ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ, КВАШЕНЫЕ и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 65 коп.

СТАНДАРТГИЗ—1948

Переиздание. Июль 1948 г.

gost.e-ecolog.ru

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 3858—47
	КАПУСТА КВАШЕНАЯ Технические условия	Взамен ОСТ КЗ СНК 5746/107
		Пищевая промышленность Н50

1. Настоящий стандарт распространяется на капусту квашеную, получаемую из свежей белокочанной капусты, подвергнутой молочнокислому брожению.

2. Ассортимент. Квашеную капусту вырабатывают следующих видов:

А. Квашеная капуста шинкованная
Б. » » рубленая
В. » » кочанная с шинкованной
Г. » » » с рубленой
Д. » » цельнокочанная

3. Каждый вид квашеной капусты (кроме цельнокочанной) вырабатывают в следующем ассортименте:

1) Капуста квашеная с солью
2) » » » » и с добавлением 1,5—3% моркови
3) » » » » » с добавлением 6—8% яблок
4) » » » » » с добавлением не менее 1,5% ягод
5) » » » » » с добавлением не менее 1,5% приправ (моркови, яблок и ягод)
6) » » » » » с добавлением 1,5—3% моркови и 0,5% тмина
7) » » » » » с добавлением 6 — 8% яблок и 0,5% тмина
8) » » » » » с добавлением 1,5% ягод и 0,5% тмина
9) » » » » » с добавлением не менее 1,5% приправ (ягод, яблок и моркови) и 0,5% тмина

Внесен Министерством пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 26/IX 1947 г.	Срок введения 1/XI 1947 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

10) Капуста квашеная с солью и с добавлением 1,5—3% моркови, 0,02% кориандра и 0,3% лаврового листа

11) » » » » » с добавлением 6 — 8% яблок, 0,02% кориандра и 0,3% лаврового листа

12) » » » » » с добавлением 1,5% ягод, 0,02% кориандра и 0,3% лаврового листа

13) » » » » » с добавлением не менее 1,5% приправ (моркови, яблок и ягод) и специй (0,02 % кориандра и 0,3% лаврового листа)

Примечание. Содержание добавленных специй и приправ определяют в процентах к весу квашеной капусты (включая сок).

4. Квашеную капусту (кроме цельнокочанной) по качеству делят на два сорта: первый и второй. Цельнокочанную капусту на сорта не делят.

5. Сырье. Для приготовления квашеной капусты должны применять следующее сырье:

а) Свежая белокочанная капуста средних или поздних сортов, удовлетворяющая по качеству требованиям ГОСТ 1724—47. Не допускаются кочны, изъеденные вредителями, загнившие, запаренные, заплесневелые и подмороженные. Цельные кочны или их половинки, заквашенные в неизмельченном виде, должны иметь вес в пределах 0,7 — 1,5 *кг*.

б) Соль поваренная пищевая молотая не ниже помола № 2 по ГОСТ 153—41.

в) Приправы и специи, удовлетворяющие требованиям следующих действующих стандартов:

Морковь столовая свежая— ГОСТ 1721—47.
Яблоки свежие— ОСТ НКЗаг 432.
Клюква свежая— ОСТ НКЗаг 451.
Брусника свежая— ОСТ НКЗаг 450.
Кориандр (семена)— ОСТ НКВТ 7365/340.
Тмин (семена)— ОСТ НКВТ 8561/536.
Лавровый лист— ОСТ НКЗаг 472.

6. Квашеная капуста должна быть приготовлена в соответствии с технологической инструкцией, утвержденной тем министерством, которому принадлежит производственное пред-

приятие, и согласованной со Всесоюзной государственной санитарной инспекцией Министерства здравоохранения СССР.

7. Яблоки для квашения должны применять преимущественно зимних сортов (антоновка и т. п.). Предварительно очищенная и вымытая морковь должна быть равномерно нашинкована или тонко нарезана (не толще 3 *мм*) соломкой, брусочками или кружками длиной (или диаметром) не менее 5 *мм* и не более 40 *мм*. Перебранные, промытые ягоды должны быть цельные — нераздавленные.

8. Кочанную капусту приготовляют в виде цельных кочнов (или их половинок), укладывая их равномерно чередующимися рядами со слоями шинкованной или рубленой капусты и заквашивая в бочках с добавлением соли.

9. Цельнокочанную капусту, предназначаемую для переработки (на провансаль), приготовляют путем квашения в дошниках упругих, плотных, цельных, незамороженных кочнов с крестообразно рассеченной кочерыгой, залитых раствором поваренной соли.

10. Не допускается к реализации квашеная капуста с признаками порчи: ослизлая, прогорклая, заплесневелая, тухлая, с посторонним запахом и вкусом.

11. По органолептическим показателям квашеная капуста должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Первый сорт	Второй сорт
А. Внешний вид	Равномерно нашинкованная узкими полосками (не шире 5 *мм*) или нарезанная и нарубленная в виде частиц различной формы (не более 8 *мм* в наибольшем измерении), без грубых длинных черешков, крупных кусков листьев, стволистых и грубых частиц кочерыги. Приправы и специи равномерно распреде-	Требования те же, что и к первому сорту, но допускаются: а) неравномерно нашинкованная или неравномерно нарубленная капуста (с частицами не более 12 *мм* в наибольшем измерении); б) мутный сок

Продолжение

Показатели	Первый сорт	Второй сорт
	лены в массе капусты. Морковь правильно нарезанная или нашинкованная. В кочанной капусте кочны (или половинки их) упругие, сохранившие форму, но с рассеченной кочерыгой. Сок слегка мутноватый	
Б. Консистенция	Сочная, упругая, хрустящая при раскусывании	Сочная. Допускается слабохрустящая и малоупругая
В. Цвет	Светлосоломенный с желтоватым оттенком. В капусте с приправами и специями могут быть оттенки, зависящие от цвета добавленных приправ и специй	Требования те же, что и к первому сорту, но допускается светложелтая окраска с зеленоватым оттенком
Г. Запах	Ароматный, характерный для хорошей квашеной капусты. В капусте с приправами и специями ясно ощущается аромат добавленных специй. Не допускается посторонний запах. Сок обладает ароматом капусты	Требования те же, что и к первому сорту
Д. Вкус	Кисловато - солоноватый, освежающий, приятный, без горечи и другого постороннего привкуса. Вкус сока более острый, чем вкус квашеной капусты без сока	Требования те же, что и к первому сорту, но допускается более резко выраженный кисло-соленый вкус

12. По физико-химическим показателям квашеная капуста должна удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Первый сорт	Второй сорт
А. Содержание капусты (после свободного стекания сока) в % % к общему весу капусты с соком:		
а) шинкованной капусты	88—90	
б) рубленой »	85—88	
в) кочанной »	85—88	
Б. Содержание поваренной соли в % %	1,5—2,5	1,5—3,0
В. Общая кислотность (в пересчете на молочную кислоту) в % %	0,7—2,0	0,7—2,4
Г. Содержание посторонних примесей	Не допускается	

13. Цельнокочанная квашеная капуста, предназначенная для переработки, должна удовлетворять по содержанию соли требованиям, предъявляемым ко второму сорту, а по общей кислотности — требованиям, предъявляемым к первому сорту. Эта капуста должна отпускаться залитая рассолом, не включаемым в вес нетто капусты.

14. В кочанной капусте, приготовленной с прослойкой шинкованной или рубленой капусты, после свободного стекания сока должно быть не более 50% цельных кочнов (или их половинок) по отношению к весу измельченной капусты.

15. Расфасовку, упаковку и маркировку квашеной капусты производят по ГОСТ В-1506—42.

При маркировке цельнокочанной капусты, квашеной с заливкой рассолом, после товарного названия капусты должны указывать: «Для переработки».

16. Отбор проб, правила приемки и методы испытаний—по ОСТ НКПП 559 «Методы испытания консервированных пищевых продуктов», со следующим изменением п. 37: после определения количества сока вычисляют процентное отношение оставшейся капусты к весу взятой пробы; этот процент должен соответствовать показателю «А» п. 12 настоящего стандарта.

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