



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33315-
2015

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Консервы овощные
КАРТОФЕЛЬ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 11097
22 июня 2015 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество 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—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 Федеральным бюджетным государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования» (ФБГНУ «ВНИИТeК»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

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

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
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.

Консервы овощные
КАРТОФЕЛЬ В ЗАЛИВКЕ

Технические условия

Canned vegetables. Potato in liquid.
Specifications

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощные консервы – картофель в заливке (далее – консервы), представляющий собой очищенный картофель, целый или нарезанный на сегменты, залитый раствором поваренной соли с добавлением лимонной кислоты, хлористого кальция, препаратов низина или без них.

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 ISO 750–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

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

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717.1–2014 Банки стеклянные для консервов. Общие 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 6014–68 Картофель свежий для переработки. 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. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической поверхности

ГОСТ 11683–76 Пиросульфит натрия технический. 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 25555.5–2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы

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 26313–2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26323–2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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

ГОСТ 33315—2015

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26671–85 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 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 28322–2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения
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
ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 по ГОСТ 28322.

4 Классификация

4.1 В зависимости от использованного сырья консервы подразделяют:

- из целого картофеля;
- из нарезанного картофеля.

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

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