



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# ПРОДУКТИ ТОМАТНІ КОНЦЕНТРОВАНІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 5081:2008

*Видання офіційне*

БЗ № 10–2006/646

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2009

## ПЕРЕДМОВА

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

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

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 26 листопада 2008 р. № 424

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 3343–89)

---

**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, 2009

**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 .....	7
7 Вимоги щодо охорони довкілля .....	8
8 Маркування .....	8
9 Пакування .....	9
10 Правила транспортування та зберігання.....	10
11 Методи контролювання .....	10
12 Правила приймання .....	11
13 Гарантії виробника .....	11
Додаток А Коди продукції.....	11
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калорійність) томатних продуктів .....	12
Додаток В Бібліографія .....	12



**НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ**

---

**ПРОДУКТИ ТОМАТНІ КОНЦЕНТРОВАНІ**

**Загальні технічні умови**

**ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ**

**Общие технические условия**

**CONCENTRATED TOMATO FOODS**

**General specifications**

---

Чинний від 2009–10–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

**1.1** Цей стандарт поширюється на концентровані томатні продукти (пюре, пасту, сік).

Концентровані томатні продукти (пюре, пасту) виготовляють з цілих томатів або подрібненої, грубопротертої чи протертої томатної маси; концентрований томатний сік — з цілих томатів, з доданням солі, екстрактів прянощів або без них, відповідним чином підготовлених.

**1.2** Концентровані томатні продукти можуть бути використані для харчування населення в домашніх умовах, у системі громадського харчування та для промислового перероблення.

**1.3** Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.1; 5.2.4; 5.2.5, розділах 6; 7.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

РСТ УРСР 1551–84 Томати свіжі для промислової переробки. Технічні умови

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

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

ДСТУ 3235–95 Устаткування овочефруктопереробної промисловості. Вимоги безпеки

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

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження

ДСТУ 4913:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення мінеральних домішок

ДСТУ 4947:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Метод визначення вмісту мікотоксину патуліну

ДСТУ 4957:2008 Продукти перероблення фруктів та овочів. Метод визначення титрованої кислотності

ДСТУ 5093:2008 Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів і поживних середовищ, які застосовують у мікробіологічному аналізі

ДСТУ 6042:2008<sup>1)</sup> Продукти харчові. Методи виявлення ботулінічних токсинів і *Clostridium botulinum*

ДСТУ ГОСТ 5717.2:2006 Банки скляні для консервів. Основні параметри та розміри

ДСТУ ISO 780–2001 Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами

ДСТУ ISO 2447:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту олова

ДСТУ ISO 6561:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту кадмію.

Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції

ДСТУ ISO 6633–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту свинцю.

Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції

ДСТУ ISO 6634:2004 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Визначання вмісту миш'яку спектрометричним методом із застосуванням діетилдитіокарбому

ДСТУ ISO 6636-2:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту цинку.

Частина 2. Спектрометричний метод 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

ДСТУ ISO 7952:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту міді

спектрометричним методом атомної абсорбції

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції і послуг

ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо 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 щодо безпеки)

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

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 5981–88 (ИСО 1361–83, ИСО 3004.1–86) Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 6709–72 Вода дистиллированная. Технические условия (Вода дистильована. 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 8756.8–85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов (Продукти перероблення плодів та овочів. Методи контролювання кольору томатопродуктів)

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 вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)

<sup>1)</sup> Набуває чинності від 2010–01–01.

ГОСТ 8777–80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия (Бочки дерев'яні заливні та сухотарні. Технічні умови)

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<sup>2)</sup> 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 пліснів за Говардом)

ГОСТ 10444.15–91 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів та харчової рідини. Технічні умови)

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 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-вкладки плівкові. Загальні технічні умови)

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

ГОСТ 26155–84 Бочки из коррозионностойкой стали. Технические условия (Бочки з корозійностійкої сталі. Технічні умови)

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Методы определения хлоридов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. 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 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 мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. 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)

<sup>2)</sup> Втрачає чинність від 2010–01–01.

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. Метод определения свинца (Сировина та продукти харчові. Метод 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 та овочів. Рефрактометричний метод визначання розчинних сухих речовин)

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

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

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

**3.1** У цьому стандарті вжито терміни, установлені в ДСТУ 2074.

### **4 КЛАСИФІКАЦІЯ**

**4.1** За цим стандартом виготовляють такі види концентрованих томатних продуктів, як:

- пюре томатне;
- паста томатна;
- паста томатна солона;
- сік томатний концентрований;
- сік томатний концентрований з сіллю та прянощами.

**4.2** Залежно від показників якості концентровані томатні продукти поділяють на сорти:

- томатне пюре, томатна паста та концентрований томатний сік — вищий та перший;
- томатна паста солона та концентрований томатний сік з сіллю та прянощами — перший.

**4.3** Коди продукції згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

### **5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

Концентровані томатні продукти треба виготовляти згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку, дотримуючись санітарних правил [1], і за показниками якості консерви повинні відповідати вимогам цього стандарту.

#### **5.1 Характеристики**

**5.1.1** За органолептичними показниками концентровані томатні продукти повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.



Таблиця 1 — Органолептичні показники концентрованих томатних продуктів

Назва показника	Характеристика концентрованих томатних продуктів, сорту			
	вищого		першого	
	томатне пюре, томатна паста	концентрований томатний сік	томатне пюре, томатна паста	концентрований томатний сік
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів	Однорідна гомогенізована маса з завислими тонкоподрібненими частинками плодової м'якоти без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів	Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, грубих частинок плодів. Дозволено одиничні вкраплення насіння та частинок шкірочки	Однорідна гомогенізована маса з завислими тонкоподрібненими частинками плодової м'якоти, без темного вкраплення. Дозволено одиничні частинки подрібненого насіння, шкірочки, прянощів
Смак та запах	Властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару  Не допускають сторонні смак та запах	Властиві соку зі стиглих томатів після теплового оброблення, без гіркоти, пригару	Властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Солоний смак для томатної пасти з доданням солі  Не допускають сторонні смак та запах	Властиві томатному соку зі стиглих томатів після теплового оброблення, менш виявлені, без гіркоти, пригару. Слабосолоний смак з ароматом прянощів для концентрованого томатного соку з доданням солі та прянощів
Колір	Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою	Червоний різних відтінків, властивий соку зі стиглих томатів, яскраво виявлений	Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою.  Дозволено буруватий чи коричнюватий відтінок. Для солоної томатної пасти червоний або темно-червоний з жовтуватим відтінком	Червоний різних відтінків, властивий соку зі стиглих томатів

5.1.2 За фізико-хімічними показниками концентровані томатні продукти повинні відповідати нормам, наведеним у таблиці 2.

5.1.3 Домішки рослинного походження та сторонні домішки не допустимі.

5.1.4 Вміст токсичних елементів, мікотоксину патуліну в концентрованих томатних продуктах не повинен перевищувати рівні, встановлені МБТиСН № 5061 [2], а вміст радіонуклідів не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені у ГН 6.6.1.1-130 [3], які наведені в таблиці 3.

5.1.5 За мікробіологічними показниками концентровані томатні продукти повинні відповідати вимогам промислової стерильності до консервів групи Б відповідно до І 4.4.4.077 [4].

Вміст плісенів за Говардом у концентрованих томатних продуктах усіх ґатунків не повинен перевищувати 40 % полів зору.

5.1.6 Томатопродукти не повинні містити:

- ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним;
- консервантів;
- стабілізаторів консистенції, загусників.

5.1.7 Заборонено використовувати у виробництві томатних продуктів томатів генетично-модифікованих сортів.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники концентрованих томатних продуктів

Назва продукції	Назва показника та норма для сорту											
	Масова частка, %						Колір					
	розчинних сухих речовин (за винятком хлоридів)		титрованих кислот (у розрахунку на лимонну кислоту, у розрахунку на абсолютно суху речовину), не більше ніж		хлоридів, не більше ніж		мінеральних домішок, не більше ніж		за йодною шкалою, мг/см <sup>3</sup> , не більше ніж		за прибором Томакопор, поділка умов. шкали, не більше ніж	
	вищого	першого	вищого	першого	вищого	першого	вищого	першого	вищого	першого	вищого	першого
Пюре томатне з масовою часткою розчинних сухих речовин, %:	12	11—13					0,009	0,030	0,09	44	0,17	51
	15	14—17	10	11	0,5		0,010	0,040	0,09	42	0,17	49
	20	18—22					0,015	0,050	0,09	39	0,17	46
	25	23—27					0,019	0,060	0,09	36	0,17	45
Паста томатна з масовою часткою розчинних сухих речовин, %:	30	28—32	10	11	1,5		0,023	0,070	0,09	33	0,17	41
	35	33—37					0,027	0,080	0,09	30	0,17	39
	40	38—42					0,030	0,100	0,09	28	0,17	36
	27	25—29						0,080	—	—	—	44
Паста томатна солонна з масовою часткою розчинних сухих речовин, %:	32	30—34		11	10		—	0,090	—	—	—	40
	37	35—39					—	0,100	—	—	—	38
	40	38—42	10	11	1,5		0,030	0,080	0,06	25	0,08	30
Сік томатний концентрований з масовою часткою розчинних сухих речовин, %:	40	38—42						0,080	—	—	—	32
	40	38—42		11	5		—	0,080	—	—	—	32

Таблиця 3 — Показники безпеки концентрованих томатних продуктів

Назва показника	Допустимий рівень, не більше ніж		Метод контролювання
	в усіх видах тари, крім збірної металевої	у збірній металевій тарі	
Токсичні елементи, мг/кг:			
свинець	0,50	1,00	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6633
кадмій	0,03	0,05	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6561
мідь	5,00	5,00	Згідно з ГОСТ 26931, ДСТУ ISO 7952
цинк	10,00	10,00	Згідно з ГОСТ 26934, ДСТУ ISO 6636-2, ДСТУ ISO 6636-3
миш'як	0,20	0,20	Згідно з ГОСТ 26930, ДСТУ ISO 6634
ртуть	0,02	0,02	Згідно з ГОСТ 26927, ДСТУ ISO 6637
олово	—	200,00	Згідно з ГОСТ 26935, ДСТУ ISO 2447
Мікотоксин патулін, мг/кг	0,05	0,05	Згідно з ДСТУ 4947
Радіонукліди, Бк/кг:			Згідно з 11.4
цезій-137	120,00	120,00	
стронцій-90	50,00	50,00	

## 5.2 Вимоги до сировини

Для виготовлення концентрованих томатних продуктів використовують такі сировину та матеріали:

- томати свіжі згідно з РСТ УРСР 1551 червоного ступеня стиглості;
- масу томатну подрібнену або грубопротерту або протерту, прогріту та охолоджену, яку застосовують для виробництва томатного пюре та томатної пасти, згідно з чинним нормативним документом;
- сіль кухонну харчову згідно з ДСТУ 3583 виварену, запаковану, не нижче вищого ґатунку, без добавок;
- масло кропу ефірне згідно з чинним нормативним документом;
- масла ефірні (екстракти CO<sub>2</sub>) натуральних прянощів (селери, кропу, перцю гіркого) згідно з чинним нормативним документом;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874, яка не містить спор мезофільних облигатних анаеробних мікроорганізмів у 100 см<sup>3</sup>.

На перероблення не допускають свіжі томати, в яких залишкова кількість пестицидів, вміст нітратів, мікотоксину патуліну та токсичних елементів перевищує максимально допустимі рівні, встановлені МБТиСН № 5061 [2], а вміст радіонуклідів перевищує рівні, встановлені у ГН 6.6.1.1-130 [3].

## 6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

**6.1** Під час виробництва концентрованих томатних продуктів необхідно керуватися вимогами, встановленими санітарними правилами [1] та 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 до 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 вмісту шкідливих речовин у повітрі робочої зони повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005, а санітарно-побутові приміщення — СНиП 2.09.04 [5].

## **7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ**

**7.1** Контролювання викидів шкідливих речовин в атмосферу здійснюють відповідно до вимог ДСП 201 [6], ГОСТ 17.2.3.02.

**7.2** Стічні води під час виробництва концентрованих томатних продуктів повинні підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПиН 4630 [7].

**7.3** Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [8].

## **8 МАРКУВАННЯ**

**8.1** Маркування проводять згідно з ДСТУ 4518, ГОСТ 13799.

Маркування споживчої тари повинно бути нанесено державною мовою типографським або іншим способом на тару або паперову етикетку, у доступній для сприймання споживачем формі, з обов'язковим зазначенням такої інформації:

- назви продукту;
- назви та повної адреси і телефону підприємства-виробника, адреси потужностей (об'єкта) виробництва;
- товарного знака (за наявності);
- сорту продукту;
- номінальної маси нетто продукту (г, кг) та допустимого відхилення (%);
- складу продукту у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів, що їх використовували у його виробництві;
- харчової та енергетичної цінності (калорійності) із зазначенням кількості вуглеводів у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту згідно з додатком Б;
- кінцевої дати споживання: «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- номери партії виробництва;
- умов зберігання та використання (температурний режим, вологість повітря, освітлення);
- позначення цього стандарту;
- прикладу умовного позначення під час замовлення: «Пюре томатне з масовою часткою розчинних сухих речовин 12 %» ДСТУ 5081:2008;
- штрихового коду згідно з ДСТУ 3147;
- інформації щодо сертифікації (за наявності).

**8.2** Транспортне маркування тари проводять згідно з ДСТУ ISO 780, ГОСТ 14192 із зазначенням маніпуляційних знаків № 5, № 11.

**8.3** На кожній одиниці транспортної тари повинно бути нанесено фарбою чітке маркування за трафаретом, яке не змивається, або наклеєно ярлик відповідно до вимог ГОСТ 14192.

**8.4** Маркування транспортної тари виконують державною мовою з обов'язковим зазначенням такої інформації:

- назви продукту;
- назви та повної адреси і телефону підприємства-виробника, адреси потужностей (об'єкта) виробництва;
- товарного знака (за наявності);

- маси бруто;
- кінцевої дати споживання: «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- номера партії виробництва;
- умов зберігання та використання (температурний режим, вологість повітря, освітлення);
- позначення цього стандарту;
- штрихового коду (за необхідності);
- інформації щодо сертифікації (за наявності).

**8.5** Маркування захисних контейнерів повинно бути нанесено на їх бокову поверхню, спосіб нанесення — відповідно до вимог ГОСТ 14192.

## 9 ПАКУВАННЯ

**9.1** Пакування — згідно з ГОСТ 13799.

**9.2** Концентровані томатні продукти для роздрібної торгівлі фасують:

- у скляні банки типу I, типу II та типу III згідно з ДСТУ ГОСТ 5717.2, ГОСТ 5717, а також у скляні банки типу III згідно з чинним нормативним документом або імпортного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів, місткістю не більше ніж 1,0 дм<sup>3</sup>;
- у металеві лаковані банки згідно з ГОСТ 5981 або імпортного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів, місткістю не більше ніж 1,0 дм<sup>3</sup>;
- в алюмінієві лаковані туби згідно з чинним нормативним документом місткістю не більше ніж 0,2 дм<sup>3</sup>;
- в асептичні пакети з комбінованого матеріалу типу «Тетра-Пак» згідно з чинним нормативним документом місткістю не більше ніж 0,2 дм<sup>3</sup>.

Томатну пасту з масовою часткою розчинних сухих речовин не менше ніж 30 % фасують у тару з полістиролу та інших термопластичних полімерних матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами, згідно з чинними нормативними документами місткістю не більше ніж 0,25 дм<sup>3</sup>.

Дозволено концентровані томатні продукти для громадського харчування фасувати у скляні банки типу I згідно з ГОСТ 5717 місткістю не більше ніж 3,0 дм<sup>3</sup> або металеві лаковані банки згідно з ГОСТ 5981 місткістю не більше ніж 10,0 дм<sup>3</sup>.

Внутрішня поверхня металевих банок та кришок повинна мати лакофарбове покриття, що забезпечить якість продукції протягом терміну зберігання.

Концентровані томатні продукти для промислового перероблення фасують:

- у скляні банки типу I згідно з ГОСТ 5717, місткістю не більше ніж 10,0 дм<sup>3</sup>;
- солону томатну пасту фасують:
  - у поліетиленові мішки-вкладки згідно з ГОСТ 19360, які упаковані в дерев'яні бочки згідно з ГОСТ 8777 або в металеві бочки згідно з ГОСТ 26155, місткістю не більше ніж 100 дм<sup>3</sup>.

Концентровані томатні продукти асептичного консервування фасують:

- в асептичні мішки з полімерних матеріалів вітчизняного або імпортного виробництва, які повинні мати позитивний висновок Державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади України з питань охорони здоров'я і бути дозволеними для пакування харчових продуктів, місткістю не більше ніж 20 дм<sup>3</sup>, які упаковують в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13516 (пакування типу «мішок у коробці»);

- в асептичні мішки з полімерних матеріалів вітчизняного або імпортного виробництва, які повинні мати позитивний висновок Державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади України з питань охорони здоров'я і бути дозволеними для пакування харчових продуктів, місткістю не більше ніж 200 дм<sup>3</sup>, які упаковують у металеві захисні контейнери вітчизняного або імпортного виробництва.

Металеві захисні контейнери повинні бути виготовлені з некородуючих матеріалів або інших матеріалів з антикорозійним покриттям, дозволених центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

Скляну тару з концентрованими томатними продуктами закупорюють:

банки типу I — лакованими кришками, які відповідають вимогам чинних нормативних документів; банки типу II — лакованими кришками, які відповідають вимогам чинних нормативних документів; банки типу III — лакованими кришками згідно з ГОСТ 25749 та іншими чинними нормативними документами або імпортного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів.

Тара та кришки імпортного виробництва повинні мати позитивний висновок Державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

## 10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

**10.1** Транспортування та зберігання — згідно з ГОСТ 13799.

**10.2** Концентровані томатні продукти зберігають у добре вентиляльованих складських приміщеннях за температури від 0 °С до 25 °С та відносної вологості повітря не більше ніж 75 %.

**10.3** Томатну пасту в тарі з полімерних матеріалів зберігають за температури від 0 °С до 8 °С.

**10.4** Томатну пасту солону зберігають за відносної вологості повітря не більше ніж 80 %.

**10.5** Термін зберігання концентрованих томатних продуктів від дати виготовлення:

- у скляних банках — три роки;
- у металевих банках — один рік;
- у поліетиленових мішках-вкладках, які упаковують у дерев'яні або металеві бочки — один рік;
- в асептичних мішках з полімерних матеріалів, які упаковують в ящики з гофрованого картону типу «мішок у коробці» — один рік;
- в алюмінієвих тубах — 6 міс.;
- в асептичних пакетах з комбінованих матеріалів типу «Тетра-Пак» — один рік;
- в асептичних мішках з полімерних матеріалів, які упаковані в металеві контейнери, — один рік;
- у тарі з полістиролу або інших термопластичних полімерних матеріалів — 10 діб.

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**11.1** Відбирання проб — згідно з ГОСТ 26313, готування проб до випробовування — згідно з ГОСТ 26671 та ГОСТ 26929.

**11.2** Методи випробовування продукції за показниками якості: органолептичних показників — згідно з ГОСТ 8756.1, якості закупорювання — згідно з ГОСТ 8756.18, фізико-хімічних показників — згідно з ГОСТ 8756.8, ДСТУ 4957, ДСТУ 4913, ГОСТ 26186, ДСТУ 4912, ГОСТ 28562.

Органолептичні показники концентрованого томатного соку визначають після розбавлення його дистильованою водою у співвідношенні 1:5 згідно з ГОСТ 6709.

Визначають показник «Колір» одним з методів згідно з ГОСТ 8756.8 у разі виникнення розбіжності в органолептичній оцінці кольору концентрованих томатних продуктів.

**11.3** Визначають токсичні елементи, мікотоксин патулін у концентрованих томатних продуктах згідно з нормативними документами, наведеними у 5.1.4.

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

**11.5** Сторонні домішки визначають візуально.

**11.6** Відбирають проби для мікробіологічного аналізування згідно з ГОСТ 26668, готують проби — згідно з ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, готують розчини реактивів, живильних середовищ — згідно з ДСТУ 5093.

**11.7** Мікробіологічне аналізування концентрованих томатних продуктів за необхідності підтвердження промислової стерильності проводять згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.14, ГОСТ 30425.

**11.8** Аналізування концентрованих томатних продуктів на виявлення збудників псування у разі потреби підтвердження мікробіального псування проводять згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

**11.9** Патогенні мікроорганізми виявляють на вимогу органів Державного санітарно-епідеміологічного нагляду в зазначених ними лабораторіях згідно з ДСТУ 6042<sup>1)</sup>, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7<sup>2)</sup>, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

**11.10** Визначають вміст плісенів за Говардом згідно з ГОСТ 10444.14.

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**12.1** Правила приймання — згідно з ГОСТ 26313.

Реквізити документа про якість повинні відповідати І 4.4.4.077 [4].

**12.2** Контролювання вмісту токсичних елементів, радіонуклідів, мікотоксину патуліну проводять відповідно до МР 4.4.4-108 [11].

## 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**13.1** Виробник гарантує відповідність якості концентрованих томатних продуктів вимогам цього стандарту у разі дотримання умов зберігання та транспортування.

**13.2** Термін придатності до споживання зазначено у 10.5.

ДОДАТОК А  
(довідковий)

## КОДИ ПРОДУКЦІЇ

**Таблиця А.1** — Назви концентрованих томатних продуктів і коди ДКПП згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Пюре томатне з масовою часткою розчинних сухих речовин 12 %	15.33.14.270
Пюре томатне з масовою часткою розчинних сухих речовин 15 %	15.33.14.270
Пюре томатне з масовою часткою розчинних сухих речовин 20 %	15.33.14.270
Паста томатна з масовою часткою розчинних сухих речовин 25 %	15.33.14.270
Паста томатна з масовою часткою розчинних сухих речовин 30 %	15.33.14.270
Паста томатна з масовою часткою розчинних сухих речовин 35 %	15.33.14.270
Паста томатна з масовою часткою розчинних сухих речовин 40 %	15.33.14.270
Паста томатна солоня з масовою часткою розчинних сухих речовин 27 %	15.33.14.270
Паста томатна солоня з масовою часткою розчинних сухих речовин 32 %	15.33.14.270
Паста томатна солоня з масовою часткою розчинних сухих речовин 37 %	15.33.14.270
Сік томатний концентрований з масовою часткою розчинних сухих речовин 40 %	15.32.10.400
Сік томатний концентрований з сіллю та прянощами з масовою часткою розчинних сухих речовин 40 %	15.32.10.400

<sup>1)</sup> Набуває чинності від 2010-01-01.

<sup>2)</sup> Втрачає чинність від 2010-01-01.

ДОДАТОК Б  
(довідковий)**ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ)  
ТОМАТНИХ ПРОДУКТІВ**

Таблиця Б.1 — Харчова та енергетична цінність (калорійність) 100 г концентрованих томатних продуктів

Назва продукції	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг				Енергетична цінність	
		β-каротин	В <sub>1</sub>	РР	С	ккал	кДж
Пюре томатне з масовою часткою розчинних сухих речовин, %:							
12	7,1	—	—	—	—	37,0	155,0
15	8,9	—	—	—	—	46,0	193,0
20	11,8	1,8	0,05	0,6	26	65,0	232,0
Паста томатна з масовою часткою розчинних сухих речовин, %:							
25	15,8	—	—	—	—	79,0	331,0
30	19,0	2,0	0,15	1,9	45,0	99,0	415,0
35	22,2	—	—	—	—	111,0	465,0
40	25,3	—	—	—	—	127,0	532,0
Паста томатна солонa з масовою часткою розчинних сухих речовин, %:							
27	17,1	—	—	—	—	88,0	369,0
32	20,3	—	—	—	—	102,0	427,0
37	23,4	—	—	—	—	117,0	490,0
Сік томатний концентрований з масовою часткою розчинних сухих речовин 40 %	26,4	—	—	—	—	106,0	444,0
Сік томатний концентрований з сіллю та прянощами з масовою часткою розчинних сухих речовин 40 %	26,4	—	—	—	—	106,0	444,0

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 30.12.2004.

2 МБТиСН № 5061–89 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 01.08.89.

3 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs, <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені наказом МОЗ України від 03.05.2006 № 256



4 І 4.4.4.077–2000 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, у роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена Міністерством охорони здоров'я України 07.11.2001 № 4.4.4.077.

5 СНиП 2.09.04–87 Административные и бытовые здания (Адміністративні та побутові будинки), затверджені постановою Держбуду СРСР від 30.12.87 № 313.

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

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

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

9 МУ 5778–91 Методические указания «Стронций-90. Определение в пищевых продуктах» (Методичні вказівки «Стронцій-90. Визначання в харчових продуктах»), затверджені МОЗ СРСР 04.01.91.

10 МУ 5779–91 Методические указания «Цезий-137. Определение в пищевых продуктах» (Методичні вказівки «Цезій-137. Визначання в харчових продуктах»), затверджені МОЗ СРСР 04.01.91.

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

Код УКНД 67.080.20

**Ключові слова:** концентровані томатні продукти, томатна паста, томатне пюре, концентрований томатний сік, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, показники безпеки, правила приймання, методи контролювання, вимоги щодо безпеки, охорона довкілля.

---

Редактор **М. Клименко**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **І. Недогарко**  
Верстальник **Т. Шишкіна**

---

Підписано до друку 21.10.2009. 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, серія ДК, № 1647