ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54677— 2011

Консервы

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ И ОТВАРНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 836-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2013

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы анализа 7
8 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (обязательное) Характерные признаки грибов 8
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из грибов 11
Приложение В (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г консервов из грибов 12
Приложение Г (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов из грибов 13
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ И ОТВАРНЫЕ

Общие технические условия

Canned food. Vinegar pickled, salted and boiled mushrooms.
General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на маринованные, соленые и отварные консервированные грибы, приготовленные с добавлением соли, приправ и пряностей, пищевых кислот или без них из свежих или заготовленных для дальнейшей переработки грибов (далее — консервы из грибов).

Требования безопасности изложены в 5.2.4, 5.2.5, требования к качеству — в 5.2.1 — 5.2.3, к маркировке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционый метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52101—2003 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ Р 53959—2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

4 Классификация

4.1 Консервы из грибов в зависимости от технологии классифицируют на маринованные, отварные и соленые; целые или резаные. Характерные признаки грибов приведены в приложении А.

4.2 Консервы изготавливают из следующих видов грибов:

маринованные:

- белые грибы,
- ножки белых грибов,
- вешенки обыкновенные,
- волнушки белые (белянки),
- волнушки розовые,
- гладыши (млечники обыкновенные),
- грузди черные (чернушки),
- зеленки (зеленушки),
- козляки (решетники),
- краснушки (млечники сладковатые),
- лисички обыкновенные,
- маслята (очищенные и неочищенные),
- моховики,
- опята осенние,
- подосиновики,
- подберезовики,
- польский гриб,
- рядовки обутые (мацутаки),
- рядовки серые,
- серушки,
- толстушки,
- шампиньоны;

отварные:

- белые грибы,
- ножки белых грибов,
- валуи,
- вешенки обыкновенные,
- волнушки розовые,
- гладыши (млечники обыкновенные),
- горькушки,
- грузди черные (чернушки),
- зеленки (зеленушки),
- козляки (решетники),
- краснушки (млечники сладковатые),
- лисички обыкновенные,
- маслята (очищенные и неочищенные),
- моховики,
- опята осенние,
- подберезовики,
- подгруздки черные,
- подосиновики,
- рыжики обыкновенные,
- рядовки обутые (мацутаки),
- рядовки серые,
- серушки,
- скрипицы,
- сыроежки,
- толстушки,
- шампиньоны;

соленые:
- валуи,
- вешенки обыкновенные,
- волнушки белые (белянки),
- волнушки розовые,
- гладыши (млечники обыкновенные),
- горькушки,
- грузди черные (чернушки),
- зеленки (зеленушки),
- краснушки (млечники сладковатые),
- лисички обыкновенные,
- подгруздки черные,
- рядовки серые,
- рыжики обыкновенные,
- серушки,
- скрипицы,
- сыроежки,
- толстушки.

4.3 В зависимости от показателей качества и размера консервы из грибов изготавливают категории «Экстра» и без обозначения категории (резаные грибы).

5 Технические требования

5.1 Консервы из грибов должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре на консервы конкретных видов и наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Консервы из грибов должны соответствовать размерам в наибольшем линейном измерении, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование грибов	Размеры грибов, см, не более			
	Категория «Экстра»	Без категории	Категория «Экстра»	Без категории
	Диаметр шляпки		Длина ножки	
Белые	5	8	3	3
Валуи	5	7	1,5	3
Вешенки обыкновенные	5	7	3	3
Волнушки белые (белянки)	5	7	3	3
Волнушки розовые	5	7	1,5	3
Гладыши (млечники обыкновенные)	5	7	1,5	3
Горькушки	5	7	1,5	3
Грузди черные (чернушки)	5	8	3	3
Зеленки (зеленушки)	5	7	1,5	3
Козляки	5	7	3	3
Краснушки (млечники сладковатые)	5	7	1,5	3
Лисички обыкновенные	4	6	3	3
Маслята (очищенные и неочищенные)	5	7	3	3
Моховики	5	7	3	3

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Окончание таблицы 1

Наименование грибов	Размеры грибов, см, не более			
	Категория «Экстра»	Без категории	Категория «Экстра»	Без категории
	Диаметр шляпки		Длина ножки	
Опята осенние	4	6	3	3
Подберезовики	5	7	3	3
Подгруздки	5	7	1,5	3
Подосиновики	5	7	3	3
Польский гриб	5	8	3	3
Рыжики обыкновенные	4	7	3	3
Рядовки обутые (мацутаки), серые	5	7	3	3
Серушки	5	7	1,5	3
Скрипицы	5	8	1,5	3
Сыроежки	5	7	1,5	3
Толстушки	5	8	1,5	3
Шампиньоны	4	6	1,5	3

5.2.2 Требования к органолептическим показателям консервов из грибов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика грибов	
	Категория «Экстра»	Без категории
Внешний вид	Грибы целые, одного вида, однородные по размеру, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята — очищенные или неочищенные от кожицы	Грибы целые или резаные, однородные по размеру, без механических повреждений, следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята — очищенные или неочищенные от кожицы
	Допускаются:	
	- грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые, % по массе, не более:	
	для белых — 3, для остальных — 5	для белых — 8, для остальных — 10
	- грибы с растрескавшимися краями шляпки, % по массе, не более:	
	5	10
	- ножки, отделенные от шляпок, длиной не более 3 см, % по массе, не более:	
	12	25
	- грибы со следами червоточин (не более шести отверстий — ходов личинок на поверхности поперечного среза ножки), % по массе, не более:	
	2	5
	- грибы с неоднородной окраской и пятнами, не более 20 % по массе	
Вкус и запах	Натуральные, свойственные данному виду грибов, для маринованных и соленых с ароматом пряностей. Вкус маринованных грибов слабокислый или кислый. Вкус соленых грибов солено-кислый, с ароматом пряностей. Вкус отварных грибов слабосоленый, близкий к натуральному. Посторонние привкус и запах не допускаются	
Цвет	Близкий к натуральному цвету данного вида грибов, кроме подосиновиков, чернушек, козляков, польского гриба. Подосиновики — оливково-коричневые, чернушки и козляки — малиново-фиолетовые, польский гриб — бурый	
Консистенция	Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых грибов — хрупкая	
Качество заливки (рассола, маринада)	Заливка полупрозрачная (мутноватая), слегка тягучая	
	—	Допускается незначительное количество плавающих нитей
Примечание — Сумма допускаемых отклонений для категории «Экстра» не более 20 %, без категории — не более 30 %.		

5.2.3 Требования к физико-химическим показателям консервов из грибов приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Массовая доля грибов от массы нетто консервов, %, не менее	60,0
Массовая доля хлоридов, %	2,0—3,0
Массовая доля титруемых кислот, %:	
для маринованных грибов (в расчете на уксусную кислоту)	0,5—0,7
для соленых грибов (в расчете на молочную кислоту)	0,3—0,5
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,2
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в консервах из грибов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.5 Микробиологические показатели консервов из грибов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов из грибов применяют следующие виды сырья:

- грибы свежие, здоровые, целые, чистые, без червоточин, очищенные от песка, земли, лесного мусора, разобранные по видам, с подрезанными ножками, соответствующие [3];
- грибы маринованные, соленые и отварные для промпереработки;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- кислоту уксусную по ГОСТ 6968;
- кислоту лимонную моногидрат по ГОСТ 908;
- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ Р 52101;
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- лавровый лист по ГОСТ 17594;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- корицу по ГОСТ 29049;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- семя горчицы;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- воду питьевую по [4], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

5.3.2 Сырье, используемое в производстве консервов из грибов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Допускается использование другого отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных в 5.3.1.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Консервы из грибов фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская и транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из грибов приведены в приложении Б.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

Допускается применение импортной тары и укупорочных средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4.2 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в транспортной таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ Р 53959.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ Р 53959. Пищевая ценность — в соответствии с приложением В.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Консервы принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в консервах из грибов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества консервов из грибов проводят в соответствии с требованиями [5].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2) проводят:

- массовой доли грибов — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- массовой доли примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.5 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.6 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.7 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 54004, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.8 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов из грибов — по ГОСТ Р 53959.

8.2 Срок годности консервов из грибов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Г).

Приложение А
(обязательное)

Характерные признаки грибов

Белый гриб (Boletus edulis): шляпка гладкая, чуть морщинистая; цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть плотная, вкус ореховый. Трубчатый слой белый или желтоватый, ножка клубневидная, с сетчатым рисунком, сеточка белая или светло-буроватая, выпуклая. Шляпка в маринаде оранжево-желтая.

Валуй (Russula foetens): шляпка полушаровидная, затем плоско-выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая, грязно-желто-буроватая. Мякоть белая, горькая. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами и капельками жидкости. После переработки шляпка серовато-буроватая, пластинки с бурыми пятнами.

Вешенка обыкновенная (Pleurotus ostveatus Kumm): шляпка выпуклая или широковоронковидная, как правило, эксцентрическая от темно-бурого до светло-серого цвета. Пластинки белые, низбегающие на ножку. Мякоть белая, упругая, с возрастом жестковатая. После переработки плодовые тела приобретают окраску от светло-серой до темно-серой.

Волнушка розовая (Lactarius torminosus): шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, розовая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка красновато-розовая. В переработанном виде шляпка телесно- или буровато-розовая, с более светлой мякотью и пластинками.

Волнушка белая (белянка) (Lactarius pubencens): шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово-белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые. Ножка белая. В соленом виде шляпка светло-бурая.

Гладыш (млечник обыкновенный) (Lactarius trivialus): шляпка плоско-вдавленная, слизистая, грязно-розовато-бурая, с более темными пятнами и слабо заметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтоватая. В соленом виде шляпка интенсивно желтая или буро-желтая, с более темными пятнами.

Горькушка (Lactarius rufus): шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красно-бурая. Мякоть палевая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. В переработанном виде шляпка темно-каштаново-коричневая, с более светлыми мякотью и пластинами.

Груздь черный (чернушка) (Lactarius necator): шляпка широковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленовато-черно-бурая, со слабо заметными концентрическими зонами. Мякоть беловатая, на изломе буреет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки беловатые, позже темнеющие. Ножка с углубленными пятнами. В соленом виде шляпка черно-бурая, с вишневым оттенком.

Зеленка (зеленушка) (Tricholoma flavovirens): шляпка выпуклая, затем плоская, клейкая, желтовато-зеленоватая. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Мякоть желтоватая. Пластинки зеленовато-желтоватые. После переработки шляпка оливково- или коричнево-желтая.

Козляк (решетник) (Suillus bovines): шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть бурая, на изломе слабо краснеющая. Трубочки грязно-желтые или коричнево-оливковые. Ножка желтовато-охристая. Весь гриб после переработки становится оливково-бурым.

Краснушка (млечник сладковатый) (Lactarius subdulus): шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыжеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка красновато-буроватая. В переработанном виде шляпка имеет более бурую окраску, чем в свежем состоянии.

Лисичка обыкновенная (Cantharellus cibarius): шляпка плоская, затем широко-воронковидная, желтая. Мякоть желтоватая, резинистая. Складочки толстые, желтые, нисходящие. Ножка желтоватая. После переработки цвет шляпки, мякоти и складочек сохраняется.

Масленок:

летний (Suillus granulates): шляпка рыже-бурая, слизистая, мякоть бледно-желтая, чуть кисловатая. Трубчатый слой желтый, с каплями жидкости. Ножка светло-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

поздний (Suillus luteus): шляпка тупоконическая или выпуклая, слизистая, темно-бурая. Мякоть бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с белым пленчатым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

болотный (Suillus flavidus): шляпка выпуклая, затем плоская, серовато-желтоватая. Мякоть желтоватая. Трубочки грязно-желтые. Ножка со слизистым, грязно-желтоватым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

лиственничный (Suillus grevillei): шляпка выпуклая, затем плоская, желтовато-оранжевая, слизистая. Трубочки желтые. Ножка одного цвета со шляпкой, с исчезающим кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

сибирский (Suillus americanus): шляпка ширококоническая, позже выпуклая, слизистая, с приросшей радиальной волокнистостью, желто-оливковая. Мякоть желтая. Трубочки желтые. Ножка серо-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

кедровый (Suillus plorans): шляпка подушковидная, слизистая, буро-желтая. Мякоть розово-охряная. Трубочки оливково-буроватые, с каплями жидкости. Ножка вверху желтая, внизу грязно-буровато-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

пихтовый (Suillus abietinus): шляпка выпуклая, слизистая, грязно-желтая, с бурыми приросшими чешуйками. Трубочки оранжево-желтые. Мякоть бледно-желтая, слегка буреющая на разрезе. Ножка с коническими бородавками, в начале желтыми, потом чернеющими. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая.

Моховик:

желто-бурый (Suillus variegates): шляпка полушаровидная или выпуклая, тонко-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синеет. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие, неровные. Ножка желтоватая. После переработки шляпка буреет;

зеленый (X. Subtomentosus): шляпка выпуклая, затем плоская, бархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, чуть синеет на изломе. Трубочки серо-желтые или зеленовато-желтые, поры угловатые. Ножка желтоватая, иногда с красным оттенком. После переработки шляпка становится желто-оливковой;

пестрый (X. Chrysenteron): шляпка выпуклая, сухая сетчато-трещиноватая, пестрая, коричневая. Мякоть желтоватая, слабо синеет на изломе. Трубочки серо-желтые, широкие, поры угловатые. Ножка вверху светло-желтая, внизу вишнево-красная. После переработки шляпка буреет.

Опенок осенний (Armillariella mellea): шляпка выпуклая, затем плоская, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, пластинки белые или желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка буроватая, с пленчатым кольцом. После переработки шляпка буроватая или бурая.

Подберезовик (Leccinum scabrum): шляпка полушаровидная, затем выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки грязно-белые. Ножка беловатая с бурыми до черных чешуйками. После переработки шляпка более или менее бурая.

Подгруздок черный (Russula adusta fr.): шляпка плоско-вдавленная, липкая, грязно-буроватая до темно-бурой. Мякоть белая, на изломе розово-серая, затем черная. Вкус не едкий, запах неприятный. Пластинки толстые, грязно-сероватые. Ножка толстая, серо-белая.

Подосиновик:

желтобурый (Leccinum testaceo scabrum): шляпка выпуклая или полушаровидная, слабоволокнисто-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-серая. Трубочки округлые, грязно-белые. Ножка белая с черно-бурыми чешуйками. После переработки шляпка серовато-буроватая;

красно-бурый (Leccinum aurantiacum): как предыдущий, но цвет шляпки буро-красный и чешуйки на ножке белые, затем бурые. После переработки шляпка с оттенком каштанового.

Польский гриб (Xerocomus badius): шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-желтая, на изломе синеет. Трубочки желтовато-зеленоватые, синеющие при дотрагивании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые. Буреет во всех видах переработки.

Рядовка обутая (мацутаки) (Tricholoma caligatum (vivi) Ricbe): шляпка полушаровидная, с подвернутым краем — у молодых, до распростертой с прямым краем — у зрелых плодовых тел. Мякоть белая или кремовая плотная, упругая. Пластинки чистые, широкие, белые, желтоватые с буроватым краем. Ножки с мощным войлочно-волокнистым кольцом, беловатые. Запах довольно резкий, но приятный, фруктово-редечный.

Рядовка серая (Tricholoma portentosum): шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно-серовато-черная. Мякоть белая или сероватая. Пластинки белые или желтоватые. Ножка белая или желтоватая. После переработки шляпка серо-бурая.

Рыжик обыкновенный (Lactarius deliciosus): шляпка выпуклая, затем воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок на воздухе зеленеет или буреет. В соленом виде шляпка красно-оранжевая или синевато-зеленоватая, нередко оливково-бурая. Мякоть, пластинки буроватые, с оранжевым или зеленоватым оттенком.

Серушка (Lactarius flexuosus): шляпка широковоронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневато-серая, гладкая, со слабо заметными зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желто-охристые. Ножка одного цвета со шляпкой. В соленом виде шляпка желтовато- или буровато-серая, мякоть, пластинки буроватые.

Скрипица (Lactarius vellerens): шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз краем, тонко-бархатистая, белая. Мякоть белая, очень плотная. Млечный сок белый, жгуче-горький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. В соленом виде шляпка беловатая, с сине-зеленым оттенком.

Сыроежка:

пищевая (Russula vesca): кожица шляпки короче его края, бордово-красная, буроватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;

сине-желтая (Russula cysnoxantha): кожица шляпки морщинистая, синеватая или лиловая, с желтым центром. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;

сереющая (Russula decolorans): кожица шляпки гладкая, желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая, на изломе и с возрастом сереет, с мягким или чуть едким вкусом. Пластинки желтоватые, потом грязно-серовато-желтые. После переработки шляпка серовато-черноватая;

буреющая (Russula xerampelina): край шляпки полосатобугорчатый, кожица окрашена различно — от пурпурно-красного до коричневого. Мякоть белая, позже желтовато-буроватая. Запах гриба неприятный, селедочный (триметиомина). После переработки шляпка более или менее интенсивно-бурая;

болотная (Russula peludosa): кожица слабо липкая, красная или с буроватым оттенком. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые, затем кремово-желтые. После переработки шляпка буроватая, иногда с каштановым оттенком;

зеленоватая (Russula virescens): кожица шляпки зеленоватая, сухая, трещиноватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. После переработки шляпка серовато-желтая;

цельная (Russula integra): край шляпки бугорчатый, кожица темно-красная или шоколадная. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки кремовые, затем охристые. После переработки шляпка бурая;

желтая (Russula claroflava): кожица ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. После переработки шляпка серо-черная;

винно-красная (Russula obscura): шляпка вогнутая, кожица темно-красная, пурпурная, красно-бурая. Мякоть сероватая, с легким красноватым оттенком, с мягким вкусом. Пластинки сливочно-желтые. Ножка белая, с розовым налетом. После переработки шляпка бурая, иногда с пурпурным оттенком;

зеленая (Russula acroginea): кожица травяно-зеленая или оливково-зеленая, при надавливании буроватая, с мягким вкусом, с бурыми пятнами. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами. После переработки шляпка оливково-буроватая;

суроватая (Russula heteiohyla): кожица коричневато-зеленоватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые, позже с буроватыми пятнами. После переработки шляпка серовато-бурая;

охристая (Russula ochrolenca): кожица слизистая, охристо-желтоватая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые, с возрастом слегка буроватые. После переработки шляпка бурая;

серая (Russula grisca): кожица серая, с оттенком пурпурного, оливкового, мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые. После переработки шляпка серовато-бурая.

Толстушка (Cortinarius esculentus Lebed): шляпка у молодых грибов полушаровидная, у зрелых подушковидно-выпуклая, с завернутым вниз краем. Кожица сухая, желтовато-буроватая. У молодых грибов между ножкой и краем шляпки натянуты белые, похожие на паутинки, нити. В переработанном виде шляпка бурая, пластинки буроватые.

Шампиньон:

обыкновенный (Agaricus campester): шляпка полушаровидная, затем выпуклая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе слабо-розовая. Пластинки белые, затем розовые, пурпурно-бурые. Ножка белая с белым кольцом. После переработки шляпка у молодых экземпляров сохраняет бурую окраску, у более зрелых становится слегка буроватой;

полевой (Agaricus arvensis): шляпка колокольчатая, затем выпуклая, белая, при надавливании желтеет. Мякоть белая. Пластинки белые, затем розовые и, наконец, черно-бурые.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из грибов

Б.1 Консервы из грибов фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2;
- в металлические банки вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5981;
- в тару из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 3,0 $дм^3$.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное лаковое или эмалевое покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Допускается использование импортной тары, разрешенной к применению в пищевой промышленности.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- в банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками, разрешенными к применению в пищевой промышленности;
- в банки с венчиком горловины типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

Б.3 Тару из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

Приложение В
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г консервов из грибов

В.1 Пищевая ценность 100 г консервов из грибов приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование продукта	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 Грибы маринованные				
Белые грибы	3,0	1,4	0,9	28,0
Вешенка обыкновенная	1,0	0,8	0,3	12,0
Волнушки белые, чернушки, гладыш	1,8	0,8	0,5	16,0
Маслята (очищенные и неочищенные), козляки	2,1	0,6	0,4	16,0
Подосиновики	2,8	0,4	1,0	19,0
Подберезовики	2,0	0,8	1,2	20,0
Польский гриб, лисички обыкновенные	1,6	1,1	1,5	22,0
Опята осенние, моховики	1,8	1,0	0,4	18,0
Шампиньоны, зеленки	4,2	1,0	0,1	26,0
Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки, толстушки	1,7	0,7	1,5	19,0
Серушки	1,6	0,7	0,4	14,0
2 Грибы отварные				
Белые грибы	2,6	1,1	0,7	24,0
Валуи	1,6	0,7	0,4	14,0
Вешенка обыкновенная	0,8	0,6	0,3	11,0
Волнушки (розовые, белые), чернушки, гладыши	1,7	0,8	0,5	16,0
Горькушки, серушки, скрипицы, подгруздки	1,5	0,7	0,4	14,0
Лисички обыкновенные	1,5	1,0	1,4	22,0
Маслята (очищенные и неочищенные), козляки, моховики	1,6	0,5	0,3	12,0
Подосиновики	2,2	0,3	0,8	15,0
Подберезовики	2,0	0,8	1,2	20,0
Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки, сыроежки, толстушки	1,6	0,6	1,5	18,0
Шампиньоны, зеленки	2,9	0,7	0,1	18,0
3 Грибы соленые				
Белянки	1,6	0,7	0,9	16,3
Валуи	1,6	0,7	0,9	16,3
Вешенка обыкновенная	1,2	0,8	0,9	15,6
Волнушки розовые	1,8	0,8	1,0	18,4
Гладыши (млечники обыкновенные)	1,8	0,8	1,0	18,4
Горькушки	1,6	0,7	0,9	16,3
Грузди	1,6	0,7	0,9	16,3
Зеленки (зеленушки)	1,6	1,1	2,0	24,3
Краснушки (млечники сладковатые)	1,7	0,7	2,0	21,1
Лисички обыкновенные	1,6	1,1	2,0	24,3
Подгруздки	1,6	0,7	0,9	16,3
Рядовки серые	1,7	0,7	2,0	21,1
Рыжики обыкновенные	1,5	0,7	0,9	15,9
Серушки	1,6	0,7	0,9	16,3
Скрипицы	1,6	0,7	0,9	16,3
Сыроежки	1,7	0,7	2,0	21,1
Толстушки	1,7	0,7	2,0	21,1

Приложение Г
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности консервов из грибов

Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество: консервы из грибов хранят в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 12 мес со дня изготовления.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

[3] ГН 1.2.1323—2003 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

[4] СП 2.3.4.009—93 Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] Инструкция № 01-19/9-11—92 Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора МЗ РФ 21.07.92

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.848:006.354 ОКС 67.080.20 Н52 ОКП 91 6150

Ключевые слова: грибы маринованные, отварные, соленые, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения, характерные признаки грибов

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 28.11.2012. Подписано в печать 15.01.2013 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,95. Тираж 170 экз. Зак. 26.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru