Государственный стандарт Республики Узбекистан

К Е Т Ч У П Ы

Общие технические условия

Издание официальное

**Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации**

Предисловие

1. РАЗРАБОТАН : Марказий назорат лабораторияси

2. ВНЕСЕН Марказий назорат лабораторияси

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН: Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентства Узстандарт) № 05-528 от «13» 03 2014г.

4. ВЗАМЕН: TSh 18 – 68 : 2009

O'ZSTANDART AGENTLIGI STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI AMALGA OSHIRISH VA AKKREDITATSIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

Кетчуплар
Умумий техникавий шартлар

Кетчупы
Общие технические условия

Ketchup
General specifications

Дата введения с «17» 03 2014г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на кетчупы, изготовленные из концентрированных томатных продуктов с введением различных вкусовых добавок, с консервантов или без них предназначенные для реализации в торговой сети и в системе общественного питания.

Все требования стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

Обозначение НТД	Наименование НД
ГОСТ 12.0.004-90	Система стандартов безопасности тру да. Организация обучения.
ГОСТ 12.1.004-91	Система стандартов безопасности тру да. Пожарная без опасность.
ГОСТ 12.2.003-74	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.4.021-75	Система стандартов безопасности тру да. Системы вентиляционные.
ГОСТ 61-75	Кислота уксусная. Технические условия.
ГОСТ 908-79	Кислота лимонная пищевая. Технические условия.
ГОСТ 5394-89	Обувь из юфти. Общие технические условия.
ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное рафинированное. Технические условия.
ГОСТ 3343-89	Продукты томатные концентрированные. Технические условия.
ГОСТ 5717.1-2003	Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия.
ГОСТ 7697-82	Крахмал кукурузный.
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный.
ГОСТ 7977-82	Чеснок свежий.
ГОСТ 8756.1-79	Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
4184 son bilan
«13» 03 2014 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 8756.18-70	Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары.
ГОСТ 10444.1-84	Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе.
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcusaureus.
ГОСТ 10444.7-86	Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и clostridium botulinura.
ГОСТ 10444.8-88	Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus.
ГОСТ 10444.9-88	Продукты пищевые. Метод определения Clostrodiumperfrmgens.
ГОСТ 10444.11-75	Консервы. Методы микробиологического анализа. Выявление молочнокислых бактерий.
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табака и моющих средств.
ГОСТ 13516-86	Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей.
ГОСТ 13799-81	Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
ГОСТ 13908-68	Перец сладкий свежий. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия.
ГОСТ 24370—80	Пакеты бумажные и из комбинированных материалов. Общие технические условия.
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 25749-83	Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия.
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия.
ГОСТ 26181-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов.
ГОСТ 26313-84	Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб.
ГОСТ 26323-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения.
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 26670-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов.
ГОСТ 26671-85	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.
ГОСТ 26929-86	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди.
ГОСТ 26932-86	Сырьем продукты пищевые. Метод определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.
ГОСТ 28467-90	Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты.
ГОСТ 28562-90	Продукты пищевые консервированные. Методы определения сухих веществ и влаги.
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый. Технические условия.
ГОСТ 29046-91	Пряности. Имбирь. Технические условия.
ГОСТ 29047-91	Пряности. Гвоздика. Технические условия.
ГОСТ 29048-91	Пряности. Мускатный орех. Технические условия.
ГОСТ 29049-91	Пряности. Корица. Технические условия.
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия.
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия.
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия.
ГОСТ 29056-91	Пряности. Тмин. Технические условия.
ГОСТ 29185-91	Продукты пищевые и вкусовые. Метод выявления и определения количества сульфатредуцирующих клостридий.
ГОСТ 29186-93	Пектин. Технические условия.
ГОСТ 30425-97	Консервы. Метод определения промышленной стерильности.
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода сальмонелла.
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. Технические условия.
O'zDSt 8.022:2002	ГСС РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их осуществлением.
O'zDSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
O'zDSt 968:2005	Бутылки стеклянные.
O'zDSt 1091:2006	Соль пищевая йодированная.

Примечание: Если ссылочные документ заменен (изменен), то при использовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то

MAZKUR STANDART ... AKSIOT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

положение, в котором даны ссылки на него, применяется в части, не затрагивающий эту ссылку.

3 ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

3.1 Кетчупы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и по технологической инструкции с рецептурой, разработанной предприятием-изготовителем, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристика

3.2.1 По органолептическим показателям кетчупы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика кетчупа
1. Внешний вид	Однородная протертая концентрированная масса без наличия семян и кожицы плодов.
2. Консистенция	От полужидкой до мажущейся.
3. Вкус и запах	Свойственный концентрированной томатной массе с выраженным ароматом пряностей и овощей, в соответствии с рецептурой. Не допускаются посторонние вкус и запах.
4. Цвет	Однородный, от красного до темно-красного по всей массе.

3.2.2 По физико-химическим показателям кетчупы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
1. Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, для кетчупов: при использовании сахара при использовании аспартама	 16 8,0
2. Массовая доля титруемых кислот в расчете на яблочную, %	1,3-2,5
3. Массовая доля хлоридов, %	2,0-2,5
4. Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1
5. Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05
6. Массовая доля минеральных, примесей, %, не более	0,05
7. Примеси растительного происхождения	Не допускаются
8. Посторонние примеси	Не допускаются

Примечание - *массовую долю сорбиновой и бензойной кислоты определяют в кетчупе, изготовленной с добавлением сорбиновой и бензойной кислоты.*

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

3.3 Требования к сырью и материалам

3.3.1 Для изготовления кетчупов применяют следующее сырье и материалы, соответствующие требованиям нормативной документации:

томатная паста по ГОСТ 3343;
сахар-песок по ГОСТ 31361;
соль пищевая йодированная не ниже первого сорта по O'zDSt 1091;
крахмал картофельный по ГОСТ 7699 высшего сорта;
крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;
кислота уксусная ледяная химически чистая по ГОСТ 61;
кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908 сорта "Экстра и высший";
масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
зелень петрушки, сельдерея, укропа сушеная по ГОСТ 16732;
перец черный и белый по ГОСТ 29050;
перец душистый по ГОСТ 29045;
имбирь по ГОСТ 29046;
гвоздика по ГОСТ 29047;
перец красный молотый по ГОСТ 29053;
кориандр по ГОСТ 29055;
тмин по ГОСТ 29056;
корица по ГОСТ 29049;
мускатный орех по ГОСТ 29048;
пектин по ГОСТ 29186;
вода питьевая по O'z Dst 950;
пюре фруктовое по TSh 18 -20 [2]:
перец сладкий сушеный по TSh 18 -55 [3];
зелень петрушки по TSh 18-57 [4];
зелень сельдерея по TSh 18 -58 [5];
зелень укропа по TSh 18-59 [6];
бензоат натрия, сорбат калия, аспартам, красители, вкусовые добавки и ароматизаторы по действующей нормативной документации или импортного производства в дозах, разрешенных Минздравом РУз по сертификату соответствия.

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

3.4 Маркировка

3.4.1 На каждой фасовочной единице – потребительской таре с продукцией должна быть маркировка, нанесенная типографическим способом, офсетной печатью или путем наклеивания этикетки, содержащих следующие данные:

-наименование предприятия – изготовителя, форма собственности, адрес, телефон;
-наименование продукции;
-товарный знак (при наличии);
-обозначение настоящего стандарта;

DAVLAT STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATI AGENTLIGI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BO'LIMIDAN

-состав;
-масса нетто, g;
-сведения о сертификации;
-условия хранения;
-штрих код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
-дата выработки (день, месяц, год);
-срок годности (день, месяц, год);
-информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100g продукта;
- для продукции, реализуемой только в пределах Узбекистана на этикетке должна быть надпись на государственном языке "OZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN", а для экспорта "Made in Uzbekistan".

3.4.2 Транспортная маркировка тары производится по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Хрупкое. Осторожно» (для продукции фасованной в стеклянную тару)», надписи: «Хранить в сухом прохладном месте» и должна содержать:

-наименование предприятия – изготовителя, форму собственности, адрес, телефон;
-товарный знак (при наличии);
- наименование продукции;
- количество упаковочных единиц в транспортной таре;
- масса брутто, kg;
- масса нетто единицы упаковки, g;
- дата изготовления (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- сведения о сертификации;
- обозначение настоящего стандарта;
- для продукции, реализуемой только в пределах Узбекистана на этикетке должна быть надпись на государственном языке "OZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARILGAN", а для экспорта "Made in Uzbekistan".

3.4.3 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности указаны в Приложении А

3.5 Упаковка

3.5.1 Кетчупы фасуют массой нетто от 10g до 1000g:

- в полимерную тару, разрешенную для контакта с пищевыми продуктами по действующей нормативной документации, утвержденным в установленном порядке;
- в стеклянную тару, вместимостью от 0,25; 0,33; 0,5; 0,75 и 1,0 dm^3, по O'zDst 968, ГОСТ 5717.1 с крышками металлическими для стеклянной тары с венчиком горловины типа III по ГОСТ 25749;
- в пакеты, вместимостью от 0,01 dm^3 до 0,1 dm^3, ГОСТ 24370 из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, для упаковывания пищевых продуктов или из других термоспаивающихся жиронепроницаемых материалов отечественного или импортного производства по сертификату соответствия, разрешенных к применению Минздравом РУз.

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

3.5.3 Упаковка в транспортную тару производится по ГОСТ 13799:

-ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516;

-групповая упаковка с использованием полиэтиленовой термо- усадочной пленки по ГОСТ 25951.

4 Требования безопасности и охраны окружающей среды

4.1 Изготовление кетчупа не является опасным производством.

4.2 Здания и помещения для производства и хранения кетчупа должны отвечать противопожарным требованиям согласно ГОСТ 12.1.004, а также соответствующим правилам пожарной безопасности.

4.3 Все работы, связанные с производством кетчупа, должны производиться в соответствии с ГОСТ 12.4.021 в помещениях, снабженных приточно-вытяжной вентиляцией.

4.4 Производственные работники, связанные с производством кетчупа должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты по ГОСТ 27575 и ГОСТ 5394.

4.5 К обслуживанию оборудования допускаются лица, сдавшие экзамен по правилам эксплуатации оборудования и прошедшие вводный инструктаж по ТБ в соответствии с требованиями ГОСТ 12.0.004.

4.6 Технологическое оборудование должно отвечать требованиям безопасности по ГОСТ 12.2.003.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 26313.

5.2 Кетчуп 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 кетчупа 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 сахара, поваренной соли, сорбиновой и бензойной кислоты и органолептической оценке;

- дата выработки кетчупа с момента окончания технологического процесса;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта.

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

5.4 Приёмо-сдаточные испытания кетчупа проводят на каждой партии по показателям таблицы 1 и показателям 1; 2 таблицы 2 настоящего стандарта.

5.5 Периодические испытания проводят на партии кетчупа, прошедшие приёмо-сдаточные испытания по показателям 3; 4; 5; 6; 7; 8 таблицы 2 настоящего стандарта не реже одного раза в месяц.

MILLIY STANDART HUJJATLARI AXBOROT TEXNOLOGIYALARI MARKAZI

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 кетчупа. 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 - по ГОСТ 26313 и подготовки проб по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

6.2 Методы испытаний: определение органолептических показателей и массы нетто по ГОСТ 8756.1, метод определения внешнего вида и герметичности тары по ГОСТ 8756.18, определение сухих веществ по ГОСТ 28562, определение титруемой кислотности по ГОСТ 25555.0, определение хлоридов по ГОСТ 26186, определение примесей растительного происхождения по ГОСТ 26323, определение минеральных примесей по ГОСТ 25555.3, определение сорбиновой кислоты по ГОСТ 26181, определение бензойной кислоты по ГОСТ 28467.

6.3 Определение остаточных количеств токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934.

6.4 Методы отбора проб для микробиологических анализов проводят по ГОСТ 26668, подготовка проб к анализу по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов по ГОСТ 26670 .

6.5 Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425.

6.6 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 29185, ГОСТ 30425, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

6.7 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

6.8 Посторонние примеси определяют визуально.

7 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

7.1 Транспортирование продукции производят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок продовольственных грузов, действующими на транспорте данного вида.

7.2 Кетчуп следует хранить в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннею запаха, при относительной влажности не более 75% .

8 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие кетчупов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных настоящими стандартом.

O'ZBEKISTON STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
KALIBRLASH VA SERTIFIKATLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH AGENTLIGI

8.2 Срок годности кетчупов со дня изготовления:
в стеклянной таре
- при температуре от 5°С до 20°С - 12 месяцев;
- при температуре от 20°С до 25°С - 6 месяцев;
в таре из термопластичных материалов
- при температуре от 5°С до 20°С - 6 месяцев;
- при температуре от 20°С до 25°С - 3 месяца.

9 Библиография

[1] СанПиН 0283-2010	Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции.
[2] TSh 18 20:2008	Консервы. Пюре фруктовое. Технические условия.
[3] TSh 18-55:2009	Овощи сушеные. Технические условия.
[4] TSh 18-57:2008	Петрушки корень, зелень свежая. Технические условия.
[5] TSh 18-58:2008	Сельдереи корневой молодой свежий с зеленью. Технические условия.
[6] TSh 18-59:2008	Укроп столовый свежий. Технические условия

10 Библиографические данные

ОКП 916213
ОКС 67.080.20

УДК 664.5
Группа Н55

Ключевые слова: кетчупы, технические требования, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя.

Приложение А
(обязательное)

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

о пищевой и энергетической ценности 100 g кетчупа.

Вид кетчупа	Белок g	Углеводы g	Витамины, mg			Энергетическая ценность, kkal
			каротин	PP	C	
с сахаром	1,6	14,4	0,4	0,2	10	61,7
с аспартамом	1,6	5,2	0,4	0,2	10	22,2

"УТВЕРЖАДЮ"
Директор Марказий Назорат Лабораторияси

_____**И.А.Каримов**

"10" февраля 2014 г.

"СОГЛАСОВАНО"
Главный Государственный санитарный
врач Республики Узбекистан

_____**С.С.Саидалиев**

"02" февраля 2014 г.

"СОГЛАСОВАНО"
Директор ООО «PARMOLAD-PROD»

_____**Ситников С.В.**

"02" февраля 2014 г.

"РАЗРАБОТАНО"

Ведущий специалист МНЛ

_____**Н.Р.Ибрагимова**

"01" февраля 2014г.

Начальник отдела стандартизации МНЛ

_____ **Ю.У.Мирзаахмедова**

«02» февраля 2014г.

Зав. лабораторией МНЛ

_____ **М.С.Махмудова**

«03» февраля 2014г.

DAVLAT STANDARTLARI
SIFAT TEXNIKASI, DAVLAT
METROLOGIYA XIZMATI VA
AHOLINI TEXNOGENLASHTIRISH
MILLIY ENTOR BOSHQARMASI