



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ГІРЧИЦЯ ХАРЧОВА

Загальні технічні умови

ДСТУ 1052:2005

Видання офіційне

БЗ № 2-2005/105

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Відкрите акціонерне товариство «Спектр» Міністерства аграрної політики України (ВАТ «Спектр»)

РОЗРОБНИКИ: **О. Марченко, М. Барська**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 30 травня 2005 р. № 133

3 НА ЗАМІНУ ДСТУ 1052–91

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України
Держспоживстандарт України, 2006

ЗМІСТ

	с.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Класифікація	4
4 Загальні технічні вимоги	4
5 Вимоги безпеки	6
6 Вимоги охорони довкілля	6
7 Маркування	6
8 Пакування	7
9 Транспортування та зберігання	8
10 Методи контролювання	8
11 Правила приймання	9
12 Гарантії виробника	9
Додаток А Бібліографія	10

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ГІРЧИЦЯ ХАРЧОВА

Загальні технічні умови

ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ

Общие технические условия

MUSTARD FOOD

General specifications

Чинний від 2006–07–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на гірчицю харчову (далі — гірчицю), виготовлену з гірничного порошку або з зерен гірчиці з доданням соняшникової чи гірничної олії, цукру, оцту, прянощів, кухонної солі та інших компонентів, передбачених рецептурою, і призначену використовувати як приправу до закусочних і обідніх страв.

Гірчиця призначена для реалізації в торговельній мережі і використання на підприємствах ресторанного господарства.

Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5 і розділах 5 і 6.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 294–91 Хрін-корінь свіжий. Технічні умови

РСТ УССР 1228–88 Раствор укропного эфирного масла в этиловом спирте (Розчин кропової ефірної олії в етиловому спирті. Технічні умови)

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 2450–94 Оцет спиртовой харчовий натуральний. Технічні умови

ДСТУ 3235–95 Устаткування овоче-фруктопереробної промисловості. Вимоги безпеки

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ ISO 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (ISO 12824:1997, IDT)

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги безпеки)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила встановлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 1129–93 Масло подсолнечное. Технические условия (Олія соняшникова. Технічні умови)

ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контроль за якістю)

ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 6968–76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия (Кислота оцтова лісохімічна. Технічні умови)

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей (Продукты харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто чи об'єму і масової частки складових частин)

ГОСТ 8756.13–87 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров (Продукты переробляння плодів і овочів. Методи визначання цукру)

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукты харчові консервовані. Метод визначання зовнішнього вигляду, герметичності тари і стану внутрішньої поверхні металевої тари)

ГОСТ 8756.21–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира (Продукты переробляння плодів і овочів. Методи визначання жиру)

ГОСТ 8807–94 Масло горчичное. Технические условия (Олія гірчична. Технічні умови)

ГОСТ 9159–71 Семена горчицы (промышленное сырье). Требования при заготовках и поставках. Технические условия (Насіння гірчиці. Вимоги під час заготівляння і постачання. Технічні умови)

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів і живильних середовищ, що їх застосовують у мікробіологічному аналізуванні)

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукты харчові. Методи виявлення і визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum* (Продукты харчові. Методи виявлення ботулінічних токсинів і *Clostridium botulinum*)

ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукты харчові. Метод визначання *Bacillus cereus*)

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens* (Продукты харчові. Метод визначання *Clostridium perfringens*)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукты харчові. Метод визначання дріжджів і пліснявих грибів)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукты харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Продукція плодова, ягідна, овочева і грибна консервована. Пакування, маркування, транспортування та зберігання)

ГОСТ 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия (Лист лавровий сухий. Технічні умови)

ГОСТ 25555.0–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности (Продукты переробляння плодів і овочів. Методи визначання титрованої кислотності)

ГОСТ 25749–83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа Ш. Технические условия (Кришки металеві для скляної тари з вінчиком горловини типу Ш. Технічні умови)

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (Продукты переробляння плодів і овочів. Консерви м'ясні і м'ясорослинні. Методи визначання хлоридів)

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб (Продукти перероблення плодів і овочів. Правила приймання, методи відбирання проб)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукти перероблення плодів і овочів, консерви м'ясні і м'ясо-рослинні. Готування проб для лабораторного аналізування)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26972–86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа (Зерно, крупа, борошно, толокно для продуктів дитячого харчування. Методи мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 28250–89 (ИСО 2897-2-81) Полистирол ударопрочный. Технические условия (Полістирол удароміцний. Технічні умови)

ГОСТ 28561–90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги (Продукти перероблення плодів і овочів. Методи визначання сухих речовин або вологи)

ГОСТ 28879–90 (ИСО 939-80) Пряности и приправы. Определение влаги методом отгонки (Прянощі і приправи. Визначання вологи методом відгону)

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмяний. Технічні умови)

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия (Прянощі. Гвоздика. Технічні умови)

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Прянощі. Мускатний горіх. Технічні умови)

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний і білий. Технічні умови)

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості сульфітредукувальних клостридій)

ГОСТ 30004.1–93 Майонезы. Общие технические условия (Майонези. Загальні технічні умови)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів).

3 КЛАСИФІКАЦІЯ

Залежно від використовуваної сировини гірчицю виготовляють різних асортиментних найменувань.

4 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Гірчицю виготовляють згідно з вимогами цього стандарту за рецептурами та технологічними інструкціями, із дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку.

4.2 Основні показники і характеристики

4.2.1 За органолептичними показниками гірчиця повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники гірчиці

Назва показника	Характеристика
Смак і запах	Притаманні конкретній назві гірчиці (гострий; середньо-гострий; солодкувато-пряний; м'який, середньо-гострий тощо) без стороннього присмаку і запаху
Консистенція	Однорідна, густа, мастка маса без грудок і сторонніх включень та домішок
Колір	Властивий конкретній назві гірчиці. Від світло-жовтого до жовтого, допустимо коричневий відтінок та інші відтінки, притаманні сировині, що використовується

4.2.2 За фізико-хімічними показниками гірчиця повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники гірчиці

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка сухих речовин, %	Згідно з затвердженими рецептурами, але не менше ніж 29,0	Згідно з: ГОСТ 28561 ГОСТ 28879
Масова частка жиру, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою в межах 5,7—10,0 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік зменшення 0,5 %	Згідно з ГОСТ 8756.21
Масова частка загального цукру, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою в межах 4,0—16,0 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік зменшення 0,5 %	Згідно з ГОСТ 8756.13
Масова частка хлоридів, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою в межах 1,3—2,8 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік збільшення 0,5 %	Згідно з ГОСТ 26186
Масова частка титрованих кислот у розрахунку на оцтову кислоту, %	Згідно з розрахунковим вмістом за рецептурою в межах 1,5—2,5 з граничним відхилом від розрахункового значення у бік збільшення 0,5 %	Згідно з ГОСТ 25555.0

4.2.3 Вміст токсичних елементів у гірчиці не повинен перевищувати допустимі рівні, передбачені [1] і зазначені у таблиці 3.

Таблиця 3 — Вміст токсичних елементів у гірчиці

Назва токсичного елемента	Допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Свинець	0,5	Згідно з: ГОСТ 26932, ГОСТ 30178
Кадмій	0,1	Згідно з: ГОСТ 26933, ГОСТ 30178
Миш'як	0,3	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,05	Згідно з ГОСТ 26927

4.2.4 Вміст мікотоксину афлатоксину В₁ — не більше ніж 0,005 мг/кг.

4.2.5 За мікробіологічними показниками гірчиця повинна відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники гірчиці

Назва показника	Допустима кількість мікробних клітин	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г, не більше ніж	$5,0 \cdot 10^4$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) в 0,01 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 26972
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> в 25 г	Не дозволено	Згідно з 10.7
Плісєневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж	$2,0 \cdot 10^2$	Згідно з ГОСТ 10444.12
Сульфітрeredукувальні клостридії в 0,01 г	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 29185

4.3 Вимоги до сировини

4.3.1 Для виробництва гірчиці застосовують такі основні види сировини:

- порошок гірничий згідно з чинними нормативними документами;
- насіння гірчиці згідно з ГОСТ 9159;
- олію соняшникову, не нижче першого ґатунку згідно з ГОСТ 1129, чи олію гірничу згідно з ГОСТ 8807;
- майонез згідно з ГОСТ 30004.1;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- сіль кухонну харчову, вищого ґатунку, помелів № 0 і № 1 згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- кислоту оцтову лісохімічну харчову згідно з ГОСТ 6968;
- оцет спиртовий харчовий натуральний згідно з ДСТУ 2450;
- кислоту оцтову кваліфікації продукт «чистий» згідно з чинними нормативними документами;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874;
- порошок яблучний згідно з чинними нормативними документами;
- лист лавровий згідно з ГОСТ 17594;
- перець чорний згідно з ГОСТ 29050;
- гвоздику згідно з ГОСТ 29047;
- корицю згідно з ГОСТ 29049;
- горіх мускатний згідно з ГОСТ 29048;
- кардамон згідно з ГОСТ 29052;
- перець духмянний згідно з ГОСТ 29045;
- розчин кропової ефірної олії в етиловому спирті згідно з РСТ УССР 1228 чи іншими чинними нормативними документами;

— борошно пшеничне першого чи другого ґатунку згідно з чинними нормативними документами;

— хрін-корінь свіжий згідно з ДСТУ 294 або порошок з кореня хрону вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами чи імпортного виробництва згідно з висновком державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

— стабілізатори (згущувачі): гуарова камедь (Е 412), ксантанова камедь (Е 415) та камедь рожкового дерева (Е 410), дозволені для використовування у харчових продуктах, згідно з [2], за технологічної необхідності.

Під час виробництва гірчиці можна використовувати інші види сировини згідно з чинними нормативними документами або дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

4.3.2 Не дозволено під час виробництва гірчиці застосовувати не дозволені в установленому порядку харчові добавки та модифіковану сировину.

4.3.3 На переробку не допустима сировина, в якій залишкова кількість токсичних елементів, мікотоксинів перевищує максимально допустимі рівні, встановлені [1], пестицидів, встановлених [3].

4.3.4 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівні, які встановлені в [4].

4.3.5 На сировину, що надходить для виробництва гірчиці, повинен бути документ, що підтверджує її якість та безпеку.

5 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

5.1 Під час виробництва гірчиці треба керуватися вимогами, що передбачені [5] і [6].

5.2 Технологічні процеси виробництва повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.3.002.

5.3 Вимоги безпеки до технологічного устаткування встановлюють згідно з ДСТУ 3235, ГОСТ 12.2.003.

5.4 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам [7].

5.6 Загальні вимоги пожежної безпеки згідно з ГОСТ 12.1.004.

6 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

6.1 Стічні води, що утворюються під час виробництва гірчиці, треба очищати, і вони повинні відповідати вимогам [8].

6.2 Охороняють атмосферне повітря населених місць згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 і [9].

6.3 Охороняють ґрунт від забруднення побутовими та промисловими відходами відповідно до вимог [10].

7 МАРКУВАННЯ

7.1 На кожній одиниці споживчої тари з продукцією має бути маркування, що містить викладену державною мовою таку інформацію:

— назву продукту;

— назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей (об'єкта) виробництва, а для імпортованих харчових продуктів — назву, повну адресу і телефон імпортера;

— кількість нетто харчового продукту у грамах;

— склад харчового продукту у порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались у його виробництві;

— калорійність та поживну цінність із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 грамів харчового продукту;

— кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та термін придатності;

— номер партії виробництва;

— умови зберігання;

— знак відповідності (для сертифікованої продукції);

- позначку цього стандарту;
- штрих-код.

7.2 Маркування виконують нанесенням літографованого чи офсетного друку, чи тисненням, чи будь-яким іншим способом, який забезпечує чітке прочитування, на кришку банки, коробки, посудини, на бокову поверхню пакета, чи наклеюванням художньо-оформленої кольорової етикетки.

7.3 Фарби, що їх застосовують для маркування, мають бути тривкими, не змиватися, не мати стороннього запаху і бути дозволеними центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для використання під час маркування харчових продуктів.

7.4 Транспортне маркування — згідно з ГОСТ 13799.

На кожен одиницю транспортної тари наносять маркування, що характеризує продукцію:

- назву продукту;
- назву та адресу виробника і місце виготовлення;
- кількість пакованих одиниць і масу нетто пакованої одиниці;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначку цього стандарту.

7.5 Гірчицю для експорту маркують за погодженням із замовником. Дозволено маркувати продукцію кількома мовами.

8 ПАКУВАННЯ

8.1 Гірчицю випускають фасованою у спожиткову тару:

- скляні банки згідно з ГОСТ 5717 чи іншими чинними нормативними документами масою нетто не більше ніж 250 г;
- коробки з полістиролу марок УПМ-0503, УПМ-0508, УПС-0801 згідно з ГОСТ 28250 та інших марок, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, виготовленими з полістирольної стрічки згідно з чинними нормативними документами, масою нетто не більше ніж 100 г;
- пакети з термозварних полімерних і комбінованих матеріалів, дозволених до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, згідно з чинними нормативними документами масою нетто не більше ніж 200 г, у т.ч. одноразові пакети масою нетто від 5 г до 15 г;
- полімерну тару (пакети, коробочки, стаканчики) з герметичною кришкою, дозволена до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, згідно з чинними нормативними документами, масою нетто не більше ніж 250 г.

8.2 Дозволено для підприємств ресторанного господарства фасувати гірчицю масою нетто не більше ніж 1000 г у спожиткову тару згідно з 8.1.

8.3 Дозволено фасувати гірчицю іншої маси, ніж зазначена у 8.1 і 8.2.

8.4 Дозволено пакувати гірчицю у тару інших видів згідно з чинними нормативними документами, виготовлену з матеріалів, що забезпечують збереження якості та безпеки продукції і терміни придатності відповідно до 12.2 чи імпорту за технічними характеристиками і показниками безпеки не нижче ніж вищезазначені за наявності позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

8.5 Скляні банки з гірчицею герметично закупорюють металевими лакованими кришками згідно з ГОСТ 25749 або кришками згідно з іншими чинними нормативними документами, а також кришками з полімерних матеріалів згідно з чинними нормативними документами та імпортними кришками за наявності позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Пакети, коробочки і стаканчики з полімерних матеріалів закупорюють способом, що забезпечує належне зберігання та цілісність продукту:

— коробки з полістиролу герметично запаюють алюмінієвою фольгою, покритою термозварним лаком, згідно з чинними нормативними документами, чи імпортною фольгою за наявності позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;

— пакети з полімерних і комбінованих матеріалів повинні бути термічно запаяні чи герметично закриті ґвинтовими полімерними ковпачками (кришками);

— полімерну тару закривають кришками (ковпачками) з полімерних матеріалів для контакту з харчовими продуктами згідно з чинними нормативними документами чи імпортних, дозволених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

8.6 Тара та пакувальні матеріали, що їх використовують під час пакування гірчиці, мають бути чисті, сухі, без стороннього запаху.

8.7 Маса нетто гірчиці повинна відповідати масі, зазначеній у маркуванні спожиткової тари.

Значення допустимих мінусових відхилів кількості фасованої продукції в пакованій одиниці, заповненій за масою, від номінальної кількості повинне бути не більшим від границі допустимих мінусових відхилів Т згідно з [11], значення яких наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 — Границі допустимого мінусового відхилу кількості продукції в пакованій одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакованій одиниці, г					Значення границі допустимого мінусового відхилу Т від номінального значення	
					%	г
Від	5	до	50	включ.	9,0	—
Понад	50	»	100	»	—	4,5
»	100	»	200	»	4,5	—
»	200	»	300	»	—	9,0
»	300	»	500	»	3,0	—
»	500	»	1000	»	—	15,0

Відхил маси нетто в сторону збільшення не обмежено.

8.8 Пакують гірчицю згідно з ГОСТ 13799.

9 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

9.1 Транспортування та зберігання гірчиці – згідно з ГОСТ 13799.

9.2 Гірчицю зберігають у сухих чистих, добре вентиляованих приміщеннях за температури від 0 °С до 20 °С і відносної вологості повітря, що не перевищує 75 %. Продукцію, фасовану в скляну тару, не можна зберігати при світлі.

10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

10.1 Відбирання проб — згідно з ГОСТ 26313, готування проб — згідно з ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

10.2 Контролювання зовнішнього вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевих кришок — згідно з ГОСТ 8756.18.

Визначання органолептичних показників, маси нетто — згідно з ГОСТ 8756.1, фізико-хімічних показників — згідно з нормативними документами, наведеними у таблиці 2.

10.3 Мінералізація проб для визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929, визначання токсичних елементів — згідно з нормативними документами, наведеними у таблиці 3.

10.4 Визначання афлатоксину В₁ — згідно з [12] і [13].

10.5 Відбирання та готування проб для мікробіологічного аналізування — згідно з ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, готування розчинів реактивів і живильних середовищ — згідно з ГОСТ 10444.1, мікробіологічне контролювання — згідно з нормативними документами, наведеними у таблиці 4.

10.7 Аналізи на виявлення патогенних мікроорганізмів проводять у порядку Державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методиками згідно з [14], ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ДСТУ ISO 12824.

11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

11.1 Правила приймання, визначання партії — згідно з ГОСТ 26313.

11.2 Кожну партію гірчиці супроводжують документом, що підтверджує її якість та безпеку, зазначаючи:

- назву та адресу виробника і місця виготовлення;
- назву продукту;
- дату виготовлення і термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- кількість пакованих одиниць і масу нетто пакованої одиниці;
- масу партії і кількість місць;
- номер партії і дату відвантаження;
- результат контролювання або підтвердження про відповідність партії продукту вимогам цього стандарту;

— позначку цього стандарту.

11.3 Органолептичні та фізико-хімічні показники визначають у кожній партії.

11.4 Періодичність контролювання за вмістом токсичних елементів і мікотоксинів установлюють згідно з методичними рекомендаціями [15].

11.5 Періодичність мікробіологічного контролювання — згідно з [15] і повинна гарантувати епідеміологічну безпеку продукції.

12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

12.1 Виробник гарантує відповідність гірчиці вимогам цього стандарту у разі дотримання умов транспортування та зберігання.

12.2 Термін придатності до споживання гірчиці з дати її виготовлення — відповідно до таблиці 6.

Таблиця 6 — Термін придатності

Вид фасування	Термін придатності до споживання з дати виготовлення, діб, за температури		
	від 0 °С до 4 °С	від 4 °С до 10 °С	від 10 °С до 20 °С
Гірчиця, фасована в скляні банки	90	60	45
Гірчиця, фасована в пакети з полімерних і комбінованих матеріалів і полімерну тару	60	45	30
Гірчиця, фасована в коробки з полістиролу	45	40	30

ДОДАТОК А
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 01.08.89, № 5061–89

2 Перелік харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 4 січня 1999 р., № 12 та доповнень до нього

3 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози концентрації, кількості та рівнів вмісту пестицидів в сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони й атмосферного повітря, воді водоймищ, ґрунті

4 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді

5 Санітарні правила для підприємств, які виробляють овочеві фрукти консерви, сушені овочі, фрукти і картоплю, квашену капусту і солоні овочі, затверджені Мінсільгосппродом України від 30.12.94

6 Санитарные правила для предприятий пищевого концентратного производства (Санітарні правила для підприємств харчового концентратного промисловості), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 10.05.76, №1408–76

7 ДСН 3.3.6.042–99 Санитарные нормы микроклимата производственных помещений (Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень)

8 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила з охорони поверхневих вод від забруднення)

9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 09.07.97, № 201

10 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць)

11 Р50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості

12 МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии (Методичні вказівки щодо виявлення, ідентифікації і визначання вмісту афлатоксинів у продовольчій сировині та харчових продуктах за допомогою високоефективної рідинної хроматографії), затверджені МОЗ СРСР 20.03.86

13 МР 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікації та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.80

14 Инструкция «О порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (Інструкція «Про порядок розслідування, обліку і проведення лабораторних досліджень в установах санітарно-епідеміологічної служби при харчових отруєннях») № 1135–73, М., 1975

15 МР 4.4.4.-108–2004 Методичні рекомендації «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені Міністерством охорони здоров'я України наказом від 02.07.2004 № 329.

УКНД 67.220.10

Ключові слова: гірчиця, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, токсичні елементи, вимоги до сировини, пакування, маркування, правила приймання, методи контролювання, вимоги безпеки.

Редактор **М. Клименко**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **В. Ковальов**

Підписано до друку 20.05.2006. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

Відділ науково-технічного редагування
та термінології нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2