

Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н13

Изменение № 3 ГОСТ 18487—80 Блюда консервированные обеденные для спец-потребителя. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 24.12.91 № 2076

Дата введения 01.07.92

Пункт 2.2 дополнить абзацем: «На переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, нитратов и остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые нормы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 2.4. Таблица 2. Последний абзац (перед примечаниями) и примечание 4 исключить.

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.6: «2.6. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения СССР».

Пункт 3.3. Заменить слова: «тяжелых металлов» на «токсичных элементов».

Пункт 4.1. Второй абзац. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.2 -82 на ГОСТ 28562—90; дополнить ссылками: ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86;

третий абзац изложить в новой редакции: «Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668—85, подготовка проб — по ГОСТ 26669—85, методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26670—85».

Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—85, ГОСТ 10444.4—85».

Пункты 4.3, 4.4. Исключить ссылку: ГОСТ 10444.0—75.

Пункт 4.4. Заменить ссылку: ГОСТ 10444.10—75 на ГОСТ 10444.8—88.

(ЛУС № 4 1992 г.)