МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, МАССЫ НЕТТО ИЛИ ОБЪЕМА И МАССОВОЙ ДОЛИ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.8/.9:543.92:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

Canned food products. Methods for determination of organoleptic characteristics, net mass or volume and components fraction of total mass

ГОСТ 8756.1—79

Взамен ГОСТ 8756.1—70

МКС 67.050
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 20.06.79 № 1764 дата введения установлена

с 01.01.80

Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

Настоящий стандарт* распространяется на консервированные пищевые продукты, кроме молочных, и устанавливает методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей и массы нетто или объема продукта.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 2428—80.

1. ОТБОР ПРОБ

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 26313—84.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

2.1. Сущность метода заключается в оценке внешнего вида, цвета, запаха, консистенции и вкуса, выполняемой органолептически.

2.2. Аппаратура и материалы

Электроплитки бытовые по ГОСТ 14919—83.

Кастрюли эмалированные.

Тарелки и блюда фарфоровые белые.

Чашки фарфоровые лабораторные по ГОСТ 9147—80.

Приборы столовые из нержавеющей стали.

Ножи консервные.

Стаканы стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336—82, типа ВН.

Холодильник бытовой электрический по ГОСТ 16317—87.

Хлеб пшеничный из муки высшего, первого и второго сортов по ГОСТ 27842—88.

Чай черный байховый по ГОСТ 1983—2001 или по ГОСТ 1937—90.

Сахар-песок по ГОСТ 21—94.

2.3. Подготовка к испытаниям

2.3.1. Помещение, в котором проводят органолептические испытания, должно быть без посторонних запахов.

* С 01.01.87 в части консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов заменен на ГОСТ 26664—85.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

Издание (апрель 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1981 г., апреле 1985 г. (ИУС 3—82, 7—85).

© Издательство стандартов, 1979
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

2.3.2. На рабочих местах должна быть освещенность не менее 500 лк рассеянным дневным светом или светом люминесцентных ламп типа ЛД по ГОСТ 6825—91.

2.3.3. Посуда, используемая при испытаниях, должна быть без посторонних запахов.

2.3.4. Потребительская тара должна быть протерта и вскрыта не ранее чем за 0,5 ч до органолептических испытаний.

2.3.5. Консервы, которые необходимо перед органолептическими испытаниями довести до кулинарной готовности, готовят по способу, указанному на этикетке.

Консервы, содержащие животный жир, подают на дегустацию при температуре 50—60 °С; консервы, подлежащие употреблению в холодном виде — при комнатной температуре; мясные консервы в желе — в охлажденном виде.

Консервы, не требующие приготовления, подают в консервных банках, бутылках и другой таре для оценки внешнего вида, а затем аккуратно выкладывают на общее блюдо и индивидуальные тарелки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4. Проведение испытаний

2.4.1. Органолептические испытания проводят после получения удовлетворительных результатов микробиологического анализа и проведения химического анализа.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4.2. Порядок подачи консервов при органолептических испытаниях должен быть следующим:

- натуральные консервы,
- закусочные консервы,
- маринады и салаты,
- первые обеденные блюда,
- вторые обеденные блюда,
- концентрированные томатопродукты,
- соусы,
- овощные соки,
- плодово-ягодные соки,
- сладкие блюда.

В каждой группе консервов, кроме сладких, должен быть следующий порядок подачи:

- продукты без жира, без пряностей, со слабым ароматом;
- продукты с небольшим количеством пряностей и средним ароматом;
- продукты с большим количеством пряностей, с жиром, очень ароматные.

Сладкие блюда и соки подают в последовательности возрастания содержания сахара.

Рыбные консервы и пресервы подают в последовательности возрастания содержания поваренной соли.

2.4.3. Консервы, подлежащие дегустации, должны быть поданы на каждого дегустатора в количестве не менее:

- мясные, рыбные, закусочные, натуральные консервы и соки — 50 г;
- обеденные консервы — 100 г;
- фруктовые консервы (джемы, повидло, варенье) — 20 г.

2.4.4. Для нейтрализации вкуса при органолептических испытаниях при дегустации закусочных консервов, маринадов, салатов, первых и вторых блюд, мясных консервов и рыбной продукции подают пшеничный хлеб из расчета по 20 г на каждое блюдо на одного дегустатора и теплый слабый черный чай с сахаром из расчета 5 г сахара и 0,25 г чая на одного дегустатора при дегустации каждого блюда.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4.5. При органолептических испытаниях образцы должны подаваться анонимно.

2.4.6. Количество исследуемых образцов не должно превышать 20.

2.4.7. Дегустаторы должны сопоставить мнение о внешнем виде, цвете, запахе, консистенции, вкусе каждого продукта со словесным описанием, данным в нормативно-техническом документе на продукт, или дать количественную оценку каждого показателя в баллах, если это указано в нормативно-техническом документе на данный вид продукта.

2.4.8. Органолептические показатели определяют в следующей последовательности: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус.

2.4.9. При оценке внешнего вида консервов, в зависимости от технических требований, определяют форму, характер поверхности, однородность размеров плодов, ягод, овощей, равномерность резки, качество укладывания, строение разреза, разлома, состояние заливки, соуса, маринада, сиропа, масла, посторонние примеси и т.п.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4.10. При определении цвета устанавливают различные отклонения от цвета, специфического для данного вида продукта.

2.4.11. При оценке запаха консервов определяют типичный вид аромата, гармонию запахов, так называемый «букет», устанавливают наличие посторонних запахов.

2.4.12. При оценке консистенции консервов, в зависимости от технических требований, определяют густоту, клейкость и твердость продукта (консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная).

При оценке консистенции учитывают также нежность, волокнистость, грубость, рассыпчатость, крошливость, однородность, присутствие твердых частиц.

Для определения консистенции пользуются приложением усилий — нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием, размазыванием с помощью столовых приборов.

2.4.13. При оценке вкуса определяют, типичен ли вкус для данного вида продукта, устанавливают наличие специфических неблагоприятных вкусовых свойств и прочих посторонних привкусов.

2.4.14. Для определения прозрачности масла в рыбных консервах его сливают в мерный цилиндр слоем около 10 см и оставляют на 24 ч при температуре 20 °С.

Отстоявшееся масло рассматривают в проходящем свете на белом фоне. Масло считается прозрачным, если оно не имеет мути или взвешенных хлопьев в слое над отстоем.

Остальную часть содержимого банки помещают в тарелку или фарфоровую чашку.

Примечание. Хлопковое масло считается прозрачным, если оно не имеет мути или взвешенных хлопьев в верхней половине масляного слоя в цилиндре или пробирке.

2.4.15. Результаты органолептических испытаний фиксируются в протоколе или журнале установленной формы.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССЫ НЕТТО ИЛИ ОБЪЕМА

3а.1. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Сущность метода заключается в определении массы нетто продукта по разности между массой брутто и массой потребительской тары или прямом измерении объема в отдельности для каждой упаковочной единицы.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3.1. Аппаратура, материалы

Весы лабораторные с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью взвешивания, удовлетворяющей требованиям п. 3.3.1 настоящего стандарта.

Цилиндры мерные лабораторные стеклянные по ГОСТ 1770—74, вместимостью 50, 100, 250, 500, 1000, 2000 $см^3$.

Посуда лабораторная фарфоровая по ГОСТ 9147—80.

Стаканы стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336—82.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Подготовка к испытаниям

3.2.1. Проверку массовой доли составных частей продукта проводят:

- в рыбных быстросозревающих пресервах — не ранее, чем через 5 дней после их изготовления.
- в рыбных консервах и пресервах остальных видов — не ранее, чем через 10 дней после их изготовления.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3.2.2. Потребительскую тару с продуктом, предназначенную для испытания, очищают, снимают этикетку и при необходимости моют водой и подсушивают.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

3.3. Проведение испытаний

3.3.1. Подготовленную к испытаниям тару с продуктом взвешивают, вскрывают и переносят содержимое в чистый сосуд. Освободившуюся тару моют, подсушивают и взвешивают. Если внутри тары использовалась пергаментная бумага, то ее очищают от продукта и взвешивают вместе с тарой.

Взвешивание осуществляют с погрешностью, в граммах, не более:

±0,1 — при определении массы до 100 г включ.;

±0,5 » » » св. 100 до 500 г включ.;

±1,0 » » » » 500 » 1000 г включ.;

±2,0 » » » » 1000 » 2000 г включ.;

±10 » » » » 2000 » 5000 г включ.;

±20 » » » » 5000 г.

Взвешивание тары и тары с продуктом производят на одних и тех же весах.

3.3.2. Объем продукта в миллилитрах определяют с помощью мерного цилиндра вместимостью:

50 — при определении объемов до 50 $см^3$ включ.;

100 » » » св. 50 до 100 $см^3$ включ.;

250 » » » » 100 » 250 $см^3$ включ.;

500 » » » » 250 » 500 $см^3$ включ.;

1000 » » » » 500 » 1000 $см^3$ включ.;

2000 » » » » 1000 $см^3$.

Если после переливания продукта в цилиндр на стенках тары остаются следы продукта, их смывают водой. Объем используемой воды предварительно измеряют. Смывные воды сливают в тот же цилиндр. Объем продукта определяют как разность объемов смеси и используемой воды.

3.3.1, 3.3.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.3.3—3.3.6. **(Исключены, Изм. № 1).**

3.4. Обработка результатов

3.4.1. Массу нетто (X) в граммах или килограммах вычисляют по формуле

$$X = m - m_1,$$

где m — масса тары с продуктом, г или кг;

m_1 — масса тары без продукта, г или кг.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.4.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ

4.1. Сущность метода

Сущность метода заключается в разделении содержимого тары на компоненты и определении их массы.

4.2. Аппаратура

Весы лабораторные с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью взвешивания, удовлетворяющей требованиям п. 3.3.1 настоящего стандарта.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919—83.

Баня водяная.

Шкаф сушильный лабораторный.

Термометры с верхним пределом измерения до 100 °С и ценой деления 1 °С.

Посуда лабораторная фарфоровая по ГОСТ 9147—80.

Стаканы стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336—82.

Воронки стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336—82.

Пинцеты медицинские по ГОСТ 21241—89.

Шпатель или ложка.

Сита из проволочной сетки с размерами отверстий 2—3 мм или сита металлические с квадратными ячейками со стороной квадрата 2 мм, диаметром проволоки 1 мм и живым сечением F_0=44,4 %; сита с квадратными ячейками со стороной 2,8 мм, диаметром проволоки 1,12 мм или стороной 4 мм и диаметром проволоки 1,6 мм и живым сечением F_0=51 %.

4.3. Подготовка к испытаниям

4.3.1. Подготовку к испытаниям проводят по п. 3.2.2.

4.3.2. При определении массовой доли составных частей продукта в подогретом состоянии тару с содержимым перед вскрытием подогревают на водяной бане или в сушильном шкафу:

- мясные и мясорастительные консервы массой нетто до 0,5 кг в течение 20 мин, массой нетто свыше 0,5 кг — в течение 30 мин при температуре (80±2) °С;
- варенье, джем, конфитюры — в течение 60—90 мин при температуре (80±2) °С;
- рыбные консервы — до температуры 35—40 °С.

Перед подогреванием в сушильном шкафу в крышке банки делают прокол. При подогревании на водяной бане консервов в стеклянной таре уровень воды должен быть ниже уровня крышки на 2 см.

4.4. Проведение испытаний

4.4.1. Массовую долю составных частей определяют в отдельности для каждой упаковочной единицы. Допускается определение массы нетто и массовой доли составных частей продукта из одной и той же упаковочной единицы.

4.4.2. Подготовленную к испытаниям тару с продуктом взвешивают, затем вскрывают, переносят содержимое на сито, поставленное над предварительно взвешенным сосудом. Продукт распределяют равномерно на поверхности сита слоем до 50 мм и дают стекать жидкости не менее 5 мин. Затем определяют массу отдельных компонентов.

При необходимости разделения твердых составных частей отдельные компоненты продукта осторожно извлекают пинцетом или ложкой и определяют их массу.

4.1—4.4.2. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

4.4.3. В мясных, рыбных консервах и пресервах допускается определение массовой доли составных частей без применения сит. При этом банку вскрывают на 2/3 или 3/4 окружности, устанавливают наклонно в воронку и осторожно сливают жидкую часть консервов в предварительно взвешенный сосуд в течение 10—15 мин, причем каждые 5 мин банку с консервами несколько раз осторожно поворачивают. Затем определяют массу компонентов.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.4.4. При определении массовой доли жира в мясных консервах отделяют жир, легко отделяющийся от мяса, присоединяют к нему затвердевший жир, снятый с охлажденной до температуры 0—8 °С жидкой составной части консервов, и взвешивают.

4.4.5. Массовую долю желе определяют в охлажденных до температуры 0—8 °С консервах. Желе собирают ложкой и взвешивают.

4.4.6. Массу нетто составных частей продукта определяют с погрешностью, не превышающей указанную в п. 3.3.1. Допускается массу твердой части консервов определять по разности между массой нетто и массой жидкой части.

4.5. Обработка результатов

4.5.1. Массовую долю составных частей продукта (X_1) выражают в соответствии с требованиями нормативно-технической документации на продукт в процентах от фактической или указанной на этикетке массы нетто и вычисляют по формуле

$$X_1 = \frac{m_3}{m_2} \cdot 100,$$

где m_2 — масса нетто продукта фактическая или указанная на этикетке, г или кг;

m_3 — масса составной части продукта, г или кг.

4.4.4—4.5.1. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

4.5.2. Массовую долю составных частей рыбных консервов и пресервов выражают в процентах от фактической массы нетто и вычисляют как указано в п. 4.5.1.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

gost.e-ecolog.ru