ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОУСЫ ОВОЩНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности (ВНИИКОП)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 14 мая 1996 г. № 307

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

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

© ИПК Издательство стандартов, 1996
© Стандартинформ, 2008
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

СОУСЫ ОВОЩНЫЕ

Технические условия

Canned food. Vegetable sauces. Specifications

Дата введения 1997—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — овощные соусы, изготовленные из свежих овощей или полуфабрикатов из них с добавлением различных вкусовых и пряно-ароматических компонентов, стерилизованные и нестерилизованные, предназначенные для розничной торговли и общественного питания.

Требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в 3.2.2, 3.2.4, 3.2.5, 3.2.6.

2 Нормативные ссылки*

2.1 В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

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

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 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

Издание официальное

Сборник стандартов «Маринованные и соленые овощи. Консервы растительные», 2008

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 12).

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определение Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодная свежие. 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 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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 26791—89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения микотоксина патулина

ГОСТ 28467—90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения нитратов
ГОСТ 30425—97 Метод определения промышленной стерильности
ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ Р 51810—2001 Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия
ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия
ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия
ОСТ 10—33—87 Пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные. Технические условия
ОСТ 111—7—82 Овощи быстрозамороженные. Технические условия
ОСТ 10—167—88 Кроненпробки для укупорки бутылок. Технические условия

3 Технические требования

3.1 Консервы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Характеристики

3.2.1 В зависимости от используемого основного сырья соусы изготовляют следующих видов и наименований:

томатные:
- астраханский;
- аппетитный;
- днестровский;
- краснодарский;
- кубанский;
- «Молдова»;
- острый;
- по-грузински;
- черноморский;
- херсонский;
- шашлычный;
- острый концентрированный;

овощные:
- луковый острый;
- морковный;
- морковный красный;
- осенний;
- пикантный;
- чесночный;

перечные:
- перечный «Искорка»;
- перечный «Пикантный».

3.2.2 Для изготовления овощных соусов применяют следующие сырье и материалы:
томаты свежие по ГОСТ Р 51810;
продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
пасту томатную с сорбиновой кислотой [1];
продукты томатные с бензойнокислым натрием [2];
морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
пюре яблочное, консервированное сорбиновой кислотой [3];
пюре яблочное полуфабрикат по ОСТ 10—33;

яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
сливу свежую по ГОСТ 21920 или пюре свежее;
перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
перец быстрозамороженный по ОСТ 111—7;
плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
перец стручковый горький свежий по НД;
пюре из стручкового горького перца [4];
зелень (укропа, петрушки, сельдерея) свежую, быстрозамороженную по ОСТ 111—7;
зелень (укропа, петрушки, сельдерея), консервированную поваренной солью [5];
зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ Р 52622;
семя укропа;
огурцы соленые по ГОСТ 7180, не ниже 1 сорта;
пасту арбузную [6];
зелень кориандра или семя кориандра;
зелень базилика огородного свежую или сушеную;
лист лавровый (сухой) по ГОСТ 17594;
соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную, не ниже 1 сорта;
соль поваренную пищевую «Уральскую» по НД;
сахар-песок по ГОСТ 21;
горчицу [7];
гвоздику по ГОСТ 29047;
корицу по ГОСТ 29049;
перец душистый по ГОСТ 29045;
перец черный по ГОСТ 29050;
мускатный орех по ГОСТ 29048;
кориандр по ГОСТ 29055;
базилик;
чабер;
тмин по ГОСТ 29056;
котовник;
корни девясила сушеные;
кислоту сорбиновую [8];
натрий бензойнокислый [9];
масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465, не ниже 1 сорта;
масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128;
масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
масло эфирное чеснока;
кислоту уксусную лесохимическую по ГОСТ 6968;
кислоту уксусную по ГОСТ 61;
уксус столовый [10];
уксус натуральный спиртовой пищевой [11];
уксуснокислые экстракты и эфирные масла;
CO_2 — экстракты пряностей [12];
экстракты из пряно-ароматического сырья [13];
сахарозаменители и подсластители отечественные или импортные, разрешенные Госкомитетом санэпиднадзора РФ;
муку пшеничную по ГОСТ Р 52189, ГОСТ 26791;
молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495;
концентрат молочнокислотный пищевой;
дрожжевой экстракт (вкусовую добавку) [14];
концентрат белковый пшеничный [15];
сок яблочный концентрированный осветленный по ГОСТ Р 52185;
глутамат натрия по НД;

перец красный молотый по ГОСТ 29053;
концентрат пищевкусовой гвоздичный;
воду питьевую по ГОСТ Р 51232.

На переработку не допускается сырье, в котором остаточное количество загрязнителей химической и биологической природы превышает допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* [16].

3.2.3 По органолептическим показателям овощные соусы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика соусов
Внешний вид и консистенция	Однородная протертая масса без наличия семян, частиц кожицы, семенной камеры и грубых кусочков сердцевины с наличием измельченных частиц овощей, пряностей или без них. Допускается: - незначительное потемнение верхнего слоя; - в соусе кубанском семена томатов и единичные кусочки кожицы
Вкус и запах	Томатных соусов — острый, кисло-сладкий с хорошо выраженным ароматом томатных продуктов, овощей и пряностей; перечных — острый, кисло-сладкий, с хорошо выраженным ароматом перца и пряностей; овощных — острый, кисло-сладкий с выраженным ароматом томатных продуктов, овощей, грибов, пряностей. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Томатных и перечных соусов — красный, оранжево-красный или малиново-красный, однородный по всей массе; овощных — оранжево-красный, оранжевый, красный. Допускается слабокоричневый оттенок

3.2.4 По физико-химическим показателям овощные соусы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

В процентах

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля сухих веществ, не менее		
в соусе томатном:		
астраханском	22,0	По ГОСТ 28561
аппетитном, по-грузински	17,0	По ГОСТ 28562
днестровском	40,0	То же
краснодарском, остром	27,0	»
кубанском, шашлычном	25,0	»
«Молдова»	29,0	»
остром концентрированном	44,0	»
черноморском	36,0	»
херсонском	28,0	»
в соусе овощном:		
луковом остром, морковном красном, пикантном	20,0	По ГОСТ 28561
морковном	22,0	То же
осеннем	27,0	По ГОСТ 28562
чесночном	19,0	То же
в соусах перечных	17,0	»

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

Продолжение таблицы 2

В процентах

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля сухих веществ, не менее		
в соусе томатном с подсластителем или сахарозаменителем:		
астраханском	13,0	По ГОСТ 28561
краснодарском, остром, шашлычном	21,0	По ГОСТ 28562
кубанском	19,0	То же
«Молдова»	23,0	»
остром концентрированном	36,0	»
по-грузински	15,0	»
черноморском	28,0	»
херсонском	22,0	»
Массовая доля титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту		
для соуса томатного:		По ГОСТ 25555.0
астраханского	0,6—1,0	То же
аппетитного, краснодарского, кубанского, по-грузински, острого	1,1—1,5	»
днестровского	2,0—2,5	»
«Молдова»	1,0—1,6	»
острого концентрированного	2,5—3,5	»
черноморского	1,7—1,9	»
херсонского	1,0—1,5	»
шашлычного	0,6—1,8	»
для соусов перечных	0,7—1,2	»
Массовая доля титруемых кислот в расчете на уксусную кислоту, не менее:		По ГОСТ 25555.0
для соуса овощного:		
лукового острого	0,4	То же
морковного, морковного красного	0,5	»
осеннего, пикантного	1,0	»
чесночного	0,6	»
Массовая доля хлоридов		По ГОСТ 26186
для соуса томатного:		
астраханского, «Молдова»	1,5—2,0	По ГОСТ 26186
аппетитного, краснодарского, кубанского, по-грузински, острого, херсонского, черноморского	2,0—2,5	То же
днестровского	1,4—1,6	»
острого концентрированного	3,0—3,5	»
шашлычного	2,5—3,0	»
для соуса овощного:		
лукового острого, пикантного	1,5—2,0	По ГОСТ 26186
морковного, морковного красного	1,2—1,5	То же
осеннего, чесночного	2,0—2,5	»
для соусов перечных	1,5—2,0	»
Массовая доля сорбиновой кислоты, не более	0,05	По ГОСТ 26181
Массовая доля бензойной кислоты	0,05—0,10	По ГОСТ 28467
Массовая доля жира, не менее		По ГОСТ 8756.21
в соусе томатном астраханском	4,0	То же
в соусе овощном:		»
морковном, морковном красном, луковом остром	7,0	»
пикантном	2,0	»
Массовая доля минеральных примесей, не более	0,05	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же	По 5.3

Примечание — Массовую долю сорбиновой или бензойной кислот определяют в нестерилизованных соусах, изготовленных с применением этих консервантов.

3.2.5 Содержание пестицидов, токсичных элементов, нитратов и микотоксина патулина (в томатных соусах) не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов [16].

3.2.6 Микробиологические показатели овощных соусов должны соответствовать требованиям инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденной Госкомитетом санэпиднадзора РФ [17].

3.3 Упаковка

3.3.1 Овощные соусы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$, стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.2 вместимостью не более 0,5 $дм^3$, алюминиевые лакированные тубы [18] вместимостью не более 0,2 $дм^3$ и тару из термопластичных полимерных и комбинированных пленочных материалов, разрешенных к применению Госкомитетом санэпиднадзора РФ.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками [19], стеклянные бутылки — кроненпробками по ОСТ 10—167.

3.3.2 Упаковка — по ГОСТ 13799.

Овощные соусы в пакетах из комбинированных пленочных материалов упаковывают в ящики из гофрированного картона № 45 или другие той же вместимости по ГОСТ 13516.

3.4 Маркировка

3.4.1 Маркировка — по ГОСТ 13799.

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

3.4.2 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продуктов указаны в приложении А.

4 Приемка

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

4.2 Периодичность проверки содержания токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина и реквизиты документа о качестве должны соответствовать требованиям инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденной Госкомитетом санэпиднадзора РФ [17].

5 Методы анализа

5.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы анализа — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в 3.2.4 настоящего стандарта.

5.2 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, нитратов — по ГОСТ 29270.

5.3 Посторонние примеси определяют визуально.

5.4 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовки проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

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

5.6 Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

5.7 Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при необходимости по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Овощные соусы хранят и транспортируют по ГОСТ 13799.

6.2 Овощные соусы стерилизованные хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 до 25 °С без резких колебаний температуры и при относительной влажности воздуха не более 75 %.

Соусы нестерилизованные, фасованные в алюминиевые тубы, стеклянную тару и тару из термопластичных полимерных материалов и комбинированных пленочных материалов, должны храниться при температуре от 0 до 5 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6.3 Срок хранения овощных соусов со дня изготовления, не более:

стерилизованные:

в стеклянной таре — 2 года;

в металлической таре — 1 год;

нестерилизованные:

в стеклянной таре — 1 год;

в алюминиевых тубах — 6 мес;

в полимерной таре и таре из комбинированных пленочных материалов — 6 мес.

Приложение А
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г соуса

Наименование консервов	Углеводы, г	Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	РР	С	
Соусы:					
томатный острый	21,8	1,20	1,60	10,0	98
кубанский	22,2	1,00	—	17,0	99
«Молдова»	22,3	—	—	—	102
херсонский	21,0	—	—	—	94
аппетитный	12,1	—	—	—	59
томатный по-грузински	10,0	—	—	—	53
томатный черноморский	26,0	—	—	—	110
астраханский	11,1	—	—	—	84
краснодарский	25,3	—	—	—	165
днестровский	38,0	—	—	—	109
шашлычный	15,3	—	—	—	73
томатный острый концентрированный	32,2	—	—	—	146
перечный «Искорка»	12,3	1,8	0,81	165,3	51
перечный «Пикантный»	13,7	1,51	0,74	156,6	57
морковный	4,63	—	—	—	112
морковный красный	4,3	—	—	—	100
луковый острый	14,3	—	—	—	139
пикантный	6,9	—	—	—	71
осенний	23,1	—	—	—	105
чесночный	16,9	—	—	—	82

Приложение Б
(справочное)

Библиография

[1] ТУ 10.244.069—92	Паста томатная с сорбиновой кислотой
[2] ТУ 9162—047—04782324—94	Продукты томатные с бензойнокислым натрием
[3] ТУ 10.963.11—90	Пюре плодовые и ягодные, консервированные химическими консервантами
[4] ТУ 18—4—18—78	Пюре из стручкового горького перца. Полуфабрикат для промышленного использования
[5] ТУ 10.244.016—91	Зелень, консервированная поваренной солью-полуфабрикат
[6] ТУ 10.03.713—88	Полуфабрикаты из овощных и бахчевых культур для промышленной переработки
[7] РСТ РСФСР 253—87	Порошок горчичный
[8] ТУ 6—14—358—76	Кислота сорбиновая
[9] ТУ 64—6—395—86	Натрий бензойнокислый
[10] ТУ 18—3—12—84	Уксус столовый
[11] ТУ 10—0334585—26—92	Уксус натуральный, спиртовой пищевой
[12] ТУ 10.048549—026—91	CO_2 — экстракты пряностей
[13] ТУ 9169—024—04782324—93	Экстракты из пряно-ароматического сырья
[14] ТУ ОП 64—12—131—90	Дрожжевой экстракт (вкусовая добавка)
[15] ТУ 10.04.08.57—91	Концентрат белковый пшеничный
[16] МБТ 5061—89	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
[17] № 01—19/9—11 от 21.07.92, утв. ГКСЭН РФ	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания
[18] ТУ 10.244.014—91	Тубы алюминиевые для пищевых продуктов
[19] ТУ 10.244.003—90	Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа 1

УДК 664.871.6:006.354 ОКС 67.080.20 Н53 ОКП 91 6213
91 6241

Ключевые слова: консервы, соусы овощные, технические требования, органолептические показатели, физико-химические показатели, микробиологические показатели, приемка, методы испытаний, транспортирование, хранение, срок хранения

ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 50903—96

ГОСТ 4495—87. Кроме части, касающейся сухого молока для производства продуктов детского питания, действует ГОСТ Р 52791—2007.

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Н.И. Гаврищук*
Компьютерная верстка *З.И. Мартыновой*

Подписано в печать 14.05.2008. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл.печ.л. 1,86.
Уч.-изд.л. 1,10. Тираж 124 экз. Зак. 491.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru