ГОСТ 18224—72

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.933.8:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

Технические условия

ГОСТ 18224—72

Canned food. Second course dinner dishes. Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 91 6123, 91 6124, 91 6156

Дата введения 01.01.74

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из свежих, соленых или квашеных овощей со свиным жиром или растительным маслом, с добавлением или без добавления копченостей, мяса, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатной пасты, соли, сахара, аскорбиновой кислоты и пряностей, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы вырабатывают следующих наименований:

солянка овощная из свежей или квашеной капусты;

солянка овощная с соевыми бобами из свежей или квашеной капусты;

солянка овощно-грибная из свежей или квашеной капусты;

солянка овощная из свежей или квашеной капусты со свиными копченостями (копченой грудинкой, корейкой, окороком или рулетом);

овощи (с фасолью или соевыми бобами) с мясом;

капуста со свининой (мультикапсад);

капуста свежая с грибами;

картофель тушеный с грибами;

грибы тушеные;

закуска охотничья.

Солянки изготовляют с добавлением и без добавления аскорбиновой кислоты.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

1.2. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.3. Для изготовления консервов, в зависимости от рецептуры, должны применяться следующие сырье и материалы:

капуста свежая белокочанная по ГОСТ 1724 (кроме ранних сортов);

капуста квашеная (с морковью или без моркови) по ГОСТ 3858;

картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014;

морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

коренья петрушки и сельдерея белые, свежие;

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена

© Стандартинформ, 2008

грибы соленые, отварные и маринованные (белые, маслята, подосиновики, подберезовики, лисички, моховики, зеленки, рыжики, подгруздки, волнушки, сыроежки и серушки, чернушки (черный груздь), гладыши, краснушки, осенние опята, козляки, шампиньоны, толстушки, рядовки);

мясо-говядина I и II категорий по ГОСТ 779;

мясо-баранина I и II категорий по ГОСТ 1935;

мясо-свинина мясная, обрезная и туши подсвинков по ГОСТ 7724. Для консервов «Капуста со свининой» мясо-свинина беконной категории упитанности;

свино-копчености (корейка, грудинка, рулеты, окорока) по ГОСТ 16594;

жир свиной топленый не ниже 1 сорта по ГОСТ 25292;

масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129*;

фасоль продовольственная по ГОСТ 7758;

соя по ГОСТ 17109;

крупа ячменная по ГОСТ 5784;

мука пшеничная не ниже I сорта по ГОСТ 26574**;

паста и пюре томатные по ГОСТ 3343;

кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;

кислота виннокаменная пищевая по ГОСТ 21205;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830***;

сахар-песок по ГОСТ 21;

лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594, порошок солевой лавровый или таблетки;

пряности;

огурцы соленые по ГОСТ 7180 не ниже 1-го сорта;

помидоры соленые по ГОСТ 7181;

лук обжаренный, полуфабрикат;

кислота аскорбиновая по Госфармакопее СССР;

перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;

кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968;

кислота уксусная по ГОСТ 61;

вода питьевая по ГОСТ 2874*[4];

масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128.

На переработку не допускаются свежие овощи, в которых остаточное количество пестицидов и нитратов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

Примечания:

1. Консервы «Закуска охотничья» изготовляют с применением только маринованных осенних опят.
2. Консервы с применением отварных грибов изготовляют по согласованию с потребителем.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В зависимости от рецептуры — смесь овощей, нарезанных в виде кубиков, лапши или брусочков с мясом, копченостями или грибами, нарезанных кусочками разнообразной формы, в основной массе сохранивших форму нарезки, с бобами, крупой или без них. Грибы одного вида кусочками неправильной формы размером в наибольшем линейном измерении не более 20 мм. Зерна бобовых, в основной массе однородные по величине и окраске, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями. Допускается наличие единичных кусочков грибов с размером наибольшей стороны до 25 мм. Допускается до 10 % (по счету) бобовых других цветов, кроме черного. Крупа не должна образовывать комков

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

** На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52189—2003, ГОСТ 26791—89.

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

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

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус, запах, цвет	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. В солянке со свиными копченостями ясно выраженный вкус и запах не допускаются. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя готового продукта
Консистенция	Корнеплодов — не жесткая, присущая вареным овощам. Капусты, фасоли, соевых бобов, крупы — мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля. Грибов — плотная, не разваренная. Для маслят и подберезовиков — менее плотная, не разваренная. Мясо сочное, не жесткое, не разваренное

1.5. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Солянка овощная из капусты		Солянка овощная с соевыми бобами из капусты		Солянка овощно-грибная из капусты		Солянка овощная со свиными копченостями из капусты		Овощи с мясом	Капуста со свининой	Метод испытания
	свежей	кваше-ной	свежей	кваше-ной	свежей	кваше-ной	свежей	кваше-ной			
Массовая доля жира, %	10,0 ± 0,5		7,0 ± 0,5		7,0 ± 0,5		Не менее 7,0		Не менее 10,0	Не менее 10,0	По ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,3—1,6	1,5—2,3	1,4 ± 2,0		1,4—2,0	1,5—2,3	1,3—1,6	1,5—2,3	1,3—1,8	1,5—2,3	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот, %, не более:											По ГОСТ 25555.0
в пересчете на яблочную кислоту	0,5	—	0,5	—	0,5	—	0,5	—	—	—	
в пересчете на молочную кислоту	—	1,2	—	1,2	—	1,2	—	1,5	—	0,7	
Массовая доля мяса, %, не менее	—	—	—	—	—	—	—	—	17,0	10,0	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля копченостей, %	—	—	—	—	—	—	7,0	7,0	—	—	
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускается				0,03		Не допускается				По ГОСТ 25555.3

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Солянка овощная из капусты		Солянка овощная с соевыми бобами из капусты		Солянка овощно-грибная из капусты		Солянка овощная со свиными копченостями из капусты		Овощи с мясом	Капуста со свининой	Метод испытания
	свежей	квашеной	свежей	квашеной	свежей	квашеной	свежей	квашеной			
Массовая доля витамина С (в консервах с добавлением аскорбиновой кислоты), %, не менее	0,025								—		По ГОСТ 24556
Примеси растительного происхождения	Не допускаются										По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же										По п. 3.4

Примечания:

1. **(Исключено, Изм. № 3).**

2. Массовая доля копченостей установлена по рецептуре. Контролируется по закладке при изготовлении консервов.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

Таблица 3

Наименование показателя	Капуста свежая с грибами	Картофель тушеный с грибами	Грибы тушеные	Закуска охотничья	Метод испытания
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	14	20	17	25	По ГОСТ 28561
Массовая доля жира, %, не менее	5,0			7,0	По ГОСТ 8756.21
Массовая доля хлоридов, %	1,5—2,0				По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %	0,3—0,6	0,1—0,3	0,1—0,3	0,3—0,5	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,02				По ГОСТ 25555.3 (разд. 2)
Примеси растительного происхождения	Не допускаются				По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же				По п. 3.4

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 Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.7. Содержание токсичных элементов, пестицидов и нитратов во вторых обеденных блюдах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. 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.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и нитратов проводят в соответствии с установленным порядком.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, пестицидов и нитратов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

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

Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 30425.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

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 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.2, 3.3 **(Введены дополнительно, Изм. № 1, 2).**

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 укупоренные лакированными крышками, и металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$; для использования в сети общественного питания и по специальным заказам — в банки вместимостью не более 3 $дм^3$.

Консервы с добавлением аскорбиновой кислоты и консервы с грибами (кроме солянки овощно-грибной из капусты) фасуют в банки вместимостью не более 0,65 $дм^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

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

На этикетках должны быть дополнительно указаны состав консервов, вид используемых грибов, вид жира (животный или растительный) и способ употребления (для консервов, кроме «Закуска охотничья») — «Употреблять в разогретом виде», а для консервов с аскорбиновой кислотой — «С витамином С».

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).

4.3, 4.4. **(Исключены, Изм. № 3).**

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

4.5. Срок хранения консервов в стеклянной таре — 3 г., в металлической таре — 2 г. со дня изготовления.

Срок хранения консервов с витамином С и консервов с грибами (кроме «Солянки овощно-грибной из капусты») — 1 год со дня изготовления.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование консервов	Код ОКП
Солянка овощная из свежей или квашеной капусты со свиными копченостями без сорта, массой нетто, г:	
490—510	91 6123 9001
Овощи с мясом без сорта, массой нетто, г:	
490—510	91 6123 9004
Овощи с мясом без сорта, массой нетто, г:	
850	91 6123 9006
980	91 6123 9007
1000	91 6123 9008
Капуста со свининой (мульгикапсад) без сорта, массой нетто, г:	
500	91 6123 9011
850	91 6123 9014
980	91 6123 9015
1000	91 6123 9017
Солянка овощная из свежей или квашеной капусты без сорта, массой нетто, г:	
350	91 6124 9001
490—510	91 6124 9003
540	91 6124 9004
790—810	91 6124 9007
970—1000	91 6124 9009
Солянка овощная с соевыми бобами из свежей или квашеной капусты без сорта, массой нетто, г:	
350	91 6124 9019
490—510	91 6124 9022
890	91 6124 9025
970—1000	91 6124 9027
Солянка овоще-грибная из свежей или квашеной капусты без сорта, массой нетто, г:	
350	91 6156 9064
490—510	91 6156 9066
760	91 6156 9068
800	91 6156 9069
850	91 6156 9071
910—930	91 6156 9073
970—1000	91 6156 9074
в таре вместимостью 2—3 $дм^3$	91 6156 9084
Солянка овощная из свежей или квашеной капусты со свиными копченостями без сорта, массой нетто, г:	
650	91 6123 9002
Овощи с мясом без сорта, массой нетто, г:	
650	91 6123 9005
Капуста со свининой (мульгикапсад) без сорта, массой нетто, г:	
650	91 6123 9012

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
Солянка овощная из свежей или квашеной капусты без сорта, массой нетто, г:	
650	91 6124 9005
Солянка овощная с соевыми бобами из свежей или квашеной капусты без сорта, массой нетто, г:	
650	91 6124 9023
Солянка овоще-грибная из свежей или квашеной капусты без сорта, массой нетто, г:	
650	91 6156 9067
Солянка овощная из свежей или квашеной капусты со свиными копченостями с витамином С без сорта, массой нетто, г:	
340	91 6123 9074
510	91 6123 9079
650	91 6123 9081
Солянка овощная из свежей или квашеной капусты с витамином С без сорта, массой нетто, г:	
340	91 6124 9071
510	91 6124 9073
650	91 6124 9074
Солянка овощная с соевыми бобами из свежей или квашеной капусты с витамином С без сорта, массой нетто, г:	
340	91 6124 9078
510	91 6124 9081
650	91 6124 9082
Солянка овоще-грибная из свежей или квашеной капусты с витамином С без сорта, массой нетто, г:	
340	91 6156 9094
510	91 6156 9097
650	91 6156 9098
Капуста свежая с грибами без сорта, массой нетто, г:	
500	91 6156 9051
650	91 6156 9054
Картофель тушеный с грибами без сорта, массой нетто, г:	
500	91 6156 9004
650	91 6156 9007
Грибы тушеные без сорта, массой нетто, г:	
500	91 6156 9038
650	91 6156 9036
Закуска охотничья без сорта, массой нетто, г:	
500	91 6156 9017
650	91 6156 9021

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
				β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Солянка овощная из квашеной капусты	3,3	10,5	6,6	0,2	0,03	0,12	—	13,3	134
То же с витамином С	3,3	10,5	6,6	0,2	0,03	0,12	—	25,0	134
Солянка овощная из свежей капусты	3,3	10,5	6,6	0,2	0,03	0,12	1,40	13,3	134
То же с витамином С	3,3	10,5	6,6	0,2	0,03	0,12	—	25,0	134
Солянка овоще-грибная из свежей капусты	3,6	7,0	7,1	0,5	0,04	0,10	1,40	4,2	106
То же с витамином С	3,6	7,0	7,1	0,5	0,04	0,10	1,40	25,0	106
Солянка овоще-грибная из квашеной капусты	3,6	7,0	7,1	—	—	—	—	—	106
То же с витамином С	3,6	7,0	7,1	—	—	—	—	25,0	106
Овощи с мясом	4,5	10,5	7,0	—	—	—	—	—	141
Солянка овощная из свежей капусты с копченостями	3,7	7,0	7,1	—	—	—	—	—	106
То же с витамином С	3,7	7,0	7,1	—	—	—	—	25,0	106
Солянка овощная из квашеной капусты с копченостями	3,7	7,0	7,0	—	—	—	—	—	105
То же с витамином С	3,7	7,0	7,0	—	—	—	—	25,0	105
Солянка овощная с соевыми бобами из свежей или квашеной капусты	4,2	7,0	6,5	—	—	—	—	—	106
То же с витамином С	4,2	7,0	6,5	—	—	—	—	25,0	106
Капуста со свининой (мульгикапсад)	4,0	10,0	7,0	—	—	—	—	—	134
Капуста свежая с грибами	3,7	5,0	4,5	—	—	—	—	—	78
Картофель тушеный с грибами	4,0	5,0	10,0	—	—	—	—	—	101
Грибы тушеные	3,5	5,0	6,0	—	—	—	—	—	87
Закуска охотничья	3,6	7,0	6,0	—	—	—	—	—	101

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 13.11.72 № 2051**

3. **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 10444.15—94	3.2
ГОСТ 61—75	1.3	ГОСТ 13799—81	4.2
ГОСТ 779—55	1.3	ГОСТ 13830—97	1.3
ГОСТ 908—2004	1.3	ГОСТ 13908—68	1.3
ГОСТ 1128—75	1.3	ГОСТ 16594—85	1.3
ГОСТ 1129—93	1.3	ГОСТ 17109—88	1.3
ГОСТ 1721—85	1.3	ГОСТ 17594—81	1.3
ГОСТ 1723—86	1.3	ГОСТ 21205—83	1.3
ГОСТ 1724—85	1.3	ГОСТ 24556—89	1.5
ГОСТ 1935—55	1.3	ГОСТ 25292—82	1.3
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 25555.0—82	1.5
ГОСТ 3343—89	1.3	ГОСТ 25555.3—82	1.5
ГОСТ 3858—73	1.3	ГОСТ 26186—84	1.5
ГОСТ 5717.2—2003	4.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 5784—60	1.3	ГОСТ 26323—84	1.5
ГОСТ 5981—88	1.3, 4.1	ГОСТ 26574—85	1.3
ГОСТ 6014—68	1.3	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 6968—76	1.3	ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 7180—73	1.3	ГОСТ 26670—91	3.3
ГОСТ 7181—73	1.3	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 7724—77	1.3	ГОСТ 26832—86	1.3
ГОСТ 7758—75	1.3	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 8756.1—79	1.5, 3.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 8756.21—89	1.5	ГОСТ 26931—86	1.5
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2, 3.3	ГОСТ 26932—86	1.5
ГОСТ 10444.2—94	3.2, 3.3	ГОСТ 26933—86	1.5
ГОСТ 10444.7—86	3.3	ГОСТ 26934—86	1.5
ГОСТ 10444.8—88	3.3	ГОСТ 26935—86	1.5
ГОСТ 10444.9—88	3.3	ГОСТ 28561—90	1.5
ГОСТ 10444.11—89	3.1, 3.2	ГОСТ 30425—97	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.12—88	3.1, 3.2		

4. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

5. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в апреле 1982 г., августе 1983 г., июне 1988 г., июле 1990 г. (ИУС 8—82, 12—83, 10—88, 11—90)**

gost.e-ecolog.ru