



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

Консерви

# СУМІШІ ОВОЧЕВІ ЗИМОВІ

Технічні умови

ДСТУ 4636:2006

*Видання офіційне*

БЗ № 3–2006/210

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2007

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Державний вінницький проектно-конструкторський технологічний інститут Держпроду Мінагрополітики України

РОЗРОБНИКИ: **В. Докука, В. Зелінська, Н. Козюра**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 4 липня 2006 р. № 191 з 2007–07–01

3 НА ЗАМІНУ РСТ УРСР 1636–80

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України**

Держспоживстандарт України, 2007

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Класифікація .....	3
4 Технічні вимоги .....	4
5 Вимоги щодо безпеки .....	5
6 Вимоги щодо охорони довкілля .....	5
7 Маркування .....	5
8 Пакування .....	6
9 Правила транспортування та зберігання .....	6
10 Методи контролювання .....	7
11 Правила приймання .....	7
12 Гарантії виробника .....	7
Додаток А Код ДКПП згідно з ДК 016 .....	8
Додаток Б Інформація про калорійність та поживну цінність 100 г продукту .....	8
Додаток В Бібліографія .....	9



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

КОНСЕРВИ

**СУМІШІ ОВОЧЕВІ ЗИМОВІ**

Технічні умови

КОНСЕРВЫ

**СМЕСИ ОВОЩНЫЕ ЗИМНИЕ**

Технические условия

CANNED FOOD

**WINTER VEGETABLE MIXTURES**

Specifications

---

Чинний від 2007–07–01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

1.1 Цей стандарт поширюється на консерви — суміші овочеві зимові (далі за текстом — консерви), виготовлені із солених і свіжих обсмажених овочів з додаванням томатної пасты, солі і прянощів, фасовані в герметичну тару, стерилізовані і призначені для реалізування через торговельну мережу.

1.2 Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4 та розділах 5 і 6.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3234–95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3235–95 Устаткування овоче-фруктопереробної промисловості. Вимоги безпеки

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ ISO 3634:2004 Продукти овочеві. Визначення вмісту хлоридів (контрольний метод)

ДСТУ ISO 6561:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту кадмію. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції

ДСТУ ISO 6633–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту свинцю. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції

ДСТУ ISO 6636–3–2001 Продукти перероблення фруктів і овочів. Визначення вмісту цинку. Частина 3. Спектрометричний метод із застосуванням дитизону

ДСТУ ISO 6637–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту ртуті. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції

ДСТУ ISO 11289:2005 Продукти харчові термооброблені у герметичній тарі. Визначення рН

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

---

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила визначання допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 1721–85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (Морква столова свіжа, що її заготовляють і постачають. Технічні умови)

ГОСТ 3343–89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия (Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови)

ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 7180–73 Огурцы соленые. Технические условия (Огірки солені. Технічні умови)

ГОСТ 7181–73 Помидоры соленые. Технические условия (Томати солені. Технічні умови)

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей (Продукти харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто чи об'єму і масової частки складників)

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые, консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукти харчові, консервовані. Метод визначання зовнішнього вигляду, герметичності тари і стану внутрішньої поверхні металевої тари)

ГОСТ 8756.21–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира (Продукти перероблення плодів та овочів. Методи визначання жиру)

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів і поживних середовищ, що їх застосовують у мікробіологічному аналізованні)

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочно-кислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочно-кислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів і пліснявих грибів)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия (Ящики дощаті для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів і харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Продукція плодова, ягідна, овочева і грибно консервована. Пакування, маркування, транспортування і зберігання)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 17594–81 Лист лавровый сухой. Технические условия (Листя лаврове сухе. Технічні умови)

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия (Пакети транспортні для харчових продуктів і скляної тари. Технічні умови)

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-устаткування. Типи, основні параметри і розміри)

ГОСТ 25555.0–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности (Продукти перероблення плодів і овочів. Методи визначання титрованої кислотності)

ГОСТ 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания минеральных примесей (Продукти перероблення плодів і овочів. Методи визначання вмісту мінеральних домішок)

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термозсідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира (Продукти перероблення плодів і овочів. Консерви м'ясні і м'ясорослинні. Метод визначання жиру)

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения хлоридов (Продукты перероблення плодів і овочів, консерви м'ясні і м'ясорослинні. Метод визначання хлоридів)

ГОСТ 26188–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH (Продукты перероблення плодів і овочів, консерви м'ясні і м'ясорослинні. Метод визначання pH)

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб (Продукты перероблення плодів і овочів. Правила приймання, методи відбирання проб)

ГОСТ 26323–84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения (Продукты перероблення плодів і овочів. Методи визначання вмісту домішок рослинного походження)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукты харчові і смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукты харчові і смакові. Готування проб для мікробіологічного аналізування)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукты харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукты перероблення плодів і овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Готування проб для лабораторного аналізування)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина і продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералізування для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духм'яний. Технічні умови)

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний і білий. Технічні умови)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності).

### 3 КЛАСИФІКАЦІЯ

**3.1** Залежно від складників рецептури консерви виготовляють з такими назвами:

- «Асорті зимове» (суміш подрібнених солених овочів (зелених томатів і солодкого перцю), обсмажених моркви і цибулі, з додаванням томатної пасти, солі та прянощів);
- «Паштет овочевий» (суміш подрібнених солених огірків, обсмажених моркви і цибулі, з додаванням томатної пасти, солі та прянощів);
- інші зимові овочеві суміші, рецептура яких затверджена у встановленому порядку.

**3.2** Коди консервів ДКПП згідно з ДК 016 зазначено в додатку А.

## 4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Консерви виготовляють відповідно до вимог цього стандарту згідно з технологічною інструкцією і рецептурою, затвердженими у встановленому порядку, з додержанням санітарних правил [1].

### 4.2 Характеристики

4.2.1 За органолептичними показниками консерви повинні відповідати вимогам, зазначеним в таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Рівномірно подрібнена маса зелених томатів і солодкого перцю («Асорті зимове») чи огірків («Паштет овочевий») в суміші з обсмаженими морквою і цибулею.	Згідно з ГОСТ 8756.1
Смак і запах	Приємні, властиві смаку і аромату солених і обсмажених в соняшниковій олії овочів з ароматом прянощів. Не повинно бути стороннього присмаку і запаху, зокрема прогірклої олії.	Згідно з ГОСТ 8756.1
Колір	Однорідний за всією масою, світло-жовтий з оранжевим відтінком.	Згідно з ГОСТ 8756.1

4.2.2 За фізико-хімічними показниками консерви повинні відповідати вимогам, зазначеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Значення	Метод контролювання
Масова частка жиру, %, не менше ніж	10,0	Згідно з ГОСТ 26183 або ГОСТ 8756.21
Масова частка титрованих кислот (в перерахунку на яблучну кислоту), %, не більше ніж	0,5	Згідно з ГОСТ 25555.0
Активна кислотність (рН), одиниць рН	4,1—4,2	Згідно з ГОСТ 26188 або ДСТУ ISO 11289
Масова частка хлоридів, %	1,0—1,5	Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 3634
Мінеральні домішки	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 25555.3
Домішки рослинного походження	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 26323
Сторонні домішки (крім мінеральних та рослинного походження)	Не дозволено	Згідно з 10.3

4.2.3 Вміст токсичних елементів у консервах не повинен перевищувати допустимі рівні, наведені у таблиці 3 (згідно з МБВ № 5061 [2]).

Таблиця 3 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж	Метод контролювання
Свинець	0,5	Згідно з ГОСТ 26932, або ГОСТ 30178, або ДСТУ ISO 6633
Кадмій	0,03	Згідно з ГОСТ 26933, або ГОСТ 30178, або ДСТУ ISO 6561
Миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930 або ГОСТ 30178
Ртуть	0,02	Згідно з ГОСТ 26927, або ГОСТ 30178, або ДСТУ ISO 6637
Мідь	5,0	Згідно з ГОСТ 26931 або ГОСТ 30178
Цинк	10,0	Згідно з ГОСТ 26934, або ГОСТ 30178, або ДСТУ ISO 6636-3



**4.2.4** За мікробіологічними показниками консерви повинні задовольняти вимоги промислової стерильності і не повинні містити патогенних мікроорганізмів або їх токсинів відповідно до інструкції [3].

### **4.3 Вимоги до сировини та матеріалів**

**4.3.1** Для виготовлення консервів використовують таку сировину та матеріали:

- томати зелені солені згідно з ГОСТ 7181;
- перець солодкий солений згідно з чинними нормативними документами;
- огірки солені згідно з ГОСТ 7180;
- моркву столову свіжу згідно з ГОСТ 1721;
- цибулю свіжу згідно з ДСТУ 3234;
- пасту томатну згідно з ГОСТ 3343;
- олію соняшникову рафіновану згідно з ДСТУ 4492;
- сіль кухонну харчову вищого сорту згідно з ДСТУ 3583;
- перець духм'яний згідно з ГОСТ 29045;
- перець чорний згідно з ГОСТ 29050;
- листя лаврове сухе згідно з ГОСТ 17594.

Можуть бути використані інші види сировини та прянощів, дозволені до застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

**4.3.2** Кожну партію сировини, що надходить на виробництво, супроводжують документом, який підтверджує її відповідність вимогам чинних нормативних документів.

Заборонено переробляти сировину, в якій вміст нітратів, токсичних елементів, мікотоксинів перевищує допустимі рівні, встановлені МБВ № 5061 [2], залишкова кількість пестицидів — ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [4], вміст радіонуклідів — ГН 6.6.1.1-130 [5].

## **5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ**

**5.1** Під час виготовлення консервів потрібно керуватися вимогами щодо техніки безпеки, встановленими санітарними правилами [1] та ДНАОП 1.8.10-1.19 [6].

**5.2** Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ДСТУ 3235.

**5.3** Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати вимогам ДСН 3.3.6.042 [7].

**5.4** Освітлювання приміщень повинно відповідати вимогам ДБН В 2.5-28 [8].

**5.5** Температура зовнішньої поверхні устаткування не повинна перевищувати 45 °С.

**5.6** Рівень шуму на робочих місцях не повинен перевищувати рівні, встановлені згідно з ГОСТ 12.1.003 і ДСН 3.3.6.037 [9].

**5.7** Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

## **6 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ**

**6.1** Контролювати викиди шкідливих речовин в атмосферу треба згідно з ДСП 201 [10] та ГОСТ 17.2.3.02.

**6.2** Стічні води треба очищати згідно з «Правилами...» [11], і вони мають відповідати вимогам СанПіН 4630 [12].

**6.3** Охорона ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами — відповідно до СанПіН 42-128-4690 [13].

## **7 МАРКУВАННЯ**

**7.1** Маркування — згідно з ГОСТ 13799. Текст маркування повинен містити таку викладену державною мовою інформацію:

- назву, повну адресу і телефон виробника та місце виготовлення;
- назву харчового продукту;

- вагу нетто, в грамах;
- склад харчового продукту у порядку переважання складників;
- інформаційні дані про калорійність та поживну цінність у 100 г консервів згідно з додатком Б;
- рекомендації щодо вживання;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виготовлення (число, місяць, рік) та строк придатності;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147.

**7.2** Транспортне маркування провадять згідно з ГОСТ 14192 із зазначенням маніпуляційних позначок: «Верх», «Кришке. Обережно» та номера партії.

**7.3** Транспортне маркування наносять друкарським способом на паперову етикетку або чітким штампом безпосередньо на групове пакування.

## 8 ПАКУВАННЯ

**8.1** Консерви фасують в скляні банки згідно з ГОСТ 5717, тип I, місткістю не більше ніж 0,65 дм<sup>3</sup>, укупорюють кришками з білої лакованої жерсті згідно з чинними нормативними документами.

Скляні банки і кришки повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів та мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контактування з харчовими продуктами.

**8.2** Допустимі мінусові відхили кількості фасованої продукції у пакованій одиниці від номінальної кількості повинні бути не більші, ніж границі допустимих мінусових відхилів, зазначених у таблиці 4 згідно з Р 50-056 [14] .

**Таблиця 4** — Допустимі мінусові відхили

Номінальне значення кількості продукції в пакованій одиниці, г	Значення границі допустимого мінусового відхилу від номінального значення	
	%	г
Від 100 до 200 включно	4,5	—
Понад 200 » 300 »	—	9,0
» 300 » 500 »	3,0	—
» 500 » 650 »	—	15,0

### 8.3 Пакування у транспортну тару

**8.3.1** Консерви в спожитковій тарі пакують у ящики із гофрованого картону згідно з ГОСТ 13516, дощаті згідно з ГОСТ 13358, у тару-устаткування згідно з ГОСТ 24831 та інші види тари згідно з чинними нормативними документами чи формують у пакети, застосовуючи термозсідальну плівку згідно з ГОСТ 25951 чи іншими чинними нормативними документами.

**8.3.2** Вимоги до пакування продукції у транспортну тару згідно з ГОСТ 13799.

Упаковану в транспортну тару продукцію формують у пакети з піддоном згідно з ГОСТ 23285.

## 9 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

**9.1** Транспортування та зберігання продукції повинні відповідати вимогам ГОСТ 13799, складування — вимогам ДНАОП 1.8.10-1.19 [6].

**9.2** Продукцію треба зберігати в чистих, сухих, затемнених, добре вентиляваних складських приміщеннях за температури не вище ніж 20 °С і відносній вологості повітря не вище ніж 75 %.

**9.3** Складають продукцію у штабелі й так зберігають.

**9.4** Норми укладання в штабелі готової продукції в спожитковій тарі, в ящиках, в пакетах на піддонах чи в тарі-устаткуванні повинні відповідати вимогам ВНТП 12-91К [15].

**9.5** Під час складування консервів в спожитковій тарі застосовують порядок укладання в колони. Висота колон для банок місткістю 0,50 дм<sup>3</sup> повинна бути не більше ніж 2,5 м, місткістю 0,65 дм<sup>3</sup> — не більше ніж 2,0 м. Ширина колон — не більше ніж 1,5 м, довжина — не менше ніж ширина. Між рядами банок у колонах треба прокладати листи фанери. Банки в рядах устанавлюють у шахматному порядку.

Між колоною і стіною залишають проходи не менше ніж 0,7 м.

Відстань від джерела тепла, водопровідних і каналізаційних труб до продукції повинна бути не менше ніж 1,0 м.

**9.6** Термін зберігання консервів не більше одного року від дати виготовлення.

## **10 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**10.1** Відбирання проб — згідно з ГОСТ 26313, готування проб до випробовування — згідно з ГОСТ 26671, мінералізування проб для визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929.

**10.2** Зовнішній вигляд і герметичність закупорювання тари визначають згідно з ГОСТ 8756.18, оформлювання — відповідно до розділу 7, масу нетто — згідно з ГОСТ 8756.1, решту показників — відповідно до 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3.

**10.3** Сторонні домішки визначають візуально.

**10.4** Проби для мікробіологічного аналізування відбирають згідно з ГОСТ 26668, готують проби згідно з ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670.

**10.5** Визначання за мікробіологічними показниками консервів на відповідність вимогам промислової стерильності — згідно з ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 30425.

**10.6** Контролювання консервів на наявність збудників псування провадять за необхідності підтвердження мікробного псування згідно з ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

**10.7** Контролювання на наявність патогенних мікроорганізмів провадять санітарно-епідеміологічні станції за затвердженими методиками відповідно до порядку державного санітарного нагляду.

## **11 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ**

**11.1** Правила приймання — згідно з ГОСТ 26313.

**11.2** Кожну партію продукції перевіряють на відповідність цьому стандарту за зовнішнім виглядом, герметичністю закупорювання, вагою нетто, оформленням, органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, застосовуючи методи контролювання, зазначені в розділі 10.

**11.3** Періодичність перевіряння показників безпеки устанавлюють відповідно до методичних рекомендацій [16].

**11.4** Документ про якість консервів повинен відповідати вимогам інструкції [3].

## **12 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**12.1** Виробник гарантує відповідність консервів вимогам цього стандарту за дотримання умов зберігання та транспортування.

**12.2** Строк придатності до споживання консервів зазначено в 9.6.

ДОДАТОК А  
(довідковий)

**КОД ДКПП ЗГІДНО З ДК 016**

**Таблиця А.1** — Код ДКПП

Назва продукції	Код ДКПП
Асорті зимове	15.33.14.900
Паштет овочевий	15.33.14.900

ДОДАТОК Б  
(обов'язковий)

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО КАЛОРІЙНІСТЬ  
ТА ПОЖИВНУ ЦІННІСТЬ 100 г ПРОДУКТУ**

**Таблиця Б.1** — Калорійність та поживна цінність 100 г продукту

Назва консервів	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг					Енергетична цінність, ккал
				β-каротин	В <sub>1</sub>	В <sub>2</sub>	РР	С	
Асорті зимове	0,95	10,00	4,45	3,05	0,05	0,05	0,56	21,79	112
Паштет овочевий	1,3	10,00	6,22	3,07	0,05	0,05	0,55	9,93	120

ДОДАТОК В  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

1 Санітарні правила для підприємств, які виробляють овоче-фруктові консерви, сушені фрукти, овочі і картоплю, квашену капусту і солені овочі, затверджені Мінсільгоспродом України 30.12.1994 р.

2 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, № 5061–89 від 01.08.1989 р., і доповнення № 122 12/805 від 19.11.1991 р. (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР

3 І 4.4.4.077–2001 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена Міністерством охорони здоров'я України 07.11.2001 р., постанова № 140

4 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені Міністерством охорони здоров'я України № 131 від 20.09.2001

5 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  та  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді», затверджені наказом МОЗ України 03.05.2006, № 256

6 ДНАОП 1.8.10-1.19–98 Правила охорони праці для плодоовочевих переробних підприємств, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці 27.05.1998 р., № 96

7 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Головним державним санітарним лікарем України 01.12.1999 р., постанова № 42

8 ДБН В 2.5-28–2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення, затверджені наказом Міністерства будівництва, архітектури та житлово-комунального господарства України від 15.05.2006, № 168

9 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені Головним державним санітарним лікарем України 01.12.1999 р., постанова № 37

10 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.1997 р., № 201

11 Правила охорони поверхневих вод від забруднення зворотними водами, затверджені Міністерством екологічної безпеки України від 02.1999 р., розроблені Міністерством охорони природного середовища ядерної безпеки України

12 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила і норми охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Головним державним санітарним лікарем МОЗ СРСР 04.07.1988 р., № 4630–88

13 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених пунктів), затверджені МОЗ СРСР 05.08.1988 р., № 4690–88

14 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996 р., № 300

15 ВНТП 12–91К Норми технологічного проектування підприємств плодоовочевої консервної промисловості, затверджені наказом Головагропромнаучпроект СРСР від 22.07.1991 р., № 070-81/284

16 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р., № 329.

Код УКНД 67.080.20

**Ключові слова:** зимові овочеві суміші; органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники; безпечність продукції; пакування; маркування; правила приймання; методи контролювання.

---

Редактори **Ж. Волкова, Г. Мяшина**  
Технічний редактор **О. Касіч**  
Коректор **О. Шинкаренко**  
Верстальник **Т. Шишкіна**

---

Підписано до друку 14.09.2007. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

---

Виконавець  
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр  
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)  
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру  
видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 р., серія ДК, № 1647