МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34220—
2017**

# ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ

## Общие технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования» (ФГБНУ «ВНИИТеК»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 июля 2017 г. № 101-П)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|---|
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 сентября 2017 г. № 1251-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34220—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2017, 2018

В Российской Федерации 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 . . . . . 3
4 Классификация . . . . . 3
5 Технические требования . . . . . 3
6 Правила приемки . . . . . 6
7 Методы контроля . . . . . 7
8 Транспортирование и хранение . . . . . 8
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для фасования и упаковывания соленых и квашеных овощей . . . . . 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и срок годности соленых и квашеных овощей . . . . . 10
Библиография . . . . . 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ

## Общие технические условия

Salted and fermented vegetables. General specifications

**Дата введения — 2019—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на соленые и квашеные овощи, изготовленные из свежих овощей с добавлением соли, приправ и пряностей, подвергнутые молочнокислому брожению с использованием заквасок или без них.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 490—2006 Добавки пищевые. Кислота молочная Е270. Технические условия

ГОСТ ISO 750—2013* Продукты переработки плодов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

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

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725—85*** Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 1726—85*4 Огурцы свежие. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7977—87*5 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8756.1—2017 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

---

* Заменен в части потенциометрического метода в соковой продукции на ГОСТ 34127—2017.

** Заменен в части свежей столовой моркови для промышленной переработки на ГОСТ 33540—2015.

*** Заменен в части свежих томатов, выращенных в открытом и в защищенном грунте, заготовляемых, поставляемых и реализуемых для потребления в свежем виде на ГОСТ 34298—2017.

В Российской Федерации в части продукции, реализуемой в розничной торговой сети, действует ГОСТ Р 51810—2001.

*4 В Российской Федерации в части свежих огурцов, реализуемых для потребления в свежем виде, действует ГОСТ Р 54752—2011.

*5 В Российской Федерации в части требований к чесноку свежему, заготовляемому и поставляемому для потребления в свежем виде, действует ГОСТ Р 55909—2013.

**Издание официальное**

ГОСТ EN 12014-2—2014 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии

ГОСТ 13908—68* Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 19215—73** Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29049—91*4 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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 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

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

---

* В Российской Федерации в части перца, реализуемого для потребления в свежем виде, действует ГОСТ Р 55885—2013.

** Заменен в части клюквы, поставляемой и реализуемой для потребления в свежем виде, на ГОСТ 33309—2015.

*** С 1 июля 2018 г. действует ГОСТ 27572—2017.

*4 Заменен в части цейлонской и мадагаскарской корицы на ГОСТ ISO 6539—2016.

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32856—2014 Укроп свежий. Технические условия

ГОСТ 32883—2014 Зеленные культуры овощные свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33303—2015 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 33494—2015 Капуста белокочанная свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33540—2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 34129—2017 Овощи соленые и квашеные, фрукты соленые и моченые. Правила приемки, методы отбора проб

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. 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 28322.

## 4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья соленые и квашеные овощи изготавливают следующих видов:

- капуста квашеная;
- огурцы соленые;
- томаты соленые.

4.2 По способу изготовления квашеную капусту подразделяют:

- на шинкованную;
- рубленую;
- кочанную с шинкованной;
- кочанную с рубленой;
- цельнокочанную.

4.3 В зависимости от используемых ингредиентов квашеную капусту изготавливают со следующими компонентами: морковь, яблоки, брусника, клюква, тмин, сладкий перец, свекла и другими (по усмотрению производителя).

4.4 В зависимости от размеров свежие огурцы сортируют по длине:

- до 90 мм включительно с отношением длины к наибольшему поперечному диаметру не менее 2,5;
- от 91 до 110 мм включительно в наибольшем поперечном диаметре не более 50 мм;
- от 111 до 140 мм включительно в наибольшем поперечном диаметре не более 50 мм.

Примечания

1 Допускается для соленых огурцов содержание плодов в каждой размерной группе с отклонениями по длине не более 3 мм — не более 10 % от массы.

2 Допускается содержание соленых огурцов с внутренними пустотами в одной упаковочной единице (только для огурцов от 111 до 140 мм) — не более 10 % от массы.

4.5 Размер соленых томатов по наибольшему поперечному диаметру не менее 40,0 мм, для сливовидных сортов — не ограничивается.

Примечания

1 Допускается для соленых томатов (кроме сливовидных сортов) содержание плодов менее указанного диаметра — не более 10 % от массы.

2 Допускается для соленых томатов содержание плодов разной степени зрелости в одной упаковочной единице — не более 10 % от массы.

3 Допускается содержание соленых томатов с опробковелыми образованиями — не более 15 % по массе.

4.6 Перед засолкой свежие томаты сортируют по размеру и степени зрелости на красные, розовые, бурые, молочные и зеленые. Каждую группу томатов, отсортированных по размеру и степени зрелости, солят отдельно.

## 5 Технические требования

5.1 Соленые и квашеные овощи изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям соленые и квашеные овощи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид | Капуста — равномерно нашинкованная полосками не шире 5 мм или нарезанная в виде кусочков различной формы не более 12 мм в наибольшем измерении, без крупных кусков кочерыги и кусков листьев, или в виде цельных кочанов или их половинок. Кочаны или их половинки — упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой.<br>Морковь, свекла, перец и другие компоненты — нашинкованные или нарезанные соломкой шириной 3—5 мм или кружочками толщиной не более 3 мм и диаметром 40 мм.<br>Яблоки — целыми плодами, половинками или ¼ части плода.<br>Овощные и/или фруктовые компоненты и пряности — равномерно распределены в квашеной капусте.<br>Огурцы — целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.<br>Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не искажающими форму плода, общей массой не более 5 %.<br>Томаты — однородные по степени зрелости, по размеру, целые, разнообразной формы, но не искажающими форму томатов, без плодоножек.<br>Допускаются:<br>- красные и розовые томаты с легкой морщинистостью и незначительной прозеленью около плодоножки;<br>- в каждой упаковочной единице: соленых красных и розовых томатов — не более 10 % плодов по массе нетто с незначительными трещинами; наличие бурых — не более 10 %; примесь молочных и зеленых томатов не допускается |
| Вкус и запах | Характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с запахом и вкусом добавленных пряностей |
| Цвет | Капусты — светло-соломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами и пряностями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и пряностей.<br>Огурцов — зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.<br>Томатов — близкий к окраске свежих томатов, соответствующей степени зрелости плодов |

*Окончание таблицы 2*

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Консистенция | Капусты — упругая, плотная, хрустящая.<br>Огурцов — крепкая, мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами, полностью пропитанная рассолом, хрустящая.<br>Красных и розовых томатов — плоды целые, мякоть плода мягкая, но не расползшаяся.<br>Бурых, молочных, зеленых томатов — плоды целые, мякоть плодов плотная, пропитанная рассолом |
| Характеристика рассола | Мутноватый, приятного аромата, солоновато-кисловатого вкуса, более выраженного, чем соленых и квашеных овощей |

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям соленых и квашеных овощей приведены в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Массовая доля капусты от массы нетто, указанной на этикетке (после свободного стекания рассола), %, не менее:<br>для шинкованной<br>рубленой<br>кочанной | <br><br>88,0<br>85,0<br>В соответствии с рецептурой |
| Массовая доля огурцов и томатов от массы нетто указанной на этикетке, %, не менее | 50 |
| Массовая доля пряностей от массы нетто указанной на этикетке, % (в зависимости от рецептуры), не менее:<br>для соленых огурцов<br>соленых томатов<br>квашеной капусты | <br><br>2,5<br>2,0<br>Не нормируется |
| Массовая доля хлоридов в рассоле, %:<br>для квашеной капусты<br>соленых огурцов<br>соленых томатов | <br>1,2—2,0<br>2,5—3,5<br>2,0—4,0 |
| Массовая доля титруемых кислот в рассоле (в пересчете на молочную кислоту), %:<br>для квашеной капусты<br>соленых огурцов<br>соленых томатов | <br><br>0,7—1,5<br>0,6—1,2<br>0,7—1,2 |
| Минеральные примеси | Не допускаются |
| Посторонние примеси | То же |
| Примечания<br>1 В шинкованной или рубленой кочанной капусте должно быть цельных кочанов (или половинок) по отношению к массе измельченной капусты не более 50 %.<br>2 Для соленых огурцов, упакованных в полимерную и комбинированную потребительскую упаковку под вакуумом, соотношение основного компонента и заливки не нормируется. | |

5.2.3 Содержание в соленых и квашеных овощах токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина (для томатов и яблок) должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели соленых и квашеных овощей должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Готовый продукт не должен иметь видимых признаков микробиологической порчи (плесневения, гниения).

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления соленых и квашеных овощей применяют следующие виды сырья:

- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- огурцы свежие для промышленной переработки*;
- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- капусту белокочанную свежую среднеспелых, среднепоздних и поздних сортов по ГОСТ 33494;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 33540;
- яблоки свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 27572;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- тмин по ГОСТ 29056;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- перец сладкий по ГОСТ 13908;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- укроп свежий по ГОСТ 32856;
- зеленные культуры овощные свежие по ГОСТ 32883;
- зелень пряных растений сушеную: листья хрена, эстрагона, чабера, базилика, кориандра, иссопа, майорана, портулака;
- зелень сушеную (петрушки, сельдерея, укропа) по ГОСТ 32065;
- листья черной смородины, вишни, дуба;
- перец стручковый по ГОСТ 14260;
- лавровый лист по ГОСТ 17594;
- коренья белые (петрушки, сельдерея, пастернака) свежие;
- коренья белые (петрушки, сельдерея, пастернака) сушеные по ГОСТ 32065;
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;
- хрен-корень свежий** и сушеный;
- соль поваренную пищевую***;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- корицу по ГОСТ 29049;
- горчицу (порошок);
- закваску из чистых культур молочнокислых бактерий;
- воду питьевую.

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.3.3 Сырье, используемое для производства соленых и квашеных овощей, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.4 Упаковка

5.4.1 Соленые и квашеные овощи фасуют в потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для фасования и упаковывания соленых и квашеных овощей приведены в приложении А.

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 56751—2015 «Огурцы свежие для промышленной переработки. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55886—2013 «Хрен-корень свежий. Технические условия».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

5.4.2 Соленые и квашеные овощи фасуют непосредственно в транспортную упаковку для дальнейшего процесса ферментации.

Допускается последующее фасование соленых и квашеных овощей в потребительскую упаковку из транспортной для осуществления дальнейшей их реализации.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579 (приложение А).

Отклонение содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

5.4.4 Допускается применение других видов упаковки, при условии соблюдения требований [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками, не ниже установленных в приложении А.

**5.5 Маркировка**

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением: на одной из торцевых сторон транспортной упаковки указывают манипуляционные знаки: «Беречь от солнечных лучей», «Ограничение температуры».

***Пример записи наименования — Капуста квашеная шинкованная с морковью. ГОСТ.***

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 34129.

6.2 Качество соленых и квашеных овощей по органолептическим, физико-химическим показателям (за исключением массовой доли минеральных примесей), массу нетто, массовую долю составных частей, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии соленых и квашеных овощей.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина, минеральных примесей, микробиологических показателей устанавливают в программе производственного контроля.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 34129, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли капусты от массы нетто, указанной на этикетке (после свободного стекания рассола) — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли огурцов и томатов от массы нетто указанной на этикетке — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли пряностей от массы нетто указанной на этикетке для соленых огурцов, соленых томатов — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов в рассоле — по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот в рассоле — по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927.

7.5 Определение нитратов — по ГОСТ 29270, ГОСТ EN 12014-2.
7.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.
7.7 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.
7.8 Общие правила проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.
7.8.1 Культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218.
7.8.2 Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 31659.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Хранение соленых и квашеных овощей проводят в охлаждаемых складах при температуре от минус 1 °С до плюс 4°С и относительной влажности воздуха 85 % — 95 %.

Транспортирование соленых и квашеных овощей проводят всеми видами транспорта, снабженными рефрижераторами при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Срок годности продукции устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и срок годности, в течение которого соленые и квашеные овощи сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

**Приложение А**
**(рекомендуемое)**

## Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства для фасования и упаковывания соленых и квашеных овощей

А.1 Соленые и квашеные овощи фасуют в транспортную упаковку:

- в деревянные, полимерные, металлические бочки вместимостью не более 200 $дм^3$ с мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- упаковку из полимерных материалов (ведра, банки и др.) вместимостью не более 50,0 $дм^3$.

А.2 Соленые и квашеные овощи фасуют в потребительскую упаковку из полимерных и комбинированных материалов (пакеты, лотки, ведра и другие виды упаковки), вместимостью не более 3,0 $дм^3$.

Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных.

А.3 Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием, запайкой покровными материалами или с использованием укупорочных средств.

Пакеты из полимерных комбинированных материалов укупоривают термосвариванием под вакуумом или без него.

**Приложение Б**
**(рекомендуемое)**

## Рекомендуемые условия хранения и срок годности соленых и квашеных овощей

Б.1 Соленые и квашеные овощи сохраняют свое качество при хранении в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С и относительной влажности воздуха 85 % — 95 %.

Б.2 Срок годности в потребительской упаковке:

- в упаковке без вакуума — не более 30 сут;
- в упаковке под вакуумом — не более 60 сут.

Б.3 Срок годности в транспортной упаковке — не более 8 мес.

Суммарный срок годности для соленых и квашеных овощей, упакованных в транспортную упаковку с последующим фасованием в потребительскую упаковку не должен превышать срока годности, указанного в Б.2.

## Библиография


| | | |
|---|---|---|
| [1] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 | О безопасности пищевой продукции |
| [2] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 | Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств |
| [3] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 | О безопасности упаковки |
| [4] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 | Пищевая продукция в части ее маркировки |

УДК 664.843.52:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: огурцы соленые, томаты соленые, сливовидные, красные, розовые, бурые, молочные, зеленые, капуста квашеная, рубленая, кочанная, шинкованная, цельнокочанная

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.А. Ворониной*

Сдано в набор 28.11.2018. Подписано в печать 03.12.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,49.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru