

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
 КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ. КУКУРУЗА САХАРНАЯ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
 ГОСТ 34114-2017**

Canned vegetables. Sugar corn. Specifications

Дата введения 1 января 2019 года

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0-2015 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2-2015 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 **РАЗРАБОТАН** Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" (ФГБНУ КНИИХП)

2 **ВНЕСЕН** Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 **ПРИНЯТ** Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2017 г. N 102-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (www.gost.ru)

1. Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные овощные консервы "Кукуруза сахарная", изготовленные из сахарной кукурузы молочной и молочно-восковой спелости свежей или быстрозамороженной, залитые раствором сахара и поваренной соли (далее - консервы).

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 ISO 762-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 5717.1-2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981-2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13799-2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ EN 14083-2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение

свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ ISO 17240-2017 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания олова методом пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26323-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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 28322-2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

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 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707-2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32882-2014 Кукуруза свежая в початках для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33824-2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

Примечание - 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 ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. 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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3. Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 28322.

4. Классификация

4.1 Консервы по способу изготовления подразделяют на кукурузу:

- в зернах: "Кукуруза сахарная в зернах", "Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке";

- в початках: "Кукуруза сахарная в початках".

4.2 В зависимости от показателей качества консервы изготавливают из свежей кукурузы:

- "Кукуруза сахарная в зернах", "Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке" - высшего и первого сорта;

- "Кукуруза сахарная в початках" и быстрозамороженной кукурузы: "Кукуруза сахарная в

зернах", "Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке" - без подразделения на сорта.

5. Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептуре с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика (значение) показателя		
	Сахарная кукуруза в зернах		Сахарная кукуруза в початках
	высшего сорта	1-го сорта	
Внешний вид	Срезанные целые зерна, с одинаковой глубиной срезки, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц листового покрова и шелковистых нитей		<p>Початки примерно одинакового размера, чистые, с ровными срезами на концах, плотно уложенные в банки.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - добавление двух-трех кусочков початков длиной не менее 4 см каждый; - разрезанные зерна в местах среза початка; - примятые укладкой зерна не более 5% поверхности початка
Н а л и ч и е механически поврежденных зерен к массе	20,0	40,0	-

кукурузы, %, не более			
Вкус и запах	Свойственный вареной сахарной кукурузе в стадии молочной спелости, без постороннего привкуса и запаха		
Цвет зерен	Белый, золотистый или желтый без наличия зерен более темного цвета, однородный в одной банке. Допускается наличие единичных зерен кукурузы, отличающихся по цвету от основной массы. Не допускаются пятнистые зерна		
Консистенция	Мягкая, однородная, без чрезмерной плотности		
		Допускается более плотная	
К а ч е с т в о з а л и в о ч н о й ж и д к о с т и	Молочного оттенка (с опалесценцией)		
		Допускается небольшое количество взвешенных частиц	
<p>Примечание - Консервы "Кукуруза сахарная в зернах", "Кукуруза сахарная в зернах в вакуумной упаковке", изготовленные из быстрозамороженной кукурузы без подразделения на сорта, по характеристикам (значениям) органолептических показателей должны отвечать требованиям, не ниже установленных для 1-го сорта сахарной кукурузы в зернах.</p>			

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	З н а ч е н и е показателя
Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	60,0
Массовая доля зерен от массы нетто консервов в вакуумной упаковке, указанной на этикетке, %, не менее	80,0

Массовая доля початков к массе нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	55,0
Массовая доля хлоридов, %	0,8 - 1,5
Массовая доля примесей растительного происхождения (кусочки стержней и початков, частицы листовенного покрова, шелковистые нити) к массе нетто консервов, %, не более	0,15
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов и пестицидов должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы "А" в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- кукуруза свежая в початках молочной и/или молочно-восковой спелости белозерных и/или желтозерных сортов по ГОСТ 32882;
- кукуруза быстрозамороженная;
- соль поваренная пищевая по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт <*>;
- сахар по ГОСТ 33222;
- вода питьевая.

Допускается использовать взамен сахара подсластители в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.3.3 Пищевые добавки в консервах следует использовать в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта и цели, но не более максимальных уровней, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства принявшего стандарт.

5.3.4 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, в течение всего срока годности консервов при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.2 Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку по ГОСТ 13799.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковки, укупорочные средства приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579 (приложение А), положительных - по ГОСТ 13799 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.4 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненных к ним местностям, - по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки - в соответствии с [4], ГОСТ 13799 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Пищевая ценность 100 г консервов приведена в приложении Б.

На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке дополнительно должно быть указано "стерилизованная".

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки - в соответствии с [4], ГОСТ 13799, ГОСТ 14192 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненных к ним местностям, - по ГОСТ 15846.

Пример записи наименования - "Консервы овощные. Кукуруза сахарная в зернах стерилизованная. Сорт высший".

5.5.4 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть нетоксичными.

6. Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 26313. Консервы принимают партиями.

6.2 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме минеральных примесей), массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

Контроль содержания минеральных примесей осуществляют при возникновении разногласий в оценке качества консервов.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, пестицидов, микробиологических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7. Методы контроля

7.1 Отбор проб - по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей - по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 31904, подготовка проб - по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов - по ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218.

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто одной упаковочной единицы - по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки - по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение качества маркировки и упаковки проводят визуально.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, - по ГОСТ 8756.1;

- массовой доли зерен от массы нетто консервов в вакуумной упаковке, указанной на этикетке, - по ГОСТ 8756.1;

- массовой доли початков к массе нетто консервов, указанной на этикетке, - по ГОСТ 8756.1;

- массовой доли хлоридов - ГОСТ 26186;

- наличия минеральных примесей - по ГОСТ ISO 762;

- массовой доли примесей растительного происхождения - по ГОСТ 26323;

- наличия посторонних примесей - визуально.

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца - по ГОСТ 33824, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;

- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;

- кадмия - по ГОСТ 33824, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;

- ртути - по ГОСТ 26927;

- олова - по ГОСТ ISO 17240.

7.6 Определение пестицидов - по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.7 Определение промышленной стерильности - по ГОСТ 30425.

8. Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение - по [1], ГОСТ 13799 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Консервы транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

8.3 Консервы, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.4 Срок годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов приведены в приложении В.

Приложение А (справочное)

ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ И ТРАНСПОРТНАЯ УПАКОВКИ, УКУПОРОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ УПАКОВЫВАНИЯ КОНСЕРВОВ

А.1 Сахарную кукурузу в зернах фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины типа I, III вместимостью не более 0,65 дм³ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 или другие банки с техническими характеристиками, не ниже установленных ГОСТ 5717.2;

- металлические банки с лаковым или эмалевым покрытием, вместимостью не более 0,65 дм³ по ГОСТ 5981 или другие банки с техническими характеристиками, не ниже установленных ГОСТ 5981.

А.2 Допускается, по согласованию с потребителем, фасование сахарной кукурузы в стеклянные и металлические банки вместимостью более 0,65 дм³.

А.3 Сахарную кукурузу в початках фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины типа I, III вместимостью не более 3,0 дм³ по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 или другие банки с техническими характеристиками, не ниже установленных ГОСТ 5717.2;

- металлические банки вместимостью не более 3,0 дм³ по ГОСТ 5981 или другие банки с техническими характеристиками, не ниже установленных ГОСТ 5981.

А.4 Стеклянные банки укупоривают:

- с венчиком горловины типа I - металлическими крышками промышленного применения;

- венчиком горловины типа III - крышками по ГОСТ 25749 или другими крышками с техническими характеристиками, не ниже указанных в ГОСТ 25749.

А.5 Сахарную кукурузу, фасованную в стеклянные и металлические банки, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, дощатые ящики для консервов по ГОСТ 13358, или в другие ящики, в полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или усадочную пленку.

Приложение Б (справочное)

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ (СРЕДНИЕ ЗНАЧЕНИЯ)

Б.1 Средние значения пищевой ценности 100 г консервов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Белки, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Кукуруза сахарная	2,0	11,0	50,0/220,0
Примечание - Показатели пищевой ценности консервов определяет изготовитель (см. [4], часть 4.9).			

**Приложение В
(рекомендуемое)**

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ И СРОК ГОДНОСТИ КОНСЕРВОВ

В.1 Срок годности, в течение которого консервы сохраняют свое качество (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%), со дня изготовления, не более:

- в стеклянных банках - трех лет;
- металлических банках - двух лет;
- металлических банках с эмалевым внутренним покрытием - четырех лет.

В.2 Рекомендации об условиях хранения консервов после вскрытия потребительской упаковки: "После вскрытия потребительской упаковки продукт хранить в холодильнике при температуре (4 +/- 2) °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 1 сут".

БИБЛИОГРАФИЯ

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[3]	Технический регламент Таможенного союза	О безопасности упаковки

	ТР ТС 005/2011	
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки