



Концентраты пищевые
ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА
Общие технические условия

Концентраты харчовыя
ПЕРШЫЯ І ДРУГІЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 3-2007



Госстандарт
Минск

Предисловие

- 1 РАЗРАБОТАН научно-производственным объединением «Хартэх»
ВНЕСЕН концерном «Белпищепром»
- 2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Белстандарта от 16 марта 1995 г. № 2
- 3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ
- 4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 2007 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в июне 2000 г. (ИУС РБ № 3 2000), ИЗМЕНЕНИЕМ № 2, утвержденным в марте 2007 г. (ИУ ТНПА № 3 2007)

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**Концентраты пищевые
ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА
Общие технические условия****Концэнтраты харчовыя
ПЕРШЫЯ І ДРУГІЯ АБЕДЗЕННЫЯ СТРАВЫ
Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Food concentrates
FIRST AND SECOND DINNER DISHES
General specifications

Дата введения 1995-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты — первые и вторые обеденные блюда (далее — обеденные блюда), представляющие собой различные смеси предварительно подготовленных продуктов без жира или с жиром, без добавления или с добавлением мяса, грибов, копченостей, молока, сахара, сушеных фруктов, пряностей, гидролизатов, глутамината натрия и других обогатителей пищи и пищевых добавок, выпускаемые в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления обеденных блюд.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-98 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15113.0-77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб

ГОСТ 15113.1-77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола

ГОСТ 15113.2-77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов

ГОСТ 15113.3-77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

ГОСТ 15113.4-77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги

СТБ 983-95

ГОСТ 15113.6-77 Концентраты пищевые. Методы определения сахарозы
ГОСТ 15113.9-77 Концентраты пищевые. Методы определения жира
ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования
ГОСТ 24508-80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
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 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения

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 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсич-

ных элементов

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий груп-
пы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических
нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по
каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным
указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом, следует руководство-
ваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в
котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3 Общие технические требования

3.1 Концентраты пищевые – обеденные блюда должны соответствовать требованиям настоящего
стандарта и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением санитар-
ных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Требования к количеству обеденных блюд в упаковочных единицах, к партии фасованных това-
ров – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от назначения обеденные блюда подразделяются на следующие группы:

– первые обеденные блюда: супы, борщи, свекольники, щи, бульоны и т. д.;

– вторые обеденные блюда: каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги крупяные,
пловы и другие блюда из риса, начинки, омлеты, оладьи, запеканки и т. д.

3.2.2 Обеденные блюда в зависимости от технологических режимов обработки сырья
подразделяют на:

– не требующие варки;

– быстрого приготовления;

– с продолжительностью приготовления от 16 до 25 мин.

(Измененная редакция, Изм. № 2)

3.2.3 По внешнему виду обеденные блюда должны отвечать следующим требованиям:

– насыпные – смеси пищевых продуктов разной формы и степени измельчения, допускаются не-
плотно слежавшиеся комочки;

– брикеты – целые, правильной формы, равномерные по толщине.

3.2.4 По органолептическим показателям готовые блюда из пищевых концентратов, приготовленные
по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.