ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 65 коп.

СТАНДАРТГИЗ—1948

Переиздание. Июль 1948 г.

gost.e-ecolog.ru

СССР Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное* Консервы ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА ИЛИ ЩАВЕЛЯ	ОСТ НКПП 554 Взамен ОСТ НКПП 457 Консервная промышленность

Настоящий стандарт распространяется на пюре, выработанное из измельченных свежих молодых листьев шпината или щавеля, расфасованное в герметические жестяные (специально лакированные) или стеклянные банки и стерилизованное.

Качество сырья должно соответствовать действующим стандартам.

А. Классификация

Пюре из шпината или щавеля разделяется по качеству на два сорта:

высший сорт
первый сорт

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Консервы должны удовлетворять следующим требованиям:

I. Химико-микробиологические показатели

1. Консервы не должны содержать патогенных микроорганизмов, а также иметь признаков порчи, обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов.

2. Содержание сухих веществ — не менее 6%.

3. Допускается содержание тяжелых металлов в миллиграммах на 1 *кг* продукта:

олова — не более 200 *мг*;
меди — не более 7 *мг*
Свинец не допускается.

4. Содержание песка в пюре, определяемое методом отмучивания, допускается:

в высшем сорте — не более 0,05%;
в первом сорте — не более 0,1%.

5. Не допускается искусственная подкраска.

Внесен Главконсервом	Утвержден 29/V 1940 г.	Срок введения 1/VI 1940 г.

II. Органолептические показатели:

№ п/п.	Наименование показателей	Характеристика
1	Вкус и запах	Натуральные вкус и запах молодых разваренных листьев шпината или щавеля
2	Цвет	Зеленый, одинаковый по всей массе
3	Внешний вид	Измельченная (на протирке или волчке) масса без грубых волокон или неизмельченных листьев

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка консервов производится:
а) по органолептическим показателям,
б) по химико-микробиологическим показателям.
2. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе в соответствии со следующей схемой:

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов (не более)
1	Вкус и запах	50
2	Цвет	30
3	Внешний вид	20
	Итого . .	100

3. Каждый из указанных показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей, после чего результаты суммируются.
4. В зависимости от итогов балльной оценки консервы относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		Вкус и запах	Цвет
		не менее	
Высший . . .	100 - 97	50	30
Первый . . .	96—85	45	25

5. Нормы по химико-микробиологическим показателям обязательны для обоих сортов.

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	Вкус и запах (50 баллов)		
1	Натуральный вкус и запах молодых разваренных листьев шпината или щавеля	0	50
2	Слабее выраженные вкус и запах	1 – 5	49 45
3	Горьковатый, свойственный перезрелым листьям шпината или щавеля	6 –20	44—30
4	Посторонние привкус и запах .	50	0
	Цвет (30 баллов)		
1	Зеленый, одинаковый по всей массе	0	30
2	Зеленый с буроватым оттенком или неоднородный по всей массе	1—5	29—25
	Бурый цвет	30	0
	Внешний вид (20 баллов)		
1	Измельченная масса (на протирке или волчке)	0	20
2	Наличие грубых волокон или крупных неизмельченных кусков листьев	3—10	17—10
3	Масса с наличием неизмельченных стебельков и листьев	20	0

Г. РАСФАСОВКА, МАРКИРОВКА И УПАКОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка производятся согласно ОСТ НКПП 508.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на методы испытаний консервированных пищевых продуктов.

Замена

ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ 1506—47.

ЗАМЕЧЕННЫЕ ОПЕЧАТКИ

Страница	В каком месте	Напечатано	Следует читать
31	Таблица балльной оценки, 6-я строка сверху	а) Процент ı елых плодов	б) Процент целых плодов
40	1-я строка сверху над верхней таблицей		По органолептическим показателям:
41	Таблица балльной оценки, 2-я графа слева, 7-я строка снизу	Недонородная	Неоднородная
58	В таблице, в 1-й графе слева, против строчки „Бурый цвет“ пропущен порядковый номер „3“		

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОСТ КЗ СНК 5747/108 Овощи соленые и квашеные. Упаковка, маркировка, правила приемки и методы исследования 3

ГОСТ 1633—46 Маринады овощные. Технические условия 7

ГОСТ 3858—47 Капуста квашеная. Технические условия 10

ОСТ НКПП 505 Огурцы соленые 15

ГОСТ. 1634—47 Консервы. Огурцы. Технические условия 20

ОСТ КЗ СНК 5744/105 Томаты соленые 23

ОСТ НКПП 504 Томаты консервированные цельные 29

ГОСТ 3343—46 Томат-пюре и томат-паста 33

ОСТ НКПП 455 Кетчуп томатный (острый томатный соус) 36

ОСТ НКПП 474 Соус чилийский (острый томатный соус) 39

ГОСТ 937—41 Сок томатный натуральный 43

ОСТ НКПП 465 Горошек зеленый консервированный 45

ГОСТ 2654—44 Консервы. Икра овощная 49

ГОСТ 1016—41 Консервы. Овощи фаршированные и сотэ в томатном соусе 52

ОСТ НКПП 554 Консервы. Пюре из шпината или щавеля 56

gost.e-ecolog.ru

...ндартгиз. Подп. к печ. 17/VIII 1948 г. 3,75 п. л. Тир. 4000 экз.

Тип. «Московский печатник» Зак. 1346