Государственный стандарт Республики Узбекистан

Сухофруктовая смесь для компот

Общие технические условия

Издание официальное

**Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации**

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН : "Марказий лабораторияси" УП при ХК «O'zvinosanoat-xolding»

2. ВНЕСЕН: "Марказий лабораторияси" УП при ХК «O'zvinosanoat-xolding»

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН: Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт) № 05-565 от «7» 11 2014г.

4. ВЗАМЕН: TSh 18-63:2008

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству "Узстандарт"

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI
O'ZST EN ISO 10993-5:2009

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

Компот учун қуруқ мевалар аралашмаси
Умумий техникавий шартлар

Сухофруктовая смесь для компота
Общие технические условия

Dryfruit compound compote
General specifications

Дата введения с «2» 11 2014г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на сухофруктовую смесь для компота (далее по тексту –смесь), изготовленную из сушеных плодов и ягод заводской обработки, предназначены для розничной торговли, лечебно-профилактического и общественного питания.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требование безопасности.
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требование безопасности.
ГОСТ 12.4.026-76	Система стандартов безопасности труда. Цвета сигнальные и знаки безопасности.
ГОСТ 17.2.3.02.-77	Охраны природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 1750-86	Фрукты Сушенные. Правила приемки, методы испытаний.
ГОСТ 2226-75	Мешки бумажные .
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный.
ГОСТ 12003-76	Фрукты Сушенные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
ГОСТ 13511-84	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов.
ГОСТ 13512-84	Ящики из гофрированного картона для кондитерских изделий.
ГОСТ 19360-74	Мешки – вкладыши пленочное. ТУ.
ГОСТ 25555.3-82	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения минеральных примесей
ГОСТ 25555.5-82	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения сернистого ангидрида.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5292
son bilan
«7» 11 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 26927-94	Сыре и продукты пищевые. Методы определения ртути.
ГОСТ 26929-94	Минерализация для определения токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сыре и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сыре и продукты пищевые. Метод определение меди.
ГОСТ 26932-86	Сыре и продукты пищевые. Метод определение свинца.
ГОСТ 26933-86	Сыре и продукты пищевые. Метод определение кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сыре и продукты пищевые. Метод определение цинка.
ГОСТ 28501-90	Фрукты косточковые сушенные.
ГОСТ 28502-90	Фрукты семечковые сушенные.
ГОСТ 28561-90	Методы определения содержания сухих веществ или влаги.
O'zDSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

Примечание: Если ссылочные документ заменен (изменен), то при использовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором даны ссылки на него, применяется в части, не затрагивающий эту ссылку.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Сухофруктовая смесь для компота должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и по технологической инструкции, разработанной предприятием-изготовителем, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Смесь вырабатывается в следующем ассортименте:

- сухофруктовая смесь для компота (из сортовых плодов);
- сухофруктовая смесь для компота "Десертный" (из плодов столовых сортов);

изготавливается из сушеных плодов и ягод заводской обработки не менее трех видов.

Каждый отдельный компонент сухофруктовой смеси может состоять не более чем из двух помологических видов и одного товарного сорта, а для винограда сушеного из двух товарных сортов.

3.3 Сухофруктовая смесь для компота "Десертный" изготавливается из столовых сортов сушеных яблок и урюка и сушенного винограда.

3.4 Характеристика

3.4.1 По органолептическим показателям смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Сухофруктовой смеси для компота	Сухофруктовой смеси для компота «Десертный»
1 Внешний вид	Смесь сортовых плодов и ягод не менее четырех видов, с обязательным содержанием семечковых, косточковых плодов и сушеного винограда. Не допускается наличие подгорелых, загрязненных, недоразвитых плодов.	Смесь столовых сортов сушеных фруктов и сушеного винограда.
2 Цвет	Свойственный цвету сушеных плодов и ягод составных компонентов	
3 Вкус и запах	Свойственный плодам и ягодам. Не допускается посторонние привкус и запах.	

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, PATENT
NAZORAT VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

3.4.2 По физико-химическим показателям смеси для компота должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
1 Массовая доля влаги в смеси, %, не более	20
2 Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,01
3 Наличие плодов, пораженных сельхозвредителями, % по счету, не более	5,0
4 Наличие мертвых личинок, загнивших и заплесневелых плодов и ягод, посторонних примесей, металлопримесей, песка	Не допускается

3.4.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, остаточного количества нитратов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических показателей готовой продукции не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

3.5 Требования к сырью и материалам

3.5.1 Для производства смеси применяются следующие сушеные плоды и ягоды, соответствующие требованиям нормативной документации:

фрукты семечковые сушенные (яблоки, груши, айва) по ГОСТ 28502;

фрукты косточковые сушенные (урюк заводской обработки, персики, курага заводской обработки, кайса и курага из абрикосов заводской обработки, персики сушеные без косточек, вишня, алыча, черешня, слива по ГОСТ 28501;

виноград сушеный заводской обработки, по ГОСТ 6882.

3.5.2 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, остаточного количества нитратов, радионуклидов, пестицидов, микробиологических показателей в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные [1].

3.5.3 Сушеные плоды и ягоды, применяемые для изготовления смесей, должны быть подвергнуты дезинсекции.

3.5.4 В зависимости от состава и соотношения компонентов, вырабатывают по согласованию с потребителем сухофруктовую смесь для компотов из трех видов плодов и ягод или при наличии сырья вырабатывают следующую рецептуру, указанную в таблице 3.

Таблица 3.

Рецептура на 1000 kg сухофруктовой смеси.

Наименование компонентов	Соотношение	
	kg	процент
Сухофруктовая смесь для компота:		
Урюк	от 200 до 500	от 20 до 50
Яблоки, груши, айва сушеные	от 150 до 400	от 15 до 40
Курага персиковая	от 50 до 100	от 5 до 10
Слива, алыча, вишня, черешня	от 50 до 100	от 5 до 10
Виноград сушеный	от 100 до 400	от 10 до 40
Сухофруктовая смесь для компота «Десертный»:		
Урюк	300	30 ± 3
Яблоки сушеные	300	30 ± 3
Сушеный виноград	400	40 ± 3

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA KO'RSATILGAN XIZMATLAR
SIFATINI BAHOLASH

3.6 Маркировка

3.6.1 Маркирование производят по ГОСТ 12003.

3.6.2 Транспортная маркировка наносится типографическим, литографическим, способом или офсетной печатью, надпись «Хранить в сухом прохладном месте» и должна содержать:

-наименование предприятия – изготовителя, форму собственности, адрес (юридический и фактический), телефон;

- товарный знак (при наличии);

-наименование продукции;

- дату изготовления (день, месяц, год);

-срок годности (день, месяц, год);

-условия хранения;

- сведения о сертификации;

-обозначение настоящего стандарта;

-массовая доля влажности, %;

-способ приготовления;

-для продукции, реализуемой только в пределах Узбекистана на этикетке должна быть надпись на государственном языке "O'ZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN", а для экспорта "Made in Uzbekistan".

3.6.3 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности указаны в Приложении А.

3.7 Упаковка

3.7.1 Упаковка по ГОСТ 13342.

3.7.2 Расфасовка смеси производится в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 и ГОСТ 13512, мешки бумажные непропитанные не менее чем четырехслойные по ГОСТ 2226, полипропиленовые мешки по действующей нормативной документации с полиэтиленовым вкладышем ГОСТ 19360 весом до 25 kg.

В летний период допускается расфасовка в крафтмешки и полипропиленовые мешки без полиэтиленовых вкладышей.

3.7.3 По согласованию с потребителем допускается упаковка сухофруктовой смеси в другую тару обеспечивающую сохранность качество.

3.7.4 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто для отдельных упаковочных единиц согласно по O'zDSt 8.022.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

4.1 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий консервной промышленности.

4.2 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

4.3 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, альдегиды, кислоты) не должно превышать ПДК предусмотренные ГОСТ 12.1.005.

4.4 Производственные помещения должны быть обеспечены знаками безопасности, в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.026, плакатами по технике безопасности и пожарной безопасности.

4.5 Требования по охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

4.6 На производство смеси допускаются лица достигшие 18 лет и прошедшие медицинский осмотр в соответствии с приказом Минздрава РУз за № 200 от 10.07.2012г.

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 1750

5.2 Смеси принимаются партиями. Под партией понимается совокупность единиц однородной продукции одного вида и наименования в одинаковой упаковке, одной массы нетто изготовленной предприятием в одну смену и оформленной одним документом о качестве. Каждая партия выпускаемого смеси должна быть проверена отделом технического контроля (лаборатории) предприятия или другой аттестованной лаборатории, согласно заключенным договорам, на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлены удостоверением о качестве (паспорт качества), в котором указывают:

- номер паспорта качества;
- наименование предприятия-изготовителя;
- наименование продукции и номер партии;
- количество мест и массу нетто;
-данные результатов анализов по массовой доле влаги, сернистого ангидрида и органолептической оценке;
- дата выработки смеси с момента окончания технологического процесса;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

5.3 Для проверки соответствия смеси требованиям стандарта проводят приёмо-сдаточные, периодические и сертификационные испытания.

5.4 Приёмо-сдаточные испытания смеси проводят на каждой партии по показателям таблицы 1 и таблицы 2 (1п) настоящего стандарта.

5.5 Периодические испытания проводят на партии смеси, прошедшие приёмо-сдаточные испытания по показателям 2; 3; 4 таблицы 2 не реже одного раза в месяц настоящего стандарта.

5.6 Контроль содержание токсичных элементов и микробиологических показателей проводится АИЛ не реже одного раза в квартал.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, проводят повторный анализ по этому показателю на удвоенной выборке, взятой из той же партии смеси. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.8 Сертификационные испытания готовой продукции проводятся на соответствие требованиям стандарта и нормативной документации национальной системы сертификации Республики Узбекистан.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию производится по ГОСТ 1750, методы испытаний по метод определения сернистого ангидрида по ГОСТ 25555.5, метод определения минеральных примесей по ГОСТ 25555.3, метод определения влаги по ГОСТ 28561, в каждой партии смеси.

6.2 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934 не реже одного раза в квартал.

STANDARTLASHTIRISH, PAYLAT
...TEXNOLOGIYALARINI
...

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Транспортирование смеси производится по ГОСТ 12003.

7.2 Смеси должны храниться при температуре от 0°С до плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 70 % в складах, не зараженных амбарными вредителями с соблюдением санитарных правил.

Дезинсекцию складов необходимо производить не реже 4-х раз в год, не реже 2-х раз в месяц необходимо осматривать продукцию и в случае обнаружения амбарных вредителей производить дезинсекцию всего склада с находящимися в нем сухофруктами.

7.3 Транспортирование смеси осуществляется автотранспортом и по железной дороге.

Хранение в вагонах железнодорожных станций не допускается.

8 СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

8.1 Смесь помыть, залить водой и варить до готовности. Количество сухофруктов и сахара берется по вкусу.

9 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом.

9.2 Срок годности смеси 6 месяцев со дня выработки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

10 Библиография

[1] СанПиН 0283-2010 Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI [illegible]
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

11 Библиографические данные

ОКП 91 6445
ОКС 67.080.10

УДК 664. 84/85
Группа Н51

Ключевые слова: сухофруктовая смесь для компота, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, способ приготовления, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI KUCHAYTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Приложение А
(справочное)

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

О пищевой и энергетической ценности 100 g сухофруктовой смеси для компота

Углеводы, g	Белки, g	Витамины, mg		Энергетическая ценность, kcal
		B каротин	PP	
50	3,9	2	4,5	225

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, PAYLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMIDAN

O'z DSt 2865 :2014

"УТВЕРЖАДЮ"
Директор *УП "MARKAZIY LABARATORIYASI"*

_____ **Ю.А.Косимбеков**

"__" _____ 2014 г.

"СОГЛАСОВАНО"
Главный Государственный санитарный
врач РеспубликиУзбекистан

_____ **С.С.Саидалиев**

"18" октября 2014 г.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор СП ООО "PastdargomSaxovati"

_____ **Б.Г.Абдуллаев**

"__" _____ 2014 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, PAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

O'z DSt 2865 :201

"РАЗРАБОТАНО"

Начальник отдела стандартизации

УП "MARKAZIY LABARATORIYASI"

Ю.У.Мирзахмедова

"29" сентября 2014г.

Заведующий лабораторией

УП "MARKAZIY LABARATORIYASI"

М.С.Махмудова

"29" сентября 2014г.

Директор СП ООО "SIYOB SAXOVATI"

М.Зайниев

"30" сентября 2014 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT, METROLOGIYA VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI