
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53972—
2010

ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ И КВАШЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 ноября 2010 г. № 540-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2012 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2011
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

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

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Классификация.	3
5 Технические требования	3
6 Правила приемки	6
7 Методы анализа	7
8 Транспортирование и хранение	7
Приложение А (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г соленых и квашеных овощей.	8
Приложение Б (рекомендуемое) Тара и укупорочные средства для фасования соленых и квашеных овощей.	9
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности соленых и квашеных овощей .	10
Библиография	11

ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ И КВАШЕННЫЕ**Общие технические условия**

Salted and fermented vegetables.
General specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленые и квашеные овощи, приготовленные из свежих овощей с добавлением соли, приправ и пряностей, подвергнутые молочнокислому брожению с использованием заквасок или без них.

Требования безопасности изложены в 5.2.3, 5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к упаковке — в 5.4.1, 5.4.2, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 53959—2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725—85* Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51810—2001.

ГОСТ Р 53972—2010

- 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 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
- ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
- ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
- ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия
- ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
- ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия
- ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- 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 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов
- 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 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 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия
- ГОСТ 27853—88 Овощи соленые и квашеные, плоды и ягоды моченые. Приемка, отбор проб
- ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
- ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия
- ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
- ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. 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 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 в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

3.1 Термины и определения — по ГОСТ Р 52467.

* В части пресервов и консервов из рыбы и морепродуктов заменен на ГОСТ 26664—85.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54004—2007.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья соленые и квашеные овощи вырабатывают следующих наименований:

- капуста квашеная,
- огурцы соленые,
- томаты соленые.

По способу приготовления квашеная капуста подразделяется на следующие виды:

- шинкованная;
- рубленая;
- кочанная с шинкованной;
- кочанная с рубленой;
- цельнокочанная.

В зависимости от используемых ингредиентов квашеную капусту вырабатывают со следующими добавками: морковь, яблоки, брусника, клюква, тмин, сладкий перец, свекла, лавровый лист, пастернак, маринованные грибы.

В зависимости от размеров свежие огурцы должны быть рассортированы на группы:

- пикули — длиной не более 50 мм;
- корнишоны I группы — 51—70 мм;
- корнишоны II группы — 71—90 мм;
- зеленцы — 91—110 мм.

Огурцы длиной более 110 мм, а также пожелтевшие, переросшие с кожистыми семенами, увядшие, морщинистые для соления не допускаются.

Огурцы салатных сортов, выращенные в открытом грунте, а также огурцы всех сортов, выращенные в теплицах и парниках, для соления не допускаются.

Перед засолкой свежие томаты должны быть рассортированы по размеру и степени зрелости на красные, розовые, бурые, молочные и зеленые. Для засолки используют томаты диаметром не менее 40 мм (кроме сливовидных сортов).

5 Технические требования

5.1 Соленые и квашеные овощи вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям соленых и квашеных овощей приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	<p>Капуста — равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная в виде частиц различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных частиц кочерыги и кусков листьев, или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или половинки упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой. Плодоовощные компоненты и пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Морковь, свекла, пастернак, перец и другие компоненты нашинкованы или нарезаны соломкой шириной 3—5 мм или кружочками толщиной не более 3 мм и диаметром 40 мм. Яблоки — целыми плодами, половинками или 1/4 части плода.</p> <p>Огурцы — целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений.</p>

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
	<p>Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, общей массой не более 5 %.</p> <p>Томаты — однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек.</p> <p>Допускаются красные и розовые томаты с легкой морщинистостью и незначительной прозеленью около плодоножки. В каждой упаковочной единице по массе нетто соленых красных и розовых томатов не более 10 % плодов с незначительными трещинами, наличие бурых — не более 10 %.</p> <p>Примесь молочных и зеленых томатов не допускается. В бурых томатах примесь молочных плодов не более 10 %, зеленых — не допускается</p>
Консистенция	<p>Капуста — сочная, плотная, хрустящая.</p> <p>Огурцы — крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, нежистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.</p> <p>Томаты (красные и розовые) — плоды целые, мякоть плода мягкая, но не расплывшаяся.</p> <p>Томаты (бурые, молочные, зеленые) — плоды целые, мякоть плодов плотная, пропитанная рассолом</p>
Вкус и запах	Характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей
Цвет	<p>Капуста — светло-соломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей.</p> <p>Огурцы — зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.</p> <p>Томаты — близкий к окраске свежих томатов, соответствующей степени зрелости плодов</p>
Размеры огурцов: длина, мм диаметр, мм, не более	<p>110</p> <p>55</p>
Размер томатов по наибольшему поперечному диаметру (кроме сливовидных сортов), мм, не менее для сливовидных сортов	<p>40</p> <p>Не ограничивается</p>
Качество рассола	Мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем овощи
<p>Примечания</p> <p>1 Для корнишонов отношение длины к наибольшему поперечному диаметру должно быть не менее 2,2.</p> <p>2 Допускаются в упаковочной единице для огурцов одной группы плоды с отклонениями по размеру смежной группы общей массой не более 5 %.</p> <p>3 Допускается содержание плодов менее установленного размера не более 5 % от массы; с опробковелыми образованиями — не более 15 % по массе.</p>	

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям соленых и квашеных овощей приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	
Массовая доля капусты от массы нетто, указанной на этикетке (после свободного стекания сока), %, для:	шинкованной	88—90
	рубленной	85—88
	кочанной	85—88

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма	
Массовая доля огурцов и томатов от массы нетто, %, не менее	50	
Массовая доля пряностей от массы нетто, % (в зависимости от рецептуры), для:	огурцов соленых	2,5—8,0
	томатов соленых	2,0—5,0
	капусты квашеной	—
Массовая доля хлоридов, %, для:	капусты квашеной	1,2—2,0
	огурцов соленых	2,5—3,5
	томатов соленых	2,0—4,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %, для:	капусты квашеной	0,7—1,5
	огурцов соленых	0,6—1,2
	томатов соленых	0,7—1,2
Минеральные примеси	Не допускаются	
Посторонние примеси	То же	
Примечание — В кочанной капусте шинкованной или рубленой должно быть цельных кочанов (или половинок) по отношению к массе измельченной капусты не более 50 %.		

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов в соленых и квашеных овощах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.2.4 Микробиологические показатели овощей соленых и квашеных не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.* Готовый продукт не должен иметь видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, гниения).

5.3 Требования к сырью

Для изготовления соленых и квашеных овощей применяют следующие виды сырья:

- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- капусту белокочанную свежую среднеспелых, среднепоздних и позднеспелых сортов по ГОСТ 1724;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- яблоки свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 27572;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- перец сладкий по ГОСТ 13908;
- грибы маринованные;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- тмин по ГОСТ 29056;
- пастернак свежий;
- сельдерей свежий;
- лавровый лист по ГОСТ 17594;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- петрушку;
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;
- корни хрена;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- корицу по ГОСТ 29049;
- горчицу (порошок);
- зелень пряных растений: листья хрена, эстрагон, укроп, сельдерей, чабер, базилик, кориандр, иссоп, майоран, портулак;
- листья черной смородины, вишни, дуба, черемшу;
- закваску из чистых культур молочнокислых бактерий;
- воду питьевую, отвечающую санитарным нормам и правилам по [3], не содержащую в 100 см³ спор мезофильных клостридий.

Допускается использование пряностей и пряно-ароматических трав других наименований, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Сырье, полуфабрикаты, используемые в производстве соленых и квашеных овощей, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959.

Тара и укупорочные средства, используемые для производства соленых и квашеных овощей, должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Не рекомендуется солить красные томаты в таре вместимостью более 50,0 дм³.

Используемая тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены в установленном порядке.

Рекомендуемые тара и укупорочные средства для производства соленых и квашеных овощей приведены в приложении Б.

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

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ Р 53959. Пищевая ценность — в соответствии с приложением А.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 27853.

Соленые и квашеные овощи принимают партиями. Под партией понимают любое количество упаковочных единиц, изготовленных предприятием за одну смену и оформленных одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер и дату выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя, его адрес, страну;
- наименование продукта;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид и число единиц тары;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

- массу нетто;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- информацию о содержании ГМИ в случае превышения допустимого уровня в готовом продукте;
- соответствие контролируемых показателей требованиям настоящего стандарта;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 27853, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [4].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовая доля овощей — по ГОСТ 8756.1;
- массовая доля хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовая доля титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовая доля минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- посторонние примеси — визуально.

7.4 Определение токсичных элементов:

- определение ртути — по ГОСТ 26927;
- определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
- определение кадмия — ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.5 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.7 Определение радионуклидов — по [4].

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 — по ГОСТ Р 52814.

7.10 Идентификация ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения — по ГОСТ Р 53959.

Хранение соленых и квашеных овощей проводят в охлаждаемых складах при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 85 % — 95 %.

Транспортирование соленых и квашеных овощей проводят всеми видами транспорта, снабженными рефрижераторами при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых соленые и квашеные овощи сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г соленых и квашеных овощей

А.1 Пищевая ценность 100 г соленых и квашеных овощей приведена в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование продукта	Белки, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Капуста квашеная	1,8	3,0	19,2
Огурцы соленые	0,8	1,7	10,0
Томаты соленые	1,7	1,8	14,0

**Приложение Б
(рекомендуемое)**

Тара и укупорочные средства для фасования соленых и квашеных овощей

Б.1 Соленые, квашеные овощи фасуют:

- в бочки деревянные, полимерные, металлические вместимостью не более 200 дм³ с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в тару из полимерных материалов вместимостью не более 50,0 дм³ по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в сборно-разборные емкости ЕС-200 с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 из полиэтиленовой пленки марки «пищевая» по ГОСТ 10354.

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности соленых и квашеных овощей

Соленые и квашеные овощи сохраняют свое качество при хранении в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 85 % — 95 % не более 8 мес со дня изготовления.

Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
- [3] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [4] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

Ключевые слова: огурцы соленые, томаты соленые, капуста квашеная, классификация, молочнокислое брожение, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 13.11.2012. Формат 60x84¹/₈. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,31. Тираж 78 экз. Зак. 1023.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник»,
105062 Москва, Лялин пер., 6.