

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке

ГОСТ Р 54648-2011

Группа Н53

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

ТОМАТЫ В ЗАЛИВКЕ

Общие технические условия

Canned foods. Tomatoes in brine. General specifications

ОКС 67.080.20
ОКП 91 6134

Дата введения 2013-01-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"](#)

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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. N 797-ст](#)

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "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 из цельноплодных томатов с кожицей или без кожицы, залитых томатным соком или томатной заливкой с добавлением или без добавления поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты, или раствором поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты, с добавлением или без добавления зелени пряных растений, чеснока, пряностей (далее - томаты в заливке).

Требования безопасности изложены в 5.2.3, 5.2.4, требования к качеству - в 5.2.1, 5.2.2, к
Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

маркировке - в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р 51074-2003](#) Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

[ГОСТ Р 51301-99](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ Р 51574-2000](#) Соль поваренная пищевая. Технические условия

[ГОСТ Р 51766-2001](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

[ГОСТ Р 51962-2002](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ Р 52101-2003](#) Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52173-2003](#) Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

[ГОСТ Р 52174-2003](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

[ГОСТ Р 52467-2005](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

[ГОСТ Р 53959-2010](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ Р 54004-2010](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ Р 54015-2010](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ Р 54016-2010](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ Р 54017-2010](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ Р 54678-2011](#) Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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

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

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

* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54678-2011](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

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

[ГОСТ 5981-88*](#) Банки металлические для консервов. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ 5981-2011](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

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

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

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

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

[ГОСТ 10444.14-91](#) Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

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

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

[ГОСТ 25555.0-82](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[ГОСТ 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 28038-89](#) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина

[ГОСТ 28562-90](#) Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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

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

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

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

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

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

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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, а также по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 Р 52467](#), а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 томатная заливка: Жидкая масса, полученная путем восстановления концентрированных томатных продуктов с добавлением или без добавления поваренной соли, лимонной и/или уксусной кислоты, зелени пряных растений, чеснока, пряностей.

4 Классификация

4.1 В зависимости от предварительной технологической обработки томаты в заливке изготавливают следующих наименований:

- томаты неочищенные в томатной заливке;
- томаты неочищенные в томатном соке;
- томаты очищенные в томатной заливке;
- томаты очищенные в томатном соке;
- томаты с зеленью в заливке.

4.2 В зависимости от показателей качества и размера томаты в заливке изготавливают категории "Экстра" (томаты очищенные или неочищенные, изготовленные из свежих томатов, залитых томатным соком прямого отжима или заливкой) и без обозначения категории.

5 Технические требования

5.1 Томаты в заливке изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологическая инструкция и рецептуры) с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям томатов в заливке приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика					
	Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты с зеленью в заливке	
	категории "Экстра"	без категории	категории "Экстра"	без категории	категории "Экстра"	без категории
Внешний вид	Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости					
	с кожицей, с зеленью или без зелени в томатной заливке или соке		очищенные, с зеленью или без зелени в томатной заливке или соке		с кожицей, с зеленью, с чесноком, пряностями в кислотно-солевой заливке	
	Допускается наличие:					
	плодов томатов с треснувшей, но не сползшей кожицей, без потери плаценты, % общего количества плодов, не более: 30		кожицы на поверхности плодов удельной площадью см ² /100 г, не более: 0,5		плодов томатов с треснувшей, но не сползшей кожицей, % общего количества плодов, не более: 30	
Не нормируется		1,0		Не нормируется		
деформированных плодов, % общего количества плодов, не более: 15		частично разорванных томатов без отваливающейся мякоти, % общего количества плодов, не более: 15		деформированных плодов, % общего количества плодов, не более: 15		
единичных семян в томатной заливке или соке		единичных семян в томатной заливке или соке		единичных семян и незначительного количества взвешенных частиц мякоти (для красных томатов) в заливке		
Не нормируется количество семян в томатной заливке или соке		Не нормируется количество семян в томатной заливке или соке		Не нормируется количество семян и незначительного количества взвешенных частиц мякоти в заливке		
Допускается в упаковочной единице отклонение линейных размеров плодов по наибольшему измерению, мм						
±10		±10		±10		
Не нормируется		Не нормируется		Не нормируется		
Консистенция	Мягкая, характерная для стерилизованных томатов					

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

я		
Вкус и запах	Свойственные стерилизованным томатам, с ароматом зелени или без него, для консервов с добавлением поваренной соли - солоноватый вкус	Слабокислый с солоноватым привкусом, с хорошо выраженным ароматом пряностей
	Не допускаются посторонние привкус и запах	
Цвет	Однородный, характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный	Однородный, характерный для красных, розовых или бурых томатов, и желтый - для желто-плодных томатов
	Допускаются:	
	плоды с прозеленью у плодоножки площадью не более 1 см ² , % общего количества плодов, не более:	плоды с прозеленью у плодоножки (для красноплодных томатов) площадью не более 1 см ² , % общего количества плодов, не более:
	15 30	15 30
	Отклонение от основного цвета плодов, % общего количества плодов, не более:	
	5 15 (в том числе с желто-зелеными пятнами)	10 15
	Заливка - красная или оранжево-красная, характерная для зрелых томатов	Жидкость с желтоватым оттенком

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя					
	Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке		Томаты с зеленью в заливке	
	категории "Экстра"	без категории	категории "Экстра"	без категории	категории "Экстра"	без категории
Линейный размер плодов в наибольшем измерении, мм, не более	60					
Массовая доля плодов томатов, %, не менее	50	45	50	45	50	45
Массовая доля зелени пряных растений и пряностей (для консервов с добавлением зелени), %, не менее	2					2,5

Массовая доля хлоридов (для консервов с добавлением поваренной соли), %, не более	1,5				2,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на добавленную уксусную или лимонную кислоту), %, не более	0,6				
Массовая доля растворимых сухих веществ в томатной заливке, %, не менее (за вычетом хлорида)	4,5	4,0	4,5	4,0	-
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,005				
Примеси растительного происхождения	Не допускаются				-
Посторонние примеси	То же				

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов в томатах в заливке не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.4 Микробиологические показатели томатов в заливке не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления томатов в заливке используют следующие виды сырья и материалов:

- томаты свежие по [ГОСТ 1725](#);
- сок томатный прямого отжима;
- продукты томатные концентрированные по [ГОСТ Р 54678](#);
- зелень хрена свежую;
- зелень пряных растений: петрушки, укропа, сельдерея - свежую, быстрозамороженную или консервированную поваренной солью;
- чеснок свежий по [ГОСТ 7977](#) или эфирное масло чеснока;
- корни хрена;
- лавровый лист по [ГОСТ 17594](#);
- перец черный и белый по [ГОСТ 29050](#);
- плоды перца стручкового свежего;
- плоды перца стручкового по [ГОСТ 14260](#);
- соль поваренную пищевую по [ГОСТ Р 51574](#);

- кислоту уксусную лесохимическую по [ГОСТ 6968](#);
- уксусы из пищевого сырья по [ГОСТ Р 52101](#);
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по [ГОСТ 908](#);
- кальций хлористый кристаллический;
- воду питьевую по [3], не содержащую в 100 см³ спор мезофильных клостридий.

5.3.2 Допускается использование другого отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка - по [ГОСТ Р 53959](#) со следующими дополнениями.

Томаты в заливке фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара, в том числе импортные, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

5.4.2 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.

5.4.3 Рекомендуемые потребительская тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания томатов в заливке и транспортная тара приведены в приложении Б.

5.4.4 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](#), [ГОСТ Р 53959](#).

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре - по [ГОСТ Р 51074](#) и [ГОСТ Р 53959](#). Пищевая ценность - в соответствии с приложением А.

5.5.2 В непосредственной близости от наименования указывают категорию (при ее наличии).

5.5.3 Транспортная маркировка - по [ГОСТ Р 53959](#) и [ГОСТ 14192](#).

5.5.4 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

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

6.2 Томаты в заливке принимают партиями. Партией считают любое количество томатов в заливке одного вида и наименования, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.3 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии томатов в заливке.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.5 Микробиологический контроль качества томатов в заливке проводят в соответствии с требованиями [4].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей - по [ГОСТ 26313](#), подготовка проб к испытаниям - по [ГОСТ 26671](#), минерализация проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#). Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов - по [ГОСТ Р 54015](#).

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

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

- массовой доли томатов - по [ГОСТ 8756.1](#);
- массовой доли хлоридов - по [ГОСТ 26186](#);
- массовой доли растворимых сухих веществ - по [ГОСТ 28562](#);
- массовой доли титруемых кислот - по [ГОСТ 25555.0](#);
- массовой доли минеральных примесей - по [ГОСТ 25555.3](#);
- примеси растительного происхождения - по [ГОСТ 26323](#);
- посторонние примеси - визуально.

7.4 Определение токсичных элементов - по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#).

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

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

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

7.8 Определение радионуклидов - по [ГОСТ Р 54016](#), [ГОСТ Р 54017](#).

7.9 Методы отбора проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ Р 54004](#), подготовка проб - по [ГОСТ 26669](#), культивирование микроорганизмов и обработка результатов - по [ГОСТ 26670](#).

7.10 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности - по [ГОСТ 30425](#).

7.11 Содержание плесеней по Говарду - по [ГОСТ 10444.14](#).

7.12 Контроль ГМИ - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения томатов в заливке - по [ГОСТ Р 53959](#).

8.2 Срок годности томатов в заливке устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых томаты в заливке сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г томатов в заливке

А.1 Пищевая ценность 100 г томатов в заливке приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Томаты неочищенные в томатной заливке или в томатном соке	4,0	16,0
Томаты очищенные в томатной заливке или в томатном соке	4,2	16,8
Томаты с зеленью в заливке	1,7	6,8

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания томатов в заливке

Б.1 Томаты в заливке фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 3,0 дм³ по [ГОСТ 5717.2](#) или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- в металлические банки с двойным лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 3,0 дм³ по [ГОСТ 5981](#) или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное лаковое или эмалевое покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Допускается использование импортной тары с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенной для этих целей в установленном порядке.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I - металлическими лакированными крышками по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- банки с венчиком горловины типа III - крышками для стерилизуемой продукции по [ГОСТ 25749](#) или по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Б.3 Упаковывание в транспортную тару - по [ГОСТ Р 53959](#).

Допускается упаковывание томатов в заливке в другую транспортную тару, не предусмотренную [ГОСТ Р 53959](#), разрешенную для этих целей в установленном порядке.

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности томатов в заливке

Условия хранения и сроки годности, в течение которых томаты в заливке сохраняют свое

качество, со дня изготовления, не более:

- в стеклянных банках (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%) - три года;

- в металлических банках с лаковым покрытием (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%) - два года;

- в металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%) - три года.

Библиография

- [1] [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности с дополнениями и изменениями пищевых продуктов
- [2] [Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\)](#). Утверждены [решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., N 299*](#)

* Действует на территории Таможенного союза.

- [3] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [4] [Инструкция N 01-19/9-11-92](#) Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора, МЗ РФ 21.07.92

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 54648-2011 Консервы. Томаты в заливке](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)