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*	ОСТ НКПП 465
	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ консервированный	Взамен ОСТ 8436 241
		Консервная промышленность.

Настоящий стандарт распространяется на горошек зеленый консервированный, представляющий собой подготовленные зерна зеленого горошка, залитые раствором соли с добавлением или без добавления сахара, герметически укупоренные и стерилизованные.

Качество сырья и материалов должно отвечать требованиям действующих стандартов и временных технических условий.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от помологических сортов сырья консервы подразделяются на 2 типа:

тип «а» из гладкозерных сортов горошка,

тип «б» из мозговых сортов горошка.

В зависимости от размера и качества горошка типа «а» консервы подразделяются на два сорта:

высший № 0 и № 1

первый № 2 и № 3

Сорт консервов типа «б» устанавливается в зависимости от качества, не принимая во внимание размеры зерен.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Готовый продукт должен удовлетворять следующим условиям:

I. Химико-технические и бактериологические показатели:

1. Консерв не должен содержать патогенных микроорганизмов, а также не должен иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.
2. Поваренной соли — от 0,8 до 1,5%.
3. Солей тяжелых металлов в *мг* на 1 *кг* продукта:

олова допускается не более 100 *мг*

свинца не допускается

Внесен Главконсервом	Утвержден 22/XII 1938 г.	Срок введения 1/I 1939 г.

4. Вес горошка от веса нетто должен составлять не менее 65%.

5. Размер зерен зеленого горошка типа «а»: № 0 до 6 *мм*, № 1 до 7 *мм*, № 2 до 8 *мм*, № 3 до 9 *мм*.

Примечания:

1. При наличии примеси крупных зерен смежных размеров в количестве более 10% консерв переводится в следующий номер.

2. Крупнозерные мозговые сорта зеленого горошка применяются для консервов без сортировки по размерам.

6. Не допускается наличие посторонних примесей.

II. Органолептические показатели:

№ п/п.	Наименование показателей	Характеристика
1	Вкус и запах	Натуральный, свойственный молодому нежному некрахмалистому зеленому горошку, без посторонних привкуса и запаха
2	Внешний вид	Однородные по размеру, цельные зерна, без трещин, небитые, без примеси оболочек от зерен, обрывков створок стручков и кормового гороха (коричневой окраски)
3	Цвет	От зеленовато-желтого до зеленого, однородный в одной банке
4	Прозрачность заливочной жидкости	Заливочная жидкость должна быть почти прозрачной и не содержать взвешенных частиц и осадка

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка консервированного зеленого горошка производится:

а) По химико-техническим и бактериологическим показателям.

б) По органолептическим показателям.

2. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе в соответствии с нижеследующей схемой:

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов
1	Вкус и запах	50
2	Внешний вид	25
3	Цвет	15
4	Прозрачность заливочной жидкости	10
	Итого	100 баллов

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки.

4. В зависимости от итога балльной оценки консервированный зеленый горошек относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе	
		по вкусу и запаху не менее	по внешнему виду не менее
Высший сорт . . .	100—95	50	22
Первый сорт . . .	94—80	42	18

Примечание. Нормы по химико-бактериологическим и техническим показателям обязательны для всех сортов.

ТАБЛИЦА БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *вкус и запах* (50 баллов)		
1	Натуральный, свойственный молодому нежному некрахмалистому горошку, без посторонних привкуса и запаха ; ; ; : ; ; : : : ; .	0	50

Продолжение

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
2	Наличие крахмалистого привкуса	1—8	49—42
3	Посторонние привкус и запах	50	0
	б) Внешний вид (25 баллов)		
1	Однородные по размеру цельные зерна, без трещин, небитые, без примеси оболочек от зерен и кормового гороха (коричневого цвета)	0	25
2	Наличие битых зерен и с трещинами до 2% по счету или наличие единичных оболочек от зерен . .	1—5	24—20
3	Наличие битых зерен и с трещинами до 5% по счету или наличие единичных обрывков створок стручков и кормового гороха	6—7	19—18
4	Наличие битых зерен и с трещинами более 5% (по счету)	8—25	17—0
	в) Цвет (15 баллов)		
1	От зеленовато-желтого до зеленого, однородный в одной банке	0	15
2	Горошек неоднородный по окраске	1—5	14—10
	г) Прозрачность заливочной жидкости (10 баллов)		
1	Заливочная жидкость почти прозрачная и не содержит взвешенных частиц и осадка	0	10
2	Наличие небольшого осадка . .	1—3	9—7
3	Заливочная жидкость мутная или содержит значительный осадок .	4—10	6—0

Г. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА — см. ОСТ НКПП 8272/226.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ — см. ОСТ 6346.

Замена

ОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ 1506—47.
ОСТ 6346 заменен ОСТ НКПП 559.

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