

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке

ГОСТ 31713-2012

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Canned foods. Cucumbers, marrows, custard marrows with greens in brine. Specifications

МКС 67.080.20

Дата введения - 2013-07-01

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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. N 42)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1668-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 31713-2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 года

5 Настоящий стандарт разработан на основе применения [ГОСТ Р 53127-2008*](#)

* [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1668-ст](#) национальный стандарт [ГОСТ Р 53127-2008](#) отменен с 15 февраля 2015 г.

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 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"

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов или их смеси с добавлением зелени, пряностей, залитых раствором уксусной и/или лимонной кислоты и поваренной соли.

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 908](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 1726](#) Огурцы свежие. 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 6968](#) Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

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

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

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

[ГОСТ 13799](#) Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение*

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

* В Российской Федерации действует [ГОСТ 13799-2016](#) "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение".

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

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

[ГОСТ 25555.0](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности**

** В Российской Федерации действует [ГОСТ ISO 750-2013](#) "Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности".

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

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

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

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

[ГОСТ 26668](#) Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов*

* В Российской Федерации действует [ГОСТ 31904-2012](#) "Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний".

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

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

[ГОСТ 26671](#) Продукты переработки фруктов 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. Метод определения свинца

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

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

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

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

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

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

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

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

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 в течение не менее 6 месяцев в установленных условиях.

3.2 овощи в заливке с зеленью: Овощные консервы, изготовленные из целых или нарезанных свежих овощей одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли, с добавлением пищевых органических кислот, зелени, с добавлением или без добавления пряностей, пищевого растительного масла.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изготавливают следующих наименований:

- огурцы с зеленью;
- кабачки с зеленью целые;
- кабачки с зеленью нарезанные;
- патиссоны с зеленью целые;
- патиссоны с зеленью нарезанные;
- ассорти с зеленью (не менее двух видов целых или нарезанных овощей в различной комбинации).

4.2 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке в зависимости от показателей качества и размера изготавливают высшего и первого сортов.

4.3 Кабачки, патиссоны и ассорти с зеленью в заливке, изготовленные из нарезанных овощей, по показателям качества должны отвечать требованиям первого сорта.

5 Технические требования

5.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на консервы конкретных видов, с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для сортов					
	высшего	первого				
Внешний вид	<p>Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.</p> <p>Допускаются в ассорти резаные кабачки и патиссоны</p> <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>Плоды целые, размером не более, мм:</p> <p>огурцы, кабачки по длине - 90;</p> <p>кабачки по диаметру - 50;</p> <p>патиссоны по диаметру - 70;</p> <p>отношение длины к диаметру, не менее:</p> <p>огурцы - 2,5;</p> <p>кабачки - 2,1</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>Плоды целые, размером не более, мм:</p> <p>огурцы, кабачки по длине - 110;</p> <p>огурцы по диаметру - 50;</p> <p>кабачки по диаметру - 60;</p> <p>патиссоны по диаметру - 80;</p> <p>кабачки и патиссоны нарезанные: кабачки, толщиной 15-20 мм, диаметром не более 60 мм</p> <p>патиссоны на дольки, шириной 40-60 мм</p> </td> </tr> </table> <p>Допускается:</p> <table border="0"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожей;</p> <p>наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;</p> <p>для кабачков - зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:</p> <p style="text-align: center;">10</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожей;</p> <p>наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;</p> <p>для кабачков - зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:</p> <p style="text-align: center;">20</p> <p>Резка на дольки размером до восьмой части кабачков по диаметру</p> </td> </tr> </table> <p>для огурцов, кабачков и патиссонов - единичные экземпляры неравномерных по размеру плодов для обеспечения массы нетто</p>		<p>Плоды целые, размером не более, мм:</p> <p>огурцы, кабачки по длине - 90;</p> <p>кабачки по диаметру - 50;</p> <p>патиссоны по диаметру - 70;</p> <p>отношение длины к диаметру, не менее:</p> <p>огурцы - 2,5;</p> <p>кабачки - 2,1</p>	<p>Плоды целые, размером не более, мм:</p> <p>огурцы, кабачки по длине - 110;</p> <p>огурцы по диаметру - 50;</p> <p>кабачки по диаметру - 60;</p> <p>патиссоны по диаметру - 80;</p> <p>кабачки и патиссоны нарезанные: кабачки, толщиной 15-20 мм, диаметром не более 60 мм</p> <p>патиссоны на дольки, шириной 40-60 мм</p>	<p>изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожей;</p> <p>наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;</p> <p>для кабачков - зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:</p> <p style="text-align: center;">10</p>	<p>изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожей;</p> <p>наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;</p> <p>для кабачков - зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:</p> <p style="text-align: center;">20</p> <p>Резка на дольки размером до восьмой части кабачков по диаметру</p>
<p>Плоды целые, размером не более, мм:</p> <p>огурцы, кабачки по длине - 90;</p> <p>кабачки по диаметру - 50;</p> <p>патиссоны по диаметру - 70;</p> <p>отношение длины к диаметру, не менее:</p> <p>огурцы - 2,5;</p> <p>кабачки - 2,1</p>	<p>Плоды целые, размером не более, мм:</p> <p>огурцы, кабачки по длине - 110;</p> <p>огурцы по диаметру - 50;</p> <p>кабачки по диаметру - 60;</p> <p>патиссоны по диаметру - 80;</p> <p>кабачки и патиссоны нарезанные: кабачки, толщиной 15-20 мм, диаметром не более 60 мм</p> <p>патиссоны на дольки, шириной 40-60 мм</p>					
<p>изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожей;</p> <p>наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;</p> <p>для кабачков - зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:</p> <p style="text-align: center;">10</p>	<p>изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожей;</p> <p>наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;</p> <p>для кабачков - зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:</p> <p style="text-align: center;">20</p> <p>Резка на дольки размером до восьмой части кабачков по диаметру</p>					
Вкус и запах	<p>Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей.</p> <p>Допускается легкая естественная горечь перца. Не допускаются посторонние привкус и запах</p>					
Цвет	<p>Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов.</p> <p>Для огурцов - с оттенками от зеленого до оливкового.</p> <p>Для патиссонов и кабачков - от зеленовато-белого до желтого, для цукини - от</p>					

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	светло-зеленого до темно-зеленого или полосатого
Консистенция	Овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами Допускаются огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, не более 5% (по массе)
Качество заливки	Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком Допускается для ассорти незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее, для:	
целых огурцов и кабачков до 90 мм, нарезанных кабачков, ассорти	55,0
целых огурцов и кабачков до 110 мм, патиссонов, нарезанных патиссонов	50,0
Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %:	
огурцов и патиссонов	2,5-3,5
кабачков	2,0-2,5
Массовая доля хлоридов, %:	
в огурцах	2,5-3,5
в кабачках и патиссонах	1,5-2,5
в ассорти	2,0-3,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную кислоту), %	0,5-0,6
Минеральные примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных регламентами или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке не должны превышать норм, установленных регламентами или санитарными правилами, нормами и

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке применяют следующие виды сырья и материалов:

- огурцы свежие по [ГОСТ 1726](#);
- укроп свежий;
- сельдерей свежий;
- кабачки свежие;
- петрушка свежая;
- патиссоны свежие;
- плоды перца стручкового по [ГОСТ 14260](#);
- чеснок свежий по [ГОСТ 7977](#);
- корни и листья хрена;
- корень петрушки;
- кислота лимонная моногидрат пищевая по [ГОСТ 908](#);
- кислота уксусная лесохимическая по [ГОСТ 6968](#);
- кислота уксусная синтетическая пищевая;
- уксусы из пищевого сырья;
- соль поваренная пищевая;
- перец черный и белый по [ГОСТ 29050](#);
- зелень пряных растений: мята, тимьян овощной, чабер, эстрагон;
- зелень пряных растений быстрозамороженная (целая или нарезанная);
- листья черной смородины;
- питьевая вода по [ГОСТ 2874](#).

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке, по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Овощи, подготовленные для консервирования, должны отвечать следующим требованиям:

- огурцы - корнишоны; длиной не более 90 мм и диаметром не более 50 мм (для высшего сорта), длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм (для первого сорта). Для первого сорта допускается изготовление консервов из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожей;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- кабачки - плоды молодые с недоразвитыми семенами, целые длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм или нарезанные кружками толщиной не более 15-25 мм, диаметром не более 60 мм. Допускается нарезка по длине плода на дольки до восьмой части по диаметру;

- патиссоны - плоды целые в наибольшем измерении не более 70 мм - для высшего сорта; не более 80 мм - для первого сорта; не более 120 мм - для нарезанных на дольки (сегменты) шириной 40-60 мм с недоразвитыми водянистыми семенами;

- перец стручковый горький - плоды целые, в технической или потребительской степени зрелости, одного размера в потребительской упаковке;

- корень петрушки и сельдерея корневого - корнеплоды свежие, целые, здоровые, не застывшие, нарезанные соломкой толщиной 2-5 мм; черешки листьев не более 20 мм;

- зелень пряных растений и листья черной смородины - листья или веточки свежие, здоровые, зеленые, незагрязненные, растения без корешков;

- чеснок - луковички очищенные, зубки целые или нарезанные;

- хрен - корнеплоды, очищенные от кожицы, с удаленной нижней и верхней частью, нарезанные соломкой или кружками или измельченные на терочных машинах или волчках с отверстиями решеток диаметром не более 5 мм;

- хрен - листья, нарезанные на кусочки не более 20 мм;

- овощи для консервов ассорти - целые или нарезанные различными видами нарезки.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка - по [ГОСТ 13799](#) со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара 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 тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов и транспортная тара приведены в приложении Б.

Допускается применение импортной тары и материалов, соответствующих техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.1.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального - по [ГОСТ 8.579](#).

5.5 Маркировка

Маркировка продукта в потребительской таре - по [ГОСТ 13799](#).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Пищевая ценность консервов - по приложению А.

Транспортная маркировка - по [ГОСТ 13799](#) и [ГОСТ 14192](#).

Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

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

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки устанавливает изготовитель.

6.4 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы анализа

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

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблицу 1) - по [ГОСТ 8756.1](#).

7.3 Контроль герметичности консервов - по [ГОСТ 8756.18](#).

7.4 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2) проводят:

- массовой доли овощей - по [ГОСТ 8756.1](#);
- массовой доли хлоридов - по [ГОСТ 26186](#);
- массовой доли титруемых кислот - по [ГОСТ 25555.0](#);
- массовой доли минеральных примесей - по [ГОСТ 25555.3](#);
- посторонние примеси - визуально.

Определение токсичных элементов проводят по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#).

7.5 Содержание пестицидов, нитратов, радионуклидов определяют по методам, в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Методы отбора проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 26668](#), подготовка проб - по [ГОСТ 26669](#), культивирование микроорганизмов и обработка результатов - по [ГОСТ 26670](#).

7.7 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности проводят по [ГОСТ 30425](#).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

Транспортируют консервы в соответствии с требованиями [ГОСТ 13799](#).

8.2 Хранение

8.2.1 Консервы, фасованные в стеклянную и полимерную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2.2 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности продукции с даты изготовления приведены в приложении В.

8.2.3 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А (рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г консервов

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

Таблица А.1

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Огурцы с зеленью	3,0	12,0
Кабачки с зеленью	5,7	23,0
Патиссоны с зеленью	4,3	17,0
"Ассорти" с зеленью (не менее двух видов овощей в различной комбинации)	4,0	16,0

Приложение Б (рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке

Б.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 5,0 дм³ по [ГОСТ 5717.2](#);
- в металлические банки вместимостью не более 5,0 дм³ по [ГОСТ 5981](#);
- в тару из полимерных комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 дм³;
- в полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 дм³, в том числе на основе алюминиевой фольги.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие,

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Допускается использование импортной тары, соответствующей техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Б.2 Стекланные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I - металлическими лакированными крышками по документу;
- банки с венчиком горловины типа III - крышками для стерилизуемой продукции по [ГОСТ 25749](#).

Б.3 Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару - по [ГОСТ 13799](#).

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную [ГОСТ 13799](#).

Приложение В (рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке

Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество: огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке хранят в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, не более двух лет со дня изготовления.

УДК 664.955.2:006.354

МКС 67.080.20

Ключевые слова: огурцы, кабачки, патиссоны, консервы, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31713-2012 Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)