
**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)**

**INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)**

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
31713–
2012**

Консервы
ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ
Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 42-2012 от 15 ноября 2012 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

ГОСТ 31713–2012

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 года № 1668-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31713–2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 года

5 Настоящий стандарт разработан на основе применения ГОСТ Р 53127–2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего публикуется в указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе «Национальные стандарты», а текст изменений – в информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартиформ, 2013

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Консервы

ОГУРЦЫ, КАБАЧКИ, ПАТИССОНЫ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Canned foods.

Cucumbers, vegetable morrows, bush pumpkins with greens in brine.

Specifications

Дата введения – 2013–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из свежих огурцов, кабачков, патиссонов или их смеси с добавлением зелени, пряностей, залитых раствором уксусной и/или лимонной кислоты и поваренной соли.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1726–85 Огурцы свежие. Технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968–76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 31713–2012

ГОСТ 7977–87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260–89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 25555.0–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749–2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 31713–2012

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29270–95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349–96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями.

ГОСТ 31713–2012

3.1 овощные консервы: Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение не менее 6 месяцев в установленных условиях.

3.2 овощи в заливке с зеленью: Овощные консервы, изготовленные из целых или нарезанных свежих овощей одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли, с добавлением пищевых органических кислот, зелени, с добавлением или без добавления пряностей, пищевого растительного масла.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изготавливают следующих наименований:

- огурцы с зеленью;
- кабачки с зеленью целые;
- кабачки с зеленью нарезанные;
- патиссоны с зеленью целые;
- патиссоны с зеленью нарезанные;
- ассорти с зеленью (не менее двух видов целых или нарезанных овощей в различной комбинации).

4.2 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке в зависимости от показателей качества и размера изготавливают высшего и первого сортов.

4.3 Кабачки, патиссоны и ассорти с зеленью в заливке, изготовленные из нарезанных овощей, по показателям качества должны отвечать требованиям первого сорта.

5 Технические требования

5.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя

(технологической инструкцией и рецептурой) на консервы конкретных видов, с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика для сортов	
	высшего	первого
Внешний вид	<p>Овощи целые, однородные по размеру и конфигурации или нарезанные, без плодоножек и остатков цветков, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.</p> <p>Допускаются в ассорти резаные кабачки и патиссоны</p>	
	<p>Плоды целые, размером не более, мм:</p> <p>огурцы, кабачки по длине – 90;</p> <p>кабачки по диаметру – 50;</p> <p>патиссоны по диаметру – 70;</p> <p>отношение длины к диаметру, не менее:</p> <p>огурцы – 2,5;</p> <p>кабачки – 2,1</p>	<p>Плоды целые, размером не более, мм:</p> <p>огурцы, кабачки по длине – 110;</p> <p>огурцы по диаметру – 50;</p> <p>кабачки по диаметру – 60;</p> <p>патиссоны по диаметру – 80;</p> <p>кабачки и патиссоны нарезанные: кабачки, толщиной 15 – 20 мм, диаметром не более 60 мм</p>

Наименование показателя	Характеристика для сортов	
	высшего	первого
Внешний вид	<p>патиссоны на дольки, шириной 40 – 60 мм</p> <p>Допускается:</p> <p>изготавливать консервы из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром не более 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей;</p> <p>наличие единичных плодов сморщенных или неправильной формы в единице фасовки;</p> <p>для кабачков – зачистка и незначительная потертость кожицы, от общей поверхности плодов не более, %:</p> <p>10</p>	<p>патиссоны на дольки, шириной 40 – 60 мм</p> <p>Резка на дольки размером до восьмой части кабачков по диаметру</p> <p>для огурцов, кабачков и патиссонов – единичные экземпляры неравномерных по размеру плодов для обеспечения массы нетто</p>
Вкус и запах	Слабокислый, свойственный консервированным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей.	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика для сортов	
	высшего	первого
Вкус и запах	Допускается легкая естественная горечь перца. Не допускаются посторонние привкус и запах	
Цвет	<p>Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов.</p> <p>Для огурцов – с оттенками от зеленого до оливкового.</p> <p>Для патиссонов и кабачков – от зеленовато-белого до желтого, для цукини – от светло-зеленого до темно-зеленого или полосатого</p>	
Консистенция	<p>Овощи плотные, упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами</p> <p>Допускаются огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, не более 5 % (по массе)</p>	
Качество заливки	<p>Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком</p> <p>Допускается для ассорти незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки</p>	

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

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее, для:	
целых огурцов и кабачков до 90 мм, нарезанных кабачков, ассорти	
целых огурцов и кабачков до 110 мм, патиссонов, нарезанных патиссонов	55,0
Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %:	50,0
огурцов и патиссонов	
кабачков	2,5 – 3,5
Массовая доля хлоридов, %:	2,0 – 2,5
в огурцах	
в кабачках и патиссонах	2,5 – 3,5
в ассорти	1,5 – 2,5
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную кислоту), %	2,0 – 3,0
Минеральные примеси	0,5 – 0,6
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, пестицидов, радионуклидов в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели в огурцах, кабачках, патиссонах с зеленью в заливке не должны превышать норм, установленных регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке применяют следующие виды сырья и материалов:

- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- укроп свежий;
- сельдерей свежий;
- кабачки свежие;
- петрушка свежая;
- патиссоны свежие;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- корни и листья хрена;
- корень петрушки;
- кислота лимонная моногидрат пищевая по ГОСТ 908;
- кислота уксусная лесохимическая по ГОСТ 6968;
- кислота уксусная синтетическая пищевая;
- уксусы из пищевого сырья;
- соль поваренная пищевая;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- зелень пряных растений: мята, тимьян овощной, чабер, эстрагон;
- зелень пряных растений быстрозамороженная (целая или нарезанная);
- листья черной смородины;
- питьевая вода по ГОСТ 2874.

ГОСТ 31713–2012

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления огурцов, кабачков, патиссонов с зеленью в заливке, по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Овощи, подготовленные для консервирования, должны отвечать следующим требованиям:

- огурцы – корнишоны; длиной не более 90 мм и диаметром не более 50 мм (для высшего сорта), длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм (для первого сорта). Для первого сорта допускается изготовление консервов из огурцов длинноплодных сортов размером не более 140 мм и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей;

- кабачки – плоды молодые с недоразвитыми семенами, целые длиной не более 110 мм и диаметром не более 60 мм или нарезанные кружками толщиной не более 15 – 25 мм, диаметром не более 60 мм. Допускается нарезка по длине плода на дольки до восьмой части по диаметру;

- патиссоны – плоды целые в наибольшем измерении не более 70 мм – для высшего сорта; не более 80 мм – для первого сорта; не более 120 мм – для нарезанных на дольки (сегменты) шириной 40 – 60 мм с недоразвитыми водянистыми семенами;

- перец стручковый горький – плоды целые, в технической или потребительской степени зрелости, одного размера в потребительской упаковке;

- корень петрушки и сельдерея корневого – корнеплоды свежие, целые, здоровые, не застывшие, нарезанные соломкой толщиной 2 – 5 мм; черешки листьев не более 20 мм;

- зелень пряных растений и листья черной смородины – листья или веточки свежие, здоровые, зеленые, незагрязненные, растения без корешков;

- чеснок – луковицы очищенные, зубки целые или нарезанные;

- хрен – корнеплоды, очищенные от кожицы с удаленной нижней и верхней частью, нарезанные соломкой или кружками или измельченные на терочных машинах или волчках с отверстиями решеток диаметром не более 5 мм;
- хрен – листья, нарезанные на кусочки не более 20 мм;
- овощи для консервов ассорти – целые или нарезанные различными видами нарезки.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов и транспортная тара приведены в приложении Б.

Допускается применение импортной тары и материалов соответствующей техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального – по ГОСТ 8.579.

ГОСТ 31713–2012

5.5 Маркировка

Маркировка продукта в потребительской таре – по ГОСТ 13799.

Пищевая ценность консервов – по приложению А.

Транспортная маркировка – по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки устанавливает изготовитель.

6.4 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей – по ГОСТ 26671; минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблицу 1) – по ГОСТ 8756.1.

7.4 Контроль герметичности консервов – по ГОСТ 8756.18.

7.5 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2) проводят:

- массовой доли овощей – по ГОСТ 8756.1;

- массовой доли хлоридов – по ГОСТ 26186;

- массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3;
- посторонние примеси – визуально.

Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.7 Содержание пестицидов, нитратов, радионуклидов определяют по методам, в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668, подготовка проб – по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов – по ГОСТ 26670.

7.9 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

Транспортируют консервы в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

8.2 Хранение

8.2.1 Консервы, фасованные в стеклянную и полимерную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2.1 Рекомендуемые условия хранения и сроки годности продукции с даты изготовления, приведены в Приложении В.

8.2.2 Срок годности продукции с указанием условий хранения устанавливает изготовитель.

Приложение А
(рекомендуемое)
Пищевая ценность 100 г консервов

А.1 Пищевая ценность 100 г консервов приведена в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование консервов	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Огурцы с зеленью	3,0	12,0
Кабачки с зеленью	5,7	23,0
Патиссоны с зеленью	4,3	17,0
«Ассорти» с зеленью (не менее двух видов овощей в различной комбинации)	4,0	16,0

**Приложение Б
(рекомендуемое)**

**Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства
для фасования и упаковывания огурцов, кабачков,
патиссонов с зеленью в заливке**

Б.1 Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 5,0 дм³ по ГОСТ 5717.2;
- в металлические банки вместимостью не более 5,0 дм³ по ГОСТ 5981;
- в тару из полимерных комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 дм³;
- в полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 5,0 дм³, в том числе на основе алюминиевой фольги.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Допускается использование импортной тары, соответствующей техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I – металлическими лакированными - крышками по документу;
- банки с венчиком горловины типа III – крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

Б.3 Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару – по ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799.

**Приложение В
(рекомендуемое)**

**Условия хранения и сроки годности огурцов, кабачков, патиссонов
с зеленью в заливке**

Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество: огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке хранят в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %, не более двух лет со дня изготовления.

Ключевые слова: огурцы, кабачки, патиссоны, консервы, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения
