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* ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЦЕЛЬНЫЕ	ОСТ НКПП 504 Взамен ОСТ 8266 НКПП 220 Пищевая промышленность Н51

Настоящий стандарт распространяется на плоды томатов, консервированные в целом виде, очищенные от кожицы и плодоножки, уложенные в жестяные или стеклянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Качество сырья определяется действующим стандартом на томатное сырье.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

Томаты консервированные цельные по качественным признакам подразделяются на два сорта: высший, первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Томаты консервированные цельные должны удовлетворять следующим требованиям:

I. По химико-бактериологическим показателям

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

2. Соли тяжелых металлов в *мг* на 1 *кг* продукта:

олова допускается не выше 200 *мг*

свинца не допускается.

3. Посторонние примеси не допускаются.

II. По органолептическим показателям

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Приятные, свойственные зрелым томатам
2. Процент целых плодов (от общего числа плодов в банке)	Не менее 80%

Внесен Главконсервом	Утвержден 9/VIII 1939 г.	Срок введения 10/VIII 1939 г.

Продолжение

Наименование показателей	Характеристика
3. Внешний вид	Плоды должны быть односортными, одинаковыми по зрелости (не перезрелыми и не недозрелыми), равномерными по величине, однородными по окраске, без дефектов (наличие кусочков кожицы, плодоножек и испорченных плодов)
4. Цвет	Однородный красный цвет зрелых томатов, без прозелени и желтых пятен

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка томатов консервированных цельных производится:

а) по химико-бактериологическим показателям,

б) по органолептическим показателям.

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

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов не более
1	Вкус и запах	40
2	Процент целых плодов	30
3	Внешний вид	10
4	Цвет	20
		Итого 100

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

4. В зависимости от итога балльной оценки томаты консервированные цельные относятся к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям не менее			
		Процент целых плодов	Вкус и запах	Внешний вид	Цвет
Высший . .	100—90	40	25	8	17
Первый . .	89—77	40	21	6	10

Нормы по химическим и бактериологическим показателям обязательны для всех сортов.

ТАБЛИЦА БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	а) Вкус и запах (40 баллов)		
1	Приятные, свойственные зрелым томатам	0	40
2	Наличие постороннего привкуса .	40	0
	а) Процент целых плодов (30 баллов)		
1	Все целые плоды	0	30
2	При наличии разваренных плодов до 20%	1—5	29—25
3	То же, до 35%	6—9	24—21
4	То же, более 35%	10—30	20—0
	в) Внешний вид (10 баллов)		
1	Зрелые односортные плоды, равномерные по величине (с колебаниями в размерах плодов по наибольшему сечению не более 1 *см*), однородные по окраске, без дефектов (наличия кусочков кожицы, плодоножек и испорченных плодов)	0	10
2	Наличие колебаний в размерах плодов по наибольшему сечению (в одной банке) не более 2 *см* . .	1—3	9—7

Продолжение

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
3	Наличие неснятой кожицы площадью не более 1 *см²* в количестве не более 3 кусочков на банку до 1 *кг*	3—4	7—6
	г) Цвет (20 баллов)		
1	Однородный красный цвет зрелых томатов без прозелени и желтых пятен	0	20
2	Наличие не более 20% плодов с желтыми пятнами площадью не более 1 *см²*	3—5	17—15
3	Наличие плодов с желтыми пятнами площадью не более 1 *см²* в количестве от 21% до 50% . . .	6—10	14—10
4	Наличие плодов с желтыми пятнами площадью более 1 *см²* или с прозеленью	15—20	5—0

Г. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом на упаковку и маркировку консервов.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на методы испытания 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