# 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<br>Народный комиссариат пищевой промышленности | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ<br>*Издание официальное* | ОСТ НКПП 474 |
|---|---|---|
| | СОУС ЧИЛИЙСКИЙ<br>(острый томатный соус) | Пищевая промышленность<br>Н51 |

Настоящий стандарт распространяется на чилийский соус, выработанный из свежих, зрелых томатов, очищенных от кожицы, уваренных с добавлением уксусной кислоты, сахара, соли, измельченного лука, чеснока и пряностей, расфасованный в стеклянные герметически укупоренные банки или широкогорлые бутылки и стерилизованный.

Качество сырья и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями.

## А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным признакам чилийский соус подразделяется на два сорта: высший и первый.

## Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Чилийский соус должен отвечать следующим требованиям:

### По химико-техническим и бактериологическим показателям:

1. Соус не должен содержать патогенных микробов, а также иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

2. Содержание сухих веществ—не менее 28%.

3. Консистенция—густая, неоднородная масса.

4. Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту)—1,0—1,2%.

5. Содержание поваренной соли — 2,8—3,5%.

6. Наличие солей тяжелых металлов (в миллиграммах на 1 *кг* продукта), считая на медь или олово, допускается не более:

Меди . . . . . 25
Олова . . . . . 200

| Внесен Главконсервом | Утвержден 5/IV 1939 г. | Срок введения 1/VI 1939 г. |
|---|---|---|

| № п/п. | Наименование показателей | Характеристика |
|---|---|---|
| 1 | Вкус и запах | Острый, кисло-сладкий вкус, с ароматом пряностей |
| 2 | Внешний вид | Неоднородная масса очищенных от кожицы разваренных томатов, с наличием кусков томатов и мелко нарезанных кусочков лука и чеснока. Не допускается наличие частиц кожицы, грубых частей сердцевины, крупных частиц пряностей и посторонних примесей |
| 3 | Цвет | Красный, характерный для зрелых томатов. Не допускается искусственное подкрашивание |

## В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка чилийского соуса производится по:

а) химико-техническим и бактериологическим показателям;

б) органолептическим показателям.

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

| Наименование показателей | Количество баллов |
|---|---|
| Вкус и запах . . . . . | 50 |
| Внешний вид . . . . . | 30 |
| Цвет . . . . . | 20 |
| Итого . . . | 100 баллов |

3. Каждый из указанных показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

4. В зависимости от итога балльной оценки продукт относится к одному из следующих сортов:

| Сорт | Общая балльная оценка | В том числе по показателям | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Вкус и запах не ниже | Внешний вид не ниже | Цвет не ниже |
| Высший | 100—98 | 50 | 30 | 18 |
| Первый | 97—85 | 45 | 25 | 15 |

5. Нормы по химическим и бактериологическим показателям обязательны для обоих сортов.

**Таблица балльной оценки**

| №№ п/п. | Наименование показателей | Скидка | Балльная оценка |
|---|---|---|---|
| | *Вкус и запах* (50 баллов) | | |
| 1 | Приятный кисло-сладкий вкус с ароматом пряностей . . . . | 0 | 50 |
| 2 | Слабо выраженный аромат пряностей . . . . . | 2—6 | 48—44 |
| 3 | Наличие привкуса горечи или пригара . . . . . | 50 | 0 |
| | *Внешний вид* (30 баллов) | | |
| 1 | Неоднородная масса очищенных от кожицы разваренных томатов с наличием кусков томатов и мелко-нарезанных кусочков лука и чеснока, без дефектов . . . . . | 0 | 30 |
| 2 | Недонородная густая масса разваренных томатов, не содержащая кусков томатов . . . | 4—6 | 26—24 |
| 3 | Наличие частиц кожицы или незначительного количества грубых частей сердцевины или крупных кусков пряностей . . | 5—7 | 25—23 |

*Продолжение*

| № п/п. | Наименование показателей | Скидка | Балльная оценка |
|---|---|---|---|
| | *Цвет* (20 баллов) | | |
| 1 | Красный, характерный для зрелых томатов . . . . . | 0 | 20 |
| 2 | Слабокоричневый . . . . | 1—6 | 19—14 |
| 3 | Темнокоричневый или бурый | 20 | 0 |

## Г. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом «Методы испытания консервов».

## Д. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка проводятся в соответствии с действующим стандартом «Расфасовка, упаковка и маркировка консервов».

## 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