ГОСТ 23600—79

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ

СУПЫ СУХИЕ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.871.335.5:006.354 Группа Н23

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Концентраты пищевые

СУПЫ СУХИЕ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

Технические условия

ГОСТ 23600—79

Food concentrates. Dry soups with fish and sea products. Specifications

МКС 67.120.30
ОКП 92 6891

Дата введения 01.07.80

Настоящий стандарт распространяется на сухие супы с рыбой и морепродуктами, представляющие собой смеси различных предварительно подготовленных продуктов и предназначенные для быстрого приготовления готовых блюд.

Коды ОКП на сухие супы с рыбой и морепродуктами приведены в приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сухие супы с рыбой и морепродуктами должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. В зависимости от состава и способа обработки сырья сухие супы с рыбой и морепродуктами подразделяются на: пюреобразные, заправочные, прозрачные.

1.3. Сырье и материалы, используемые при изготовлении, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные — ГОСТ 16731*;
бульон из мидий сухой — ТУ 15—307;
гидролизат белковый кислотный сухой — импортный;
горошек зеленый сушеный — ГОСТ 16730*;
глютамат натрия — импортный;
жир говяжий топленый — ГОСТ 25292;
жир кондитерский — ОСТ 18—197;
зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная — ГОСТ 16732*;
изделия макаронные — ГОСТ 875**;
капуста белокочанная сушеная — ГОСТ 7586*;
картофель сушеный — ГОСТ 28432;
кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;
крахмал кукурузный набухающий пищевой — ТУ 18 РСФСР 406;
крахмал картофельный — ГОСТ 7699;
крупка рыбная варено-сушеная — ТУ 15—01—349;
крупа манная — ГОСТ 7022;
крупа пшеничная «Полтавская» и «Артек» — ГОСТ 276;
крупа рисовая — ГОСТ 6292;
лист лавровый сухой — ГОСТ 17594;
лук-порей сушеный — импортный;
лук репчатый сушеный — ГОСТ 7587*;
морковь столовая сушеная — ГОСТ 7588*;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51865—2002.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1979
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий — ГОСТ 12306;
мука из твердой пшеницы «Дурум» для макаронных изделий — ГОСТ 26791;
молоко коровье цельное сухое — ГОСТ 4495*;
молоко коровье обезжиренное сухое — ГОСТ 10970**;
порошок из кальмара пищевой — ТУ 15—748;
порошок лука — импортный;
порошок рыбный пищевой — ТУ 15—86;
пряности и ароматические вещества — импортные;
пюре картофельное сухое или крупка — ОСТ 10—12;
рис варено-сушеный — ТУ 18 РСФСР 555;
сахар-песок — ГОСТ 21;
свекла столовая сушеная — ГОСТ 7589***;
соль поваренная пищевая — ГОСТ 13830*4;
сливки сухие — ГОСТ 1349;
чеснок сушеный — ГОСТ 16729;
порошок яичный — ГОСТ 30363, ГОСТ 30364.0 — ГОСТ 30364.2.

Все применяемые вкусовые и ароматические вещества, а также пряности должны быть разрешены Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.4. Продукты, применяемые при приготовлении сухих супов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов), кроме жира говяжьего топленого, молока коровьего цельного сухого, сливок сухих, горошка зеленого сушеного, крупы овсяной, крупы пшена шлифованного, которые должны быть высшего сорта.

Пряные и ароматические вещества должны быть разрешены Министерством здравоохранения СССР.

1.5. По внешнему виду сухие супы должны представлять собой смеси пищевых продуктов разной формы.

1.6. Физико-химические показатели сухих супов с рыбой и морепродуктами должны соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги, %, не более	8	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее:		По ГОСТ 15113.9
Супы пюреобразные с рыбой и морепродуктами с овощами, крупой, мукой, бобовыми, овощами и мукой, овощами и крупой, бобовыми и мукой	10,5	
Супы заправочные с рыбой и морепродуктами:		
с овощами, крупой, макаронными изделиями, бобовыми, овощами и крупой, овощами и макаронными изделиями, овощами и бобовыми	10,5	
пикантные	7,0	
Супы прозрачные (в том числе бульоны)	7,0	
Массовая доля минеральных примесей (песок), %, не более	0,01	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля металлопримесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	По ГОСТ 15113.2
Наличие посторонних примесей, плесени, видимой невооруженным глазом, зараженности амбарными вредителями	Не допускается	По ГОСТ 15113.2

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007, кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

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

1.6а. Остаточное количество пестицидов в супах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов — норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1.7. Развариваемость супов должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Развариваемость сухих супов с рыбой и морепродуктами (при приготовлении по способу, указанному на этикетке), мин, не более:		
пюреобразных всех видов	10	По ГОСТ 15113.3
с быстроразваривающимися продуктами, макаронными изделиями	15	
с овощами, крупой, бобовыми, овощами и бобовыми, овощами и крупой	25	

1.8. Органолептические показатели супов с рыбой и морепродуктами, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Внешний вид и цвет	Суп-пюре должен иметь однородную массу и цвет, соответствующий продуктам, из которых он приготовлен. Супы с томатопродуктами и красным сладким перцем — розовато-красного цвета разных оттенков. Борщи и свекольники — бордового цвета разных оттенков. Супы с пищевым порошком из криля — от розовато-оранжевого цвета до кирпичного светлых оттенков. Супы с порошком кальмара имеют цвет от кремового до бежевого с розовато-фиолетовым оттенком. Супы с грибами — коричневого цвета разных оттенков. Бульоны и прозрачные супы — разной степени прозрачности. Рыба, криль, мидии, кальмар — в виде разваренного фарша, набухших крупинок порошка или кусочков мяса разной величины. Крупа и макаронные изделия целые, слегка разваренные. Зеленый горошек целый и в виде долек, остальные овощи в виде кусочков и частиц разной формы и размеров. Грибы в виде крупинок разной величины Допускается для супов-пюре наличие овощей, рыбы и морепродуктов в виде крупинок и частиц разной величины. Не допускается в супах с молоком наличие хлопьев плохо восстановленного молока	По ГОСТ 15113.3
Вкус и запах	Свойственные данному виду супа без постороннего и порочащего привкуса и запаха	По ГОСТ 15113.3
Консистенция	Свойственная одноименным супам, сваренным до полной готовности. Допускается: слегка желирующая консистенция бульонов у рисовых, перловых, овсяных и пюреобразных супов; у рыбы, кальмара, мидий, криля, грибов и овощей — слегка упругая; незначительная разваренность овощей, круп, макаронных изделий и бобовых	По ГОСТ 15113.3

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

2.2. Минеральные примеси изготовитель определяет периодически по требованию потребителя.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 15113.0, методы испытаний — по стандартам, указанным в пп. 1.6, 1.7 и 1.8 настоящего стандарта.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Сухие супы с рыбой и морепродуктами фасуют:

для розничной торговой сети массой нетто до 120 г;

для предприятий общественного питания и других потребителей массой нетто до 2000 г.

Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.2. Сухие супы упаковывают в пакеты из пленочных материалов (для предприятий общественного питания), из бумаги с пленочным покрытием, из ламинированной фольги, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для этих целей.

Пакеты должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

4.3. Пакеты с сухими супами упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512 или по ГОСТ 13511 предельной массой продукта 20 кг.

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

4.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.5. При транспортировании водным транспортом ящики из гофрированного картона снабжают вкладышами из парафинированной бумаги по ГОСТ 9569 или пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для этих целей. Ящики упаковывают в контейнеры.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.6. Пакеты с сухими супами должны быть запаяны. Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или обтянуты стальной проволокой по ГОСТ 3282.

4.7. Сухие супы, предназначенные для отгрузки в районы Арктики, Крайнего Севера и приравненные к ним местности, упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 15846.

4.8. Пакеты и ящики с сухими супами маркируют по ГОСТ 7630 с нанесением дополнительной надписи «Хранить в сухом прохладном месте».

Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Беречь от влаги».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.9. Сухие супы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.10. Сухие супы с рыбой и морепродуктами хранят в чистом, хорошо вентилируемом помещении, не зараженном амбарными вредителями.

В складские помещения не должны проникать солнечные лучи.

Относительная влажность воздуха в складском помещении не должна быть более 75 %, температура — от 0 до 20 °С.

При хранении продукции ящики с сухими супами устанавливают на стеллажи и поддоны штабелями по высоте не более восьми ящиков. Расстояние между штабелями, а также штабелями и стенами должно быть не менее 0,7 м.

Не допускается укладка продукции вблизи водопроводных и канализационных труб и отопительных приборов.

Не допускается проветривание складских помещений в сырую погоду и после дождя.

4.11. Сроки хранения супов с рыбой, крилем и мидиями — в пакетах из комбинированного трехслойного материала структуры бумага-фольга-полиэтилен низкой плотности или бумага-фольга-смесь полиэтилена низкой и высокой плотности не более 12 мес, супов с кальмаром в пакетах из бумаги-фольги-смеси полиэтилена низкой и высокой плотности не более 6 мес, с сухим мидийным бульоном — не более 8 мес с даты изготовления.

4.10, 4.11. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Супы рыбные сухие	92 6891
Суп рыбный полевой 105,0 г	92 6891 0081
Суп из кальмара с рисом 80,38 г	92 6891 0101
Суп из кальмара с макаронными изделиями 73,69 г	92 6891 0111
Суп любительский с кальмаром 90,10 г	92 6891 0131
Суп рыбный 68,5 г	92 6891 0011
Суп рыбный с вермишелью 80,0 г	92 6891 0021
Суп рыбный домашний 71,0 г	92 6891 0031
Суп рыбный крестьянский 75,0 г	92 6891 0041
Суп рыбный летний 75,0 г	92 6891 0051
Суп рыбный любительский 85,0 г	92 6891 0061
Суп рыбный с овощами 106,0 г	92 6891 0071
Суп-пюре рыбный с мидийным бульоном 75,0 г	92 6891 0010
Суп мидийный с рисом 75,0 г	92 6891 0011

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Введено дополнительно, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.04.79 № 1564**

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 15113.3—77	1.7, 1.8
ГОСТ 276—60	1.3	ГОСТ 15113.4—77	1.6
ГОСТ 875—92	1.3	ГОСТ 15113.9—77	1.6
ГОСТ 908—2004	1.3	ГОСТ 15846—2002	4.7
ГОСТ 1349—85	1.3	ГОСТ 16729—71	1.3
ГОСТ 3282—74	4.6	ГОСТ 16730—71	1.3
ГОСТ 4495—87	1.3	ГОСТ 16731—71	1.3
ГОСТ 6292—93	1.3	ГОСТ 16732—71	1.3
ГОСТ 7022—97	1.3	ГОСТ 17594—81	1.3
ГОСТ 7586—71	1.3	ГОСТ 18251—87	4.6
ГОСТ 7587—71	1.3	ГОСТ 20477—86	4.6
ГОСТ 7588—71	1.3	ГОСТ 25292—82	1.3
ГОСТ 7589—71	1.3	ГОСТ 26791—89	1.3
ГОСТ 7630—96	4.8	ГОСТ 28432—90	1.3
ГОСТ 7699—78	1.3	ГОСТ 30363—96	1.3
ГОСТ 9569—2006	4.5	ГОСТ 30364.0-96—	
ГОСТ 10970—87	1.3	ГОСТ 30364.2-96	1.3
ГОСТ 12306—66	1.3	ОСТ 10—12—86	1.3
ГОСТ 13511—2006	4.3	ОСТ 18—197—84	1.3
ГОСТ 13512—91	4.3	ТУ 15—01—349—79	1.3
ГОСТ 13830—97	1.3	ТУ 15—86—72	1.3
ГОСТ 14192—96	4.8	ТУ 15—307—79	1.3
ГОСТ 15113.0—77	2.1, 3.1	ТУ 15—748—86	1.3
ГОСТ 15113.2—77	1.6, 2.1, 3.1	ТУ 18 РСФСР 406—77	1.3
		ТУ 18 РСФСР 555—73	1.3

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

6. **ИЗДАНИЕ (январь 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в сентябре 1982 г., январе 1985 г., июле 1988 г. (ИУС 12—82, 4—85, 11—88)**

gost.e-ecolog.ru