ГОСТ 15877—70

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КУКУРУЗА САХАРНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.784.8:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КУКУРУЗА САХАРНАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Технические условия

ГОСТ 15877—70

Canned sugar corn. Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 91 6131

Дата введения 01.01.71

Настоящий стандарт распространяется на консервы, вырабатываемые из сахарной кукурузы, залитой раствором сахара и соли.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. По способу изготовления консервы делят на три вида:

кукуруза сахарная из целых зерен;

кукуруза сахарная дробленая;

кукуруза сахарная в початках.

По показателям качества консервы первых двух видов делят на два сорта: высший и первый. Консервы «Кукуруза сахарная в початках» на сорта не подразделяют.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2. Консервы «Кукуруза сахарная» вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептуре с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Для изготовления консервов должны применяться следующие сырье и материалы:

кукуруза сахарная в стадии молочной зрелости желтозерных и белозерных сортов;

сахар-песок по ГОСТ 21, цветностью до 1,5 единиц Штаммера;

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

вода питьевая по ГОСТ 2874**.

На переработку не допускается свежая кукуруза, в которой остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

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

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Стандартинформ, 2008

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Для консервов из целых зерен — зерна целые, правильно срезанные, без рваных зерен и зерен с тканью початка, без кусочков стержней и початков, частиц лиственного покрова и шелковистых нитей. Заливка молочного оттенка. Допускается: наличие механически поврежденных зерен в %, не более:	
	20	40 мутная заливка, наличие единичных частиц лиственного покрова, стержней початков и шелковистых нитей.
	Для консервов из дробленых зерен — густая кашицеобразная масса без целых зерен, шелковистых нитей, частиц лиственного покрова и стержней початков. Допускается наличие:	
	единичных целых зерен	целых зерен, не более 8 % (по массе).
	Для консервов из кукурузы в початках — початки примерно одинакового размера, близкого к высоте банки, правильной формы, чистые, с ровными срезами на концах, плотно уложенные в банки. Заливка молочного оттенка. Допускается: добавление 2—3 кусочков початков не менее 4 см каждый; разрезанные зерна в местах среза початков; примятые укладкой зерна не более 5 % поверхности початка; заливка слегка мутная, с незначительным количеством взвешенных частиц и небольшим осадком; наличие единичных шелковистых нитей	
Вкус и запах	Хорошие, характерные для нежной сахарной кукурузы в стадии молочной зрелости, без постороннего привкуса и запаха. Для дробленой кукурузы сладкий вкус.	
		Допускается наличие единичных зрелых зерен
Цвет	Для консервов из целых зерен и для консервов из кукурузы в початках — белый, золотистый или желтый, без наличия зерен более темного цвета или пятен.	
		Допускается наличие зерен желтого или золотистого цвета в белой кукурузе или зерен белого цвета в желтой кукурузе до 10 % (по массе).
	Для консервов из дробленой кукурузы — равномерно кремовый или слегка золотистый	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля зерен к массе нетто консервов, %, не менее	60	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля початков к массе нетто консервов, %, не менее	55	
Массовая доля хлоридов, %	0,8—1,5	По ГОСТ 26186
Массовая доля сахара, в консервах из дробленой кукурузы, %, не менее	4,0	По ГОСТ 8756.13
Минеральные примеси	Не допускаются	ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,1	ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются	По п. 2.4

Примечание. Допускается мраморизация внутренней поверхности нелакированных металлических банок.

1.6. Микробиологические показатели консервов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

1.4—1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

1.7. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.8. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1а.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

1а.3. Периодичность проверки токсичных элементов в консервах устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.1а. Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

2.1б. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

2.1а, 2.1б. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

2.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ТОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

2.2, 2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

2.4. Посторонние примеси определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

3.1. Консервы «Кукуруза сахарная из целых зерен» и «Кукуруза сахарная дробленая» фасуют в стеклянные и металлические банки вместимостью не более 0,5 дм^3, консервы из кукурузы в початках — в стеклянные банки вместимостью от 1 дм^3 до 3 дм^3 по ГОСТ 5717.2 и в металлические банки № 14 по ГОСТ 5981.

Крышки для стеклянных банок должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.3, 3.4. **(Исключены, Изм. № 2).**

3.5. Срок хранения сахарной кукурузы со дня выработки:

в стеклянной таре — 3 года;

в металлической таре — 2 года.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование консервов	Код ОКП
Кукуруза сахарная из целых зерен высшего сорта массой нетто:	
330 г	91 6131 4001
360—370 г	91 6131 4002
510—520 г	91 6131 4005
Кукуруза сахарная из целых зерен первого сорта массой нетто:	
330 г	91 6131 5015
360—370 г	91 6131 5016
510—520 г	91 6131 5019
Кукуруза сахарная дробленая высшего сорта массой нетто:	
330 г	91 6131 4029
360—370 г	91 6131 4031
510—520 г	91 6131 4034
Кукуруза сахарная дробленая первого сорта массой нетто:	
330 г	91 6131 5044
360—370 г	91 6131 5045
510—520 г	91 6131 5048
Кукуруза сахарная в початках без сорта:	
массой нетто — 1000 г	91 6131 9058
в таре вместимостью — 2—3 л	91 6131 9068

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г сахарной кукурузы

Наименование консервов	Белок, г	Углеводы, г	Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал
			B_1	PP	C	
Кукуруза дробленая	2,4	14,6	0,03	1,00	6,0	72
Кукурузы целыми зернами	2,2	11,2	0,02	0,95	4,8	58
Кукуруза в початках	1,7	86	0	0	3,7	45

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   В. Я. Некрасов, Л. Г. Кочетова

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 17.04.70 № 529**

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3	ГОСТ 13799—81	3.2
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 5717.2—2003	3.1	ГОСТ 25555.3—82	1.5
ГОСТ 5981—88	3.1	ГОСТ 26186—84	1.5
ГОСТ 8756.1—79	1.5, 2.1	ГОСТ 26313—84	1а.1, 2.1
ГОСТ 8756.13—87	1.5	ГОСТ 26323—84	1.5
ГОСТ 8756.18—70	2.1	ГОСТ 26668—85	2.1
ГОСТ 10444.1—84	2.1б, 2.2, 2.3	ГОСТ 26669—85	2.1, 2.2, 2.3
ГОСТ 10444.2—94	2.3	ГОСТ 26670—91	2.1б, 2.2, 2.3
ГОСТ 10444.7—86	2.3	ГОСТ 26671—85	2.1
ГОСТ 10444.8—88	2.3	ГОСТ 26927—86	2.1а
ГОСТ 10444.9—88	2.3	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10444.11—89	2.2	ГОСТ 26935-86	2.1а
ГОСТ 10444.12—88	2.2	ГОСТ 30425—97	2.1б, 2.2
ГОСТ 10444.15—94	2.2		

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

6. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в феврале 1984 г., июне 1990 г. (ИУС 6—84, 9—90)**

gost.e-ecolog.ru