

**ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ
КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ**

Дата публикации: 13 ноября 2015 г.

Дата вступления в действие: 13 ноября 2016 г.

Опубликовано Государственным комитетом по делам здравоохранения и
планового деторождения Китайской Народной Республики

Предисловие

Настоящий стандарт заменяет стандарт GB 7098-2003 «Санитарные стандарты для консервированных грибов», GB 11671-2003 «Санитарные стандарты для консервированных фруктов и овощей», GB 13100-2005 «Санитарные стандарты для консервированного мяса» и GB 14939-2005 «Санитарные стандарты для консервированной рыбы».

Основные изменения в настоящем стандарте, по сравнению с замененными стандартами, заключаются в следующем:

- Название стандарта изменено на «Государственный стандарты по безопасности пищевой продукции Консервированная пищевая продукция»;
- Изменена область применения;
- Изменены термины и определения;
- Изменена органолептическая методика испытаний;
- Изменены физико-химические показатели;
- Удалены максимально допустимые уровни остаточного количества пестицидов.

ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ

1. Область применения

Настоящие стандарты применяются к консервированной пищевой продукции.

Настоящие стандарты не применяются к дополнительному питанию для младенцев и детей раннего возраста в консервах.

2. Термины и определения

2.1 Консервированная пищевая продукция

Промышленно стерильная консервированная пищевая продукция, основным сырьевым материалом которой являются фрукты, овощи, съедобные грибы, мясо скота и птицы, продукция водного промысла и т.д., прошедшая такие стадии производственного процесса, как обработка, консервация, герметизация, термическая стерилизация.

2.2 Вздутие

Из-за того, что в консервной банке происходит микробная деятельность или выделение газа из-за химического воздействия, образовалось избыточное давление, что привело к выпуклостям с одной или двух сторон.

2.3 Промышленная стерилизация

После того, как консервированная пищевая продукция прошла соответствующую термическую стерилизацию, она не содержит патогенные микроорганизмы, а также не содержит непатогенные микроорганизмы, которые могут размножаться при комнатной температуре.

3. Технические требования

3.1 Требования к сырью

Сырье должно соответствовать надлежащим стандартам пищевой продукции и положениям.

3.2 Органолептические требования

Органолептические требования должны соответствовать положениям таблицы 1.

Таблица 1 Органолептические требования

Показатель	Требования	Методика испытаний
Емкость	Плотно герметизирована, без утечек, без вздутия. Внешний вид емкости без ржавчины, краска внутренних стенок не осыпается	GB/T 10786

Содержимое	Цвет, вкус, запах и вид, которые должны быть у данной консервированной пищевой продукции	
------------	--	--

3.3 Физико-химические требования

Таблица 2 Физико-химические требования

Название	Показатель	Методика определения
Гистамин ^a /(мг/100 г) ≤	10 ²	GB/T 5009.208
Бонгкрековая кислота ^b /(мг/100 г) ≤	0,25	GB/T 5009.189
^a Применяется только для консервированной японской скумбрии, ставриды, сардин.		
^b Применяется только для консервированной тремеллы.		

3.4 Максимально допустимый уровень загрязняющих веществ и микотоксинов

- 3.4.1 Максимально допустимый уровень загрязняющих веществ должен соответствовать положениям государственного стандарта GB 2762.
- 3.4.2 Максимально допустимый уровень микотоксинов должен соответствовать положениям государственного стандарта GB 2761.

3.5 Максимально допустимый уровень микроорганизмов

- 3.5.1 Должен соответствовать требованиям промышленной стерилизации для консервированной пищевой продукции, в соответствии с методикой испытания, указанной в стандарте GB 4789.26.
- 3.5.2 Общее количество плесени (% поля зрения) консервированного томатного соуса ≤ 50, в соответствии с методикой испытания, указанной в стандарте GB 4789.15.

3.6 Пищевые добавки и усилители питательных свойств пищевой продукции

- 3.6.1 Применение пищевых добавок должно соответствовать положениям государственного стандарта GB 2760.
- 3.6.2 Применение усилителей питательных свойств пищевой продукции должно соответствовать положениям государственного стандарта GB 14880.