

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ С
СОЮЗА ССР

СОУСЫ ТОМАТНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 17471—83

Издание официальное

10 коп.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО УПРАВЛЕНИЮ
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.871.6 : 635.64 : 006.354 Группа Н55

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СОУСЫ ТОМАТНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 17471—83

Tomato-sauces.
Specifications

ОКП 91 6213

Срок действия с 01.01.84
до 01.01.94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы — соусы томатные, изготовленные из концентрированных томатных продуктов, заготовленных асептическим или другими способами консервирования, или из свежих томатов с вкусовыми добавками, фасованные в стеклянную или металлическую тару или тару из комбинированных пленочных материалов, герметически укупоренные, стерилизованные либо без стерилизации.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Томатные соусы вырабатывают следующих наименований:
соус томатный острый;
соус кубанский;
соус «Молдова»;
соус херсонский;
соус аппетитный;
соус томатный по-грузински;
соус томатный черноморский;
соус астраханский;

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1983
© Издательство стандартов, 1990
Переиздание с изменениями

соус краснодарский;
соус днестровский;
соусы шашлычные;
соус томатный острый концентрированный.
Коды ОКП указаны в приложении 1.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Томатные соусы должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.
(Измененная редакция, Изм. № 1).
2.2. Для изготовления томатных соусов должны применяться:
томаты свежие;
пюре томатное или паста томатная по ГОСТ 3343—89 или асептического хранения;
морковь столовая свежая по ГОСТ 1721—85;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;
пюре яблочное или айвовое;
яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572—87;
айва свежая по ГОСТ 21715—76;
перец сладкий свежий по ГОСТ 13908—68;
перец быстрозамороженный;
пюре перечное или притамин;
плод стручкового перца по ГОСТ 14260—89;
зелень укропа свежая или быстрозамороженная, или консервированная солью, или семя укропа;
зелень петрушки и сельдерея свежая или консервированная солью;
зелень кориандра или семя кориандра;
лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594—81;
соль поваренная пищевая выварочная, упакованная по ГОСТ 13830—84, не ниже 1-го сорта;
сахар-песок по ГОСТ 21—78;
горчица;
пряности;
кислота сорбиновая;
масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129—73;
масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128—75;
масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825—76;
чеснок свежий по ГОСТ 7977—87;
масло чеснока эфирное;

кислота уксусная лесохимическая пищевая 80%-ная по ГОСТ 6968—76;

уксус или уксусная кислота ледяная по ГОСТ 61—75;

кислота уксусная синтетическая пищевая;

вода питьевая по ГОСТ 2874—82;

CO_2 — экстракты пряностей;

сок яблочный концентрированный осветленный по ГОСТ 18192—72;

уксуснокислые экстракты и эфирные масла;

порошок из красного сладкого перца;

концентрат пищевкусовой гвоздичный;

перец горький стручковый свежий.

На переработку не допускаются свежие плоды, овощи и зелень, в которых остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.3. Органолептические показатели томатных соусов должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика томатных соусов		
	кубанского	острого, «Молдова», херсонского, аппетитного, по-грузински, черноморского, краснодарского, шашлычного, острого концентрированного	астраханского, днестровского
Внешний вид и консистенция	Однородная масса очищенных от кожицы томатов с наличием измельченных лука и чеснока	Однородная протертая масса без наличия семян, частиц кожицы и грубых кусочков сердцевины	Однородная томатная масса с наличием мелко измельченных частиц овощей
	Допускаются семена томатов и единичные кусочки кожицы	Допускается наличие мелко измельченных частиц пряностей, зелени, лука и чеснока	
Вкус и запах	Острый, кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов, овощей и пряностей. Не допускаются посторонние вкус и запах		
Цвет	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, однородный по всей массе. Допускается слабо-коричневый оттенок		

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для томатного соуса						
	острого	кубанского	«Молдова»	херсонского	аппетитного	по грузински	днестровского
Массовая доля сухих веществ, %, не менее:							
по рефрактометру	27	25	29	28	17	17	40,0
высушиванием	—	—	—	—	—	—	—
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %	1,1—1,5	1,1—1,5	1,0—1,6	1,0—1,5	1,1—1,5	1,1—1,5	2,0—2,5
Массовая доля хлоридов, %	2,0—2,5	2,0—2,5	1,5—2,0	2,0—2,5	2,0—2,5	2,0—2,5	1,4—1,6
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	—	0,05	0,05	0,05	—	—
Массовая доля жира, %	—	—	—	—	—	—	—
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма для томатного соуса					Метод испытания
	черноморского	астраханского	краснодарского	шашлычного	острого концентрированного	
Массовая доля сухих веществ, %, не менее:						
по рефрактометру	36	—	27	25	44	По ГОСТ 8756.2—82
высушиванием	—	22	—	—	—	
Титруемая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %	1,7—1,9	0,6—1,0	1,1—1,5	0,6—1,8	2,5—3,5	По ГОСТ 25555.0—82
Массовая доля поваренной соли, %	2,0—2,5	1,5—2,0	2,0—2,5	2,5—3,0	3,0—3,5	По ГОСТ 26186—84
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	—	0,05	0,05	0,05	По ГОСТ 26181—84
Массовая доля жира, %	—	4—5	—	—	—	По ГОСТ 26183—84
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	По ГОСТ 25555.3—82
Примеси растительного происхождения	Не допускаются					По ГОСТ 26323—84
Посторонние примеси	Не допускаются					По п. 4.4

2.4. Физико-химические показатели томатных соусов должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.5. Микробиологические показатели томатных соусов 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.

2.6. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313—84.

3.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

3.3. Реквизиты документа о качестве 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).

3.3а. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Госагропромом СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3.4. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в томатных соусах, изготовленных с применением сорбиновой кислоты.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по ГОСТ 26671—85, ГОСТ 26929—86, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и п. 2.4 настоящего стандарта.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 26670—85, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 10444.15—75.

4.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указан-

ных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26670—85.

4.4. Посторонние примеси определяются визуально.

4.5. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4.6. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 26670—85.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Томатные соусы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81, вместимостью не более 0,65 дм³ и укупоривают металлическими лакированными крышками, а также в металлические банки с лакированной внутренней поверхностью по ГОСТ 5981—88, вместимостью не более 0,5 дм³ или в алюминиевые лакированные тубы или в пакеты из комбинированных пленочных материалов вместимостью не более 0,2 дм³.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81.

На этикетке потребительской тары днестровского соуса должен быть указан способ приготовления: «Перед употреблением рекомендуется развести охлажденной кипяченой водой в соотношении 1 : 1».

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

Томатные соусы в пакетах из комбинированных пленочных материалов упаковывают по 100 пакетов в ящики из гофрированного картона № 45 или другие той же вместимости по ГОСТ 13516—86.

Томатные соусы нестерилизованные в алюминиевых тубах и стеклянной таре хранят при температуре от 0 до 5°С.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

5.4. Срок хранения томатных соусов со дня выработки:

стерилизованных — в стеклянной таре — 3 года;

в металлической таре — 1 год;

нестерилизованных и алюминиевых тубах — 6 мес.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Соус томатный острый	91 6213 9010
Соус кубанский	91 6213 9030
Соус «Молдова»	91 6213 9050
Соус херсонский	91 6213 9070
Соус аппетитный	91 6213 9090
Соус томатный по-грузински	91 6213 9110
Соус томатный черноморский	91 6213 9130
Соус астраханский	91 6213 9150
Соус краснодарский	91 6213 9170
Соус днестровский	91 6213 9190
Соус шашлычный	91 6213 9210
Соус томатный острый концентрированный	91 6213 9260

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г СОУСА

Наименование консервов	*Углеводы, г*	Витамины, мг			Энергетическая *ценность*, ккал
		β каротин	РР	С	
Соус томатный острый	21,8	1,20	1,6	10,0	98
Соус кубанский	22,2	1,0	—	17,0	99
Соус «Молдова»	22,3	—	—	—	102
Соус херсонский	21,0	—	—	—	94
Соус аппетитный	12,1	—	—	—	59
Соус томатный по-грузински	10,0	—	—	—	53
Соус томатный черноморский	26,0	—	—	—	110
Соус астраханский	11,1	—	—	—	84
Соус краснодарский	25,3	—	—	—	109
Соус днестровский	38,0	—	—	—	165
Соус шашлычный	15,3	—	—	—	73
Соус томатный острый концентрированный	32,2	—	—	—	146

(Введено дополнительно, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

И. С. Бренер; С. А. Мордвинова; Л. И. Шаповалова; В. Л. Гончар

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.05.83 № 2256

3. Взамен ГОСТ 17471—72, ГОСТ 5.1221—72.

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—78	2 2
ГОСТ 61—75	2.2
ГОСТ 1128—75	2 2
ГОСТ 1129—73	2 2
ГОСТ 1721—85	2 2
ГОСТ 1723—86	2 2
ГОСТ 2874—82	2 2
ГОСТ 3343—71	2.2
ГОСТ 5717—81	5.1
ГОСТ 5981—88	5 1
ГОСТ 6968—76	2 2
ГОСТ 7825—76	2 2
ГОСТ 7977—87	2 2
ГОСТ 8756 1—79	4 1
ГОСТ 8756 2—82	2 4
ГОСТ 8756 18—70	4 1
ГОСТ 10444 0—75	4 1
ГОСТ 10444 1—84	4 2, 4 3
ГОСТ 10444 2—75	4 3
ГОСТ 10444 4—85	4 2
ГОСТ 10444 7—86	4 3
ГОСТ 10444 8—88	4 3
ГОСТ 10444 9—88	4 3
ГОСТ 10444 11—75	4 2
ГОСТ 10444 12—75	4 2
ГОСТ 10444 15—75	4 2
ГОСТ 13799—81	5 2
ГОСТ 13830—84	2 2
ГОСТ 13908—68	2 2
ГОСТ 14260—89	2 2
ГОСТ 16270—70	2 2
ГОСТ 17594—81	2 2
ГОСТ 18192—72	2.2

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21122—75	2.2
ГОСТ 21715—76	2.2
ГОСТ 25555.0—82	2.4
ГОСТ 25555.3—82	2.4
ГОСТ 26181—84	2.4
ГОСТ 26183—84	2.4
ГОСТ 26186—84	2.4
ГОСТ 26313—84	3.1, 4.1
ГОСТ 26323—84	2.4
ГОСТ 26668—85	4.1
ГОСТ 26669—85	4.1
ГОСТ 26670—85	4.2, 4.3
ГОСТ 26671—85	4.1
ГОСТ 26927—86	4.5
ГОСТ 26929—86	4.1
ГОСТ 26930—86	4.5
ГОСТ 26931—86	4.5
ГОСТ 26932—86	4.5
ГОСТ 26933—86	4.5
ГОСТ 26934—86	4.5
ГОСТ 26935—86	4.5

5. СРОК ДЕЙСТВИЯ ПРОДЛЕН до 01.01.94 Постановлением Госстандарта СССР от 13.07.88 г. № 2674

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (октябрь 1989 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1988 г., марте 1990 г. (ИУС 11—88, 6—90)

Редактор *Т. В. Смыка*
Технический редактор *М. М. Герасименко*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 15.10.90 Подп. в печ. 07.11.90 0,75 усл. п. л. 0,75 усл. кр.-отт 0,62 уч.-изд. л. Тир. 8000 Цена 10 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 1600

gost.e-ecolog.ru