



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ТОМАТИ КОНСЕРВОВАНИ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4697:2006

Видання офіційне

БЗ № 6– 2006/415

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Державний науково-дослідний та проектно-конструкторський інститут «Консерв-промкомплекс» (ДНДПКІ «Консервпромкомплекс»)

РОЗРОБНИКИ: **Ю. Пилипенко**, канд. екон. наук; **Л. Філіпова**; **С. Галкіна**, канд. техн. наук;
І. Мазуренко (керівник розробки); **О. Іваненко**; **Л. Хрущ**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 11 грудня 2006 р.
№ 343

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 7231–90)

**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, 2007

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	4
4 Класифікація	4
5 Загальні технічні вимоги	4
6 Вимоги щодо безпеки	8
7 Вимоги щодо охорони довкілля	8
8 Маркування	8
9 Пакування	9
10 Правила транспортування та зберігання	9
11 Методи контролювання	9
12 Правила приймання	10
13 Гарантії виробника	10
Додаток А Коды продукції	10
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калорійність) консервованих томатів	11
Додаток В Бібліографія	11

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ТОМАТИ КОНСЕРВОВАНІ

Загальні технічні умови

ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

CANNED TOMATOES

General specifications

Чинний від 2007–10–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на консерви з цілюплодних томатів зі шкірочкою або без неї, залитих томатним соком з додаванням або без додавання кухонної солі та органічної кислоти або залитих розчином кухонної солі та органічної кислоти з додаванням або без додавання зелені прямих рослин, часнику та прянощів.

1.2 Консерви можуть бути використані для харчування населення в домашніх умовах або в системі громадського харчування як окрема страва або гарнір.

1.3 Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.2, 5.3, 5.4, розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті наведено посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

РСТ УРСР 302–89 Петрушка-зелень молода свіжа. Технічні умови

РСТ УРСР 303–89 Селера молода свіжа з зеленню. Технічні умови

РСТ УРСР 304–89 Кріп свіжий. Технічні умови

РСТ УРСР 345–89 Перець стручковий гострий свіжий. Технічні умови

РСТ УРСР 1551–89 Томати свіжі для промислової переробки. Технічні умови

ДСТУ 294–91 Хрін-корінь свіжий. Технічні умови

ДСТУ 1920–91 Хрін-листя свіжі. Технічні умови

ДСТУ 2074–92 Продукти переробки овочів і фруктів. Терміни та визначення

ДСТУ 2450–94 Оцет спиртовий харчовий натуральний. Технічні умови

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3233–95 Часник свіжий. Технічні умови

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

ДСТУ 3246–95 Томати свіжі. Технічні умови

- ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови
- ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна харчова моногідратна. Технічні умови
- ДСТУ ISO 6633–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту свинцю. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції
- ДСТУ ISO 6636–3–2001 Продукти перероблення фруктів і овочів. Визначання вмісту цинку. Частина 3. Спектрометричний метод із застосуванням дитизону
- ДСТУ ISO 6637–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту ртуті. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції
- ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги безпеки)
- 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 12.3.002–75 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 устанавлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)
- ГОСТ 61–75 Кислота уксусная. Технические условия (Кислота оцтова. Технічні умови)
- ГОСТ 166–89 (ИСО 3599–76) Штангенциркули. Технические условия (Штангенциркулі. Технічні умови)
- ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия (Лінійки вимірвальні металеві. Технічні умови)
- ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги та контролювання якості)
- ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)
- ГОСТ 5981–88 (ИСО 1361–83, ИСО 3004–1–86) Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві 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 (Продукти харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин)
- ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукти харчові консервовані. Методи визначання зовнішнього виду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)
- ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів та живильних середовищ, застосованих у мікробіологічному аналізованні)
- ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)
- ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum* (Продукти харчові. Методи виявлення ботулінічних токсинів та *Clostridium botulinum*)
- ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукти харчові. Метод визначання *Bacillus cereus*)

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

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів та плісневих грибів)

ГОСТ 10444.14–91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду (Консерви. Метод визначання вмісту плісені за Говардом)

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

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

ГОСТ 14260–89 Плоды перца стручкового. Технические условия (Плоды перца стручкового. Технічні умови)

ГОСТ 17435–72 Линейки чертежные. Технические условия (Лінійки креслярські. Технічні умови)

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

ГОСТ 21205–83 Кислота винная пищевая. Технические условия (Кислота винна харчова. Технічні умови)

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

ГОСТ 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей (Продукти перероблення плодів та овочів. Методи визначання мінеральних домішок)

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

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

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

ГОСТ 26323–84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения (Продукти перероблення плодів та овочів. Методи визначання вмісту домішок рослинного походження)

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 до 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 та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Готування проб для лабораторного аналізування)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

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

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

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

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

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

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова (Продукти харчові консервовані. Метод визначання олова)

ГОСТ 28038–89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина (Продукти переробляння плодів та овочів. Метод визначання мікотоксину патуліну)

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (Продукти переробляння плодів і овочів. Рефрактометричний метод визначання розчинних сухих речовин)

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

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, встановлені в ДСТУ 2074.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Консервовані томати виготовляють таких видів:

- томати неочищені в томатному соку;
- томати очищені в томатному соку;
- томати консервовані з зеленню.

4.2 Залежно від показників якості консерви поділяють на ґатунки: вищий, перший та другий.

4.3 Коди продукції згідно з ДК 016 наведено у додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Консерви виготовляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил [1], і за показниками якості консерви повинні відповідати вимогам цього стандарту.

5.2 За органолептичними показниками консерви повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

5.3 За фізико-хімічними показниками консервовані томати повинні відповідати нормам, наведеним у таблиці 2.

5.4 Вміст токсичних елементів, мікотоксину патуліну в консервованих помідорах не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені МБТ № 5061 [2], а вміст радіонуклідів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені ГН 6.6.1.1-130 [3], які наведені у таблиці 3.

5.5 За мікробіологічними показниками консерви повинні відповідати вимогам промислової стерильності до консервів групи Б відповідно до вимог інструкції № І 4.4.4.077 [4].

5.6 Вміст плісені за Говардом у неочищених та очищених помідорах у томатному соку всіх ґатунків не повинен перевищувати 20 % полів зору.

Таблиця 1 — Органолептичні показники консервованих томатів

Назва показника	Характеристика консервів (сортів)								
	Томати неочищені в томатному соку			Томати очищені в томатному соку			Томати консервовані з зеленню		
	вищий	перший	другий	вищий	перший	другий	вищий	перший	другий
Зовнішній вигляд	Томати цілі, без плодоніжок, зі шкірочкою, з зеленню або без зелені в томатній заливці			близькі за розміром, однакові за формою та ступенем стиглості очищені, з зеленню або без зелені в томатній заливці			зі шкірочкою, з зеленню, часником, прянощами в кислотно-сольовій заливці		
	плодів томатів з тріснутою, але не відокремленою шкірочкою, без втрати плаценти, % від загальної кількості плодів, не більше ніж			Дозволено наявність: шкірочки на поверхні плодів питомою площею, см ² /100 г, не більше ніж			плодів томатів з тріснутою, але не відокремленою шкірочкою, % від загальної кількості плодів, не більше ніж		
	30	не нормують		0,5	1,0		30	не нормують	
	плодів томатів деформованих, але таких, що не втратили цілісності, % від загальної кількості плодів, не більше ніж:			частково розірваних томатів без відокремленої м'якоті, % від загальної кількості плодів, не більше ніж			плодів деформованих, % від загальної кількості плодів, не більше ніж		
	15	30	не нормують	15	30	не нормують	15	30	не нормують
одиночного насіння в томатній заливці			одиночного насіння в томатній заливці			одиночного насіння і незначної кількості зважених часток м'якоті (для червоних томатів у заливці)			
насіння в томатній заливці			насіння в томатній заливці			насіння і незначної кількості зважених часток м'якоті в заливці			
Дозволено в пакованій одиниці відхил лінійних розмірів плодів за найбільшим вимірюванням, мм:									
± 10	± 20	не нормують	± 10	± 20	не нормують	± 10	± 20	не нормують	
Консистенція	М'яка, характерна для стерилізованих томатів								
Смак та запах	Властивий стерилізованим томатам з ароматом зелені або без нього, для консервів з додаванням кухонної солі — солонуватий смак						Слабокислий з солонуватим смаком, з добре виявленим ароматом прянощів		
Не допускають сторонні смак та запах									
Колір	Червоний або оранжево-червоний, однорідний, характерний для зрілих томатів						Однорідний, характерний для червоних, рожевих, бланжевих або бурих та жовтий для жовтоплідних томатів		
	плоди з прозеленню біля плодоніжки площею не більше ніж 1 см ² , % від загальної кількості плодів, не більше ніж:			Дозволено:			плоди з прозеленню біля плодоніжки (для червоноплідних томатів) площею не більше ніж 1 см ² , % від загальної кількості плодів, не більше ніж:		
15	30					15	30		

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика консервів (сортів)								
	Томати неочищені в томатному соку			Томати очищені в томатному соку			Томати консервовані з зеленню		
	вищий	перший	другий	вищий	перший	другий	вищий	перший	другий
Колір				відхил від основного кольору плодів, % від загальної кількості плодів, не більше ніж					
				5	15 (зокрема з жовто-зеленими плямами)		10	15	
	Заливки — червоний або оранжево-червоний, характерний для зрілих томатів						Безбарвна або з жовтуватим відтінком рідина		

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники консервованих томатів

Назва показника	Норма для консервів (сортів)									Метод контролювання
	Томати неочищені в томатному соку			Томати очищені в томатному соку			Томати консервовані з зеленню			
	вищий	перший	другий	вищий	перший	другий	вищий	перший	другий	
Лінійний розмір плодів (у найбільшому вимірі), мм, не більше ніж	60			60			60			Згідно з 11.3
Масова частка плодів томатів, від маси нетто консервів, вказаної на етикетці, %, не менше ніж	50	45		50	45		50	45		Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка зелені та прянощів (для консервів з доданням зелені), %, не менше ніж	2,0			2,5			2,5			Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка хлоридів (для консервів з доданням кухонної солі), %, не більше ніж	1,5			2,0			2,0			Згідно з ГОСТ 26186
Масова частка титрованих кислот у розрахунку на додану кислоту, %	0,3—0,6			0,3—0,6			0,4 — 0,6			Згідно з ГОСТ 25555.0
Масова частка розчинних сухих речовин у томатній заливці, %, не менше ніж (не враховуючи хлориди)	4,5	4,0		4,5	4,0		—			Згідно з ГОСТ 28562
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше ніж	0,005			0,005			0,005			Згідно з ГОСТ 25555.3
Домішки рослинного походження	Не допускають			Не допускають			Не допускають			Згідно з ГОСТ 26323
Сторонні домішки	Не допускають			Не допускають			Не допускають			Згідно з 11.5

Таблиця 3 — Показники безпеки консервованих томатів

Назва показника	Допустимий рівень, не більше ніж		Метод контролювання
	у скляну і суцільнотягнуту жерстяну тару	у збірну жерстяну тару	
Токсичні елементи, мг/кг:			
свинець	0,50	1,00	Згідно з ГОСТ 26932; ДСТУ ISO 6633
кадмій	0,03	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
мідь	5,00		Згідно з ГОСТ 26931
цинк	10,0		Згідно з ГОСТ 26934; ДСТУ ISO 6636-3
миш'як	0,20		Згідно з ГОСТ 26930
ртуть	0,02		Згідно з ГОСТ 26927; ДСТУ ISO 6637
олово	—	200	Згідно з ГОСТ 26935
Мікотоксин патулін, мг/кг	0,05		Згідно з ГОСТ 28038
Радіонукліди, Бк/кг:			
стронцій-90	20		Згідно з [9]
цезій-137	40		Згідно з [10]

5.7 Вимоги до сировини і матеріалів

Для виготовлення консервів використовують таку сировину і матеріали:

- томати свіжі — згідно з ДСТУ 3246;
- томати свіжі — згідно з РСТ УРСР 1551;
- часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233 або ефірну олію часнику — згідно з чинним нормативним документом;
- зелень петрушки свіжу — згідно з РСТ УРСР 302;
- зелень кропу свіжу — згідно з РСТ УРСР 304;
- зелень селери свіжу — згідно з РСТ УРСР 303;
- листя хрону свіже — згідно з ДСТУ 1920;
- зелень петрушки, кропу, селери, консервовану кухонною сіллю, — згідно з чинним нормативним документом;
- зелень петрушки, кропу, селери швидкозаморожену — згідно з чинним нормативним документом;
- корінь хрону свіжий — згідно з ДСТУ 294;
- сіль кухонну харчову — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830), виварну, запаковану, не нижче першого ґатунку без добавок;
- перець стручковий гострий свіжий — згідно з РСТ УРСР 345;
- плоди перцю стручкового сушені — згідно з ГОСТ 14260;
- перець чорний — згідно з ГОСТ 29050;
- лист лавровий сухий — згідно з ГОСТ 17594;
- кислоту оцтову лісохімічну харчову — згідно з ГОСТ 6968;
- кислоту оцтову хімічно чисту льодяну — згідно з ГОСТ 61;
- кислоту оцтову синтетичну харчову — згідно з чинним нормативним документом;
- оцет спиртовий харчовий натуральний — згідно з ДСТУ 2450;
- кислоту лимонну харчову — згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
- кислоту винну харчову — згідно з ГОСТ 21205;

— хлорид кальцію кристалічний — згідно з чинним нормативним документом;
— воду питну — згідно з ГОСТ 2874, яка не містить спор мезофільних облигатних анаеробних мікроорганізмів у 100 см³.

Під час виробництва консервів вищого ґатунку не допустимо застосування ефірної олії часнику, зелені швидкозамороженої або консервованої кухонною сіллю.

На перероблення не допустима свіжа сировина, в якій залишкова кількість пестицидів, вміст токсичних елементів, нітратів і мікотоксину патуліну перевищує максимально допустимі рівні, встановлені МБТ № 5061 [2], а вміст радіонуклідів перевищує рівні, встановлені ГН 6.6.1.1-130 [3].

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва консервів необхідно керуватися вимогами, встановленими санітарними правилами [1] та інструкцією № І 4.4.4.077 [4].

6.2 Технологічне устаткування за показниками безпеки повинно відповідати вимогам ДСТУ 3235, ГОСТ 12.1.003.

6.3 Загальні вимоги безпеки виробничих процесів установлюють відповідно до вимог ГОСТ 12.3.002.

6.4 Виробничі приміщення та устаткування за показниками пожежної безпеки повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.5 Загальні санітарно-гігієнічні показники мікроклімату та вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005, а санітарно-побутові приміщення повинні відповідати вимогам СНиП 2.09.04 [5].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють викиди шкідливих речовин у атмосферу відповідно до вимог ДСП 201 [6], ГОСТ 17.2.3.02.

7.2 Стічні води під час виробництва консервів повинні підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПиН 4630 [7].

7.3 Охороняють ґрунт від забруднень побутовими та промисловими відходами відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [8].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування — згідно з ГОСТ 13799.

Споживчу тару маркують нанесенням літографічного або офсетного друку, тисненням чи іншим способом або наклеюванням етикетки.

8.2 Маркування на етикетці виконують типографським або іншим способом державною мовою з обов'язковим зазначенням такої інформації:

- назва і сорт продукту;
- назва та повна адреса і телефон підприємства-виробника, товарний знак (за наявності);
- кількість нетто продукту;
- склад продукту у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів, що їх використовували у його виробництві;
- харчова та енергетична цінність (калорійність) із зазначенням кількості білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях вимірювання на 100 грамів продукту;
- кінцева дата споживання: «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;
- номер партії виробництва;
- умови зберігання та використання;
- позначення цього стандарту;
- штриховий код — згідно з ДСТУ 3147.

На маркованні неочищених або очищених консервованих томатів зазначають напис: «З додаванням зелені прямих рослин, кухонної солі, харчової кислоти».

8.3 Інформаційні відомості про харчову та енергетичну цінність (калорійність) консервованих томатів наведено у додатку Б.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Пакування — згідно з ГОСТ 13799.

9.2 Консервовані неочищені та очищені томати в томатному соку фасують:

— у скляні банки типу I, типу II, типу III згідно з ГОСТ 5717, а також у скляні банки типу III згідно з чинним нормативним документом або імпортного виробництва місткістю не більшою ніж 1,0 дм³;

— у металеві лаковані банки згідно з ГОСТ 5981 або імпортного виробництва місткістю не більшою ніж 1,0 дм³.

9.3 Внутрішня поверхня металевих банок і кришок повинна мати лакофарбове покриття, що забезпечить якість продукції протягом строку зберігання.

9.4 Тара імпортного виробництва повинна відповідати технічним вимогам чинних нормативних документів і мати позитивний висновок Державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади України у сфері охорони здоров'я.

9.5 Консервовані неочищені та очищені томати в томатному соку для громадського харчування фасують у скляні банки типу I згідно з ГОСТ 5717 місткістю не більшою ніж 3,0 дм³ або металеві лаковані банки згідно з ГОСТ 5981 місткістю не більшою ніж 3,0 дм³.

9.6 Консервовані томати з зеленню фасують у скляні банки типу I згідно з ГОСТ 5717 місткістю не більшою ніж 3,0 дм³ та у металеві лаковані банки згідно з ГОСТ 5981 місткістю не більшою ніж 3,0 дм³.

9.7 Скляну тару з консервованими томатами закупорюють:

— у банки типу I — лакованими кришками, які відповідають вимогам чинних нормативних документів;

— у банки типу II — лакованими кришками, які відповідають вимогам чинних нормативних документів;

— у банки типу III — лакованими кришками згідно з ГОСТ 25749 та іншими чинними нормативними документами або імпортного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів і мають позитивний висновок Державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування та зберігання — згідно з ГОСТ 13799.

10.2 Консервовані томати зберігають у добре вентиляованих складських приміщеннях за температури від 0 °С до 25 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

10.3 Строк зберігання консервованих томатів з дати виготовлення:

— у скляних банках — три роки;

— у металевих банках — два роки.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби згідно з ГОСТ 26313, готують проби до випробовування згідно з ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

11.2 Методи випробовування продукції за показниками якості: органолептичних показників — згідно з ГОСТ 8756.1, закупорювання — згідно з ГОСТ 8756.18, фізико-хімічних показників — за стандартами, наведеними в таблиці 2.

11.3 Розміри плода під час розрізання визначають вимірюванням за допомогою штангенциркуля згідно з ГОСТ 166, дерев'яної лінійки — згідно з ГОСТ 17435 або металевої лінійки — згідно з ГОСТ 427.

11.4 Визначають токсичні елементи, мікотоксин патуліну в консервах згідно з нормативними документами, наведеними у таблиці 3.

11.5 Визначають кількість радіонуклідів у продукції: ^{90}Sr — згідно з МУ № 5778 [9] та ^{137}Cs — згідно з МУ № 5779 [10] або згідно з іншими чинними нормативними документами, погодженими центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

11.6 Сторонні домішки визначають візуально.

11.7 Відбирають проби для мікробіологічного аналізування згідно з ГОСТ 26668, готують проби — згідно з ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів зазначені у ГОСТ 26670, готують розчини реактивів, живильних середовищ — згідно з ГОСТ 10444.1.

11.8 Мікробіологічне аналізування консервів за необхідності підтвердження промислової стерильності проводять згідно з ГОСТ 10444.11; ГОСТ 10444.12; ГОСТ 10444.14; ГОСТ 30425.

11.9 Виявляють збудника псування у разі потреби підтвердження мікробіального псування згідно з ГОСТ 10444.11; ГОСТ 10444.12; ГОСТ 10444.15; ГОСТ 30425.

11.10 Патогенні мікроорганізми виявляють на вимогу органів Державного санітарно-епідеміологічного нагляду в зазначених ними лабораторіях згідно з ГОСТ 10444.2; ГОСТ 10444.7; ГОСТ 10444.8; ГОСТ 10444.9.

11.11 Визначають вміст плісені за Говардом згідно з ГОСТ 10444.14.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 26313.

Реквізити документа про якість повинні відповідати вимогам інструкції № І 4.4.4.077 [4].

12.2 Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, радіонуклідів, мікотоксину патуліну визначають відповідно до методичних рекомендацій МР 4.4.4.-108 [11].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості консервів вимогам цього стандарту в разі дотримання умов транспортування та зберігання.

13.2 Строк зберігання консервованих томатів зазначено у 10.3.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Коды продукції згідно з ДК 016

Назва продукту	Код ДКПП
Томати неочищені в томатному соку	15.33.14.230
Томати очищені в томатному соку	15.33.14.230
Томати консервовані з зеленню	15.33.15.000

ДОДАТОК Б
(довідковий)
**ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ)
КОНСЕРВОВАНИХ ТОМАТІВ**

Таблиця Б.1 — Харчова та енергетична цінність 100 г продукту

Назва продукту	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг		Мінеральні речовини, мг					Енергетична цінність	
		β-каротин	С	К	Са	Mg	Р	Fe	ккал	кДж
Томати неочищені в томатному соку	3,5	1,0	15,0	260	10	15	35	0,8	20	84
Томати очищені в томатному соку	2,1	1,0	15,0	260	10	15	35	0,8	11	46
Томати консервовані з зеленню	1,3	0,6	11,4	160	17	12	16	0,5	6	25

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Санітарні правила для підприємств, які виробляють овоче-фруктові консерви, сушені овочі, фрукти і картоплю, квашену капусту і солені овочі, затверджені Мінсільгосппродом України 30.12.94 р.

2 Медико-біологіческие требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08.89 р., № 5061–89

3 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені МОЗ України від 03.05.2006 р., № 256

4 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.2001, № І 4.4.4.077–2001

5 СНиП 2.09.04–87 Административные и бытовые здания (Адміністративні та побутові будинки)

6 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосфери повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 03.07.97 р., № 201

7 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88, № 4630

8 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88, № 4690

9 Методические указания «Стронций-90. Определение в пищевых продуктах» (Методичні вказівки «Стронцій-90. Визначання в харчових продуктах»), № 5778–91, 1991

10 Методические указания «Цезий-137. Определение в пищевых продуктах» (Методичні вказівки «Цезій-137. Визначання в харчових продуктах»), № 5779–91, 1991

11 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004, № 329.

Код УКНД 67.080.20

Ключові слова: вимоги щодо безпеки; гарантії виробника; консервовані томати; маркування; методи контролювання; томати неочищені; томати очищені; органолептичні фізико-хімічні, мікробіологічні показники; охорона довкілля; пакування; показники безпеки; правила приймання; транспортування та зберігання.

Редактор **М. Клименко**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **О. Ніколаснко**
Верстальник **Т. Мосієнко**

Підписано до друку 20.11.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний
і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647