Группа Н53

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Консервы

ИКРА ОВОЩНАЯ

Технические условия

Canned food. Vegetable paste.
Specifications

ГОСТ 2654—86

ОКП 91 6114

Дата введения 01.07.87

Настоящий стандарт распространяется на консервы — икру овощную.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. В зависимости от вида основного сырья икру овощную вырабатывают следующих наименований:

икра из кабачков (или патиссонов);
икра из баклажанов;
икра из свеклы;
икра баклажанная подольская;
икра из лука.

Икру кабачковую вырабатывают с добавлением и без добавления аскорбиновой кислоты.

Коды ОКП указаны в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Икру овощную вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для изготовления овощной икры применяют следующие сырье и материалы:

кабачки свежие;
патиссоны свежие;
баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
петрушку, сельдерей, пастернак корневые свежие;
зелень петрушки, сельдерея, укропа свежую, быстрозамороженную или консервированную солью;
масла эфирные укропа, петрушки, сельдерея;
пряности: перец черный молотый, перец душистый, перец красный молотый;
экстракты пряностей — перца душистого и перца горького;
пюре яблочное;
пюре из сладкого перца;

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

gost.e-ecolog.ru

чеснок свежий по ГОСТ 7977;
масло чеснока эфирное;
масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128 не ниже первого сорта;
масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825;
масло салатное хлопковое;
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную затаренную, не ниже высшего сорта;
сахар-песок по ГОСТ 21;
пасту томатную или пюре томатное по ГОСТ 3343;
муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
кислоту уксусную лесохимическую пищевую 80%-ную по ГОСТ 6968 или уксус спиртовой натуральный пищевой, или уксус винный, или уксус столовый, или кислоту уксусную ледяную по ГОСТ 61, или кислоту уксусную синтетическую пищевую, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;
воду питьевую по ГОСТ 2874*;
кислоту аскорбиновую по Госфармакопее.

Допускается использовать сушеные лук по ГОСТ 7587, морковь по ГОСТ 7588, белые коренья по ГОСТ 16731 и полуфабрикаты из обжаренных лука, моркови, белых кореньев с начала производства овощной икры до 1 октября.

Не допускаются на переработку свежие овощи, в которых остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Минздравом СССР.

2.3. Органолептические показатели овощной икры должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей и без видимого отделения жидкости. Консистенция мажущаяся или слегка зернистая
Вкус и запах	Свойственные икре, изготовленной из определенного вида обжаренных овощей; для икры из кабачков — из обжаренных или уваренных кабачков; для икры из лука — из смеси обжаренного или бланшированного лука. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха. Допускается в икре из баклажанов слабовыраженная горечь, свойственная баклажанам
Цвет	Однородный по всей массе для икры: из кабачков — от желтого до светло-коричневого; из баклажанов — от светло-коричневого до коричневого; из свеклы — темно-красный разных оттенков; из лука — от желтого до светло-коричневого. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя продукта (или боковой поверхности)

2.4. Физико-химические показатели овощной икры должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

2.2—2.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.5. Микробиологические показатели 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.

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

---

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для икры					Метод испытания
	из кабачков (или патиссонов)	из баклажанов	из свеклы	баклажанной подольской	из лука	
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	19	24	27	20	22	По ГОСТ 28562
Массовая доля жира, %, не менее	7	9	9	9	8	По ГОСТ 8756.21 разд. 4; 5, ГОСТ 26183
Массовая доля хлоридов, %	1,2—1,6	1,2—1,6	1,2—1,6	1,2—1,6	1,3—1,8	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не более	0,5	0,5	0,5	—	0,5	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту), %, не более	—	—	—	0,4	—	—
Массовая доля витамина С, %, не менее	0,03	—	—	—	—	По ГОСТ 24556, разд. 3, 4
Минеральные примеси	Не допускаются					По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же					По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	»					По п. 4.2

Примечание. Массовую долю витамина С определяют в икре, изготовленной с добавлением аскорбиновой кислоты.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

3.2. 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. № 1).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 26671, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанные в п. 2.4 настоящего стандарта.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.2. Посторонние примеси определяют визуально.

4.3. 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 30425.

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.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Овощную икру фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717 и укупоривают металлическими лакированными крышками, а также в металлические банки с лакированной внутренней поверхностью по ГОСТ 5981 вместимостью не более 0,65 $дм^3$.

По заказу потребителя консервы фасуют в банки вместимостью не более 1,0 $дм^3$ только для сети общественного питания.

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

На этикетке потребительской тары дополнительно должно быть указано:

для консервов, изготовленных для сети общественного питания, слова «для общественного питания»;

для консервов «Икра кабачковая», изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты, — «с витамином С»;

для консервов «Икра кабачковая» в зависимости от способа приготовления — «из обжаренных кабачков» или «из уваренных кабачков».

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

5.3. Срок хранения консервов — 3 года в стеклянной таре и 2 года в металлической таре со дня изготовления.

Срок хранения консервов «Икра кабачковая с витамином С» — 1 год со дня изготовления.

5.1—5.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код
Икра из кабачков (или патиссонов)	91 6114 9010
Икра из баклажанов	91 6114 9020
Икра из свеклы	91 6114 9030
Икра баклажанная подольская	91 6114 9040
Икра из лука	91 6114 9050
Икра кабачковая с витамином С	91 6114 9210

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ «ИКРА ОВОЩНАЯ»

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал
Икра из кабачков (или патиссонов)	1,0	7,0	7,0	—	97
Икра кабачковая с витамином С	1,0	7,0	7,0	30,0	97
Икра из баклажанов	1,2	9,0	7,5	—	119
Икра баклажанная подольская	0,6	9,0	5,5	—	108
Икра из свеклы	2,0	9,0	34,0	—	223
Икра из лука	2,0	8,0	9,0	—	119

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 1).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Г. М. Евстигнеев, канд. техн. наук; **В. Н. Гребенчук; Г. В. Нестеренко,** канд. техн. наук; **Н. А. Дорофеева**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.09.86 № 2919

3. ВЗАМЕН ГОСТ 2654—72

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 10444.12—88	4.3
ГОСТ 61—75	2.2	ГОСТ 10444.15—94	4.3
ГОСТ 1128—75	2.2	ГОСТ 13799—81	5.2
ГОСТ 1129—93	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 1721—85	2.2	ГОСТ 13907—86	2.2
ГОСТ 1722—85	2.2	ГОСТ 13908—68	2.2
ГОСТ 1723—86	2.2	ГОСТ 16731—71	2.2
ГОСТ 2874—82	2.2	ГОСТ 24556—89	2.4
ГОСТ 3343—89	2.2	ГОСТ 25555.0—82	2.4
ГОСТ 5717—91	5.1	ГОСТ 25555.3—82	2.4
ГОСТ 5981—88	5.1	ГОСТ 26183—84	2.4
ГОСТ 6968—76	2.2	ГОСТ 26186—84	2.4
ГОСТ 7587—71	2.2	ГОСТ 26313—84	3.1, 4.1
ГОСТ 7588—71	2.2	ГОСТ 26323—84	2.4
ГОСТ 7825—96	2.2	ГОСТ 26574—85	2.2
ГОСТ 7977—87	2.2	ГОСТ 26668—85	4.3
ГОСТ 8756.1—79	4.1	ГОСТ 26669—85	4.3
ГОСТ 8756.18—70	4.1	ГОСТ 26670—91	4.3
ГОСТ 8756.21—89	2.4	ГОСТ 26671—85	4.1
ГОСТ 10444.1—84	4.3	ГОСТ 26927—86	4.1
ГОСТ 10444.2—94	4.3	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10444.7—86	4.3	ГОСТ 26935-86	4.1
ГОСТ 10444.9—88	4.3	ГОСТ 28562—90	2.4
ГОСТ 10444.11—89	4.3	ГОСТ 30425—97	4.3

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

6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1988 г. (ИУС 4—89)

gost.e-ecolog.ru