



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
33261–  
2015

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

## ОВОЩИ, ГРИБЫ И НАБОРЫ ОВОЩНЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 11071

22 июня 2015 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

## Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Союзное государство Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

### **Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Научно-практическим институтом садоводства, виноградарства и пищевых технологий Республики Молдова и Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийским научно-исследовательским институтом технологии консервирования» (ФГБНУ ВНИИТеК)

2 ВНЕСЕН Национальным институтом стандартизации Республики Молдова

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протоколом от 18 июня 2015 г. № 47-2015)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Кыргызстан	KG	Кыргызстан стандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстан стандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

### **4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т****ОВОЩИ, ГРИБЫ И НАБОРЫ ОВОЩНЫЕ****БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ****Общие технические условия**

Quick-frozen vegetables, mushrooms and vegetable assortments.

General specifications

**Дата введения –****1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на быстрозамороженные овощи, грибы и наборы овощные (целые и резаные), предназначенные для реализации через розничную торговую сеть и предприятиям общественного питания (далее – быстрозамороженные продукты).

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные 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 166–89 Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ ISO 762–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1721–85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722–85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723–2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724–85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725–85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 5312–2014 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 7176–85 Картофель свежий продовольственный заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7178–2015 Дыни свежие. Технические условия

ГОСТ 7967–2015 Капуста краснокочанная свежая. Технические условия

ГОСТ 7968–89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975–2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

ГОСТ 9570–84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 13907–86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908–68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

# ГОСТ 33261–2015

ГОСТ 18321–73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 19848–74 Транспортирование грузов в ящичных и стоечных поддонах. Общие требования

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

ГОСТ 26323–84 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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

ГОСТ 26671–2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26832–86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

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

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

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

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

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

ГОСТ 28038–2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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 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

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32285–2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

**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 заменным (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 следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 быстрозамороженные продукты:** Овощи, грибы или их части, наборы, технологический процесс переработки которых осуществляется путем ускоренного понижения температуры ниже криоскопической и сопровождается льдообразованием до достижения внутри продукта температуры минус 18 °С.

**П р и м е ч а н и е –** Процесс замораживания должен быть проведен таким образом, чтобы диапазон температур максимальной кристаллизации был пройден быстро. Ускоренное снижение температуры создает режим замораживания, обеспечивающий максимальное сохранение структуры тканей овощей, грибов, показателей качества и пищевой ценности.

**3.2 термическая обработка:** Общее название процессов тепловой обработки овощей и грибов, включающее кратковременное нагревание перед замораживанием (бланширование) в воде или на пару.

**3.3 нестандартные овощи:** Овощи неоднородные по цвету, по степени зрелости, с механическими повреждениями, неправильной формы, неравномерные по величине, деформированные.