

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 17472-2013 Консервы. Голубцы или перец, фаршированные мясом и рисом

ГОСТ 17472-2013

Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ГОЛУБЦЫ ИЛИ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ

Технические условия

Canned foods. Cabbage or peper, stuffed with meat and rice. 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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июня 2013 г. N 57-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Молдова	MD	Молдова-стандарт

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Узбекистан	UZ	Узстандарт
------------	----	------------

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1696-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 17472-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 17472-72](#)

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

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из сладкого перца или капустных листьев, фаршированных смесью мяса, риса, овощей, пряностей и зелени, залитой томатным соусом (далее - консервы), 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 779-55](#) Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

[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

[ГОСТ 1724-85](#) Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

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

[ГОСТ 3858-73](#) Капуста квашеная. 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 6292-93](#) Крупа рисовая. 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 8756.21-89](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

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

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 25011-81](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

[ГОСТ 25292-82](#) Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

[ГОСТ 25749-2005](#) Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. 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

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

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

[ГОСТ 28038-2013](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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

[ГОСТ 29053-91](#) Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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 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 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 применен следующий термин с соответствующим определением:

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

4 Классификация

В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают следующих наименований:

- голубцы, фаршированные мясом и рисом;
- перец, фаршированный мясом и рисом;
- голубцы, фаршированные мясом и рисом, "Домашние";
- перец, фаршированный мясом и рисом, "Домашний".

5 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, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	У голубцов листья капусты целые, заполненные фаршем без комков, аккуратно завернутые. Плоды перца целые, без разрывов, заполненные фаршем без комков, в соусе. Допускаются разрывы на перце в местах фарширования, не превышающие одной трети длины плода, при условии сохранения его формы
Вкус и запах	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Не допускаются посторонние привкус и запах
Консистенция	Капустные листья и перец мягкие, но не разваренные. Мясной фарш сочный, не жесткий. Рисовая крупа не разваренная, хорошо перемешанная с мясным фаршем
Цвет	Свойственный одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Капустные листья - кремового цвета, перец сладкий - однородный по окраске или различной окраски в одной банке. Соус оранжево-красный

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Количество голубцов или перца, шт., не менее	2
Массовая доля белка, %, не менее:	
- для голубцов, фаршированных мясом и рисом	3,0
- для перца, фаршированного мясом и рисом	3,0
- для голубцов, фаршированных мясом и рисом, "Домашних"	2,5
- для перца, фаршированного мясом и рисом, "Домашнего"	2,5
Массовая доля жира, %, не менее:	
- для голубцов, фаршированных мясом и рисом	8,0
- для перца, фаршированного мясом и рисом	6,0
- для голубцов, фаршированных мясом и рисом, "Домашних"	10,0
- для перца, фаршированного мясом и рисом, "Домашнего"	10,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0-1,5

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 удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А, соответствовать требованиям [\[1\]](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину первой и второй категории в охлажденном или замороженном состоянии по [ГОСТ 779](#) и полученную при ее разделке жилованную говядину с содержанием жировой и соединительной ткани не более 20%;
- говядину в полутушах и четвертинах;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20%;
- свинину в тушах и полутушах;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 30%, полученную при разделке, обвалке и жиловке;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 30%;
- мясо птицы кусковое бескостное (куриное);
- мясо птицы механической обвалки;
- блоки замороженные из мяса птицы механической обвалки;
- капусту белокочанную свежую по [ГОСТ 1724](#);
- капусту квашеную цельнокочанную по [ГОСТ 3858](#);
- перец сладкий свежий по [ГОСТ 13908](#);
- перец сладкий ферментированный;
- перец сладкий быстрозамороженный;
- морковь столовую свежую по [ГОСТ 1721](#);
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);
- корень петрушки, сельдерея, пастернака;
- зелень петрушки свежую;
- зелень мяты;
- овощи сушеные по [ГОСТ 32065](#);
- крупу рисовую по [ГОСТ 6292](#) высшего и первого сортов;
- жир свиной топленый по [ГОСТ 25292](#);
- продукты томатные концентрированные по [ГОСТ 3343](#);
- муку пшеничную, не ниже 1-го сорта;
- сахар по [ГОСТ 21](#), [ГОСТ 31895](#);
- соль поваренную пищевую не ниже 1-го сорта;

- перец черный молотый по [ГОСТ 29050](#);
- перец красный молотый по [ГОСТ 29053](#);
- кориандр молотый по [ГОСТ 29055](#);
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по [ГОСТ 1129](#);
- масла пряностей эфирные;
- воду питьевую.

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

Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [\[1\]](#), [\[2\]](#) 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, предназначенные для применения в пищевой промышленности, должны соответствовать требованиям [\[3\]](#) 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 нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для материалов, используемых в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения сохранения 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 [\[4\]](#) 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:

Голубцы, фаршированные мясом и рисом.

Перец, фаршированный мясом и рисом, "Домашний".

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

7.4 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 8756.21](#), [ГОСТ 26183](#).

7.5 Определение массовой доли белка - по [ГОСТ 25011](#).

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

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#);

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#);

- ртути - по [ГОСТ 26927](#);

- олова - по [ГОСТ 26935](#).

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

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

7.10 Посторонние примеси определяют визуально.

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

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

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

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 консервов приведены в приложении Б.

Приложение А (рекомендуемое)

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

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки типов I и III вместимостью не более 1,0 дм³ по [ГОСТ 5717.2](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- металлические банки вместимостью не более 1,0 дм³ по [ГОСТ 5981](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм³ по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм³.

Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных, разрешенных в пищевой промышленности.

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 помещают 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)

Условия хранения и сроки годности консервов

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

- в стеклянной упаковке - три года;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- в металлической упаковке с эмалевым покрытием - три года;
- в металлической упаковке с лаковым покрытием - два года;
- в упаковке из полимерных материалов - один год;
- в упаковке из комбинированных материалов - два года.

Приложение В
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

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

Таблица В.1

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
Голубцы, фаршированные мясом и рисом	6,0	9,0	9,5	140,0/600,0
Перец, фаршированный мясом и рисом	6,0	9,0	9,0	140,0/590,0
Голубцы, фаршированные мясом и рисом, "Домашние"	5,0	13,0	7,0	165,0/690,0
Перец, фаршированный мясом и рисом, "Домашний"	5,0	13,0	7,0	165,0/690,0

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 005/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"](#)
- [4] [ТР ТС 022/2011](#) [Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](#)

УДК 664.841.8:006.354

МКС 67.080.20

Н53

Ключевые слова: консервы, голубцы или перец, фаршированные мясом и рисом, упаковка, маркировка, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

и сверен по:
официальное издание М.: Стандартинформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 17472-2013 Консервы. Голубцы или перец, фаршированные мясом и рисом](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)