ГОСТ 3858—73

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА КВАШЕНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.843.974.2:006.354 Группа Н52

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КАПУСТА КВАШЕНАЯ

Технические условия

Sauerkraut. Specifications

ГОСТ 3858—73

МКС 67.080.20
ОКП 91 6712

Дата введения 01.07.75

Настоящий стандарт распространяется на квашеную капусту, приготовленную из свежей белокочанной капусты с добавлением поваренной соли, приправ и пряностей, подвергнутую молочнокислому брожению и предназначенную для розничной торговли, для сети общественного питания, а также для промышленной переработки (для изготовления капусты провансаль, консервов, быстрозамороженных обеденных блюд и гарниров).

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ВИДЫ

1.1. По способу приготовления квашеная капуста подразделяется на следующие виды:

шинкованная;

рубленая;

кочанная с шинкованной;

кочанная с рубленой;

цельнокочанная.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. В зависимости от показателей качества квашеная капуста подразделяется на первый и второй сорта.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Квашеная капуста должна приготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Для приготовления квашеной капусты применяют следующие сырье и вспомогательные материалы:

капусту белокочанную свежую среднеспелых, среднепоздних и позднеспелых сортов по ГОСТ 1724;

соль поваренную пищевую молотую не ниже первого сорта по ГОСТ 13830*;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1974
© Стандартинформ, 2008

морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
яблоки свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 27572;
бруснику свежую по ГОСТ 20450;
клюкву свежую по ГОСТ 19215;
свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
перец сладкий по ГОСТ 13908;
грибы маринованные;
тмин;
пастернак;
лист лавровый по ГОСТ 17594 и другие приправы и пряности, улучшающие вкус и аромат квашеной капусты.

На переработку не допускается сырье, в котором остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. По органолептическим показателям квашеная капуста должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сорта и норма	
	первого	второго
Внешний вид	Равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных частиц кочерыги и кусков листьев или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или половинки упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой. Овощные и плодоовощные компоненты, пряности равномерно распределены в квашеной капусте. Морковь, свекла, пастернак, хрен нашинкованы и нарезаны соломкой шириной 3—5 мм или кружочками толщиной не более 3 мм и диаметром 40 мм. Перец сладкий, измельченный на полоски шириной 3—5 мм. Яблоки свежие целыми плодами, половинками или $^1/_4$ части плода	
Консистенция	Сочная, плотная, хрустящая	Сочная, умеренно плотная и умеренно хрустящая
Запах	Ароматный, характерный для квашеной капусты. В капусте с приправами и пряностями ясно ощущается аромат добавленных пряностей. Сок обладает ароматом капусты	
Вкус	Кисловато-солоноватый, приятный, без горечи	Более резко выраженный кисло-соленый вкус
	Вкус сока более острый, чем вкус квашеной капусты без сока	
Цвет	Светло-соломенный с желтоватым оттенком В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей	Светло-желтый с зеленоватым оттенком

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.4. По физико-химическим показателям квашеная капуста должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сорта	
	первого	второго
Массовая доля капусты (после сврбрдного стекания сока) по отношению к общей массе с соком, %:		
шинкованной	88—90	88—90
рубленой	85—88	85—88
кочанной	85—88	85—88
Массовая доля хлоридов, %	1,2—1,8	1,2—2,0
Массовая доля титруемых кислот в расчете на молочную кислоту, %	0,7—1,3	0,7—1,8
В кочанной капусте с шинкованной или рубленой должно быть цельных кочанов (или их половинок) по отношению к массе измельченной капусты, %, не более	50	50
Посторонние примеси	Не допускаются	

Примечание. Квашеная капуста, предназначенная для переработки на капусту провансаль, должна удовлетворять требованиям, предъявляемым к квашеной капусте первого сорта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.5. По микробиологическим показателям готовый продукт не должен иметь видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, гниения).

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.2. Определение партии, объем выборки — по ГОСТ 27853.

3.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.4. Каждая партия квашеной капусты должна сопровождаться документом, удостоверяющим ее качество, с указанием следующих данных:

наименования предприятия-изготовителя;
наименования продукции;
массы брутто, тары, нетто;
товарного сорта;
даты выработки;
результатов лабораторного анализа и органолептической оценки;
рода (вида) и состояния упаковки;
количества мест;
обозначения настоящего стандарта.

3.5. Допускается при внутригородских перевозках вместо выдачи документа о качестве на сопроводительном документе ставить штамп с указанием, что данная партия соответствует требованиям настоящего стандарта.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб — по ГОСТ 27853, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 12231, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 26186.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.2. Посторонние примеси и плесень определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4.3. Методы отбора и подготовки проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

4.4. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиологической порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

4.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованиям органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

4.3—4.5. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Упаковка и маркировка квашеной капусты производятся по ГОСТ 13799. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.2. Для квашеной капусты должны использоваться бочки вместимостью не более 120 $дм^3$, поддоны ящичные специализированные по ГОСТ 21133 и сборно-разборные емкости ЕС-200 с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки «пищевая», пакеты из полимерных и комбинированных материалов массой нетто не более 1 кг, стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1 $дм^3$, стеклянные банки НРБ Б-3—83 вместимостью 0,8 $дм^3$.

Для сети общественного питания и розничной торговли могут использоваться бочки полиэтиленовые для плодоовощной консервированной продукции.

По заказу потребителя допускается фасование квашеной капусты в стеклянные банки вместимостью до 3 $дм^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5.3. Квашеная капуста после наполнения бочек заливается соком (рассолом) той же капусты до нормы, предусмотренной п. 2.4, покрывается полиэтиленовой пленкой, разрешенной Министерством здравоохранения СССР для этих целей, или пергаментом и закупоривается.

5.4. Транспортирование — по ГОСТ 13799 в крытых транспортных средствах всех видов, на автомобильном транспорте — авторефрижераторами или автомобилями с изотермическим кузовом.

Шпунтовое отверстие у бочек должно быть расположено вверху.

Изготовитель при отгрузке, получатели при выгрузке капусты должны произвести осадку обручей на бочках и доливку рассола той же крепости.

5.5. Хранение квашеной капусты со дня выработки при температуре от минус 1 до плюс 4 °С и относительной влажности 85—95 % — не более 8 мес;

квашеной капусты, фасованной в стеклянные банки, непастеризованной — при температуре от минус 1 до плюс 4 °С — 0,5 мес, при температуре до 10 °С — 3—5 сут;

квашеной капусты, фасованной в полимерные пакеты, — не более 6 сут при температуре от минус 1 до плюс 10 °С, при температуре 18—20 °С — 2 сут.

5.4, 5.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Капуста квашеная шинкованная первого сорта массой нетто 1 кг	91 6712 5111
Капуста квашеная рубленая первого сорта массой нетто 1 кг	91 6712 5121
Капуста квашеная кочанная с шинкованной первого сорта массой нетто 1 кг	91 6712 5131
Капуста квашеная кочанная с рубленой первого сорта массой нетто 1 кг	91 6712 5141
Капуста квашеная цельнокочанная первого сорта массой нетто 1 кг	91 6712 5151
Капуста квашеная шинкованная второго сорта массой нетто 1 кг	91 6712 6111
Капуста квашеная рубленая второго сорта массой нетто 1 кг	91 6712 6121
Капуста квашеная кочанная с шинкованной второго сорта массой нетто 1 кг	91 6712 6131
Капуста квашеная кочанная с рубленой второго сорта массой нетто 1 кг	91 6712 6141
Капуста квашеная цельнокочанная второго сорта массой нетто 1 кг	91 6712 6151

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Введено дополнительно, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Наименование продукта	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	PP	C	
Квашеная капуста	2,2	Сл.	0,02	0,4	30	19

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Центросоюзом**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   В. П. Масленников, И. Д. Барчук, В. П. Смирнов, М. П. Остапов

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 20.12.73 № 2726**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 3858—54**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1721—85	2.2	ГОСТ 13799—81	5.1, 5.4
ГОСТ 1722—85	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 1724—85	2.2	ГОСТ 13908—68	2.2
ГОСТ 5717.2—2003	5.2	ГОСТ 17594-81	2.2
ГОСТ 8756.1—79	4.1	ГОСТ 19215—73	2.2
ГОСТ 8756.18—70	4.1	ГОСТ 19360—74	5.2
ГОСТ 10354—82	5.2	ГОСТ 20450—75	2.2
ГОСТ 10444.1—84	4.4, 4.5	ГОСТ 21133—87	5.2
ГОСТ 10444.2—94	4.5	ГОСТ 25555.0—82	4.1
ГОСТ 10444.7—86	4.5	ГОСТ 26186—84	4.1
ГОСТ 10444.8—88	4.5	ГОСТ 26668—85	4.3
ГОСТ 10444.9—88	4.5	ГОСТ 26669—85	4.3
ГОСТ 10444.12−88	4.4	ГОСТ 26670—91	4.4, 4.5
ГОСТ 10444.15—94	4.4	ГОСТ 27572—87	2.2
ГОСТ 12231—66	4.1	ГОСТ 27853—88	3.2, 4.1

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

6. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в марте 1985 г., феврале 1990 г. (ИУС 6—85, 5—90)**

gost.e-ecolog.ru