# ГОСТ Р 54682-2011 Полуфабрикаты. Наполнители фруктовые и овощные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54682-2011

Группа Н52

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Полуфабрикаты

НАПОЛНИТЕЛИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Semi-products. Fruit and vegetable fillers. General specifications

ОКС 67.080.10
67.080.20
ОКП 91 6550
91 6800

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 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 841-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 фруктовые и овощные наполнители (далее - наполнители), изготовленные из фруктовых или овощных соков и/или пюре с добавлением или без добавления целых или нарезанных фруктов или овощей, сахара или сахаров, или сахарозаменителей, и/или подсластителей, или меда, стабилизаторов консистенции (пектина, желирующих веществ, загустителей), пищевых органических кислот, пряностей, других пищевых ингредиентов, пищевых красителей, консервантов, пищевых ароматизаторов.

Наполнители представляют собой вязкий сиропообразный или желеобразный продукт с равномерно распределенными в общей массе фруктами или овощами, целыми или их частями.

Наполнители являются полуфабрикатами и предназначены для использования в качестве добавок в продукцию молочной, хлебобулочной, кондитерской и других отраслей пищевой промышленности.

Требования безопасности изложены в 5.2.2-5.2.4, требования к качеству - в 5.2.1, 5.2.2, к маркировке - в 5.5.1-5.5.3.

## 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 51433-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром

ГОСТ Р 51434-99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности

ГОСТ Р 51435-99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51440-99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии

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 52052-2003 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения массовых долей сорбиновой и бензойной кислот с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 52060-2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52185-2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52467-2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ Р 52791-2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52814-2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52816-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53029-2008 Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения

ГОСТ Р 53040-2008 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

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 54538-2011 Добавки пищевые. Кальция цитрат Е333(iii). 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 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 108-76 Какао-порошок. Технические условия

ГОСТ 490-2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1349-85\* Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54661-2011, 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
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ 5981-2011, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

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 поверхности

ГОСТ 9338-80 Барабаны фанерные. Технические условия

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17065-94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 21450-75 Плоды черной смородины

ГОСТ 25250-88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. 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 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

ГОСТ 26188-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения рН

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. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28501-90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502-90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29187-91\* Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 53956-2010, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

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 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В и М

ГОСТ 31227-2004 Натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный пищевой (цитрат натрия). Технические условия

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 и ГОСТ 53029\*.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ГОСТ Р 53029. - Примечание изготовителя базы данных.

## 4 Классификация

4.1 Наполнители могут быть:

- стерилизованными (в герметичной таре, в том числе фасованные асептическим способом);

- нестерилизованными (в негерметичной таре, с консервантом).

4.2 Наполнители изготавливают следующих видов:

- пюреобразные однородной консистенции;

- сиропообразные однородной консистенции;

- пюреобразные с добавлением целых или нарезанных фруктов (овощей);

- сиропообразные с добавлением целых или нарезанных фруктов (овощей);

- пюреобразные с добавлением других пищевых ингредиентов;

- сиропообразные с добавлением других пищевых ингредиентов.

4.3 Наполнители могут быть изготовлены с добавлением как одного, так и нескольких видов пищевых ингредиентов, в их различных сочетаниях.

## 5 Технические требования

5.1 Наполнители должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре конкретных видов и наименований 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 наполнителей приведены в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Внешний вид и консистенция | Сиропообразная или желеобразная масса, однородная или с равномерно распределенными в ней целыми фруктами (овощами) или их частями, одинаковыми по размеру, сохранившими форму. |
|  | Допускается наличие:- фруктов (овощей) или их частей, неоднородных по величине;- незначительного количества разваренных или не сохранивших свою форму фруктов (овощей) или их частей;- единичных семян, частиц кожицы, волосков (для земляники);- твердых камедистых частиц мякоти (груш и айвы) |
| Цвет | Свойственный цвету смеси компонентов, из которых изготовлен продукт, или цвету использованного красителя. Допускается:- незначительное обесцвечивание и буроватый оттенок наполнителей из темноокрашенных фруктов (овощей) и потемнение наполнителей из светлоокрашенных фруктов (овощей);- для наполнителей, изготовленных с добавлением молочных компонентов, - беловатый оттенок |
| Вкус и запах | Свойственные компонентам, из которых изготовлены наполнители, или использованным ароматизаторам, или пищевым добавкам. Посторонние привкус и запах не допускаются |

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

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Значение показателя |
| Массовая доля растворимых сухих веществ, % | 20,0-70,0 |
| Массовая доля целых или нарезанных фруктов (овощей), %, не менее | 10,0 |
| Массовая доля титруемых кислот, % | 0,5-2,5 |
| рН, не более | 4,2 |
| Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более | 0,05 |
| Массовая доля бензойной кислоты, %, не более | 0,07 |
| Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более | 0,02 |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более | 0,03 |
| Посторонние примеси | Не допускаются |
| Примечания1 Массовые доли сорбиновой и бензойной кислот определяют в наполнителях, изготовленных с использованием этих консервантов, или сырье, или полуфабрикатах, изготовленных с их использованием.2 При одновременном использовании сорбиновой кислоты и бензоата натрия их общая массовая доля в продуктах не должна превышать 0,1%. |

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в наполнителях 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 наполнителей 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 наполнителей используют следующие виды сырья и материалов:

- фрукты свежие;

- овощи свежие;

- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 29187;

- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или методом "горячего розлива";

- пюре-полуфабрикаты овощные, консервированные асептическим способом;

- пюре и пульпу-полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные;

- пюре фруктовые, консервированные сорбиновой или бензойной кислотами;

- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (глюкозный сироп, жидкую сахарозу, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, глюкозу, фруктозу), или подслащивающие вещества;

- пюре-полуфабрикаты фруктовые отечественного производства и импортные;

- соки фруктовые концентрированные по [3], ГОСТ Р 52185;

- патоку крахмальную по ГОСТ Р 52060;

- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы);

- молоко сухое цельное по [4], ГОСТ Р 52791;

- молоко сухое обезжиренное по [4], ГОСТ Р 52791;

- сливки сухие по [4], ГОСТ 1349;

- молоко сгущенное по [4];

- сыворотку молочную сухую по [4];

- масло растительное рафинированное дезодорированное по [5], ГОСТ Р 52465;

- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501 (в т.ч. сублимированные);

- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502 (в т.ч. сублимированные);

- плоды черной смородины сушеные по ГОСТ 21450;

- какао-порошок по ГОСТ 108;

- цитрат натрия (натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный) (Е331) по ГОСТ 31227;

- кальций лимоннокислый (цитрат кальция 4-х водный) (Е333) по ГОСТ Р 54538;

- пектин (Е440) по ГОСТ 29186;

- крахмал кукурузный модифицированный;

- каррагинан (Е407);

- гуаровую камедь (Е412);

- ксантановую камедь (Е415);

- мальтодекстрин;

- кислоту сорбиновую (Е200);

- кислоту молочную пищевую (Е270) по ГОСТ 490;

- кислоту лимонную моногидрат пищевую (Е330) по ГОСТ Р 53040, ГОСТ 908;

- лактозу;

- натрий бензойнокислый (Е211);

- сорбат калия (Е202);

- ароматизаторы и красители пищевые;

- натуральные и идентичные натуральным ароматообразующие фруктовые вещества по [3];

- жидкие концентрированные натуральные летучие ароматообразующие фруктовые вещества, полученные в процессе концентрирования одноименных соков по [3];

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;

- воду питьевую по [6], не содержащую в 100 см спор мезофильных клостридий.

5.3.2 Допускается использование аналогичного отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте, разрешенного для использования при изготовлении наполнителей.

5.3.3 Сырье и материалы, используемые в производстве наполнителей, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [7].

**5.4 Упаковка**

5.4.1 Упаковка - по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Стерилизованные наполнители фасуют в герметично укупориваемую транспортную тару. Нестерилизованные наполнители (с консервантом) фасуют в негерметичную транспортную тару.

Транспортная тара и укупорочные средства должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

5.4.1.2 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 транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания полуфабрикатов приведены в приложении А.

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

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной - по ГОСТ 8.579.

**5.5 Маркировка**

5.5.1 Маркировка продукта - по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ Р 51074.

5.5.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ 53959\* и ГОСТ 14192.
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* Вероятно ошибка оригинала. Следует читать: ГОСТ Р 53959. - Примечание изготовителя базы данных.

5.5.3 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.

Наполнители принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей [(за исключением массовой доли целых или нарезанных фруктов (овощей)], массы нетто упаковочной единицы, качества упаковки и маркировки осуществляют в каждой партии наполнителей.

Контроль массовой доли добавленных целых или нарезанных фруктов (овощей) осуществляют при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в наполнителях осуществляют с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля в соответствии с требованиями [8].

## 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) и массы нетто одной упаковочной единицы, и массовой доли составных частей - по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки - по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2, таблица 2) проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ - по ГОСТ 28562, ГОСТ Р 51433;

- массовой доли титруемых кислот - по ГОСТ 25555.0, ГОСТ Р 51434;

- pH - по ГОСТ 26188;

- массовой доли добавленных фруктов - по ГОСТ 8756.1;

- массовой доли сорбиновой кислоты - по ГОСТ 26181, ГОСТ 30670, ГОСТ Р 52052;

- массовой доли бензойной кислоты - по ГОСТ 28467, ГОСТ 30669, ГОСТ Р 52052;

- массовой доли минеральных примесей - по ГОСТ 25555.3;

- наличия примесей растительного происхождения - по ГОСТ 26323;

- наличия посторонних примесей - визуально.

7.4 Определение показателей безопасности (см. 5.2.3) проводят:

- массовой доли токсичных элементов:

свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;

мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;

кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;

ртути - по ГОСТ 26927, [9];

олова - по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;

- массовой доли афлатоксинов В и М - по ГОСТ 30711;

- массовой доли антибиотиков - по [10];

- массовой доли пестицидов - по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710;

- массовой доли микотоксина патулина - по ГОСТ 28038, ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440;

- содержания радионуклидов - по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668\*, подготовка проб - по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов анализа - по ГОСТ 26670, [8].
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ Р 54004-2010. - Примечание изготовителя базы данных.

7.6 Микробиологические анализы (см. 5.2.4) для подтверждения промышленной стерильности стерилизованных наполнителей - по ГОСТ 30425.

7.7 Микробиологические анализы (см. 5.2.5) для нестерилизованных наполнителей, фасованных в негерметичную тару (с консервантом), проводят:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) - по ГОСТ 10444.15;

- количество дрожжей и плесеней - по ГОСТ 10444.12;

- количество бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) - по ГОСТ Р 52816;

- количество патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, - по ГОСТ Р 52814.

7.8 Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения наполнителей - по ГОСТ Р 53959.

8.2 Срок годности наполнителей устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых наполнители сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

## Приложение А (рекомендуемое). Транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания наполнителей и транспортная тара

Приложение А
(рекомендуемое)

А.1 Наполнители фасуют:
- в ведрышки вместимостью 3,0 и 5,0 дм, ведра вместимостью не более 20 дм, из полимерных материалов для пищевых продуктов;

- в бочонки вместимостью не более 50 дм из полимерных материалов для пищевых продуктов с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

- в картонные навивные барабаны по ГОСТ 17065 и фанерные барабаны по ГОСТ 9338, вместимостью не более 50 дм, с полиэтиленовыми мешками вкладышами по ГОСТ 19360;

- в тару из комбинированных материалов типа "Bag-in-Box", разрешенных для этих целей;

- в полимерные бочки по техническому документу, вместимостью не более 200 дм, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

- в гофрокороба вместимостью не более 20 дм с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

- в металлические банки (кроме наполнителей из темноокрашенных фруктов) вместимостью не более 10,0 дм по ГОСТ 5981.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасование фруктовых и овощных наполнителей в другие виды тары, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

А.2 Укупорку герметичной тары проводят путем сварки с использованием поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250, стеклянной тары с венчиком горловины III типа - металлическими крышками по ГОСТ 25749, стеклянных банок с венчиком горловины типа I - металлическими лакированными крышками типа СКО.

А.3 Упаковывание в транспортную тару - по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание наполнителей в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную для этих целей.

## Приложение Б (рекомендуемое). Условия хранения и сроки годности наполнителей

Приложение Б
(рекомендуемое)

Б.1 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых продукт сохраняет свое качество при относительной влажности воздуха не более 75%:

- стерилизованные (в герметичной таре), в т.ч. фасованные асептическим способом в тару типа "Bag-in-Box", при температуре от 0 °С до 25 °С - не более 12 мес со дня изготовления;

- нестерилизованные, фасованные в негерметичную тару, с консервантом, при температуре от 2 °С до 10 °С - не более 6 мес со дня изготовления;

- нестерилизованные, фасованные в негерметичную тару, без консерванта, при температуре от 0 °С до 4 °С - не более 1 мес со дня изготовления.

## Библиография

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| [1] | СанПиН 2.3.2.1078-2001 с дополнениями и изменениями | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] | Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией таможенного союза от 28.05.2010 г. N 299\* до 01.07.2013 г. С 01.07.2013 г. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"\* |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\* Действуют на территории Таможенного союза. |
| [3] | Федеральный Закон от 27.10.2008 г. N 178-ФЗ "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" |
| [4] | Федеральный Закон от 12.06.2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" (с изменениями от 22 июля 2010 г.) |
| [5] | Федеральный Закон от 24.06.2008 г. N 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию" |
| [6] | СанПиН 2.1.4.1074-2001 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [7] | СанПиН 2.3.2.1293-2003 | Гигиенические требования по применению пищевых добавок |
| [8] | 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 |
| [9] | МУ 5178-90 | Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции |
| [10] | МУ 3049-84 | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства |