ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 65 коп.

СТАНДАРТГИЗ—1948

Переиздание. Июль 1948 г.

gost.e-ecolog.ru

Издание официальное

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1633—46
	МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ Технические условия	Взамен ГОСТ В-1633—42
		Пищевая промышленность Н50

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

1. Настоящий стандарт распространяется на маринады, приготовленные из свежих или предварительно засоленных овощей, залитых уксусом с добавлением пряностей, соли и сахара и пастеризованных или непастеризованных.

Примечание. При выработке маринада из предварительно засоленных овощей добавление соли не обязательно.

2. Для выработки маринадов применяют следующее сырье: огурцы, томаты, лук, патиссоны, капусту белокочанную, краснокочанную и цветную, тыкву, свеклу, хрен, черемшу и для овощных ассорти —смеси различных целых и нарезанных овощей.

3. При производстве маринадов обязательно применяют следующие пряности: лавровый лист, перец, гвоздику и корицу.

Примечание. При отсутствии импортных пряностей допускается замена их отечественными (анисом, эстрагоном, чесноком и др.).

4. Качество овощей, пряностей и других продуктов, предназначенных для изготовления маринадов, должно отвечать действующим стандартам и техническим условиям.

5. В зависимости от способа приготовления и содержания уксусной кислоты овощные маринады делят на следующие виды:

Виды маринадов	Кислотность в % % в пересчете на уксусную кислоту
Пастеризованные слабокислые .	0,60—0,80
» кислые	0,81—1,20
Непастеризованные острые . . .	1,21—1,80

Примечание. Маринованный лук вырабатывают только кислый — с содержанием уксусной кислоты 1% и острый — с содержанием уксусной кислоты 1,8%.

6. Овощные маринады делят на два сорта: высший и первый, а огурцы на три сорта: высший, первый и второй.

Внесен Министерством пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 20/XII 1946 г.	Срок введения 1/VI 1947 г.

7. Огурцы, томаты, патиссоны и лук, маринованные в целом виде, должны иметь следующие размеры (в наибольшем измерении):

Маринованные огурцы высшего сорта до 7 *см* вкл.
» » первого сорта св. 7 до 9 *см* вкл.
» » второго сорта св. 9 до 11 *см* вкл.
» томаты круглые до 6 *см* вкл.
» » сливовидные до 6,5 *см* вкл.
» патиссоны до 8 *см* вкл.
Маринованный лук до 2,5 *см* вкл.

8. По физико-химическим и микробиологическим показателям овощные маринады должны удовлетворять следующим требованиям:

Требования	Показатели
а) Содержание овощей в маринадах в стеклотаре в % % от веса нетто, не менее	55
б) Содержание овощей в маринадах в бочковой таре в % % от веса нетто, не менее . . .	50
в) Вес пряностей (при закладке) в % % от веса нетто, не менее	0,12
г) Содержание поваренной соли в % %	1—3
д) » сахара в % %	2—5
е) » посторонних примесей : . . .	Не допускается
ж) Признаки порчи (плесень, брожение и т. д.), обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов и другими причинами	Не допускаются

9. По органолептическим показателям овощные маринады должны удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Высший сорт	Первый сорт
Вкус и запах	Вкус кислый или кисло-сладкий, свойственный маринованным овощам данного вида, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускаются менее выраженные вкус и запах
Консистенция	Огурцы и лук крепкие, упругие, с хрустящей мякотью, огурцы и патиссоны без пустот, с недоразвиты-	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускаются менее

Продолжение

Показатели	Высший сорт	Первый сорт
	ми семенами, остальные овощи плотные—неразваренные	упругие огурцы и лук и прочие овощи с менее плотной тканью
Внешний вид	Овощи целые, однородные по размеру, а для ассорти нарезанные дольками, половинками, кружочками, кубиками, брусочками и т. д., размером не менее 1,5 *см* по наименьшей стороне. Ассорти красиво уложенные. Заливка почти прозрачная. Допускаются: а) незначительное (до 2 *см*) всплывание овощей; б) наличие томатов с нарушенной формой до 10% по счету	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускаются: а) незначительное нарушение порядка укладки ассорти; б) всплывание овощей; в) наличие томатов с нарушенной формой до 15% по счету; г) менее прозрачная заливка
Цвет	Огурцы с оттенками от зеленого до оливкового, без ожогов; цвет прочих овощей близкий к натуральному, без пятен	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускается естественная пятнистость единичных экземпляров

Примечание. Требования к маринованным огурцам второго сорта те же, что и к первому сорту, за исключением размеров.

10. Расфасовку, упаковку и маркировку овощных маринадов производят по ГОСТ В-1506—42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная или деревянная тара)». Маринады, расфасованные в стеклотару, герметически укупоривают и пастеризуют. Допускается выработка непастеризованных острых маринадов с расфасовкой как в стеклянную, так и в бочковую тару.

Огурцы второго сорта расфасовывают в крупную тару (3 *л* и более).

11. Испытания овощных маринадов производят по ОСТ НКПП 559 «Методы испытания консервированных пищевых продуктов».

Замена

ГОСТ В-1506 — 42 заменен ГОСТ 1506—47.

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