ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.458—86

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Госагропромом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

В. И. Рогачев, д-р техн. наук; **С. Ю. Гельфанд**, канд. техн. наук; **Е. А. Нгдарая, М. Я. Мозуль**

ВНЕСЕН Отделом по производству и переработке плодоовощной продукции и картофеля Госагропрома СССР

Зам. начальника отдела **В. С. Пекенков**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4075

УДК 664.8 : 658.562 : 006.354 Группа Т51

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

Система показателей качества продукции

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

Номенклатура показателей

Product-quality index system.
Canned vegetables, fruits and berries.
Index nomenclature

ГОСТ 4.458—86

ОКСТУ 0004

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4075 срок действия установлен

с 01.01.88
~~до 01.01.98~~

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт устанавливает номенклатуру показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов, включаемых в разрабатываемые и пересматриваемые стандарты и технические условия на продукцию.

Коды овощных, плодовых и ягодных консервов по ОКП: 91 6110—91 6390, 91 6850, 91 6860.

1. НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ

1.1. Номенклатура показателей качества и характеризуемые ими свойства овощных, плодовых и ягодных консервов приведены в табл. 1. Основные показатели выделены полужирным шрифтом.

Таблица 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
1. ПОКАЗАТЕЛИ НАЗНАЧЕНИЯ	
1.1. Массовая доля сухих веществ, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ, %	То же
1.3. Массовая доля составных частей продукта, %	»
1.4. Массовая доля сахаров, %	»

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1987

Продолжение табл. 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
1.5. Массовая доля жира, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.6. Массовая доля титруемых кислот, в расчете на преобладающую кислоту, %	То же
1.7. Массовая доля мякоти, %	»
1.8. Массовая доля хлоридов, %	»
1.9. Массовая доля витаминов (С, каротина и др.), %	Пищевая ценность
1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (л)	Функциональное назначение
1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.)	То же
1.12. Массовая доля пектина, %	Профилактическая значимость
1.13. Массовая доля заменителей сахара (ксилита, сорбита и др.), %	Диетическая ценность
1.14. Массовая доля осадка, %	Товарный вид
1.15. Цвет: координаты цветности, спектральный коэффициент отражения и др.	То же
1.16. Мутность, формазинные ед.	»
1.17. Посторонние примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта, шт.	
1.18. Массовая доля минеральных примесей, %	Чистота продукта
1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	То же
1.20. Массовая доля этилового спирта, %	»
1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, %	Качество измельчения
1.22. Химический состав продукта: массовая доля белков, жиров, углеводов и др., %	Пищевая ценность
1.23. Энергетическая ценность, ккал	Калорийность
2. ПОКАЗАТЕЛИ СОХРАНЯЕМОСТИ	
2.1 Срок хранения	Сохраняемость
2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	Способность к сохранению качества консервов
3. ЭРГОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	Товарный вид, пищевая и вкусовая ценность
4. ЭСТЕТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
4.1. Внешний вид потребительской тары	Товарный вид

Продолжение табл. 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
5. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ	
5.1. Качество укупоривания консервов	Герметичность
5.2. pH	Микробиологическая стабильность
5.3. Микробиологические показатели	Промышленная стерильность
5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др., %	Пищевая безвредность
5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др., %	То же
5.6. Массовая доля микотоксина патулина, %	»
5.7. Массовая доля пестицидов, %	»

2. ПРИМЕНЯЕМОСТЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ

2.1. Применяемость показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов по классификационным группировкам продукции указаны в табл. 2, 3.

2.2. Показатели назначения: цвет (по инструментальному методу), мутность и дисперсный состав гомогенизированного продукта, а также показатели безопасности: массовая доля тяжелых металлов, массовая доля микотоксина патулина и массовая доля пестицидов являются перспективными показателями и должны вводиться в нормативно-техническую документацию на консервы по мере разработки стандартов на методы контроля, установления нормативов.

2.3. Химический состав продукта и энергетическая ценность являются информационными показателями.

Классификационные группировки консервов	Показатели										
	1.1. Массовая доля сухих веществ	1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ	1.3. Массовая доля составных частей продукта	1.4. Массовая доля сахаров	1.5. Массовая доля жира	1.6. Массовая доля титруемых кислот	1.7. Массовая доля мякоти	1.8. Массовая доля хлоридов	1.9. Массовая доля витаминов	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице	1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице
1. Консервы овощные (без соков и томатных консервов)											
1.1. Консервы закусочные овощные, кроме икры овощной	—	—	+	—	+	+	—	±	—	+	—
Икра овощная	+	—	—	—	+	—	—	+	±	+	—
1.2. Консервы обеденные											
Первые и вторые блюда с мясом	+	—	+	—	+	—	—	+	±	+	—
Первые и вторые блюда без мяса	+	—	—	—	+	—	—	+	±	+	—
1.3. Консервы натуральные	—	—	+	—	—	+	—	+	±	+	+
1.4. Маринады овощные	—	+	+	—	—	+	—	+	—	+	+
1.5. Консервы грибные	+	—	+	—	—	+	—	+	—	+	+
1.6. Консервы для детского и диетического питания											
Консервы овощные для детского и диетического питания, кроме соков	+	—	—	—	±	—	—	+	±	+	—
Соки овощные для детского и диетического питания с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	±	+	—
Соки овощные для детского и диетического питания без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	±	+	—
1.7. Консервы полуфабрикаты для общественного питания	+	—	—	—	+	—	—	+	±	+	—
1.8. Консервы из квашеных и соленых овощей											
Консервы из квашеных и соленых целых овощей	—	—	+	—	—	+	—	+	—	+	+

Таблица 2

Наименования												
1.12. Массовая доля пектина	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.13. Массовая доля заменителей сахара	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.14. Массовая доля осадка	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.15. Цвет (по инструментальному методу)	—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—	—
1.16. Мутность	—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.17. Посторонние примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.18. Массовая доля минеральных примесей	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.20. Массовая доля этилового спирта	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта	—	—	+	+	+	—	—	—	—	—	—	—
1.22. Химический состав продукта	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.23. Энергетическая ценность	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Классификационные группировки консервов	Показатели										
	1.1. Массовая доля сухих веществ	1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ	1.3. Массовая доля составных частей продукта	1.4. Массовая доля сахаров	1.5. Массовая доля жира	1.6. Массовая доля титруемых кислот	1.7. Массовая доля мякоти	1.8. Массовая доля хлоридов	1.9. Массовая доля витаминов	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице	1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице
Консервы из квашеных и соленых нарезанных овощей	—	—	+	—	—	+	—	+	—	+	—
2. Консервы томатные, соки овощные, напитки, сиропы, соусы и приправы овощные											
2.1. Консервы томатные											
Сок томатный	—	+	—	—	—	—	+	±	±	+	—
Пасты, пюре и соусы	—	+	—	—	—	—	—	±	—	+	—
2.2. Соки, напитки и сиропы овощные											
Соки и напитки овощные с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	±	+	—
Соки и напитки овощные без мякоти и сиропы овощные	—	+	—	—	—	+	—	—	±	+	—
2.3. Соусы (кроме томатных) и приправы овощные	—	+	—	—	+	+	—	—	—	+	—
3. Консервы плодовые и ягодные (фруктовые)											
3.1. Компоты, плоды и ягоды в натуральном соке, в сахаре, в пюре, в пульпе	—	+	+	—	—	—	—	—	±	+	+
3.2. Повидло, желе, пюре, соусы, пасты, приправы, плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром											
Повидло и желе	—	+	—	+	—	+	—	—	—	+	—
Плодовые и ягодные пюре, соусы, пасты, приправы, плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром и их смеси	—	+	—	—	—	—	—	—	—	+	—

Продолжение табл. 2

Назначения								
1.12. Массовая доля пектина	—	—	—	—	—	—	—	—
1.13. Массовая доля заменителей сахара	—	—	—	—	—	—	—	—
1.14. Массовая доля осадка	—	—	—	—	—	—	—	—
1.15. Цвет (по инструментальному методу)	—	—	—	—	—	—	+	—
1.16. Мутность	—	—	—	—	—	—	—	—
1.17. Посторонние примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта	+	+	+	+	+	+	+	+
1.18. Массовая доля минеральных примесей	+	+	+	+	+	+	+	+
1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	+	+	+	+	+	+	+	+
1.20. Массовая доля этилового спирта	—	—	—	—	—	—	—	—
1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта	—	—	—	—	—	—	—	—
1.22. Химический состав продукта	+	+	+	+	+	+	+	+
1.23. Энергетическая ценность	+	+	+	+	+	+	+	+

Классификационные группировки консервов	Показатели										
	1.1. Массовая доля сухих веществ	1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ	1.3. Массовая доля составных частей продукта	1.4. Массовая доля сахаров	1.5. Массовая доля жира	1.6. Массовая доля титруемых кислот	1.7. Массовая доля мякоти	1.8. Массовая доля хлоридов	1.9. Массовая доля витаминов	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице	1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице
3.3. Варенье, джем, конфитюр, цукаты, фруктово-ягодные смеси											
Варенье	—	+	+	+	—	—	—	—	—	+	—
Джем	—	+	—	+	—	—	—	—	—	+	—
Конфитюр	—	+	—	+	—	+	—	—	—	+	—
Цукаты и смеси плодовые и ягодные	—	—	—	+	—	—	—	—	—	+	—
3.4. Соки											
Соки с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	±	+	—
Соки без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	±	+	—
3.5. Сиропы, напитки плодовые и ягодные											
Сиропы плодовые и ягодные	—	+	—	+	—	+	—	—	—	+	—
Напитки плодовые и ягодные с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	±	+	—
Напитки плодовые и ягодные без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	±	+	—
3.6. Консервы для детского, диетического и диабетического питания											
Консервы фруктовые для детского питания, кроме соков	—	+	—	—	±	+	—	—	±	+	—
Соки фруктовые для детского питания с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	±	+	—
Соки фруктовые для детского питания без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	±	+	—
Консервы фруктовые для диетического и диабетического питания	—	+	—	+	—	+	—	—	±	+	—
3.7. Маринады фруктовые	—	+	+	—	—	+	—	—	—	+	+

Продолжение табл. 2

| | | |

Таблица 3

Классификационные группировки консервов	Показатели сохраняемости		Эргономические показатели	Эстетические показатели	Показатели безопасности						
	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество укупоривания консервов	5.2. pH	5.3. Микробиологические показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др.	5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др.	5.6. Массовая доля микотоксина патулина	5.7. Массовая доля пестицидов
1. Консервы овощные (без соков и томатных консервов)											
1.1. Консервы закусочные	+	+	+	+	+	±	+	±	—	—	—
1.2. Консервы обеденные	+	+	+	+	+	—	+	±	—	—	—
1.3. Консервы натуральные	+	+	+	+	+	±	+	±	—	—	—
1.4. Маринады овощные	+	+	+	+	+	—	+	±	—	—	—
1.5. Консервы грибные	+	+	+	+	+	±	+	±	—	—	—
1.6. Консервы овощные для детского и диетического питания	+	+	+	+	+	—	+	±	—	+	±
1.7. Консервы полуфабрикаты для общественного питания	+	+	+	+	+	±	+	±	—	—	—
1.8. Консервы из квашеных и соленых овощей	+	+	+	+	+	—	+	±	±	—	—

Классификационные группировки консервов	Показатели сохраняемости		Эргономические показатели	Эстетические показатели	Показатели безопасности						
	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество укупоривания консервов	5.2. pH	5.3. Микробиологические показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др.	5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др.	5.6. Массовая доля микотоксина патулина	5.7. Массовая доля пестицидов
2. Консервы томатные, соки овощные, напитки, сиропы, соусы и приправы овощные											
2.1. Консервы томатные	+	+	+	+	+	—	+	±	—	+	—
2.2. Соки овощные	+	+	+	+	+	±	+	±	±	+	—
2.3. Напитки и сиропы овощные	+	+	+	+	+	±	+	±	±	+	—
2.4. Соусы (кроме томатных) и приправы овощные	+	+	+	+	+	—	+	±	—	—	—
3. Консервы плодовые и ягодные (фруктовые)											
3.1. Компоты, плоды и ягоды в натуральном соке, в сахаре, в пюре, в пульпе	+	+	+	+	+	±	+	±	—	+	—
3.2. Повидло, желе, пюре, соусы, пасты, приправы, плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром	+	+	+	+	+	—	+	±	±	+	—

Продолжение табл. 3

Классификационные группировки консервов	Показатели сохраняемости		Эргономические показатели	Эстетические показатели	Показатели безопасности						
	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество укупоривания консервов	5.2. pH	5.3. Микробиологические показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др.	5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др.	5.6. Массовая доля микотоксина патулина	5.7. Массовая доля пестицидов
3.3. Варенье, джем, конфитюр, цукаты, фруктово-ягодные смеси	+	+	+	+	+	—	+	±	±	+	—
3.4. Соки	+	+	+	+	+	±	+	±	±	+	—
3.5. Сиропы, напитки плодовые и ягодные	+	+	+	+	+	±	+	±	±	+	—
3.6. Консервы фруктовые для детского, диетического и диабетического питания	+	+	+	+	+	±	+	±	—	+	±
3.7. Маринады фруктовые	+	+	+	+	+	—	+	±	—	+	—

Примечания:

1. В табл. 2 и 3 знак «+» означает применяемость, знак «—» — неприменяемость, знак «±» — ограниченную применяемость.

2. Массовую долю жира, пектина, хлоридов, консервантов и витаминов определяют в тех консервах, в рецептуру которых входят указанные компоненты; массовую долю титруемых кислот и pH — в зависимости от микробиологических и органолептических требований к консервам.

Редактор *Т. П. Шашина*
Технический редактор *М. И. Максимова*
Корректор *Е. И. Морозова*

Сдано в наб. 09.01.87. Подп. в печ. 09.03.87. 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,74 уч.-изд. л.
Цена 5 коп.

gost.e-ecolog.ru

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 40