ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ. СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 18077—72

Издание официальное

БЗ 8—92

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.859:006.354 Группа Н55

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ. СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ

Технические условия

ГОСТ 18077—72

Canned fruite sauces. Specifications

ОКП 91 6324

Дата введения 01.01.74

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые соусы, изготовленные из протертых свежих фруктов, быстрозамороженного пюре или консервированного асептическим методом, фасованные в стеклянную или металлическую тару, герметически укупоренные и стерилизованные.

Требования настоящего стандарта являются обязательными. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Фруктовые соусы вырабатывают следующих наименований:
абрикосовый;
айвовый;
грушевый;
персиковый;
сливовый;
яблочный.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2. Соусы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.1, 1.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1993

Переиздание с изменениями

1.3. Для изготовления фруктовых соусов используют:
абрикосы свежие по ГОСТ 21832—76;
айву свежую по ГОСТ 21715—76;
груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714—76;
груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713—76;
персики свежие по ГОСТ 21833—76;
сливу свежую по ГОСТ 21920—76;
яблоки свежие по ГОСТ 27572—87;
сахар-песок по ГОСТ 21—78.

Допускается использовать быстрозамороженное пюре для всех соусов, кроме грушевого, и пюре, консервированное асептическим методом.

На переработку не допускаются свежие фрукты, в которых остаточное количество пестицидов и содержание токсичных элементов превышает уровни, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика соусов	
	высший сорт	первый сорт
Внешний вид	Однородная равномерно протертая пюреобразная масса, без косточек, без включений частиц семян, семенных камер и кожицы	Допускаются: незначительное потемнение верхнего слоя и отделение жидкой фазы слоем не более 5 мм
Вкус и запах	Свойственные натуральным плодам. Вкус приятный сладкий или кислосладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах	
Цвет	Яблочного соуса — светлый с желтоватым или розоватым оттенком; грушевого соуса — светлый с розоватым, желтоватым или зеленоватым оттенком;	
	айвового соуса — светлый от кремового до светло-розового;	допускается светло-коричневый оттенок; светлый от кремового, светло-розового до темно-розового;
	абрикосового соуса: светло-оранжевый;	от светло-оранжевого до темно-оранжевого;

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика соусов	
	высший сорт	первый сорт
	персикового соуса: желтый, зеленовато-серый	желтый, зеленовато-серый, темно-розовый; допускается для персикового и абрикосового соусов светло-коричневый оттенок;
	сливового соуса — от светло-зеленого до темно-фиолетового; оттенки, свойственные различным помологическим сортам слив	
Консистенция	При выкладывании на ровную поверхность масса яблочного и айвового соусов должна иметь слегка холмистый вид, остальные соусы представляют собой пюреобразную растекающуюся по поверхности массу Допускается в айвовом и грушевом соусах наличие твердых каменистых частиц плодовой мякоти	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Нормы для соусов		Методы испытаний
	высший сорт	первый сорт	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:			По ГОСТ 28562—90
для абрикосового соуса	23,0		
для остальных соусов	21,0		
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	0,03	По ГОСТ 25555.3—82
Примеси растительного происхождения	Не допускаются		По ГОСТ 26323—84
Посторонние примеси	То же		По п. 3.4
Массовая доля микотоксина патулина, %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$		По ГОСТ 28038—89

1.3—1.5. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

1.6. Микробиологические показатели соусов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на произведенных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвер-

жденным Министерством здравоохранения СССР. Консервы не должны иметь признаков микробиальной порчи и должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.7. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313—84.

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 Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.3. **(Исключен, Изм. № 3).**

2.4. Контроль содержания токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по ГОСТ 26671—85, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668—85, подготовка проб — по ГОСТ 26669—85.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85; ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 10444.11—89, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 10444.15—75, СТ СЭВ 3015—81.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 26670—85.

Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.11—89, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 26670—91.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.3. Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86.

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3, 3.4. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соусы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—91 или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981—88 вместимостью не более 1 $дм^3$.

4.2. Упаковка, маркировка — по ГОСТ 13799—81.

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

4.3. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81.

4.2. 4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

4.4. Соусы должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре плюс 0—20 °С без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75 %.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие фруктовых соусов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

5.2. Гарантийный срок хранения — 24 мес со дня изготовления.

Разд. 5. **(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование соуса	Код ОКП
Соус абрикосовый высшего сорта, массой нетто, г:	
200—210	91 6324 4001
330—350	91 6324 4002
515—535	91 6324 4003
600	91 6324 4004
860	91 6324 4005
900	91 6324 4006
990	91 6324 4007
Соус айвовый, высшего сорта, массой нетто, г:	
180—200	91 6324 4017
330—350	91 6324 4018
515—535	91 6324 4019
600	91 6324 4021
800	91 6324 4022
860	91 6324 4023
900	91 6324 4024
990	91 6324 4025
Соус грушевый, высшего сорта, массой нетто, г:	
200	91 6324 4035
330—350	91 6324 4036
515—535	91 6324 4037
600	91 6324 4038
780	91 6324 4039
860	91 6324 4041
900	91 6324 4042
990	91 6324 4043
Соус персиковый, высшего сорта, массой нетто, г:	
200—210	91 6324 4053
330—350	91 6324 4054
515—535	91 6324 4055
600	91 6324 4056
860	91 6324 4057
900	91 6324 4058
990	91 6324 4059
Соус сливовый, высшего сорта, массой нетто, г:	
180—200	91 6324 4061
330—350	91 6324 4062
515—535	91 6324 4063
600	91 6324 4064
800	91 6324 4065
860	91 6324 4066
900	91 6324 4067
990	91 6324 4068

Продолжение

Наименование соуса	Код ОКП
Соус яблочный, высшего сорта, массой нетто, г:	
200	91 6324 4078
330—350	91 6324 4079
515—535	91 6324 4081
600	91 6324 4082
780	91 6324 4083
860	91 6324 4084
900	91 6324 4085
990	91 6324 4086
Соус абрикосовый, первого сорта, массой нетто, г:	
200—210	91 6324 5001
330—350	91 6324 5002
515—535	91 6324 5003
600	91 6324 5004
860	91 6324 5005
900	91 6324 5006
990	91 6324 5007
Соус айвовый, первого сорта, массой нетто, г:	
180—200	91 6324 5017
330—350	91 6324 5018
515—535	91 6324 5019
600	91 6324 5021
800	91 6324 5022
860	91 6324 5023
900	91 6324 5024
990	91 6324 5025
Соус грушевый, первого сорта, массой нетто, г:	
200	91 6324 5035
330—350	91 6324 5036
515—535	91 6324 5037
600	91 6324 5038
780	91 6324 5039
860	91 6324 5041
900	91 6324 5042
990	91 6324 5043
Соус персиковый, первого сорта, массой нетто, г:	
200—210	91 6324 5053
330—350	91 6324 5054
515—535	91 6324 5055
600	91 6324 5056
860	91 6324 5057
900	91 6324 5058
990	91 6324 5059
Соус сливовый, первого сорта, массой нетто, г:	
180—200	91 6324 5069
330—350	91 6324 5071
515—535	91 6324 5072
600	91 6324 5073

Продолжение

Наименование соуса	Код ОКП
800	91 6324 5074
860	91 6324 5075
900	91 6324 5076
990	91 6324 5077
Соус яблочный, первого сорта, массой нетто, г:	
200	91 6324 5087
330—350	91 6324 5088
515—535	91 6324 5089
600	91 6324 5091
780	91 6324 5092
860	91 6324 5093
900	91 6324 5094
990	91 6324 5095

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г соусов

Наименование продукции	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Абрикосовый	23	92
Айвовый, грушевый, сливовый, персиковый, яблочный	20	80

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН** Молдавским научно-исследовательским институтом пищевой промышленности

РАЗРАБОТЧИКИ

В. Г. Поповский, канд. техн. наук, **А. А. Силич,** канд. техн. наук, **Р. А. Херсонская, Г. В. Шлягун**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 01.08.72 № 1531

3. Срок проверки — 1995 год, периодичность проверки — 5 лет

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—78	1.3	ГОСТ 21833—76	1.3
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 21920—76	1.3
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 23285—78	4.3
ГОСТ 5717—91	4.1	ГОСТ 25555.3—82	1.5
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.2	ГОСТ 26323—84	1.5
ГОСТ 10444.2—75	3.2	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 10444.3—85	3.2	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 10444.4—85	3.2	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.2	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.2	ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 10444.9—88	3.2	ГОСТ 26930—86	3.3
ГОСТ 10444.11—89	3.2	ГОСТ 26931—86	3.3
ГОСТ 10444.12—88	3.2	ГОСТ 26932—86	3.3
ГОСТ 10444.15—75	3.2	ГОСТ 26933—86	3.3
ГОСТ 13799—81	4.2, 4.3	ГОСТ 26934—86	3.3
ГОСТ 21713—76	1.3	ГОСТ 27572—87	1.3
ГОСТ 21714—76	1.3	ГОСТ 28038—89	1.5
ГОСТ 21715—76	1.3	ГОСТ 28562—90	1.5
ГОСТ 21832—76	1.3		

5. **Ограничение срока действия снято** Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 02.07.91 № 1193

6. **Переиздание (июль) с Изменениями № 1, 2, 3 утвержденными в сентябре 1977 г., апреле 1984 г. (ИУС 9—77, 7—84, 10—91)**

Редактор *Т. П Шашина*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *Н. И. Гаврищук*

Сдано в набор 15.07.93 Подп. в печ. 16.08.93 Усл. печ. л. 0,70. Усл. кр.-отт. 0,70. Уч.-изд. л. 0,61 Тир. 678 экз. С 470.

«Отпечатано в Издательстве стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14
на типографии стандартов, ул. Московская, 256 Зак. 1354

gost.e-ecolog.ru