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 — Комитет заготовок при СНК СССР — Центральное бюро стандартизации	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 5744 КЗ СНК 105
	ТОМАТЫ СОЛЕНЫЕ	Пищевая промышленность Н50

Настоящий стандарт распространяется на продукт, приготовленный из свежих томатов (помидоров) с прибавленными к ним специями, залитых раствором поваренной соли и подвергнутых молочнокислому брожению.

А. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ

1. Томаты свежие, предназначенные для засолки, могут быть различных степеней зрелости и сортируются по зрелости плодов на 3 группы: 1) зеленые (зеленые и зелено-молочные плоды), 2) бурые (зелено-желтые, зелено-розовые и желто-розовые), 3) красные зрелые плоды — красные и розово-красные. Зеленые плоды томатов допускаются в солку размером не менее 3 *см* по наибольшему поперечному диаметру. Томаты каждой группы делятся по качеству на 1-й и 2-й сорт и должны удовлетворять нижеследующим показателям качества и сортировки:

а) 1-й сорт — плоды свежие, цельные, разнообразной формы, но не уродливые, без нажимов, без плодоножек, с гладкой кожицей, с плотной мякотью, с окраской, соответствующей степени зрелости;

б) 2-й сорт—то же, что и для 1-го сорта, но допускаются плоды любой формы, с легкой вялостью, с трещинами, с нажимами, потертые, слегка морщинистые, с легкой пятнистостью.

Примечание. Томаты красные с трещинами в 1-м сорте не допускаются.

2. Томаты перезрелые (мягкие), раздавленные, запаренные, промороженные, с плесенью, с гнилостными пятнами в солку не допускаются.

3. Специи (ароматические травы и приправы), употребляемые для засола, должны быть хорошего качества: чистые, свежие или сухие, без гнили, плесени, постороннего запаха и примесей.

4. Соль для засолки томатов по качеству должна отвечать ОСТ НКПП 290.

Утвержден 21/VI 1933 г.	Срок введения 15/VII 1933 г.

5. Вода для засолки томатов должна удовлетворять всем требованиям качества питьевой воды.

Б. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ

Последовательность производственных технологических процессов, выполняемых механизированным или ручным способами при засоле томатов в закупоренных бочках, должна производиться в следующем обязательном порядке:

1. Приемка сырья.
2. Сортировка по качеству (согласно требованиям к качеству сырья) и удаление плодоножек.

Примечание. При сортировке свежих томатов по качеству и при засолке там, где это представится возможным, желательно помологические сорта не смешивать между собой.

3. Мойка томатов.
4. Укладка в бочки, предварительно подготовленные (вымытые содовым раствором, запаренные и взвешенные) и укладка (переслаивание) специй, предварительно подготовленных (вымытых, очищенных, нарезанных и отвешенных).
5. Закупорка бочек с томатами.
6. Взвешивание бочек с томатами и специями для установления веса нетто томатов (без специй, рассола и тары).
7. Подкатка бочек к кранам для заливки рассолом.
8. Заливка томатов свежим соленым рассолом (заранее приготовленным).
9. Выстаивание бочек с томатами в течение примерно около 1 суток.
10. Доливка в бочки рассола через шпунтовое отверстие.
11. Закупорка шпунтовых отверстий (шпунтов).
12. Взвешивание бочек с томатами, рассолом и специями (брутто).
13. Маркировка бочек.
14. Откатка бочек к ледникам или погребам, подвалам и пр. хранилищам.
15. Загрузка бочек в ледники или погреба, подвалы, водоемы и прочие хранилища, заранее подготовленные.
16. Уход за солеными томатами в хранилищах.
17. Выемка бочек из хранилищ.
18. Проверка бочек с томатами перед отправкой: вскрытие, перекладка томатов или доливка свежим соленым рассолом (той же крепости—одинаковой с рассолом вскрытой бочки) в случаях необходимости.

19. Отправка готовых соленых томатов.

Примечание. При засолке томатов в открытой таре (кадках, чанах и пр.) и в закупориваемых бочках большой емкости (свыше 400 *л*) последовательность технологических процессов соответственно изменяется.

В. КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ И СОРТИРОВКА

Томаты соленые делятся:

1. По степени зрелости плодов на: а) зеленые, б) бурые, в) красные (соответственно требованиям сортировки сырья.

2. По способу производства и хранения: а) засоленные во льду (ледниковые); б) засоленные без льда (безледниковые).

3. По качеству на 1-й и 2-й товарные сорта.

Качественные показатели	1-й сорт	2-й сорт
	I. Томаты соленые	
1. Внешний вид:		
а) томаты соленые зеленые	а) плоды цельные разнообразной формы, но не уродливые, не сморщенные, не мятые, без плодоножек, почти сохранившие свою первоначальную (в свежем виде) окраску, соответственно зрелости плодов	а) допускаются плоды любой формы, сморщенные, слегка сдавленные, с трещинами, с нажимами, с легкой поверхностной пятнистостью. В остальном то же, что и для 1-го сорта
б) томаты соленые бурые	б) то же, что для 1-го и 2-го сортов зеленых томатов, но окраска соответственно бурым томатам	
в) томаты соленые красные	в) плоды цельные, разнообразной формы, но не уродливые, почти сохранившие свою первоначальную (в свежем виде) форму и окраску, без трещин. Допускается легкая морщинистость кожицы плодов и незначительной величины прозелень около плодоножки, а также слегка помятые плоды	в) допускаются плоды любой формы, сморщенные, сдавленные, с нажимами, с пузырями под кожицей, с прозеленью у плодоножки, с легкой поверхностной пятнистостью. В остальном то же, что и для 1-го сорта
	Примечание. Допускается в единице упаковки наличие плодов разной зрелости в пределах: а) для красных соленых томатов 1-го и 2-го сортов примесь бурых не более 10% томатов по весу нетто, примесь же зеленых плодов не допускается; б) для бурых соленых томатов 1-го и 2-го сортов примесь зеленых плодов не более 15% по весу нетто томатов.	

Продолжение

Качественные показатели	1-й сорт	2-й сорт
2. Строение плодов:		
а) томаты зеленые и бурые	а) плоды на ощупь крепкие, мякоть плотная, полно пропитанная рассолом, стекловидно-матового цвета, при раскусывании хрустящая на зубах	а) допускаются плоды менее крепкие на ощупь, с рыхловатой, слабо хрустящей на зубах мякотью. В остальном то же, что и для 1-го сорта
б) красные	б) плоды на ощупь плотные, мякоть рыхловатая, при раскусывании не хрустящая	б) допускаются плоды мягкие с нерасплывающейся мякостью
3. Вкус и запах:		
томаты соленые: зеленые, бурые и красные	Характерные для квашеного продукта кисловато-соленый вкус для ледниковых томатов и несколько более кисловато-соленый для безледниковых с ароматом и привкусом от положенных при засоле специй, без какого бы то ни было постороннего запаха и привкуса	Допускаются томаты с резко выраженным солоноватым или кисловатым вкусом, но без постороннего запаха и привкуса

Допускается в каждой единице упаковки наличие томатов соленых с отклонениями по вышеуказанным показателям качества и сортировки по совокупности для ледниковых томатов 1-го сорта не более 5% и для 2-го сорта не более 10%, а для безледниковых 1-го сорта не более 10% и для 2-го сорта не более 20% по весу нетто томатов соленых (без рассола и специй), в том числе и наличие в 1-м сорте томатов треснувших, с нажимами и с легкой пятнистостью и во 2-м сорте с ожогами, пятнами от подморозки, а также плоды с расплывающейся мякотью.

Не допускаются томаты соленые: а) красные—раздавленные, совершенно вытекшие, ослизшие, загнившие, заплесневевшие, затхлые, горькие и прокисшие; б) зеленые и бурые — раздавленные, совершенно мягкие, ослизшие, загнившие, заплесневевшие, горькие, затхлые и прокисшие

Примечание. Томаты соленые промороженные относятся к нестандартным.

Продолжение

Качественные показатели	1-й сорт	2-й сорт
	II. Рассол	
1. Внешний вид	Рассол почти прозрачный, допускается легкое помутнение рассола	Допускается беловатый и мутный рассол
	Примечание. На томаты, засоленные в открытой таре, требования данного стандарта к внешнему виду рассола не распространяются.	
2. Плотность (крепость) рассола готовых соленых томатов:		
а) количество поваренной соли	а) от 3 до 5° по ареометру Боме для зеленых и бурых томатов и от 3 до 6° для красных	а) от 3 до 8° для красных, зеленых и бурых
б) общая кислотность (в пересчете на молочную кислоту)	б) от 0,75 до 1,2% для бурых и зеленых томатов и от 1 до 1,5% для красных	б) от 0,6 до 1,4% для зеленых и бурых томатов и от 1 до 2% для красных
	Примечания: 1. При засолке томатов нормальная крепость соленого рассола приготовляется для красных томатов в пределах от 8 до 12° и для бурых и зеленых от 6 до 10° по ареометру Боме в зависимости от помологических сортов томатов, их качества, размеров, степени зрелости, продолжительности и способов засола и сохранения (во льду или без льда) и др. 2. Допускается по особому заказу засолка томатов в более крепких рассолах, чем указанные в п. 2	
3. Запах	Такой же, как и у соленых томатов	
4. Вкус	Кисловато-соленый, более острый, чем у соленых томатов	
5. Содержание рассола в единице упаковки	От 35 до 45% от чистого веса нетто томатов	
	Не допускается наличие в рассоле	
	а) затхлого, гнилостного, тухлого, постороннего запаха и привкуса; б) плесени, тягучести, загрязнения; в) примеси красящих веществ, селитры и других консервирующих веществ.	

Продолжение

III. Специи (ароматические травы и приправы)

Состав специй

а) При засолке зеленых томатов должны быть положены следующие обязательные специи в количествах на 1 центнер свежих томатов (нетто):

Укроп технический (в стадии цветения или семенной) без корней, нарезанный кусками длиной примерно 8 — 10 *см*, в количестве до 1,5 *кг*.

б) Кроме того при засолке зеленых томатов допускается прибавление желательных специй, придающих томатам приятный аромат и вкус, в количествах на 1 центнер свежих томатов:

1. Эстрагон французский (веточками) до 400 *г*.
2. Перец стручковый остро-горький от 50 до 100 *г*.
3. Свежий черносмородинный лист до 1 *кг*.
4. Свежий лист хрена до 0,5 *кг*.
5. Майоран, базилик, чабер, иссоп, кориандр и др.—всего в общей смеси до 1 *кг*.

в) При засолке зеленых томатов в бочках из мягких древесных пород (осина, ель и пр.) допускается прибавление свежих дубовых или вишневых листьев без веток в количестве до 1 *кг* на 1 центнер свежих томатов.

г) Для бурых и красных томатов добавление специй при засоле не обязательно.

Общее количество обязательных и желательных специй на 1 центнер свежих томатов допускается в пределах от 2 до 4 *кг*, причем при употреблении сушеных специй количество их соответственно уменьшается.

Допускается отклонение от норм обязательных и желательных специй для томатов в единице упаковки в пределах до 10% по весу специй.

Допускается в порядке особых заказов отступление от вышеуказанных норм и состава специй, а также и засол зеленых томатов без специй.

Не допускается прибавление специй недоброкачественных: заплесневевших, запаренных, затхлых, гнилых и пр.

Томаты соленые, не отвечающие требованиям качества и сортировки настоящего стандарта в отношении самих томатов, рассола и специй, считаются нестандартными.

Примечание. На томаты «малосольные» данный стандарт не распространяется.

Правила упаковки, маркировки и приемки томатов соленых указаны в ОСТ КЗ СНК 5747/108.

Замена

ОСТ НКПП 290 заменен ГОСТ 153—41.

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