

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 17471-2013 Консервы. Соусы овощные**

ГОСТ 17471-2013\*

\* Поправка. ИУС N 2-2015.

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**Консервы**

**СОУСЫ ОВОЩНЫЕ**

**Общие технические условия**

**Canned food. Vegetable sauces. General specifications**

МКС 67.080.20

Дата введения 2015-07-01

**Предисловие**

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0-92](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-2009](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены"

**Сведения о стандарте**

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол N 58-П от 28 августа 2013 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Код страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1743-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 17471-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

## 5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

ВНЕСЕНА поправка\*, опубликованная в ИУС N 2, 2015 год

\* См. ярлык "Примечания".

Поправка внесена изготовителем базы данных

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощные соусы (далее - консервы), изготовленные из свежих овощей или полуфабрикатов из них с добавлением поваренной соли, сахара, пряностей и/или пряноароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления фруктов, растительного масла, пищевых кислот, предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579-2002](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

[ГОСТ 21-94](#) Сахар-песок. Технические условия

[ГОСТ ISO 750-2013](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

[ГОСТ ISO 762-2013](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

[ГОСТ 1129-2013](#) Масло подсолнечное. Технические условия

[ГОСТ 1721-85](#) Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

[ГОСТ 1723-86](#) Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ ISO 2173-2013](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

[ГОСТ 3343-89](#) Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.2-2003](#) Банки стеклянные для консервов. Технические условия

[ГОСТ 5981-2011](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 1723-86](#) Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

[ГОСТ 7977-87](#) Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

[ГОСТ 8756.1-79](#) Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

[ГОСТ 8756.18-70](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

[ГОСТ 8808-2000](#) Масло кукурузное. Технические условия

[ГОСТ 10117.2-2001](#) Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

[ГОСТ 13908-68](#) Перец сладкий свежий. Технические условия

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 17594-81](#) Лист лавровый сухой. Технические условия

[ГОСТ 22371-77](#) Консервы. Фрукты и ягоды протертые или дробленые. Технические условия

[ГОСТ 25555.3-82](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

[ГОСТ 25749-2005](#) Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

[ГОСТ 26186-84](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

[ГОСТ 26313-84](#) Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

[ГОСТ 26323-84](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

[ГОСТ 26669-85](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670-91](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[ГОСТ 26671-85](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

[ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929-94](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 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 26935-86](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

[ГОСТ 27572-87](#) Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 28038-2013](#) 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 29048-91](#) Пряности. Мускатный орех. Технические условия

[ГОСТ 29049-91](#) Пряности. Корица. Технические условия

[ГОСТ 29050-91](#) Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

[ГОСТ 29055-91](#) Пряности. Кориандр. Технические условия

[ГОСТ 29056-91](#) Пряности. Тмин. Технические условия

[ГОСТ 29270-95](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

[ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30349-96](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 30425-97](#) Консервы. Метод определения промышленной стерильности

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30710-2001](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

[ГОСТ 31628-2012](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31760-2012](#) Масло соевое. Технические условия

[ГОСТ 31895-2012](#) Сахар белый. Технические условия

[ГОСТ 31904-2012](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ 32065-2013](#) Овощи сушеные. Общие технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

стандарт 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 следующие термины с соответствующими определениями:

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

**3.2 овощной соус:** Овощные консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих овощей, или их полуфабрикатов, или из смеси овощей, пряноароматических растений и/или экстрактов, с добавлением или без добавления фруктов, сахара, растительного масла, соли, пищевых органических кислот и зелени.

### 4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого основного сырья соусы изготавливают следующих видов и наименований:

#### 4.1.1 Томатные:

- астраханский;
- аппетитный;
- днестровский;
- краснодарский;
- кубанский;
- "Молдова";
- острый;
- по-грузински;
- черноморский;
- херсонский;
- шашлычный.

#### 4.1.2 Перечные:

- "Искорка";
- "Пикантный".

### 5 Общие технические требования

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

#### 5.2 Характеристики

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

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная протертая масса с наличием измельченных овощей, пряностей или без них, без включения семян, частиц кожицы, семенной камеры и грубых кусочков сердцевины.  Допускается: - незначительное потемнение верхнего слоя; - в соусе "Кубанском" семена томатов и единичные кусочки кожицы
Вкус и запах	Томатных соусов - острый, кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов, овощей и пряностей.  Перечных - острый, кисло-сладкий, с хорошо выраженным ароматом перца и пряностей.  Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, однородный по всей массе.  Допускается слабокоричневый оттенок

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, для соусов:	
- астраханского;	18,0
- аппетитного; по-грузински; перечных соусов;	17,0
- днестровского; краснодарского; острого; черноморского;	27,0
- кубанского; шашлычного;	25,0
- херсонского;	28,0
- "Молдова";	29,0
Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, %	0,6-1,5
Массовая доля хлоридов, %, не более	1,2-2,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения	Не допускаются

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

5.2.4 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- томаты свежие;
- томаты быстрозамороженные;
- продукты томатные концентрированные по [ГОСТ 3343](#);
- продукты томатные консервированные, в том числе асептического хранения;
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);
- лук репчатый сушеный по [ГОСТ 32065](#);
- яблоки свежие по [ГОСТ 27572](#);
- пюре яблочное;
- морковь свежую по [ГОСТ 1721](#);
- овощи сушеные по [ГОСТ 32065](#);
- пюре из стручкового горького перца;
- перец сладкий свежий по [ГОСТ 13908](#);
- перец сладкий сушеный;
- перец быстрозамороженный;
- перец стручковый горький свежий;
- зелень пряных растений свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированную поваренной солью;
- чеснок свежий по [ГОСТ 7977](#);
- чеснок сушеный по [ГОСТ 32065](#);
- пюре плодовое полуфабрикат по [ГОСТ 22371](#);
- полуфабрикаты фруктовые и овощные для промышленного использования, в том числе консервированные асептическим способом;
- масло подсолнечное рафинированное по [2], [ГОСТ 1129](#);
- масло кукурузное по [2], [ГОСТ 8808](#);
- масло соевое по [2], [ГОСТ 31760](#);
- пряности и их смеси;
- масла эфирные пряных растений, чеснока;
- экстракты пряноароматических растений, чеснока;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- CO<sub>2</sub> - экстракты пряноароматических растений, чеснока;
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
- сахар по [ГОСТ 31895](#), [ГОСТ 21](#);
- лист лавровый по [ГОСТ 17594](#);
- гвоздику по [ГОСТ 29047](#);
- корицу по [ГОСТ 29049](#);
- перец душистый по [ГОСТ 29045](#);
- перец черный по [ГОСТ 29050](#);
- орех мускатный по [ГОСТ 29048](#);
- кориандр по [ГОСТ 29055](#);
- тмин по [ГОСТ 29056](#);
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по [ГОСТ 908](#);
- кислоту уксусную по [ГОСТ 6968](#);
- уксусы натуральные;
- воду питьевую.

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

Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]-[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 5.4 Упаковка

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

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать [ГОСТ 8.579](#).

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

5.4.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки, при условии соблюдения

требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, к материалам, используемым в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения целостности, качества и безопасности консервов в период транспортирования, хранения и реализации.

## **5.5 Маркировка**

5.5.1 Маркировка потребительской и транспортной упаковки в соответствии с [5] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Пищевая ценность - в соответствии с приложением Б.

5.5.3 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующую дополнительную информацию:

- манипуляционные знаки: "Хрупкое. Осторожно" - по [ГОСТ 14192](#).

**Примеры записи наименований консервов:**

**Соус томатный "Молдова".**

**Соус перечный "Пикантный".**

## **6 Правила приемки**

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 26313](#) и настоящему стандарту.

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

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

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

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

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

## **7 Методы контроля**

7.1 Отбор проб - по [ГОСТ 26313](#), подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей - по [ГОСТ 26671](#), минерализация проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто консервов - по [ГОСТ 8756.1](#).

7.3 Определение массовой доли растворимых сухих веществ - по [ГОСТ ISO 2173](#).

7.4 Определение массовой доли титруемых кислот - по [ГОСТ ISO 750](#).

7.5 Определение массовой доли хлоридов - по [ГОСТ 26186](#).

7.6 Определение минеральных примесей - по [ГОСТ ISO 762](#), [ГОСТ 25555.3](#).

7.7 Определение растительных примесей - по [ГОСТ 26323](#).

7.8 Определение посторонних примесей - визуально.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- олова - по [ГОСТ 26935](#);

- ртути - по [ГОСТ 26927](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Отбор проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 31904](#), подготовка проб - по [ГОСТ 26669](#), культивирование микроорганизмов и обработка результатов - по [ГОСТ 26670](#).

7.11 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки - по [ГОСТ 8756.18](#).

7.12 Определение содержания нитратов - по [ГОСТ 29270](#).

7.13 Определение пестицидов - по [ГОСТ 30349](#), [ГОСТ 30710](#).

7.14 Определение микотоксина патулина - по [ГОСТ 28038](#).

7.15 Определение промышленной стерильности консервов - по [ГОСТ 30425](#).

## 8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Срок годности устанавливает изготовитель, рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Б.

### Приложение А (рекомендуемое)

#### Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов

##### А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки типа I и III вместимостью не более 1,0 дм<sup>3</sup> по [ГОСТ 5717.2](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- металлические банки вместимостью не более 1,0 дм<sup>3</sup> по [ГОСТ 5981](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм<sup>3</sup> по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм<sup>3</sup>.

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

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

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

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

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

#### Приложение Б (рекомендуемое)

##### Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

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

- в стеклянной упаковке - два года;
- металлической упаковке - один год;
- упаковке из полимерных и комбинированных материалов - один год.

#### Приложение В (справочное)

##### Пищевая ценность 100 г консервов

В.1 Пищевая ценность\* 100 г консервов приведена в таблице В.1.

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

Таблица В.1

Наименование консервов	Углеводы, г	Жиры, г	Калорийность, ккал/кДж
Астраханский	11,0	4,0	80,0/340,0
Аппетитный	12,0	4,0	50,0/200,0
Днестровский	22,0	4,0	90,0/370,0
Краснодарский	25,0	4,0	100,0/430,0
Кубанский	22,0	4,0	90,0/370,0
"Молдова"	22,0	4,0	90,0/370,0

Острый	22,0	4,0	90,0/370,0
По-грузински	10,0	4,0	40,0/170,0
Черноморский	26,0	4,0	100,0/440,0
Херсонский	21,0	4,0	85,0/360,0
Шашлычный	15,0	4,0	60,0/260,0
"Искорка"	12,0	4,0	50,0/200,0
"Пикантный"	14,0	4,0	55,0/240,0

### Библиография

- [1] [ТР ТС 021/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#)
- [2] [ТР ТС 024/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"](#)
- [3] [ТР ТС 029/2012](#) [Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"](#)
- [4] [ТР ТС 005/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"](#)
- [5] [ТР ТС 022/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](#)

УДК 664.841.8:006.034

МКС 67.080.20

Ключевые слова: соусы овощные, общие технические требования, характеристика, значение показателя, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение

Электронный текст документа  
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:  
официальное издание  
М.: Стандартинформ, 2014  
Редакция документа с учетом  
изменений и дополнений подготовлена  
АО "Кодекс"

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 17471-2013 Консервы. Соусы овощные](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)