ГОСТ 7180—73

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.843.526.3:006.354 Группа Н52

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Pickled cucumbers. Specifications

ГОСТ 7180—73

МКС 67.080.20
ОКП 91 6711

Дата введения 01.07.75

Настоящий стандарт распространяется на соленые огурцы, приготовленные из свежих огурцов с прибавлением к ним приправ и пряностей, залитых раствором поваренной соли и подвергнутых молочнокислому брожению.

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. В зависимости от размеров свежие огурцы должны быть рассортированы на группы, указанные в табл. 1.

Таблица 1

Наименование группы	Длина, см
Пикули	Не более 5,0
Корнишоны I группы	5,1—7,0
Корнишоны II группы	7,1—9,0
Зеленцы мелкие	9,1—11,0
Зеленцы средние и крупные	11,1—14,0

Огурцы длиной более 14,0 см, а также пожелтевшие, переросшие с кожистыми семенами, увядшие, морщинистые для соления не допускаются.

Огурцы салатных сортов, выращенные в открытом грунте, а также огурцы всех сортов, выращенные в теплицах и парниках, для соления не допускаются.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.2. В зависимости от показателей качества соленые огурцы делят на сорта: первый и второй.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Соленые огурцы должны приготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.2. Для приготовления соленых огурцов применяют следующие сырье и материалы:

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1974
© Стандартинформ, 2008

огурцы свежие по ГОСТ 1726;
вода питьевая по ГОСТ 2874*;
соль поваренная пищевая не ниже 1-го сорта по ГОСТ 13830**;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
перец стручковый горький сушеный по ГОСТ 14260 или свежий;
укроп свежий;
листья хрена свежие, корень хрена;
кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
тмин.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2.3. Для улучшения вкуса и аромата соленых огурцов используют свежую зелень петрушки и сельдерея, листья черной смородины, вишни, дуба, а также такие пряности, как эстрагон, майоран, чабер, базилик, портулак, кориандр и другие.

Допускается использовать укроп, зелень петрушки и сельдерея быстрозамороженные, соленые и сушеные.

Не допускается сырье, поврежденное вредителями, болезнями и пораженное гнилью и плесенью.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.4. По органолептическим показателям соленые огурцы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Огурцы целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений.	
	Огурцы удлиненной правильной формы. Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не уродующими форму плода, не более 5 % по массе	Огурцы любой формы, в том числе крючки, кубарики, с перехватами. Допускаются огурцы деформированные, но не раздавленные, не более 10 % по массе
Посторонние примеси	Не допускаются	
Консистенция	Огурцы крепкие, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая	
		Допускаются огурцы с ослабленным хрустом
	Допускаются огурцы с внутренними пустотами в упаковочной единице, % по массе, не более:	
	3	10
Вкус и запах	Характерные для квашеного продукта, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом пряностей, без постороннего привкуса и запаха	
		Допускается более солоновато-кислый вкус
Цвет	Зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов	Оливковый разных оттенков. Допускается легкое пожелтение концов плодов
Размеры огурцов:		
длина, см	До 11,0	До 14,0
диаметр, см, не более	5,5	5,5
	Для корнишонов отношение длины к наибольшему поперечному диаметру должно быть не менее 2,2.	
	Допускаются в упаковочной единице для огурцов одной группы плоды с отклонениями по размеру смежной группы не более 5 % по массе	
Качество рассола	Мутноватый приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем у огурцов	

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

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

2.5. По физико-химическим показателям соленые огурцы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для сорта	
	первого	второго
Массовая доля хлоридов в рассоле, %	2,5—3,5	2,5—4,5
Массовая доля титруемых кислот рассола в расчете на молочную кислоту, %	0,6—1,2	0,6—1,4
Массовая доля огурцов от общей массы огурцов с рассолом, %, не менее	55	
Массовая доля пряностей от массы нетто огурцов, %	2,5—8,0 (в зависимости от рецептуры)	

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Соленые огурцы должны предъявляться к приемке партиями.

3.2. Определение партии и объема выборки — по ГОСТ 27853.

3.3. Каждая партия огурцов сопровождается документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции, с указанием:

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

3.3а. 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).

3.4. **(Исключен, Изм. № 3).**

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. № 3).

4.2. Посторонние примеси, плесень и загрязнение рассола 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 микробиальной 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. № 3).**

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

5.2. Для огурцов первого сорта используется бочковая тара вместимостью не более 100 дм^3. Для огурцов второго сорта используется бочковая тара вместимостью не более 120 дм^3.

Для огурцов первого и второго сортов используется сборно-разборная емкость ЕС-200 с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки «пищевая», для огурцов первого сорта — пакеты из полимерных и комбинированных пленочных материалов массой нетто не более 1,5 кг, для соленых огурцов длиной не более 11,0 см — стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 вместимостью до 1 дм^3, болгарские стеклянные банки типа Б-3—83 вместимостью 0,8 дм^3, укупоренные металлическими лакированными крышками.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

5.3. Соленые огурцы в бочках должны быть уложены в бочку плотно до верхнего утора и сплошь покрыты рассолом. На дно бочки и поверх соленых огурцов должны быть положены специи более толстым слоем, предохраняющим от повреждений при закупоривании и вскрытии бочек.

5.4. Шпунтовое отверстие у бочек при транспортировании и хранении должно быть расположено вверху. Изготовитель при погрузке, получатель при выгрузке огурцов должны произвести осадку обручей на бочках и доливку рассола той же крепости.

Допускается хранение соленых огурцов при температуре не более 10 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.5. Срок хранения соленых огурцов со дня выработки при температуре от минус 1 до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 85—95 % — не более 9 мес;

непастеризованных огрцов, фасованных в стеклянные банки при температуре не выше 18 °С, — 7 сут;

фасованных в пакеты из полимерных и комбинированных пленочных материалов — не более 1 сут при температуре не выше 18 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Огурцы соленые первого сорта массой нетто 1 кг	91 6711 5221
Огурцы соленые второго сорта массой нетто 1 кг	91 6711 6231

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ

Наименование продукта	Углеводы, г	Белки, г	Жиры, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
				β-каротин	B_1	PP	C	
Огурцы соленые	1,6	0,8	0,1	0,03	0,02	0,1	5	13

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 3).**

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 № 2727**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 7180—54**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 490—2006	2.2	ГОСТ 10444.12—88	4.4
ГОСТ 1726—85	2.2	ГОСТ 10444.15—94	4.4
ГОСТ 2874—82	2.2	ГОСТ 12231—66	4.1
ГОСТ 5717.2—2003	5.2	ГОСТ 13799—81	5.1
ГОСТ 7977—87	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 8756.1—79	4.1	ГОСТ 14260—89	2.2
ГОСТ 8756.18—70	4.1	ГОСТ 19360—74	5.2
ГОСТ 10354—82	5.2	ГОСТ 25555.0—82	4.1
ГОСТ 10444.1—84	4.4, 4.5	ГОСТ 26186—84	4.1
ГОСТ 10444.2—94	4.5	ГОСТ 26668—85	4.3
ГОСТ 10444.7—86	4.5	ГОСТ 26669—85	4.3
ГОСТ 10444.8—88	4.5	ГОСТ 26670—91	4.4, 4.5
ГОСТ 10444.9—88	4.5	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, 3, утвержденными в марте 1985 г., октябре 1986 г., феврале 1990 г. (ИУС 6—85, 1—87, 5—90)**

gost.e-ecolog.ru