

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 2654-2017 Консервы. Икра овощная

ГОСТ 2654-2017

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ИКРА ОВОЩНАЯ

Технические условия

Canned food. Vegetable paste. Specifications

МКС 67.080.20

Дата введения 2019-01-01

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в [ГОСТ 1.0-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования" (ФГБНУ "ВНИИТЭК")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2017 г. N 102-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
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[сентября 2017 г. N 1249-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 2654-2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
([Поправка](#). ИУС N 2-2018).

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (www.gost.ru)

ВНЕСЕНА [поправка](#), опубликованная в ИУС N 2, 2018 год

Поправка внесена изготовителем базы данных

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы - овощную икру (далее - консервы).

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

[ГОСТ 908-2004](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 1128-75](#) Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

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

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

[ГОСТ 1722-85](#) Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

[ГОСТ 1723-2015](#) Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

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

[ГОСТ 1725-85](#) Томаты свежие. Технические условия

[ГОСТ 1726-85](#) Огурцы свежие. Технические условия

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

* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54678-2011](#).

[ГОСТ 5717.1-2014](#) Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.2-2003](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

[ГОСТ 6968-76](#) Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

[ГОСТ ISO 7218-2015](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

[ГОСТ 7975-2013](#) Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

[ГОСТ 8756.1-2017](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

[ГОСТ 8756.18-2017](#) Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

[ГОСТ 8756.21-89](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

[ГОСТ EN 12014-2-2014](#) Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии

[ГОСТ 13799-2016](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 13907-86](#) Баклажаны свежие. Технические условия

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

[ГОСТ EN 14083-2013](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 14260-89](#) Плоды перца стручкового. Технические условия

[ГОСТ ISO 17240-2017](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания олова методом пламенной атомно-абсорбционной спектроскопии

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

[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 26313-2014](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 26323-2014](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

[ГОСТ 26574-85*](#) Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52189-2003](#) "Мука пшеничная. Общие технические условия".

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

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

[ГОСТ 26671-2014](#) Продукты переработки фруктов 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 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

[ГОСТ 28322-2014](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

[ГОСТ 28561-90](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

[ГОСТ 29045-91](#) Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

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

[ГОСТ 29270-95](#) Продукты переработки плодов и овощей. Метод 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 31671-2012](#) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

[ГОСТ 31707-2012](#) (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 32742-2014](#) Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия

[ГОСТ 32856-2014](#) Укроп свежий. Технические условия

[ГОСТ 32878-2014](#) (UNECE STANDARD FFV-59:2010) Пастернак корневой свежий. Технические условия

[ГОСТ 33222-2015](#) Сахар белый. Технические условия

[ГОСТ 33303-2015](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

[ГОСТ 33824-2016](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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 по 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 применены термины по [ГОСТ 28322](#).

4 Классификация

В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают:

- высшего сорта - из свежих овощей (основное сырье);
- без подразделения на сорта - из овощных полуфабрикатов.

Ассортимент консервов приведен в приложении А.

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением требований [\[1\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя	
	высшего сорта	без подразделения на сорта
Внешний вид и консистенция	Однородная, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями зелени и	Однородная, близкая к гомогенной, равномерно измельченная овощная масса с видимыми включениями

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	<p>пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезревших овощей.</p> <p>Консистенция мажущаяся, слегка, зернистая.</p> <p>Допускается незначительное отделение жидкости для икры из уваренных овощей</p>	<p>зелени и пряностей, без грубых семян и фрагментов кожицы перезревших овощей.</p> <p>Консистенция мажущаяся.</p>
Вкус и запах	<p>Свойственные икре, изготовленной из определенного вида предварительно подготовленных овощей.</p>	<p>Менее выраженные, свойственные икре, изготовленной из овощных полуфабрикатов.</p>
	<p>Допускается в икре из баклажанов слабо выраженная горечь, свойственная баклажанам.</p> <p>Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха</p>	
Цвет	<p>Однородный по всей массе для икры:</p> <p>из кабачков, патиссонов, овощей, лука, тыквы - от желтого до светло-коричневого;</p> <p>баклажанов, капусты - от светло-коричневого до коричневого;</p> <p>свеклы - темно-красный разных оттенков.</p> <p>Допускается незначительное потемнение верхнего слоя икры</p>	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
<p>Массовая доля сухих веществ, %, не менее, для икры:</p> <p>из кабачков, патиссонов, кабачков "Кубанская", патиссонов "Кубанская", тыквы, овощей "Волгоградская"</p> <p>баклажанов "Подольская"</p> <p>овощей "Любительская"</p> <p>лука</p> <p>баклажанов "Донская"</p> <p>из баклажанов "Кубанская"</p> <p>баклажанов "Домашняя"</p> <p>капусты, из свеклы, из овощей "Домашняя"</p>	<p>18,0</p> <p>20,0</p> <p>21,0</p> <p>22,0</p> <p>23,0</p> <p>24,0</p> <p>26,0</p> <p>27,0</p>
<p>Массовая доля жира, %, не менее, для икры:</p> <p>из кабачков (или патиссонов), из кабачков "Кубанская", из патиссонов "Кубанская", из тыквы, из овощей "Волгоградская"</p> <p>лука</p>	<p>7,0</p> <p>8,0</p>

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

баклажанов, баклажанов "Кубанская", баклажанов "Донская", баклажанов "Подольская", свеклы, овощей "Любительская", овощей "Домашняя"	9,0
капусты	10,0
баклажанов "Домашняя"	12,0
Массовая доля хлоридов, %	1,2-1,6
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой (чашелистики, веточки и т.д.)	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание в консервах токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина должно соответствовать [\[1\]](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с [\[1\]](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье и материалы:

- кабачки свежие по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*;

* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 56565-2015](#) "Кабачки свежие для промышленной переработки. Технические условия".

- патиссоны свежие по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт**;

** В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 56821-2015](#) "Патиссоны свежие для промышленной переработки. Технические условия".

- пюре овощное-полуфабрикат по [ГОСТ 32742](#);
- морковь столовую свежую по [ГОСТ 1721](#);
- тыкву продовольственную свежую по [ГОСТ 7975](#);
- свеклу столовую свежую по [ГОСТ 1722](#);
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);
- капусту белокочанную свежую по [ГОСТ 1724](#);
- огурцы свежие по [ГОСТ 1726](#);
- баклажаны свежие по [ГОСТ 13907](#);
- томаты зеленые по [ГОСТ 1725](#);
- продукты томатные концентрированные по [ГОСТ 3343](#);

- перец сладкий свежий по [ГОСТ 13908](#);
- чеснок свежий по [ГОСТ 7977](#);
- плоды перца стручкового по [ГОСТ 14260](#);
- пастернак корневой свежий по [ГОСТ 32878](#);
- овощи сушеные по [ГОСТ 32065](#);
- корень и зелень петрушки свежие;
- корень и зелень сельдерея свежие;
- укроп свежий по [ГОСТ 32856](#);
- зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по [ГОСТ 32065](#);
- зелень петрушки, сельдерея, укропа, консервированные поваренной солью;
- пюре яблочное-полуфабрикат по [ГОСТ 32742](#);
- зелень петрушки, сельдерея, укропа быстрозамороженную;
- масло соевое по [ГОСТ 31760](#);
- масло хлопковое рафинированное по [ГОСТ 1128](#);
- масло подсолнечное рафинированное по [ГОСТ 1129](#);
- кислоту уксусную лесохимическую пищевую по [ГОСТ 6968](#);
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- лист лавровый сухой по [ГОСТ 17594](#);
- муку пшеничную хлебопекарную по [ГОСТ 26574](#);
- перец душистый по [ГОСТ 29045](#);
- перец черный и белый по [ГОСТ 29050](#);
- перец красный молотый по [ГОСТ 29053](#);
- эфирные масла укропа, петрушки, сельдерея;
- полуфабрикаты из обжаренных овощей для промышленного использования;
- соль поваренную пищевую не ниже высшего сорта по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт***;

*** В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2000 "Соль поваренная пищевая. Технические условия"](#).

- сахар по [ГОСТ 33222](#).

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

Пищевые добавки в консервах должны использоваться в минимальном количестве,
Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

необходимом для достижения технологического эффекта и цели, но не более максимальных уровней, установленных [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.2 Консервы фасуют в потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку.

Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания консервов приведены в приложении Б.

5.4.3 Допускается применение других видов упаковки при условии соблюдения требований [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками, не ниже установленных в приложении Б.

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

Отклонение содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения - по [ГОСТ 13799](#).

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки - в соответствии с [5], [ГОСТ 13799](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт с указанием сорта консервов. Для икры из кабачков дополнительно должна быть нанесена информация: "из уваренных кабачков" или "из обжаренных кабачков".

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки - в соответствии с [5], [ГОСТ 14192](#), [ГОСТ 13799](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Пищевая ценность консервов указана в приложении В.

Пример записи наименования - "Консервы. Икра из уваренных кабачков высшего сорта".

6 Правила приемки

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

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

6.3 Массовую долю минеральных примесей в консервах определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке.

6.4 Периодичность проверки массовой доли минеральных примесей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина, микробиологических показателей устанавливают в программе производственного контроля.

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](#), [ГОСТ 31671](#), отбор проб для определения микотоксинов - по [ГОСТ 33303](#), отбор проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 31904](#), подготовка проб - по [ГОСТ 26669](#), культивирование микроорганизмов и обработка результатов - по [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ ISO 7218](#).

7.2 Массу нетто и органолептические показатели определяют по [ГОСТ 8756.1](#).

7.3 Контроль герметичности и внешнего вида упаковки - по [ГОСТ 8756.18](#).

7.4 Определение качества маркировки и упаковки проводят визуально.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли сухих веществ - по [ГОСТ 28561](#);

- массовой доли жира - по [ГОСТ 8756.21](#);

- массовой доли хлоридов - по [ГОСТ 26186](#);

- массовой доли минеральных примесей - по [ГОСТ ISO 762](#);

- наличия примесей растительного происхождения - по [ГОСТ 26323](#);

- наличия посторонних примесей - визуально.

7.6 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца - по [ГОСТ 33824](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ EN 14083](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ 31707](#), [ГОСТ 31671](#);

- кадмия - по [ГОСТ 33824](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ EN 14083](#);

- ртути - по [ГОСТ 26927](#);

- олова - по [ГОСТ ISO 17240](#).

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

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

7.9 Определение нитратов - по [ГОСТ 29270](#), [ГОСТ EN 12014-2](#).

7.10 Микробиологические анализы на промышленную стерильность консервов проводят по [ГОСТ 30425](#).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение консервов - по [1], [ГОСТ 13799](#) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Хранение консервов осуществляют при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%.

8.2 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Рекомендуемые сроки годности консервов приведены в приложении Г.

Приложение А
(обязательное)

Ассортимент консервов

А.1 Консервы изготавливают в следующем ассортименте:

- "Икра из кабачков";
- "Икра из патиссонов";
- "Икра из кабачков "Кубанская";
- "Икра из патиссонов "Кубанская";
- "Икра из баклажанов";
- "Икра из баклажанов "Кубанская";
- "Икра из баклажанов "Донская";
- "Икра из баклажанов "Подольская";
- "Икра из баклажанов "Домашняя";
- "Икра из капусты";
- "Икра из лука";
- "Икра из свеклы";
- "Икра из тыквы";
- "Икра из овощей "Любительская";
- "Икра из овощей "Домашняя";
- "Икра из овощей "Волгоградская".

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания консервов

Б.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки типов I и III по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#) вместимостью не более 1,0 дм³;
- металлические банки по [ГОСТ 5981](#) с лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 1,0 дм³;
- пакеты из полимерных комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги вместимостью не более 1,0 дм³;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги вместимостью не более 1,0 дм³.

Б.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими лакированными крышками промышленного применения, стеклянные банки типа III - крышками для стерилизуемой продукции по [ГОСТ 25749](#).

Б.3 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку по [ГОСТ 13799](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение В
(справочное)

Пищевая ценность в 100 г консервов (средние значения)

В.1 Средние значения пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование консервов	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Икра из кабачков	7,0	7,0	90/380
Икра из патиссонов	7,0	7,0	90/380
Икра из кабачков "Кубанская"	7,0	8,0	95/400
Икра из патиссонов "Кубанская"	7,0	8,0	95/400
Икра из баклажанов	9,0	8,0	110/470
Икра из баклажанов "Кубанская"	9,0	9,0	120/490
Икра из баклажанов "Донская"	9,0	8,0	110/470
Икра из баклажанов "Подольская"	9,0	6,0	105/440
Икра из баклажанов "Домашняя"	12,0	7,0	140/560
Икра из капусты	10,0	9,0	130/520
Икра из лука	8,0	9,0	110/450
Икра из свеклы	9,0	12,0	130/540
Икра из тыквы	7,0	8,0	95/400
Икра из овощей "Любительская"	9,0	6,0	105/440
Икра из овощей "Домашняя"	9,0	9,0	120/490
Икра из овощей "Волгоградская"	7,0	12,0	110/460

Примечание - Показатели пищевой ценности консервов определяет изготовитель (см. [\[5\]](#), часть 4.9).

Приложение Г
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности консервов

Г.1 Срок годности консервов со дня изготовления, не более:

- в стеклянной упаковке - три года,
- металлической упаковке - два года,

- упаковке из полимерных и комбинированных материалов - один год.

Библиография

- | | | |
|-----|--|---|
| [1] | ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза | " О безопасности пищевой продукции " |
| [2] | ТР ТС 24/2011* Технический регламент Таможенного союза | " Технический регламент на масложировую продукцию " |

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ТР ТС 024/2011](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- | | | |
|-----|--|---|
| [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 664.841:006.354

МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы, икра овощная, высший сорт, без обозначения сорта

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 2654-2017 Консервы. Икра овощная](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)