# ГОСТ Р 53958-2010 Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия

ГОСТ Р 53958-2010  
  
Группа Н53

       
НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы натуральные

КУКУРУЗА САХАРНАЯ

Технические условия

Natural canned products. Sugar corn. Specifications

ОКС 67.080.20  
ОКП 91 6131

Дата введения 2012-01-01

       
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 Краснодарским научно-исследовательским институтом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ КНИИХП 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 24 ноября 2010 г. N 510-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 натуральные консервы "Кукуруза сахарная" (далее - консервы), изготовленные из сахарной кукурузы молочной и молочно-восковой спелости свежей или быстрозамороженной, залитые раствором сахара и поваренной соли, герметично укупоренные, стерилизованные.  
  
Консервы предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования.  
  
Требования безопасности изложены в 5.2.3, 5.2.4, обязательные требования к качеству - в 5.2.1, 5.2.2; к упаковке - в 5.4.1, к маркировке - в 5.5.1.

## 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 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 21-94 Сахар-песок. Технические условия  
  
ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры  
  
ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. 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 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия  
  
ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия  
  
ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия  
  
ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов  
  
ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей  
  
ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия   
  
ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. 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 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов  
  
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 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, и 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

## 4 Классификация

4.1 Консервы по способу изготовления подразделяют:  
  
- на "Кукуруза сахарная в зернах";  
  
- на "Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке";  
  
- на "Кукуруза сахарная в початках".

4.2 Консервы "Кукуруза сахарная в зернах" и "Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке" в зависимости от показателей качества изготавливают высшего и первого сортов.

4.3 Консервы "Кукуруза сахарная в початках" и из быстрозамороженной кукурузы на сорта не подразделяют.

## 5 Технические требования

5.1 Консервы "Кукуруза сахарная" изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

**5.2 Характеристики**

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.  
  
  
Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и норма | | |
|  | Кукуруза в зерне | | Кукуруза в початках |
|  | высшего сорта | первого сорта |  |
| Внешний вид | Зерна целые, правильно срезанные, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей | | Початки примерно одинакового размера, близкого к высоте банки, правильной формы, чистые, с ровными срезами на концах, плотно уложенные в банки\* |
| Наличие механически поврежденных зерен к массе кукурузы, %, не более | 20,0 | 40 | - |
| Вкус и запах | Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без посторонних привкуса и запаха | | |
| Цвет зерен\*\* | Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке | | |
| Консистенция | Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности | | |
|  |  | Допускается слегка жестковатая |  |
| Качество заливочной жидкости | Молочного оттенка (с опалесценцией) | | |
|  |  | Допускается небольшое количество взвешенных частиц |  |
| \* Допускается: добавление двух-трех кусочков початков не менее 4 см каждый; разрезанные зерна в местах среза початка; примятые укладкой зерна не более 5% поверхности початка.  \*\* Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зерна. | | | |

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

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Значение показателя |
| Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее | 60 |
| Массовая доля зерен к массе нетто консервов в вакуумной упаковке, указанной на этикетке, %, не менее | 80 |
| Массовая доля початков к массе нетто консервов, %, не менее | 55 |
| Массовая доля хлоридов, % | 0,8-1,5 |
| Массовая доля примесей растительного происхождения к массе нетто консервов, %, не более | 0,15 |
| Минеральные примеси | Не допускаются |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.2.4 Микробиологические показатели 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].  
  
  
Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А.

**5.3 Требования к сырью**  
  
Для изготовления консервов применяют следующие виды сырья и материалов:  
  
- кукурузу свежую в початках молочной и молочно-восковой спелости белозерных и желтозерных сортов;  
  
- кукурузу быстрозамороженную;  
  
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;  
  
- сахар-песок по ГОСТ 21;  
  
- воду питьевую, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 см по [3].  
  
Сырье и материалы, используемые в производстве консервов, по показателям безопасности 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], [3].  
  
  
Допускается использование другого отечественного и импортного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности.  
  
Допускается использование взамен сахара отечественных или импортных подсластителей, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

**5.4 Упаковка**

5.4.1 Упаковывание в потребительскую тару - по ГОСТ 13799, потребительской тары с консервами в транспортную - по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.4.2 Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.  
  
Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.  
  
Лаковое и эмалевое покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.  
  
Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов приведена в приложении А.  
  
Допускается применение импортной тары, материалов и крышек с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4.3 Потребительская и транспортная тара должны обеспечивать сохранность продукции и соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

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 отрицательных и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального значения - по ГОСТ 13799.

**5.5 Маркировка**

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре - по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ Р 53959.  
  
Пищевая ценность 100 г консервов - по приложению Б.  
  
На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано:  
  
- "стерилизованная";  
  
- "стерилизованная в вакуумной упаковке".

5.5.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 26313.  
  
В документе, удостоверяющем качество и безопасность, сопровождающем каждую партию консервов, указывают:  
  
- номер документа и дату его выдачи;  
  
- наименование продукта;  
  
- наименование получателя;  
  
- номер накладной;  
  
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;  
  
- номер партии и дату отгрузки;  
  
- вид потребительской тары и ее вместимость;  
  
- число потребительских упаковочных единиц;  
  
- массу нетто продукта в потребительской таре;  
  
- дату изготовления;  
  
- срок годности;  
  
- условия хранения;  
  
- обозначение настоящего стандарта;  
  
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с [5].

## 7 Методы контроля

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, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов - по [6].

7.2 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение массы нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице - по ГОСТ 8756.1.

7.4 Контроль герметичности консервов - по ГОСТ 8756.18.

7.5 Определение физико-химических показателей:  
  
- массовой доли сахарной кукурузы - по ГОСТ 8756.1;  
  
- массовой доли хлоридов - по ГОСТ 26186;  
  
- массовой доли минеральных примесей - по ГОСТ 25555.3;  
  
- наличия примесей растительного происхождения - по ГОСТ 26323;  
  
- наличия посторонних примесей - визуально.

7.6 Определение токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, олова и ртути) - по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, радионуклидов - по [6], [7], [8], пестицидов - по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и [9].

7.7 Методы отбора проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668, подготовка проб - по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов - по ГОСТ 26670.

7.8 Микробиологические анализы консервов на соответствие требованиям промышленной стерильности - по ГОСТ 30425.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов - по ГОСТ Р 53959.  
  
Консервы, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

## Приложение А (рекомендуемое). Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов

Приложение А  
(рекомендуемое)

А.1 Сахарную кукурузу в зернах фасуют:  
  
- в стеклянные банки типов I, III вместимостью не более 0,65 дм - по ГОСТ 5717.2 или другому нормативному документу, с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2;  
  
- металлические банки с лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 0,65 дм - по ГОСТ 5981 или другие банки с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5981.  
  
А.2 Допускается, по согласованию с потребителем, фасование сахарной кукурузы в стеклянные и металлические банки вместимостью более 0,5 дм, разрешенные к применению в пищевой промышленности.  
  
А.3 Сахарную кукурузу в початках фасуют:  
  
- в стеклянные банки типов I, III вместимостью не более 3,0 дм по ГОСТ 5717.2 или другие банки с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2;  
  
- металлические банки вместимостью не более 3,0 дм - по ГОСТ 5981 или другие банки с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5981.  
  
А.4 Стеклянные банки укупоривают:  
  
- банки с венчиком горловины типа I - металлическими крышками промышленного применения;  
  
- стеклянные банки типа III - крышками по ГОСТ 25749 или другими крышками с техническими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ 25749.  
  
А.5 Консервы, фасованные в стеклянные или металлические банки, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516, ящики дощатые для консервов по ГОСТ 13358, ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131 или в другие ящики, банки или ящики из гофрированного картона, в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951, обеспечивающие сохранность продукции при транспортировании и хранении.

## Приложение Б (справочное). Пищевая ценность 100 г консервов

Приложение Б  
(справочное)

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование консервов | Белок, г | Углеводы, г | Жир, г | Минеральные вещества, мг | Витамины, мг | Энергетическая ценность, ккал |
|  |  |  |  | P | C |  |
| Кукуруза сахарная | 2,2 | 11,2 | - | 50,0 | 4,8 | 58,0 |

## Приложение В (рекомендуемое). Условия и периоды хранения консервов

Приложение В  
(рекомендуемое)

В.1 Условия и периоды хранения, в течение которых (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%) консервы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:  
  
- в стеклянных банках - трех лет;  
  
- в металлических банках с лаковым покрытием - двух лет;  
  
- в металлических банках с внутреннем эмалевым покрытием - четырех лет.

## Библиография

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| [1] | СанПиН 2.3.2.1078-2001 с дополнениями и изменениями |  | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] | ГН 1.2.1323-2003\* |  | Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень) |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГН 1.2.2701-10. - Примечание изготовителя базы данных. | | | |
| [3] | СанПиН 2.3.2.1293-2003 |  | Гигиенические требования по применению пищевых добавок |
| [4] | СанПиН 2.1.4.1074-2001 |  | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [5] | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, N 01-19/9-11 | | |
| [6] | МУК 2.6.1.1194-2003 |  | Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка |
| [7] | МУ 5778-91\* |  | Стронций-90. Определение в пищевых продуктах - М., 1991 - Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует МУК 4.3.2503-09. - Примечание изготовителя базы данных. | | | |
| [8] | МУ 5779-91\* |  | Цезий-137. Определение в пищевых продуктах - М., 1991 - Свидетельство МА МВИ ИБФ N 15/1-89 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует МУК 4.3.2504-09. - Примечание изготовителя базы данных. | | | |
| [9] | Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб., части 4-25, 1976-1977 гг. | | |