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 455
	КЕТЧУП ТОМАТНЫЙ (острый томатный соус)	Пищевая промышленность Н51

Настоящий стандарт распространяется на кетчуп томатный, выработанный из:

свежих, зрелых, протертых и уваренных до определенной консистенции томатов или

готовых концентрированных томато-продуктов (пюре и пасты) с добавлением уксусной кислоты, соли, сахара и пряностей (в виде экстракта).

Кетчуп расфасовывается в герметически укупориваемые стеклянные бутылки и стерилизуется.

Качество сырья определяется техническими условиями. Качество полуфабрикатов (томат-пюре, томат-паста) и материалов (сахар, уксус, соль, пряности) определяется действующими стандартами.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным признакам кетчуп разделяется на 2 сорта:

высший,

первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Кетчуп должен удовлетворять следующим требованиям:

№ п/п.	Показатели	Характеристика
1	Вкус и запах	Запах натуральный. Вкус кисло-сладкий от прибавленных уксуса и сахара. Привкус и аромат пряностей. Не допускается наличие посторонних привкуса и запаха
2	Консистенция	Содержание сухих веществ не менее 29%. По консистенции кетчуп должен быть однородным.

Внесен Главн. управл. консервной промышленности	Утвержден 22/X 1938 г.	Срок введения 1/XI 1938 г.

Продолжение

№ п/п.	Показатели	Характеристика
		Не допускается резкое отделение свободной жидкости при розливе на гладкую поверхность
3	Цвет	Характерный для зрелых томатов, одинаковый по всей массе. Не допускается искусственное подкрашивание
4	Внешний вид	Однородная, хорошо протертая масса. Не допускается наличие семян, частиц непротертой кожицы, крупных частиц пряностей и посторонних примесей
5	Общая кислотность (по яблочной кислоте)	1,1 — 1,5%
6	Количество песка	Не более 0,03%[1]
7	Содержание поваренной соли	2,2 — 2,5%
8	Количество солей тяжелых металлов (в *мг* на 1 *кг* продуктов)	Меди не более 35 *мг* Олова не более 200 *мг*
9	Свинец (соли)	Не допускается

Готовый продукт не должен содержать патогенных микробов, а также иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

Оценка кетчупа производится:

а) по органолептическим показателям.

б) по химическим показателям.

Органолептическая оценка кетчупа производится по стобалльной системе, в которой каждому из признаков отводится предельное количество баллов:

№ п/п.	Наименование показателей	Максимальное количество баллов	Количество баллов для	
			высшего сорта	первого сорта
1	Вкус и запах	50	50	45
2	Консистенция и отсутствие дефектов	30	27	24
3	Цвет	20	18	16
	Итого	100	95	85

[1] Ощущение хруста на зубах при испытании на вкус не допускается.

К высшему сорту относится кетчуп, получивший оценку не менее 95 баллов.

К первому сорту относится кетчуп, получивший оценку не менее 85 баллов.

ТАБЛИЦА БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (50 баллов)		
1	Приятный, кисло-сладкий, с привкусом пряностей	0	50
2	Удовлетворительные вкус и запах, но с менее выраженным привкусом пряностей	2—5	48—45
3	Наличие привкуса пригара . . .	50	0
	б) Консистенция и отсутствие дефектов (30 баллов)		
1	Однородная масса с содержанием сухих веществ не менее 29% . . .	0	30
2	Незначительное отделение свободной жидкости	1—3	29—27
3	Наличие незначительного количества непротертых частиц пряностей	1—3	29—27
4	Наличие частиц пробковых образований, кожуры, пригара и резкое отделение жидкости	30	0
	в) *Цвет* (20 баллов)		
1	Красный, характерный для зрелых томатов	0	20
2	Слабокоричневый	1—4	19—16
3	Темнокоричневый и бурый . . .	20	0

Г. РАСФАСОВКА, 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