ГОСТ 7181—73

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТОМАТЫ СОЛЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 635.64:664.8.035.2:006.354 Группа Н52

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТОМАТЫ СОЛЕНЫЕ

Технические условия

Pickled tomatoes. Specifications

ГОСТ 7181—73

МКС 67.080.20
ОКП 91 6711

Дата введения 01.07.75

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

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Соленые томаты должны приготовлятся в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2. Перед засолкой свежие томаты должны быть рассортированы по размеру и по степени зрелости на красные, розовые, бурые, молочные и зеленые.

1.3. В зависимости от показателей качества соленые томаты подразделяются на два сорта: первый и второй. Зеленые томаты относятся ко второму сорту.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4. Для приготовления соленых томатов применяют следующие сырье и материалы:

томаты свежие по ГОСТ 1725*;

вода питьевая по ГОСТ 2874**;

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

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

перец стручковый горький сушеный по ГОСТ 14260 или свежий;

укроп свежий;

хрен-листья свежие, хрен-корень.

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. № 1, 2).

1.5. Для улучшения вкуса и аромата соленых томатов используют свежую зелень петрушки и сельдерея, листья черной смородины, вишни и дуба, а также такие пряности, как эстрагон, майоран,

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51810—2001.

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

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1974
© Стандартинформ, 2008

чабер, базилик, портулак, кориандр и другие. Допускается использовать укроп, зелень петрушки и сельдерея быстрозамороженные, соленые и сушеные. Основное и вспомогательное сырье, поврежденное вредителями, болезнями и пораженное гнилью и плесенью, не допускается.

1.6. По органолептическим показателям соленые томаты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сорта и норм	
	первого	второго
Внешний вид (красные, розовые, бурые, молочные и зеленые)	Томаты однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не уродливые, без плодоножек Допускаются:	
	красные и розовые томаты с легкой морщинистостью и незначительной прозеленью около плодоножки. В каждой упаковочной единице по массе нетто соленых красных и розовых томатов бурых не более 8 %. Наличие молочных томатов не допускается. В бурых томатах примесь молочных плодов не более 8 %.	красные и розовые томаты с пузырями под кожицей, сдавленные, но сохранившие форму плода; для бурых и молочных — плоды сморщенные, но не деформированные. В каждой упаковочной единице по массе нетто соленых красных и розовых томатов не более 10 % плодов с незначительными трещинами; наличие бурых — не более 10 %; примесь молочных и зеленых томатов не допускается. В бурых томатах примесь молочных плодов не более 10 %
Консистенция томатов:		
красных и розовых	Плоды целые, мякоть плода мягкая, но нерасползшаяся	
бурых и молочных	Плоды целые, мякоть плодов плотная, пропитанная рассолом	
зеленых	—	Плоды целые, мякоть плода плотная, но негрубая, пропитанная рассолом
Вкус и запах	Характерный для соленых томатов кисловато-солоноватый вкус с ароматом и привкусом пряностей без постороннего привкуса и запаха	
		Допускается более выраженный солоновато-кислый вкус
Цвет	Близкий к окраске свежих томатов, соответствующей степени зрелости плодов	
Размер плодов по наибольшему поперечному диаметру (кроме сливовидных сортов), см, не менее:		
для сливовидных сортов	4	
Содержание плодов, %, массы, не более:	Не ограничивается	
менее установленного размера	5,0	
с опробковелыми образованиями (разросшееся цветоложе площадью не более 2 $см^2$)	15,0	
Качество рассола	Рассол с легким помутнением, приятного аромата, солоновато-кислого вкуса, несколько более острого, чем томаты	
		Допускается рассол более мутноватый
Посторонние примеси	Не допускаются	

1.7. По физико-химическим показателям соленые томаты должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

1.6, 1.7. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сорта	
	первого	второго
Массовая доля хлоридов для томатов, %:		
красных и розовых	2,0—3,5	2,0—4,0
бурых и молочных	2,5—4,0	
зеленых	—	2,0—4,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту) для томатов, %:		
красных и розовых	0,8—1,2	0,8—1,5
бурых и молочных	0,7—1,0	0,7—1,3
зеленых	—	0,8—1,5
Массовая доля томатов по отношению к общей массе с рассолом, %, не менее	55	
Массовая доля пряностей по отношению к массе нетто томатов, % (в соответствии с рецептурой)	2,0—5,0	

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. **(Исключен, Изм. № 2).**

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

2.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.4. Каждая партия соленых томатов должна сопровождаться документом, удостоверяющим их качество, с указанием следующих данных:

наименование предприятия-изготовителя;

наименование продукции;

массы брутто, тары, нетто;

товарного сорта;

даты выработки;

результатов лабораторного анализа;

результатов органолептической оценки;

рода (вида) и состояния упаковки;

количества мест;

обозначения настоящего стандарта.

2.5. 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).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. 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).

3.2. Посторонние примеси, плесень и загрязнение рассола определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

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

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

3.5. 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.

3.3—3.5. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка и маркировка — по ГОСТ 13799. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

Для упаковывания томатов бурой и молочной степени зрелости используют:

деревянные бочки с мешками-вкладышами вместимостью не более 100 $дм^3$;

емкости сборно-разборные ЕС-200 с мешками-вкладышами вместимостью не более 293 $дм^3$;

пакеты из полимерных материалов вместимостью не более 1 $дм^3$.

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

Пакеты и мешки-вкладыши должны изготовляться из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки «пищевая» или других полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами.

Для упаковывания томатов красной степени зрелости используют деревянные бочки вместимостью не более 50 $дм^3$.

Красные соленые томаты реализуются только в местах их выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

4.3. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

Соленые томаты транспортируют в крытых транспортных средствах, на автомобильном транспорте — авторефрижераторами или автомобилями с изотермическим кузовом.

Шпунтовое отверстие у бочек должно быть расположено вверху. Изготовитель при погрузке и получатели при выгрузке соленых томатов должны произвести осадку обручей на бочках и доливку рассола той же крепости.

4.4. Срок хранения соленых томатов со дня выработки при температуре от минус 1 до плюс 4 °С и относительной влажности 85—95 % — не более 8 мес;

соленых томатов, фасованных в пакеты из полимерных материалов, — не более 1 сут при температуре не выше 18 °С.

4.3, 4.4. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Томаты соленые красные, розовые или бурые первого сорта массой нетто 1 кг	91 6711 5111
Томаты соленые молочные первого сорта массой нетто 1 кг	91 6711 5151
Томаты соленые красные, розовые или бурые второго сорта массой нетто 1 кг	91 6711 6121
Томаты соленые молочные, зеленые второго сорта массой нетто 1 кг	91 6711 6161

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г СОЛЕНЫХ ТОМАТОВ

Наименование продукта	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	PP	C	
Томаты соленые	1,6	0,30	0,04	0,3	10	16

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 7181—54**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1725—85	1.4	ГОСТ 10444.15—94	3.4
ГОСТ 2874—82	1.4	ГОСТ 12231—66	3.1
ГОСТ 7977—87	1.4	ГОСТ 13799—81	4.1, 4.3
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 13830—97	1.4
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 14260—89	1.4
ГОСТ 10354—82	4.1	ГОСТ 25555.0—82	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.4, 3.5	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.5	ГОСТ 26668—85	3.3
ГОСТ 10444.7—86	3.5	ГОСТ 26669—85	3.3
ГОСТ 10444.8—88	3.5	ГОСТ 26670—91	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.9—88	3.5	ГОСТ 27853—88	2.2, 3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.4		

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