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* ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	ОСТ НКПП 505 Взамен ОСТ|КЗ СНК 8310 5747 251 108 Пищевая промышленность Н50

Настоящий стандарт распространяется на продукт, приготовленный из свежих огурцов различных хозяйственно-ботанических сортов (с прибавлением к ним пряностей), залитых раствором поваренной соли и подвергнутых процессу молочно-кислого брожения.

А. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1. Огурцы свежие, предназначенные для засолки, должны удовлетворять всем требованиям стандарта на огурцы грунтовые свежие, ОСТ НКЗага 433.

2. Огурцы, идущие на засолку, делятся по размерам:

Наименование	Длина в *мм*
Огурцы крупные	121—140
» средние (для нежинских «Водянка»)	91—120
» мелкие (для нежинских «Полуводянка»)	71—90
Корнишоны крупные	51—70
» мелкие	до 50

3. Обязательные пряности (укроп, хрен, чеснок, стручковый горький перец), употребляемые для засолов, должны быть чистые, без гнили, плесени, постороннего запаха и примесей.

Укроп должен быть собран в стадии цветения или семенной без корней.

Для засолки допускаются как листья, так и корни хрена. Листья хрена должны употребляться только в свежем виде. Корни должны быть свежие, сочные, не одеревеневшие и не поврежденные вредителями.

Чеснок должен быть в луковицах (головками) свежим, не загнившим и не поврежденным вредителями.

Внесен Росглавплодоовощью	Утвержден 20/VII 1939 г.	Срок введения 25/VII 1939 г.

Стручковый перец должен быть свежий или сушеный, не поврежденный болезнями и вредителями.

4. Соль для засолки огурцов должна отвечать требованиям ОСТ НКПП 290.

5. Вода для засолки огурцов должна удовлетворять санитарным требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

6. Допускается прибавление свежих или сушеных пряностей, улучшающих вкус и аромат соленых огурцов:

а) эстрагон,

б) черносмородиновый, вишневый или дубовый лист,

в) майоран, чабер, базилик, иссоп, портулак, кориандр, листья петрушки, сельдерея и др.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качеству огурцы соленые делятся на сорта: высший, первый и второй.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Огурцы соленые должны удовлетворять следующим требованиям:

а) По физико-химическим показателям:

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Содержание поваренной соли в рассоле в %	От 3,0 до 5,0 для всех сортов		
Общая кислотность рассола (в пересчете на молочную кислоту) в %	От 0,6 до 1,2		От 0,6 до 1,4
Соотношение огурцов и рассола	Для всех сортов вес огурцов должен составлять не менее 53% от общего веса огурцов с рассолом		

Примечания:

1. Поваренная соль определяется химическим путем по методу Мора.

2. Допускается отправка вагонных партий соленых огурцов с кислотностью не менее 0,3% при условии пребывания в пути не более 6 суток.

б) По органолептическим показателям:

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
1. Вкус и запах	Характерный для квашеного продукта солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом пряностей, без всякого постороннего привкуса и запаха		То же, что для высшего и первого сортов, но допускается более выраженный солоновато-кисловатый вкус
2. Строение и консистенция	Огурцы на ощупь крепкие. Мякоть плотная, полностью пропитанная рассолом, при раскусывании хрустящая на зубах		То же, но допускается более слабый хруст при раскусывании
3. Цвет	Зеленовато-оливковый	Оливковый разных оттенков	То же, что и для первого сорта, но допускается легкое пожелтение концов плодов
4. Размер	Длиной не более 90 *мм*. Допускается отклонение в размерах огурцов в каждом калибре не свыше 5% по счету	Длиной не более 120 *мм*. Допускается отклонение в размерах огурцов в каждом калибре не свыше 10% по счету	Допускается отклонение в размерах огурцов в каждом калибре не сыше 20% по счету
Примечание. Максимальная длина огурцов, допускаемых как отклонение в пределах каждого калибра, не должна превышать: для корнишонов мелких . . . 70 *мм* „ „ крупных . . . 90 „ „ огурцов мелких . . 120 „ „ „ средних . . . 140 „			
5. Внешний вид и форма	Огурцы удлиненной формы, не мятые, не сморщенные	То же, что и для высшего сорта, но допускаются плоды с легкой морщинистостью и с искривлениями, не уродующими форму плода, не свыше 10% по счету	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются плоды с искривлениями, не уродующими форму плода, и деформированные, но не раздавленные, не свыше 15% по счету
6. Наличие плодов с внутренними пустотами	Допускается не свыше 3% по счету	Допускается не свыше 8% по счету	Допускается не свыше 10% по счету

Продолжение

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
7. Качество рассола	Рассол прозрачный или с легким помутнением, приятного аромата и солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем у огурцов	То же, что и для высшего сорта, но допускается слегка сероватый цвет рассола	

Г. НЕДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ

Не допускается наличие в каждой единице упаковки:

а) огурцов загнивших, затхлых, заплесневевших,

б) тягучести, плесени и загрязнения рассола.

Д. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Упаковка

1. Засолка и хранение огурцов допускаются в бочках из клепки различных пород дерева, за исключением древесины с неуничтожающимся запахом или дающей окрашивание продукта.

2. Тара должна быть вполне исправной, с полным количеством обручей, без повреждений, поломок и без признаков течи.

3. Емкость бочек не должна превышать 150 *кг*.

4. Тара, предназначенная для засолки, транспортировки и хранения огурцов, должна быть чистой и без постороннего запаха.

Маркировка

На верхнем днище каждой бочки несмывающейся краской, по трафарету, должно быть четко обозначено:

а) наименование наркомата,

б) наименование главка,

в) наименование завода,

г) наименование продукции,

д) товарный сорт и номер стандарта,

е) вес нетто, брутто, тары,

ж) порядковый номер бочки.

Изменение

В разделе А «Качество сырья и вспомогательных материалов» пункт 3 принят в новой редакции.

«3. Пряности (укроп, хрен, чеснок, перец стручковый, смородиновый лист, вишневый лист и другие), употребляемые для засола огурцов, должны быть чистые, без гнили, плесени, посторонних запаха и примесей».

(Пост. ВКС при СНК СССР № 1808 6/VIII—41 г.)

Замена

ОСТ НКЗага 433 заменен ГОСТ 1726—47.
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