, указанным в 3.6.

Отбор проб для определения показателей безопасности – по СТБ 1036 и СТБ 1053.

### **(Измененная редакция, Изм. № 1)**

**7.2** Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

Измерение содержания радионуклидов проводят по методикам, утвержденным в установленном порядке.

Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

### **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

**7.3** Посторонние примеси определяют визуально.

**7.4** Отбор проб, подготовка их для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30519 и методикам, утвержденным в установленном порядке.

### **7.3, 7.4 (Измененная редакция, Изм. № 2)**

### **7.5 (Исключен, Изм. № 2)**

## **8 Транспортирование и хранение**

**8.1** Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799.

**8.2** Хранят капусту «Провансаль» при температуре от 4 °С до 8 °С при относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок годности – 72 ч с даты изготовления.

Хранение капусты «Провансаль» на складах железнодорожных станций не допускается.

### **(Измененная редакция, Изм. № 2)**



**Приложение А**  
(информационное)

**Библиография**

- [1] Допустимые уровни содержания нитратов в отдельных пищевых продуктах растительного происхождения, утвержденные Минздравом БССР 07.04.1989 № 3-14
- [2] Республиканские допустимые уровни содержания цезия-137 и стронция-90 в сельскохозяйственном сырье и кормах, утвержденные Минсельхозпродом Республики Беларусь 03.08.1999
- [3] ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

**Приложение А (Измененная редакция, Изм. № 2)**

**Приложение Б (Исключено, Изм. № 2)**

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 20.04.2009. Подписано в печать 05.06.2009. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,16 Уч.- изд. л. 0,44 Тираж экз. Заказ

---

Издатель и полиграфическое исполнение:  
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие  
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)  
ЛИ № 02330/0133084 от 30.04.2009.  
ул. Мележа, 3, 220113, Минск.