

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 18611-2013 Консервы. Овощи резаные в томатном соусе

ГОСТ 18611-2013

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ОВОЩИ РЕЗАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Общие технические условия

Canned food. Sliced vegetables in tomato sauce. General specifications

МКС 67.080.20

Дата введения 2015-07-01

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук" (ГНУ ВНИИКОП "Россельхозакадемии")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

([Поправка](#), ИУС N 4-2020).

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1613-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 18611-2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ 18611-73](#)

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"

ВНЕСЕНА [поправка](#), опубликованная в ИУС N 4, 2020 год

Поправка внесена изготовителем базы данных

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на резаные овощи в томатном соусе (далее - консервы), изготовленные из нарезанных кружками или кусочками овощей, с добавлением или без добавления смеси обжаренных корнеплодов, риса, с томатным соусом, предназначенные для реализации в розничной торговой сети и использования в сети общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

[ГОСТ 1128](#) Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

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

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

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

[ГОСТ 1725](#) Томаты свежие. Технические условия

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

[ГОСТ 5717.2](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

[ГОСТ 6292](#) Крупа рисовая. Технические условия

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

[ГОСТ 8756.1](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

[ГОСТ 8756.18](#) Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

[ГОСТ 8756.21](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

[ГОСТ 13907](#) Баклажаны свежие. Технические условия

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

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

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

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

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

[ГОСТ 26183](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

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

[ГОСТ 26313](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

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

[ГОСТ 26574](#) Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

[ГОСТ 29045](#) Пряности. Перец душистый. Технические условия*

* Действует [ГОСТ ISO 973-2016](#).

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ 33222](#) Сахар белый. Технические условия

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

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

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

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

4.1 В зависимости от используемого сырья и технологии консервы изготавливают следующих наименований:

- баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе;
- кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе;

- баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе;
- кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе;
- баклажаны по-болгарски;
- закуска овощная;
- гогошары в томатном соусе;
- токана овощная;
- перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе;
- баклажаны со сладким перцем в томатном соусе;
- баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе;
- кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе;
- рагу из овощей.

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 Нарезанные овощи должны соответствовать следующим требованиям:

- кабачки и баклажаны - кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении;
- перец сладкий - кусочки разнообразной формы шириной не более 25 мм;
- морковь и белые коренья - лапша с размером граней от 5 до 7 мм;
- морковь для рагу из овощей - кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении;
- лук - кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм;
- чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм;
- томаты красные - дольки или для мелкоплодных - половинки.

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

Таблица 1

Характеристика	Наименование показателя			
	Внешний вид	Вкус и запах	Цвет	Консистенция
Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, с	Кружки баклажанов или кабачков целые, равномерные по толщине,	Свойственные обжаренным овощам, из которых изготовлены консервы.	Овощей - свойственный обжаренным овощам.	Кабачки, баклажаны мягкие, но не разваренные.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

<p>овощным фаршем в томатном соусе</p>	<p>обжаренные, с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука, зелени, в томатном соусе.</p> <p>Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.</p> <p>Допускается наличие кружков баклажанов и кабачков с выпавшей сердцевинкой не более 15%</p>	<p>Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха</p>	<p>Соуса - оранжево-красный.</p> <p>Допускается коричневатый оттенок томатного соуса</p>	<p>Овощи в фарше плотные, но не жесткие.</p> <p>Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов</p>
<p>Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе</p>	<p>Кружки баклажанов или кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные, в томатном соусе.</p> <p>Допускается наличие кружков баклажанов и кабачков с выпавшей сердцевинкой не более 15%</p>	<p>Свойственные обжаренным овощам, из которых изготовлены консервы.</p> <p>Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха</p>	<p>Овощей - свойственный обжаренным овощам.</p> <p>Соуса - оранжево-красный.</p> <p>Допускается коричневатый оттенок томатного соуса</p>	<p>Кабачки, баклажаны мягкие, но не разваренные. Овощи в фарше плотные, но не жесткие.</p> <p>Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов</p>
<p>Гогошары в томатном соусе</p>	<p>Смесь кусочков сладкого перца и лука, обжаренных, в томатном соусе.</p> <p>Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.</p> <p>Допускается неравномерная резка овощей</p>	<p>Свойственный обжаренным овощам в томатном соусе с ароматом сладкого перца.</p> <p>Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха</p>	<p>Перца - красный.</p> <p>Соуса - оранжево-красный.</p> <p>Допускается коричневатый оттенок томатного соуса</p>	<p>Овощи мягкие, но не разваренные</p>
<p>Токана овощная</p>	<p>Смесь кусочков сладкого перца, томатов, обжаренных моркови и лука, с рисом, в томатном соусе.</p> <p>Зерна риса не слипшиеся.</p> <p>Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.</p> <p>Допускается неравномерная резка овощей</p>	<p>Свойственный используемым овощам в томатном соусе с ароматом сладкого перца.</p> <p>Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха</p>	<p>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки.</p> <p>Перец однородной или неоднородной окраски.</p> <p>Соуса - оранжево-красный.</p> <p>Допускается коричневатый оттенок томатного соуса</p>	<p>Овощи мягкие, но не разваренные.</p> <p>Рис не разваренный, но не жесткий</p>

<p>Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе</p>	<p>Смесь кусочков перца с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука с зеленью, в томатном соусе.</p> <p>Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.</p> <p>Допускается неравномерная резка овощей</p>	<p>Свойственные овощам в томатном соусе после тепловой обработки.</p> <p>Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха</p>	<p>Перец однородной или неоднородной окраски.</p> <p>Фарша - свойственный обжаренным корнеплодам и луку.</p> <p>Соуса - оранжево-красный.</p> <p>Допускается коричневатый оттенок томатного соуса</p>	<p>Овощи мягкие, но не разваренные</p>
<p>Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе</p>	<p>Кружки или кусочки баклажанов целые, равномерные по толщине, обжаренные и кусочки сладкого перца, в томатном соусе</p>	<p>Свойственные овощам в томатном соусе после тепловой обработки.</p> <p>Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха</p>	<p>Свойственный обжаренным баклажанам.</p> <p>Перец однородной или неоднородной окраски.</p> <p>Соуса - оранжево-красный.</p> <p>Допускается коричневатый оттенок томатного соуса</p>	<p>Овощи мягкие, но не разваренные.</p> <p>Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажанов</p>
<p>Баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе</p>	<p>Кружки баклажанов целые, равномерные по толщине, и лук, обжаренные в томатном соусе</p>	<p>Свойственные используемым овощам в томатном соусе после тепловой обработки.</p> <p>Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха</p>	<p>Свойственный обжаренным овощам.</p> <p>Соуса - оранжево-красный.</p> <p>Допускается коричневатый оттенок томатного соуса</p>	<p>Овощи мягкие, но не разваренные.</p> <p>Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажанов</p>
<p>Рагу из овощей</p>	<p>Смесь кусочков баклажанов или кабачков, томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе.</p> <p>Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта</p>	<p>Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе.</p> <p>Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха</p>	<p>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки.</p> <p>Перец однородной или неоднородной окраски.</p> <p>Соуса - оранжево-красный.</p> <p>Допускается коричневатый оттенок томатного соуса</p>	<p>Овощи мягкие, но не разваренные.</p> <p>Рис не разваренный, но не жесткий.</p> <p>Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов</p>
<p>Баклажаны по-болгарски</p>	<p>Кружки или кусочки баклажанов равномерные по толщине, обжаренные, с фаршем из нарезанных томатов, обжаренного лука,</p>	<p>Свойственные обжаренным баклажанам, хорошо выраженные, с ароматом чеснока.</p> <p>Не допускаются привкус прогорклого</p>	<p>Свойственный обжаренным консервированным овощам</p>	<p>Овощи мягкие, но не разваренные.</p> <p>Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан</p>

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	чеснока и зелени. Допускается наличие кружков баклажанов с выпавшей сердцевинкой не более 15%	масла и наличие посторонних привкуса и запаха		
Закуска овощная	Кружки или кусочки баклажанов равномерные по толщине, перец сладкий кусочками и лук обжаренные, в томатном соусе. Овощи равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие кружков баклажанов с выпавшей сердцевинкой не более 15%	Свойственные консервированным овощам в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный консервированным овощам. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан
Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	Кружки кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука, с зеленью и рисом, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Зерна риса не слипшиеся. Допускается наличие кружков кабачков с выпавшей сердцевинкой не более 15%	Свойственные обжаренным овощам в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	Свойственный обжаренным овощам. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	Овощи мягкие, но не разваренные. Рис не разваренный, но не жесткий. Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажанов

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее:	
- для баклажанов по-болгарски	13,0
- баклажанов, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, с луком в	12,0

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

томатном соусе	
- баклажанов со сладким перцем в томатном соусе	9,5
- закуски овощной, гогошар в томатном соусе, рагу из овощей	8,0
- кабачков, нарезанных кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	7,0
- кабачков, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, токаны овощной	6,0
- кабачков, нарезанных кружками, в томатном соусе, перца резаного с овощным фаршем в томатном соусе	4,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0-1,8
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не более:	
- для гогошар в томатном соусе	0,6
- баклажанов, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, кабачков, нарезанных кружками, с овощным фаршем в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, в томатном соусе, кабачков, нарезанных кружками, в томатном соусе, баклажанов по-болгарски	0,5
- закуски овощной, перца резаного с овощным фаршем в томатном соусе, баклажанов, нарезанных кружками, с луком в томатном соусе, кабачков, нарезанных кружками, с овощами и рисом в томатном соусе, рагу из овощей	0,5
- токаны овощной, баклажанов со сладким перцем в томатном соусе	0,4
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения	Не допускаются

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

5.2.5 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей консервов, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, устанавливаются в технологических инструкциях и рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- баклажаны свежие по [ГОСТ 13907](#);
- кабачки свежие;
- перец сладкий свежий по [ГОСТ 13908](#) или быстрозамороженный;
- томаты красные свежие по [ГОСТ 1725](#);
- морковь столовую свежую по [ГОСТ 1721](#);
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- лук репчатый сушеный по [ГОСТ 32065](#);
- полуфабрикаты овощные из обжаренных моркови, белых кореньев и лука;
- зелень (петрушки, сельдерея, укропа) свежую, быстрозамороженную, сушеную;
- корень петрушки свежий или сушеный;
- корень сельдерея свежий или сушеный;
- корень пастернака свежий или сушеный;
- масло эфирное укропа, петрушки, сельдерея;
- чеснок свежий по [ГОСТ 7977](#);
- чеснок сушеный по [ГОСТ 32065](#);
- продукты томатные концентрированные по [ГОСТ 3343](#);
- продукты томатные концентрированные, в том числе асептического хранения;
- томаты измельченные или томатная пульпа асептического хранения;
- рис обработанный шлифованный и полированный по [ГОСТ 6292](#);
- мука пшеничная хлебопекарная по [ГОСТ 26574](#);
- сахар по [ГОСТ 31895](#);
- соль поваренную пищевую не ниже первого сорта;
- перец черный молотый по [ГОСТ 29050](#);
- перец душистый по [ГОСТ 29045](#);
- лист лавровый сухой по [ГОСТ 17594](#);
- масло подсолнечное рафинированное по [2], [ГОСТ 1129](#);
- масло хлопковое рафинированное по [2], [ГОСТ 1128](#);
- масло салатное хлопковое;
- масло соевое рафинированное по [2], [ГОСТ 31760](#);
- масло эфирное чеснока;
- перец красный молотый горький по [ГОСТ 29053](#) или пюре из стручкового горького перца;
- 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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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 [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 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:

Баклажаны по-болгарски ГОСТ

Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе, ГОСТ.

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.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) - по [ГОСТ 8756.1](#), герметичности упаковки - по [ГОСТ 8756.18](#).

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2):

- массовой доли жира - по [ГОСТ 8756.21](#), [ГОСТ 26183](#);
- массовой доли хлоридов - по [ГОСТ 26186](#);
- массовой доли титруемых кислот - по [ГОСТ ISO 750](#);
- массовой доли минеральных примесей - по [ГОСТ 25555.3](#), [ГОСТ ISO 762](#);
- примесей растительного происхождения - по [ГОСТ 26323](#);
- посторонних примесей - визуально.

7.4 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.

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

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

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

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 Промышленная стерильность - 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 консервов устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности и условия хранения приведены в приложении Б.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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 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 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
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

Б.1 Пищевая ценность* 100 г консервов приведена в таблице Б.1.

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

Таблица Б.1

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
Баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	2,0	12,0	8,6	150,0/627,0
Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	1,4	6,0	7,7	90,0/376,0
Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе	2,0	12,0	8,7	150,0/627,0

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе	1,2	4,0	7,3	70,0/292,0
Баклажаны по-болгарски	2,9	13,0	16,2	193,0/807,0
Закуска овощная	0,7	8,0	3,8	90,0/376,0
Гогошары в томатном соусе	1,0	8,0	6,5	102,0/426,0
Токана овощная	1,0	6,0	20,4	140,0/585,0
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе	0,9	4,0	4,6	58,0/242,0
Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе	0,8	9,5	5,1	109,0/455,0
Баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе	0,9	12,0	6,9	139,0/581,0
Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	0,9	8,0	9,3	113,0/472,0
Рагу из овощей	1,1	8,0	6,7	101,0/422,0

Приложение В (рекомендуемое)

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

Библиография

- [1] [TP TC 021/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
- [2] [TP TC 024/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию"
- [3] [TP TC 005/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"
- [4] [TP TC 022/2011](#) Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"

УДК 664.841:006.354

МКС 67.080.20

Ключевые слова: овощи резанные в томатном соусе, консервы, общие технические требования, нормы, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, срок годности

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 18611-2013 Консервы. Овощи резанные в томатном соусе](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)