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	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ 5747 КЗ СНК 108
	ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ **Упаковка, маркировка, правила приемки и методы исследования**	**Пищевая промышленность** **Н50**

А. УПАКОВКА

1. Засолка огурцов, томатов, арбузов и квашеной капусты и хранение допускаются в бочках разной емкости, изготовленных из различных древесных пород, как-то: дуба, бука, осины, ели, чинары, каштана, акации и др. пород, не ухудшающих качество продукции, а также и в открытой таре, чанах и дошниках (деревянных или цементных).

2. Тара, предназначенная для засолки огурцов, томатов, арбузов и квашеной капусты, а также и для перевозки их, должна быть чистой, тщательно вымытой содовым раствором, пропаренной, без постороннего запаха.

Примечание. Окуривание тары серой не обязательно.

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

4. Для отправки железнодорожным или водным транспортом соленые огурцы, томаты, арбузы и квашеная капуста должны быть затарены (закупорены) в бочки емкостью не свыше 200 *кг*.

5. При автогужевых перевозках на местное снабжение в пригородной зоне допускается перевозка соленых огурцов, томатов, арбузов и квашеной капусты в закупоренной таре различной емкости, а также и в открытой таре (кадках, обрезах и т. п.), покрытой сверху чистой рогожей или брезентом.

6. Соленые огурцы, томаты и арбузы должны быть уложены в тару плотно до верхнего утора бочки и должны быть сплошь покрыты рассолом, но не плавать в рассоле. На дно бочки и поверх соленых огурцов и томатов должны быть положены специи более толстым слоем, предохраняющим товар от повреждений при закупоривании и вскрытии бочек. Квашеная капуста должна быть наложена до верхнего утора бочки, плотно утрамбована и залита естественным соком (рассолом) настолько, насколько капуста может впитать в себя.

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

Б. МАРКИРОВКА

1. При отправках капусты квашеной и соленых огурцов, томатов и арбузов автогужевым, железнодорожным и водным транспортом на верхнем (укупорочном) дне каждой бочки несмывающейся яркой краской, по трафарету, должно быть четко обозначено:

а) наименование заготовителя,
б) наименование производства (квашеной капусты, соленых огурцов, томатов, арбузов),
в) номер бочки (контрольный—производства),
г) название продукта,
д) товарный сорт и номер соответствующего стандарта,
е) вес нетто, брутто, тары,
ж) способ резки (шинкованная или рубленая) для квашеной капусты, название зрелости для томатов и арбузов.

Примечания:

1. Обозначения: наименование заготовителей, наименование предприятий (производства) соленой или квашеной продукции, должны быть расположены по окружности верхнего дна бочки, а все остальные обозначения — в середине окружности.
2. Вместо трафарета допускается набивка на верхнем (укупорочном) дне бочки металлических неокисляющихся этикеток с обозначением вышеустановленной маркировки.

2. При перевозках автогужевым, железнодорожным или водным транспортом каждая партия квашеной капусты и соленых огурцов, томатов и арбузов должна препровождаться качественным удостоверением отправителя, в котором должно быть четко обозначено:

а) наименование и адрес отправителя,
б) наименование и качество продукта,
в) количество бочек в партии по сортам, зрелости и т. п.,
г) вес нетто, брутто,
д) номер качественного удостоверения.

В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

1. Партия квашеной капусты, соленых огурцов, томатов и арбузов, подлежащая приемке, подвергается осмотру в отношении качества и сортировки продукта, состояния тары, упаковки и маркировки согласно стандартам.

2. Для определения качества квашеной капусты и соленых огурцов, томатов и арбузов в закупоренной таре из всей пар-

тии, подлежащей приемке, вскрытию подвергаются по указанию приемщика:

а) до 5% количества всех бочек при наличии однородности товара в партии (одного сорта, одного размера, одной зрелости и т. д.);

б) при наличии в партии товара разнородного по качеству и сортировке (разных сортов, размеров, зрелости и т. д.) в таре различной емкости вся партия, подлежащая приемке, предварительно сортируется на группы с однородным товаром и с одинаковой емкостью тары, и из каждой группы вскрытию подлежат от 1 до 3 бочек, в зависимости от количества их в группе, общее же количество всех вскрытых бочек допускается не более 10% количества бочек данной партии.

Примечание. Бочки, изъятые из партии при наружном осмотре с явными пороками (поломанные, с наличием течи, без рассола и пр.), вскрываются и исследуются отдельно от остальной партии.

3. Продукция каждой вскрытой бочки подвергается исследованию в отношении показателей качества и сортировки, установленных соответствующими стандартами для данной продукции, причем, как правило, качество продукции определяется непосредственно на месте приемки путем изъятий из вскрытых бочек средних проб, производства взвешиваний, измерений и органолептическим методом.

4. Средние пробы (образцы продукции) берутся из разных слоев вскрытой бочки в количестве из каждой бочки:

а) для соленых огурцов и томатов до 1 *кг* плодов и ½ *л* рассола;

б) для соленых арбузов до 2 шт. и 1 *л* рассола;

в) для капусты квашеной до 1 *кг* с соком (рассолом).

При этом: 1) крепость рассола (количество поваренной соли) определяется показаниями ареометра Боме; 2) количество рассола и специй в единице упаковки для соленых томатов, огурцов и арбузов определяется в случаях необходимости путем взвешивания содержимого нескольких бочек на выдержку; 3) количество естественного сока (рассола) в квашеной капусте определяется путем взвешивания взятых для исследования из вскрытых бочек средних проб (образцов) квашеной капусты вместе с рассолом (в количестве 2—3 проб до 4 *кг* весом) и определения количества содержащегося в ней свободно, без отжима стекающего в течение 15 мин. естественного сока; 4) общая кислотность (в пересчете на молоч-

ную кислоту) определяется лабораторным способом путем титрования щелочью.

Примечание. В случаях необходимости производства лабораторного анализа, из вскрытых для определения качества бочек на выдержку отбираются вышеуказанным порядком и в тех же количествах средние пробы (образцы) продукции. Отобранные пробы соленых огурцов, томатов и квашеной капусты помещают в широкогорлые банки с притертыми пробками и запечатывают печатями представителей заинтересованных сторон или Плодоовощной инспекции; на банки наклеиваются этикетки с обозначением сведений об образце продукции согласно установленной стандартом маркировке бочек или качественного удостоверения отправителя и срочно, не позднее 24 час., образцы доставляются на анализ в лабораторию. Пробы арбузов доставляются в лабораторию в эмалированной, оцинкованной или луженой посуде и залитые рассолом.

5. При определении качества квашеной капусты, соленых томатов и арбузов в открытой таре, после предварительного осмотра всей партии, по указанию приемщика, из разных мест партии, на выдержку, берутся от 3 до 5 средних проб (образцов) продукции, каковые и исследуются тем же порядком, что и для продукции в закупоренной таре.

6. При приемке квашеной капусты и соленых огурцов, томатов и арбузов в дошниках на местах производства, после наружного осмотра состояния и условий хранения продукции в дошниках, из каждого дошника для определения качества продукции берется не менее 5 средних проб (образцов), взятых по указанию приемщика из разных мест и слоев продукции.

Взятые пробы исследуются вышеуказанным для квашеной и соленой продукции порядком.

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