ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КАПЕРСЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Узбекское агентство стандартизации,
метрологии и сертификации

г. Ташкент

ПЕРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН: Общество Ограниченной Ответственностью «JANNAT MAKON BUSINESS ».

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ: Постанавлением Узбекского агентство стандартизации, метрологии и сертификации Агентства «Узстандарт» от «14» 05 2012 г. № 05-385

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ.

Информация о введении в действие (прекращения действия) настоящего стандарта и приложений к нему на территории Узбекистана публикуется в указателе издаваемом Агентстве «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

Область применение.....1
Нормативные ссылки.....1
Технические требования 4
Требования безопасности и охраны окружающей среды 9
Правила приёмки.....9
Методы контроля.....11
Транспортирование и хранение.....11
Гарантии изготовителя 11
Приложение А:
Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта.....12
Библиография.....13
Библиографические данные 14
Лист регистрации изменении.....15

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КОНСЕРВАЛАНГАН КОВУЛЛАР
Техникавий шартлар

КАПЕРСЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ
Технические условия

CANNED CAPERS
Technical conditions

Дата введения с «15» 05 2012 г.
Срок действия до «15» 05 2017 г.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на каперсы консервированные, изготовленные из свежих нераспустившихся бутонов дикорастущего растения каперсов колючих (далее по тексту – «каперсы»), предназначенные для непосредственного употребления при приготовлении салатов, готовых блюд и реализации в торговой сети, предприятиям общественного питания и для экспорта.

Каперсы консервированные изготавливаются из нераспустившихся бутонов дикорастущего растения каперсов колючих, залитых раствором поваренной соли с добавлением или без добавления приправ, пряностей и уксусной кислоты.

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 12.0.004-90	ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения.
ГОСТ 12.1.004-91	ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования.
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
ГОСТ 12.2.003-91	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
3064 son bilan
«14» 05 2012 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 12.2.061-81	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам.
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности.
ГОСТ 12.4.011-89	ССБТ. Средства защиты работающих. Общие требования и классификация.
ГОСТ 12.4.021-75	ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования
ГОСТ 17.2.3.01-86	Охрана природы. Атмосфера. Правила контроля качества воздуха населенных пунктов.
ГОСТ17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями.
ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения.
ГОСТ 61-75	Реактивы. Кислота уксусная. ТУ
ГОСТ 5717.1-2003	Банки стеклянные для консервов. ОТУ
ГОСТ 6968-76	Кислота уксусная лесохимическая. ТУ
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. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары.
ГОСТ 10444.7-86	Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum.
ГОСТ 11826-77	Краски масляные и пентамасляные художественные. ТУ
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. ТУ
ГОСТ 13516-86	Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. ТУ
ГОСТ 13358-84	Ящики дощатые для консервов. ТУ
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов .
ГОСТ 17594-81	Лист лавровый сухой. ТУ
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. ТУ
ГОСТ 18270-72	Кислота уксусная особой чистоты. ТУ
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. ТУ
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 25749-2005	Крышки металлические винтовые. ОТУ

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов.
ГОСТ 26188-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH
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 26671-85	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути.
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый. ТУ
ГОСТ 29047-91	Пряности. Гвоздика. ТУ
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.
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. Метод выявления бактерий рода Salmonella.
ГОСТ 31361-2008	Сахар белый. ТУ
O'z DSt 5.8:2006	НСС РУз. Знаки подтверждения соответствия. Правила применения.
O'z DSt 8.022-2002	ГСИ РУз. Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием.

O'zSt/DSt "Ko'chirma nusxa"
STANDART "Ko'chirma nusxa"
MA'LUMOT UCHUN
VA BAHO'LAR SIYOHAT
BOSMA NUSXA

Обозначение НД	Наименование НД
O'z DSt 936:2004	Изделия хозяйственного и культурно-бытового назначения из пластических масс.
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству
O'zDSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. ТУ

Примечание:

При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Технические требования

3.1 Каперсы консервированные должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаются по технологической инструкции и рецептурам, утвержденных в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил, установленных для пищевой промышленности.

3.1.2 Каперсы, в зависимости от помологического вида, калибровки подразделяются на следующие сорта, указанных в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Каперсы консервированные (калиброванные)					
	высший сорт *Non Pareil*	*I сорт Surfines*	*II сорт Capucines*	*III сорт Capotes*	*IV сорт Fines*	*V сорт Grusas*
Размер калибра	*3-7 mm*	*7-8 mm*	*8-9 mm*	*9-10 mm*	*10-11 mm*	*12 mm и выше*
Количество каперсов в 100g*	не менее 600 штук ±5%	от 340 до 400 штук ±4%	от 260 до 330 штук ±3%	от 200 до 250 штук ±3%	от 150 до 190 штук ±2%	не более 140 штук ±2%
Примечание: ** Для получении результата сортов продукта – вылить рассол, оставить на сите 25 минут и взвесить 100 g.*						

3.2 Основные параметры и характеристики

3.2.1 По органолептическим показателям каперсы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов						Методы контроля
	высший сорт Non Pareil	***I сорт Surfines***	***II сорт Capucines***	***III сорт Capotes***	***IV сорт Fines***	***V сорт Grusas***	
Внешний вид	Бутоны каперсов размером 3-7 mm	Бутоны каперсов размером 7-8 mm	Бутоны каперсов размером 8-9 mm	Бутоны каперсов размером 9-10 mm	Бутоны каперсов размером 10-11 mm	Бутоны каперсов размером 12 mm и выше	ГОСТ 8756.1
Цвет каперсов	Оливково-зеленый						
Запах и вкус	Натуральный, свойственный данному виду продукта. Солённый – для каперсов консервированных без добавления приправ, пряностей и уксусной кислоты. Слабокислый со вкусом и ароматов, пряностей и приправ – для каперсов консервированных с добавления приправ, пряностей и уксусной кислоты Не допускаются посторонние привкус и запах						

3.2.2 По физико-химическим показателям каперсы консервированные должны соответствовать следующим требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя		Характеристики и нормы для сортов						Методы контроля
		высший сорт Non Pareil	***I сорт Surfines***	***II сорт Capucines***	***III сорт Capotes***	***IV сорт Fines***	***V сорт Grusas***	
Консистенция		Плотные, упругие не разваренные			Не плотные с легко разваренные			ГОСТ 8756.1
Качество заливки (рассола, маринада)		Прозрачное, с легко мутноватое						
Массовая доля каперсов от массы нетто консервов, %, не менее*		65,0						ГОСТ 8756.1
Массовая доля хлоридов %, не более:	-в рассоле	15,0						ГОСТ 26186
	-в маринаде	2,0						ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту), %, не более**		0,6-0,8						ГОСТ 25555.0

Водородный показатель, pH, в пределах	3,5-6,5	ГОСТ 26188
Массовая доля примесей растительного происхождения	Не допускается	ГОСТ 26323
Массовая доля минеральных примесей	Не допускается	ГОСТ 25555.3

Примечание:

** Для каперсов консервированных с добавлением приправ, пряностей и уксусной кислоты.*

Каперсы консервированным без добавление приправ, пряностей и уксусной кислоты во время экспорта в пластиковых бочках объёмом от 55 kg до 200 kg на чистый вес (нетто) продукта допускается добавлять рассол до 25 %.

*** Только для каперсов консервированных в маринаде.*

3.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в продукции и в сырье не должно превышать допустимых уровней, установленных «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции» (СанПиН 0283 [1], индекс 1.6.7), утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.2.4 Микробиологические показатели каперсов не должны превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 0283 «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции».

3.3 Требования к сырью, материалам и покупным изделиям

3.3.1 Для производства каперсов консервированных должны применяться следующие сырье и материалы, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и отвечающие требованиям действующей нормативной документации:

- каперсы колючие дикорастущие – по фитосанитарному сертификату
- лавровый лист по ГОСТ 17594;
- кислота уксусная пищевая по ГОСТ 18270, ГОСТ 61, ГОСТ 6968;
- соль поваренная йодированная не ниже первого сорта по O'zDSt 1091;
- петрушка свежая по TSh 18-57 [2];
- сельдерей свежий по TSh 18-58 [3];
- укроп свежий по TSh 18-59 [4];
- сахар-песок по ГОСТ 31361;
- вода питьевая по O'zDSt 950;
- гвоздика по ГОСТ 29047.

3.3.2 Каждая партия используемого сырья должна сопровождаться сертификатом соответствия.

3.3.3 На производство не допускается сырье и материалы, в которых остаточное количество пестицидов, токсичных элементов, радионуклидов превышает максимально допустимые уровни, установленные СанПиН 0283.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

3.4 Маркировка

3.4.1 Каждая единица потребительской тары должна содержать четко сформулированную, легко читаемую и устойчивую к внешним воздействиям маркировку с указанием следующих информационных данных:

-наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, товарный знак (при наличии), адрес и телефон;

- наименования продукции;
- масса нетто (g, kg);
- сорт каперсов;
- состав;
- дата выработки (день, месяц, год);
- срок годности (день, месяц, год);
- условия хранения;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукции;
- обозначения настоящего стандарта;
- штрих-код с регистрационным номером (при необходимости);
- «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

3.4.2 Транспортная маркировка консервированных каперсов по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Осторожно. Хрупкое», «Беречь от солнечных лучей».

3.4.3 Маркировка на транспортную тару должна наноситься на одну из торцевых сторон несмывающейся краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки с указанием:

-наименования предприятия-изготовителя, формы собственности, товарный знак (при наличии), адрес и телефон;

- наименования продукции;
- масса нетто упаковочной единицы, kg;
- количества упаковочных единиц, штук;
- даты выработки (день, месяц, год);
- срока годности (день, месяц, год);
- условий хранения;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- обозначения настоящего стандарта;
- «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» – при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт – «Made in Uzbekistan».

3.4.4 Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта указана в приложении А.

3.4.5 Маркировочные данные должны наноситься на Государственном языке. Допускается нанесение маркировочных данных на других языках, по согласованию с потребителем.

3.4.6 При поставке каперсов на экспорт маркировочные данные наносятся на Государственном языке и на языке страны-импортёра или других языках, согласно договорам на поставку продукции.

3.5 Упаковка

3.5.1 Каперсы консервированные, производимые без добавления приправ, пряностей и уксусной кислоты расфасовываются в пластмассовых бочках массой нетто от 55 kg до 200 kg по O'zDSt 936 или по другой действующей нормативной документации, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукции.

3.5.2.Каперсы консервированные, производимые с добавления приправ, пряностей и уксусной кислоты расфасовываются в потребительскую тару -банки стеклянные для консервов по ГОСТ 5717.1, массой нетто от 100 g до 3 kg.

3.5.3 Стеклянные банки укупориваются герметичными крышками Twist off или по другому нормативному документу, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами и разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.5.4 Допустимые отрицательные отклонения массы нетто для готовых упаковок с продуктом согласно требованиям O'z DSt 8.022.

3.5.5 Продукция в стеклянных банках укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13516, ящики дощатые по ГОСТ 13358. разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

3.5.6 Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полимерной лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

3.5.7 Каждый ящик должен быть уложен продукт одной даты выработки.

3.5.8 Тара и материалы, применяемые для упаковки каперсов консервированных должны обеспечивать количественную и качественную сохранность продукта. Упаковочный материал должен быть разрешен к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и иметь сертификаты соответствия.

3.5.9 Допускается использовать другие упаковочные материалы, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, при условии обеспечения сохранности продукции при транспортировки и хранения.

4 Требования безопасности и охраны окружающей среды

4.1 Технологические процессы производство должны соответствовать общим требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

4.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для перерабатывающих предприятий.

4.3 К работе по производству допускаются лица, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004, медицинский осмотр.

4.4 Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (окись углерода, кетоны, альдегиды, кислоты) не должно превышать ПДК предусмотренные ГОСТ 12.1.005, контроль качества воздуха осуществлять по ГОСТ 17.2.3.01.

4.5 Территория предприятия должна содержаться в чистоте. Производственные, бытовые помещения, водоснабжение, канализация и отопление должно соответствовать требованиям санитарных норм и правил для консервной промышленности. На территории предприятия должны быть оборудованы площадки из цемента, асфальта или кирпича для установки мусоросборников, контейнеров для сбора отходов. Мусоросборники (бетонированные, металлические) должны регулярно очищаться при заполнении не более 2/3 их объема и ежедневно хлорироваться.

4.6 Лица, связанные с изготовлением каперсов должны быть обеспечены спецодеждой и средствами индивидуальной защиты по ГОСТ 12.4.011.

4.7 Производственные помещения должны быть обеспечены приточно-вытяжными системами воздуха по ГОСТ 12.4.021.

4.8 Контроль за содержанием рабочих мест должен осуществляться по ГОСТ 12.2.061.

4.9 Требования охраны окружающей среды по ГОСТ 17.2.3.02.

4.10 Заготовка (сбор) объектов дикорастущих растений вида - каперсы колючие осуществляется по разрешению Госкомприроды РУз, в соответствие и в пределах установленных нормативов.

4.11 Пожарная безопасность помещений должна соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.004.

4.12 Требования к сточным водам по ГОСТ 17.4.3.05.

5 Правила приёмки

5.1 Правила приёмки по ГОСТ 26313.

5.2 Каперсы консервированные принимают партиями. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одного сорта, выработанное в течение одной смены и оформленные одним документом о качестве.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

5.2.3 Каждая партия продукции должна сопровождаться документом о качестве с указанием:

- наименования предприятия- изготовителя;
- наименования продукта и номера партии;
- номера и даты выдачи удостоверения;
- количества мест и массы нетто одной упаковочной единицы;
- данных результатов анализов по массовой доле хлоридов, массовой доле титруемых кислот, водородной показатель и органолептической оценке;
- даты выработки продукта (число, месяц, год);
- срока годности (число, месяц, год);
- условий хранения;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- обозначения настоящего стандарта.

5.3 Для контроля соответствия качества каперсов требованиям настоящего стандарта продукт проходит приемо-сдаточные, периодические и сертификационные испытания.

5.4 Приемо-сдаточные испытания на готовой продукции проводит предприятие-изготовитель по органолептическим показателям, определение массы нетто, герметичности упаковки и правильности маркировки.

5.5 Периодические испытания проводят по массовой доле хлоридов, массовой доле титруемых кислот, водородного показателя на соответствие всем требованиям настоящего стандарта, на продукции прошедшие приёмо-сдаточные испытания не реже одного раза в квартал.

5.6 При отсутствии на предприятии производственной лаборатории должен быть заключен договор на проведение анализов по физико-химическим показателям с аккредитованной или аттестованной лабораторией.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов испытания хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания удвоенного объёма выборки, взятого от той же партии. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.8 Исследования на содержание токсичных элементов, пестицидов, радионуклеидов и микробиологические показатели проводятся аккредитованными испытательными лабораториями ЦГСЭН, согласно договора, 1 раз в 6 месяцев.

5.9 Периодичность определения промышленной стерильности (возбудители микробной порчи) проводят в соответствии с требованиями санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденных в установленном порядке Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

5.10 Сертификационные испытания проводятся на соответствие всех требований настоящего стандарта и нормативной документации Национальной Системы Сертификации Республики Узбекистан.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу по ГОСТ 26313, ГОСТ 26671, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

6.2 Определение сортности каперсов по калибровке, согласно таблицы 1, отбором 100 g продукции.

6.3 Определение органолептических показателей, массы нетто, объема и массовой доли составных частей по ГОСТ 8756.1.

6.4 Определение герметичности тары по ГОСТ 8756.18.

6.5 Определение массовой доли титруемых кислот по ГОСТ 25555.0.

6.6 Определение массовой доли хлоридов по ГОСТ 26186.

6.7 Определение водородного показателя (pH) по ГОСТ 26188.

6.8 Определение посторонних примесей проводят визуально, минеральной примеси по ГОСТ 25555.3, примеси растительного происхождения по ГОСТ 26323.

6.9 Определение токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 26930;
- свинца – по ГОСТ 26932; ГОСТ 30178;
- кадмия – по ГОСТ 26933; ГОСТ 30178;
- цинка – по ГОСТ 26934; ГОСТ 30178.
- меди – по ГОСТ 26931; ГОСТ 30178.

6.10 Определение промышленной стерильности по ГОСТ 30425.

6.11 Определение патогенных микроорганизмов по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

6.12 Определение содержания пестицидов и радионуклидов по методическим указаниям, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Каперсы консервированные должны транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Каперсы консервированные должны храниться в закрытых складских помещениях в затемненном месте при температуре от 0 °С до плюс (18±2) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.3 Хранение продукции на складах, принадлежащих транспортной организации не допускается.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие каперсов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортировки и хранения.

8.2 Срок годности каперсов консервированных не более 12 месяцев со дня выработки.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Приложение А
(обязательное)

Информация о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта

Наименование продукта	Белки, g	Жиры, g	Углеводы, g	Энергетическая ценность, Kcal
Каперсы: *- высший сорт* *Non Pareil (3-7 mm);* *- I сорт* *Surfines (8-9 mm);* *- II сорт* *Capucines (9-10 mm);* *- III сорт* *Capotes (10-11 mm);* *- IV сорт* *Fines (11-12 mm);* *- V сорт* *Grusas (12 mm и более).*	2,19	-	3,2	21,56

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

БИБЛИОГРАФИЯ

СанПиН 0283 [1] «Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции»
TSh 18-57:2008 [2] Петрушка. Коренья и зелень свежие. ТУ
TSh 18-58:2008 [3] Сельдерей корневой молодой свежий с зеленью. ТУ
TSh 18-59:2008 [4] Укроп столовый свежий. ТУ

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКП 91 6140

УДК 664.841

ОКС 67.080.20

Группа Н 52

Ключевые слова: каперсы, сорт, стандарт.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

Согласовано
Главный Государственный санитарный врач Республики Узбекистан
_____ **С.С.Саидалиев**
«07» «сентября» 2012 г.

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «JANNAT MAKON BUSINESS»
_____ **С.В.Абдулкадыров**
«27» «апреля» 2012 г.

Согласовано
Председатель Государственного Комитета Республики Узбекистан по охране природы
_____ **Н.М.Умаров**
«07» «сентября» 2012 г.

Разработано
Технолог
ООО «JANNAT MAKON BUSINESS»
_____ **О.Ш.Садриддинов**
«26» «апреля» 2012 г.

Согласовано
Председатель ассоциации предприятия пищевой промышленности
_____ **А.Х.Салимов**
«11» «мая» 2012 г.

Разработано
Зав. Производство
ООО «JANNAT MAKON BUSINESS»
_____ **Ж.М. Хасанов**
«26» «апреля» 2012 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI