ГОСТ 20144—74

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841:635.63:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Технические условия

Canned cucumbers. Specifications

ГОСТ 20144—74

МКС 67.080.20
ОКП 91 6135

Дата введения 01.07.75

Настоящий стандарт распространяется на консервы из свежих огурцов с добавлением пряностей, фасованных в банки, залитых раствором уксусной кислоты или смесью уксусной и молочной кислот и поваренной соли, герметически укупоренные и стерилизованные, и устанавливает требования к консервированным огурцам, изготовляемым для нужд народного хозяйства и экспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от показателей качества и размера консервированные огурцы подразделяются на сорта: высший и первый.

Показатели качества консервированных огурцов, изготовляемых для экспорта, должны отвечать требованиям, предъявляемым к консервам высшего сорта, и заказа-наряда внешнеторгового объединения.

Коды ОКП указаны в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Для выработки консервированных огурцов должны применяться следующие сырье и материалы:

кислота молочная пищевая по ГОСТ 490, 40 %-ной концентрации;

огурцы свежие по ГОСТ 1726;

соль поваренная пищевая не ниже первого сорта по ГОСТ 13830*;

кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968 или уксус спиртовой натуральный пищевой;

вода питьевая по ГОСТ 2874**;

чеснок свежий по ГОСТ 7977 или эфирное масло чеснока;

пряности и зелень свежая;

лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594;

кислота уксусная по ГОСТ 61;

кислота уксусная синтетическая пищевая (эссенция), разрешенная к применению Министерством здравоохранения СССР.

Примечания:

1. В числе пряностей обязательно должны быть укроп, чеснок, перец стручковый или черный горошком, хрен (корень или листья), лавровый лист.

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

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

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1974
© Стандартинформ, 2008

2. Для выработки продукции первого сорта допускается использовать экстракты-CO_2 пряностей, уксуснокислые экстракты и эфирные масла, кислоту молочную пищевую, зелень быстрозамороженную или консервированную поваренной солью.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.3. Консервы должны вырабатываться по действующей технологической инструкции и рецептуре с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.4. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика сорта	
	высшего	первого
Внешний вид	Корнишоны целые, однородные, размером по длине не более 90 мм. Отношение длины к наибольшему поперечному диаметру не должно быть менее 2,5	Огурцы целые размером по длине до 110 мм, диаметром не более 50 мм. Допускается изготовлять консервы из огурцов длинноплодных сортов размером до 140 мм и диаметром до 50 мм с недоразвитыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей
	Без плодоножек и остатков цветков, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений	
		Допускается наличие единичных огурцов сморщенных или неправильной формы в единице расфасовки.
	Допускаются единичные экземпляры неравномерных по размеру огурцов для обеспечения массы нетто	
Вкус и запах	Вкус слабокислый, умеренно соленый, запах приятный с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха. Допускается легкая естественная горечь перца	
Цвет	Огурцы оливково-зеленые или оливковые без пятен и ожогов	
		Допускаются единичные огурцы неоднородной и менее интенсивной окраски с естественной пятнистостью
Консистенция	Огурцы крепкие, упругие, без пустот, с плотной хрустящей мякотью, с недоразвитыми семенами	
		Допускаются огурцы менее крепкие и упругие или с незначительными пустотами
Качество заливки	Заливка практически прозрачная с желтоватым оттенком, с частицами пряностей	
		Допускается слегка помутневшая заливка

Примечание. Размер огурцов по длине в консервах для экспорта должен быть не более 70 мм.

1.3, 1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

1.5. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля огурцов от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее:	
корнишоны длиной до 70 мм	55
корнишоны и огурцы других размеров	50
Массовая доля пряностей от массы нетто, указанной на этикетке, %	2,5—3,5
Массовая доля хлоридов, %	2,5—3,0

Окончание табл. 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля титруемых кислот в расчете на уксусную кислоту, %	0,5—0,6
Массовая доля тяжелых металлов, %, не более:	
олова	0,02
свинца	0,0001
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечание. Содержание олова и свинца определяют в консервах, фасованных в металлическую тару.

Допускается по заказу-наряду внешнеторгового объединения для консервированных огурцов, поставляемых на экспорт, изменять массовую долю хлоридов.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.6. По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям действующей инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 26186, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 26932, ГОСТ 26935, ГОСТ 8756.18.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

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

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, укупоренные лакированными крышками, или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 2 $дм^3$.

По заказу потребителя консервы фасуют в банки вместимостью до 3 $дм^3$.

Консервы для экспорта фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 из бесцветного стекла с венчиком горловины типа II и III и металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью до 1 $дм^3$. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения.

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, и по заказу-наряду внешнеторгового объединения.

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервов приведены в приложении 2.

Маркировка консервов для экспорта должна наноситься способом литографии на лакированной этикетке или непосредственно на банке или крышке и содержать:

наименование консервов;

массу нетто и массу огурцов, г;

наименование составных частей консервов;

наименование внешнеторгового объединения и надпись «Сделано в... (наименование страны-изготовителя)».

Надписи должны быть указаны на русском и (или) иностранных языках в соответствии с требованиями заказа-наряда внешнеторгового объединения.

Товаросопроводительная документация при поставке консервов для экспорта должна быть оформлена в соответствии с требованиями заказа-наряда внешнеторговой организации.

4.1, 4.2 **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.4. Срок хранения консервов — 2 года со дня изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код ОКП
Огурцы консервированные высшего сорта массой нетто, г:	
225	91 6135 4001
510	91 6135 4004
545	91 6135 4006
650	91 6135 4009
750	91 6135 4011
800	91 6135 4013
865	91 6135 4015
900	91 6135 4017
970	91 6135 4019
1000	91 6135 4021
Огурцы консервированные первого сорта массой нетто, г:	
225	91 6135 5001
510	91 6135 5004
545	91 6135 5006
650	91 6135 5009
750	91 6135 5011
800	91 6135 5013
865	91 6135 5015
900	91 6135 5017
970	91 6135 5019
1000	91 6135 5021

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Введено дополнительно, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ «ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ»

Наименование консервов	Углеводы, г	Витамины, мг		Энергетическая ценность, ккал
		PP	C	
Огурцы консервированные	3	0,2	5	12

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 23.08.74 № 2044**

2. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

3. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 61—75	1.2	ГОСТ 10444.12—88	3.2
ГОСТ 490—2006	1.2	ГОСТ 10444.15—94	3.2
ГОСТ 1726—85	1.2	ГОСТ 13799—81	4.2
ГОСТ 2874—82	1.2	ГОСТ 13830—97	1.2
ГОСТ 5717.1—2003	4.1	ГОСТ 17594—81	1.2
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 25555.0—82	3.1
ГОСТ 6968—76	1.2	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 7977—87	1.2	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.2, 3.3	ГОСТ 26670—91	3.2, 3.3
ГОСТ 10444.2—94	3.3	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.3	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.3	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 10444.11—89	3.2	ГОСТ 30425—97	3.2

5. **Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440**

6. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в марте 1980 г., декабре 1987 г. (ИУС 5—80, 2—88)**

gost.e-ecolog.ru