

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 15979-70 Фасоль стручковая консервированная

ГОСТ 15979-70

Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Технические условия

**Canned podded beans.
Specifications**

ОКП 91 6133

Дата введения 1971-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А.Ф.Наместников, канд. техн. наук; Н.М.Шорникова, канд. техн. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 19.05.70 N 728

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 2874-82	1.3
ГОСТ 5717-91	3.1
ГОСТ 5981-88	3.1
ГОСТ 8756.1-79	1.5, 2.1
ГОСТ 8756.18-70	2.1
ГОСТ 10444.0-75	2.1
ГОСТ 10444.1-84	2.1, 2.2, 2.3
ГОСТ 10444.2-94	2.3
ГОСТ 10444.7-86	2.3
ГОСТ 10444.9-88	2.3
ГОСТ 10444.10-75	2.3
ГОСТ 10444.11-89	2.2

ГОСТ 10444.12-88	2.2
ГОСТ 10444.15-94	2.2
ГОСТ 13799-81	3.2
ГОСТ 13830-97	1.3
ГОСТ 17435-72	2.5
ГОСТ 25555.3-82	1.5
ГОСТ 26186-84	1.5
ГОСТ 26313-84	1а.1, 2.1
ГОСТ 26668-85	2.1
ГОСТ 26669-85	2.1
ГОСТ 26670-91	2.1, 2.2, 2.3
ГОСТ 26671-85	2.1
ГОСТ 26927-86	2.6
ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26935-86	2.6
ГОСТ 30425-97	2.1, 2.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 3-93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменениями N 1, 2, 3, утвержденными в декабре 1978, апреле 1984, декабре 1988 (ИУС 2-79, 7-84, 3-89)

Настоящий стандарт распространяется на консервы, вырабатываемые из стручковой фасоли, залитой раствором поваренной соли.

(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы изготовляют:

из целых стручков фасоли;

из стручков, разрезанных на части.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

1.2. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.3. Для выработки консервированной стручковой фасоли должны применяться следующие сырье и материалы:

фасоль стручковая свежая зеленых или восковых ботанических сортов в молочной стадии зрелости;

соль поваренная пищевая не ниже первого сорта по ГОСТ 13830*;

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2000](#).

вода питьевая по [ГОСТ 2874*](#).

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51232-98](#).

На переработку не допускается свежая фасоль, в которой остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Минздравом СССР.

1.4. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Стручки или куски стручков без плодоножек, нелопнувшие, сохранившие свою форму, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Заливка почти прозрачная, не содержащая взвешенных частиц. Допускается в консервах из резаной фасоли наличие единичных мелких взвешенных частиц, не дающих помутнения
Вкус и запах	Натуральные, приятные, свойственные молодой сочной стручковой фасоли, без постороннего привкуса и запаха
Цвет стручков	Зеленый или желтый (восковой) в зависимости от ботанического сорта, равномерный в одной банке
Степень зрелости и консистенция	Стручки или куски стручков в стадии молочной зрелости, с зернами, не выделяющимися рельефно на поверхности стручка, без грубых волокнистых нитей и внутренней кожистой пленки, нежные и не разваренные. Допускаются незначительная волокнистость и стручки менее нежные с более крупными зернами

1.5. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля стручковой фасоли от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	60	По ГОСТ 8756.1
Длина стручков, см:		По п.2.5
целых	5-9	
нарезанных	2-3	
Массовая доля хлоридов, %	0,8-1,5	По ГОСТ 26186
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3

Посторонние примеси	То же	По п.2.4
---------------------	-------	----------

1.6. Микробиологические показатели консервов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

1.3-1.6. (Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

1.7. (Исключен, Изм. N 1).

1.8. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. N 3).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки - по [ГОСТ 26313](#).

1а.2. (Исключен, Изм. N 3).

1а.3. Реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

1а.4. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. N 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб - по [ГОСТ 26313](#), подготовка проб - по [ГОСТ 26671](#), методы испытаний - по [ГОСТ 8756.1](#), [ГОСТ 8756.18](#) и п.1.5 настоящего стандарта.

Методы отбора проб для микробиологических анализов по [ГОСТ 26668](#), подготовка проб - по ГОСТ 10444.0*, [ГОСТ 26669](#).

* Действует [ГОСТ 26669-85](#). - Примечание "КОДЕКС".

Микробиологический анализ при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 30425](#).

(Измененная редакция, Изм. N 3).

2.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ 10444.11](#), [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 30425](#).

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ 10444.2](#), [ГОСТ 10444.7](#), [ГОСТ 10444.9](#), ГОСТ 10444.10*, [ГОСТ 26670](#).

* Действует [ГОСТ 10444.8-88](#). - Примечание "КОДЕКС".

(Введен дополнительно, Изм. N 1).

2.4. Посторонние примеси определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. N 2).

2.5. Длину стручков измеряют линейкой по [ГОСТ 17435](#).

2.6. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#) - [ГОСТ 26935](#).

2.5, 2.6. (Введены дополнительно, Изм. N 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Стручковую фасоль фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717* и металлические по [ГОСТ 5981](#) вместимостью не более 1 дм³.

* Действуют [ГОСТ 5717.1-2003](#), [ГОСТ 5717.2-2003](#)kodeks://link/d?nd=1200034746. - Примечание "КОДЕКС".

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками.

Для сети общественного питания и для промпереработки стручковую фасоль допускается фасовать в стеклянные или металлические банки вместимостью до 3 дм³.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

3.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение - по [ГОСТ 13799](#).

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервов приведены в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. N 2, 3).

3.3, 3.4. (Исключены, Изм. N 3).

3.5. Срок хранения стручковой фасоли в стеклянной таре - 3 года, металлической таре - 2 года со дня выработки.

(Введен дополнительно, Изм. N 3).

Разд.4. (Исключен, Изм. N 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Фасоль стручковая консервированная без сорта массой нетто:	
370 г	91 6133 9001
400-420 г	91 6133 9003
485-500 г	91 6133 9004
540 г	91 6133 9005
780-800 г	91 6133 9008
810 г	91 6133 9009

950 г	91 6133 9017
Фасоль стручковая консервированная без сорта в таре вместимостью 2-3 дм ³	91 6133 9029

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. (Введено дополнительно, Изм. N 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г консервов

Наименование консервов	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β -каротин	B ₁	B ₂	PP	C	
Фасоль стручковая консервированная	2,5	0,3	0,01	0,03	0,3	5,0	16

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Введено дополнительно, Изм. N 3).

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартинформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 15979-70 Фасоль стручковая консервированная](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)