ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 52477— 2005**

# Консервы

# МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ

## Технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2007

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ «ВНИИКОП»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 499-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2007 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты».Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2006
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2007
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

**Переиздание** (по состоянию на июль 2008 г.)

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 3
4 Классификация . . . . . 3
5 Технические требования . . . . . 4
6 Правила приемки . . . . . 9
7 Методы анализа . . . . . 9
8 Транспортирование и хранение . . . . . 10
Приложение А (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов . . . . . 11
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания овощных маринадов . . . . . 13
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности овощных маринадов . . . . . 14
Библиография . . . . . 15

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Консервы**

# МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ

**Технические условия**

Canned foods. Vegetable pickles. Specifications

**Дата введения — 2007—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на маринованные овощи, изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных овощей или их смесей, залитых маринадной заливкой с добавлением растительного масла или без него.

Требования безопасности изложены в 5.2.2 — 5.2.4, требования к качеству — 5.2.1, 5.2.2, к маркировке — в 5.4.1 — 5.4.8.

## 2 Нормативные ссылки*

2.1 В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52101—2003 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

РСТ РСФСР 357—77 Хрен — корень свежий и лист хрена свежий

РСТ РСФСР 675—82 Кабачки свежие. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 61—75 Кислота уксусная. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1128—75 Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

**Издание официальное**

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 16).

ГОСТ 1726—85 Огурцы свежие. Технические условия

ГОСТ 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7180—73 Огурцы соленые. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7967—87 Капуста краснокочанная свежая. Технические условия

ГОСТ 7968—89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21122—75 Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28322—89* Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

---

* В части пп. 19—24 действует ГОСТ Р 51398—99.

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

3.1 Термины и определения — по ГОСТ 28322.

## 4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья овощные маринады изготовляют следующих наименований:

баклажаны маринованные (целые или нарезанные);
баклажаны со сладким перцем маринованные;
гогошары по-молдавски маринованные;
кабачки маринованные (целые или нарезанные);
капуста белокочанная маринованная;
капуста белокочанная маринованная с клюквой;
капуста белокочанная маринованная с яблоками;
капуста белокочанная маринованная с клюквой и яблоками;
капуста белокочанная маринованная со свеклой;
капуста белокочанная маринованная с морковью;
капуста цветная маринованная;
капуста краснокочанная маринованная;
листья виноградные маринованные;
лук репчатый маринованный (целый или нарезанный);
огурцы маринованные (целые или нарезанные);
огурцы, нарезанные кружками, с луком маринованные;
патиссоны маринованные (целые или нарезанные);
перец сладкий маринованный (целый или нарезанный);
перец горький маринованный;
портулак маринованный;
свекла столовая маринованная (целая или нарезанная);
свекла столовая нарезанная с тмином маринованная;
свекла столовая нарезанная с хреном маринованная;
сельдерей корневой нарезанный маринованный;
томаты маринованные (красные, бурые);
томаты маринованные молочные;
томаты маринованные зеленые;
томаты маринованные домашние;

томаты молочные маринованные со сладким перцем;
томаты зеленые маринованные со сладким перцем;
томаты маринованные деликатесные;
тыква маринованная нарезанная;
фасоль стручковая маринованная (целая или нарезанная);
чеснок маринованный (головками или зубками);
чеснок маринованный (головками или зубками) со свеклой;
черемша маринованная;
«Ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации).

4.2 Овощные маринады в зависимости от показателей качества подразделяют на два сорта: высший и первый.

4.3 Овощные маринады из зеленых томатов и перца, зеленых томатов, нарезанных огурцов и лука, виноградных листьев, портулака, корневого сельдерея, свеклы, чеснока, из предварительно засоленных огурцов, нарезанных овощей (кроме «Ассорти»), капусты, фасоли, кабачков, патиссонов на товарные сорта не подразделяют. Показатели их качества должны отвечать требованиям первого сорта.

## 5 Технические требования

5.1 Овощные маринады изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

**5.2 Характеристики**

5.2.1 Требования к органолептическим показателям овощных маринадов приведены в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика для сорта</th></tr>
<tr><th>высшего</th><th>первого</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="2">Овощи целые или нарезанные, однородные по размеру и конфигурации (для перца сладкого маринованного и томатов — по степени зрелости, цвету), здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.<br>Портулак, черемша — целые или нарезанные побеги, веточки<br>Допускаются:</td></tr>
<tr><td></td><td>плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей не более 20 % по счету</td><td>плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">деформированные красные томаты, %, не более</td></tr>
<tr><td></td><td>10</td><td>15</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>разрывы на плодах перца в месте очистки от семенного гнезда (при условии сохранения формы плодов) не должны превышать 15 мм. Допускается наличие треснувших и сморщенных целых плодов в потребительской таре вместимостью до 1 дм$^3$ включительно не более 30 % (по массе), вместимостью более 1 дм$^3$ — не более 10 % (по массе)</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Единичные экземпляры неоднородных по размеру плодов для обеспечения массы нетто и соотношения элементов; для нарезанных тыквы и свеклы — неоднородные по размеру и форме кубики или кусочки до 20 % включительно (по массе), для нарезанной капусты — неравномерные полоски до 25 % включительно (по массе)</td></tr>
</table>

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика для сорта | |
|---|---|---|
| | высшего | первого |
| Вкус и запах | Приятный, слабокислый или кислый, или кисло-сладкий, свойственный маринованным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей, в случае добавления масла – с привкусом растительного масла. | |
| Цвет | Не допускаются посторонние привкус и запах<br>Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов.<br>Для баклажанов — фиолетовый со светло-коричневым оттенком.<br>Для огурцов — с оттенками от зеленого до оливкового.<br>Для патиссонов и кабачков — от зеленовато-белого до желтого.<br>Для перца (сладкого и горького) — красный, желтый, желто-оранжевый или от зеленого до оливково-зеленого, свойственный плодам в технической или потребительской степени зрелости.<br>Для томатов – характерный для красной, бурой и молочной степеней зрелости.<br>Для портулака, черемши, виноградных листьев — зеленый, оливковый, оливково-зеленый, без темных пятен.<br>Неоднородность окраски одного плода перца не считается неоднородностью окраски плодов в потребительской таре | |
| | Допускаются: | |
| | | в банке плоды перца (сладкого или горького) неоднородной окраски, с прозеленью не более 20 % общей поверхности плода |
| | в маринадах из бурых томатов — томаты молочной степени зрелости не более 20% по счету | |
| | | естественная пятнистость единичных плодов |
| Консистенция | Овощи плотные, неразваренные. Огурцы, кабачки, патиссоны упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами.<br>Портулак, черемша, виноградные листья — эластичные, упругие, неразваренные | |
| | | Допускаются овощи с менее плотной мякотью, огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, для тыквы — кубики или кусочки плодов слегка разваренные не более 5 % (по массе) |
| Качество заливки | Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком с частицами пряностей или без них | |
| | | Допускается незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки |

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям овощных маринадов приведены в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее: | |
| целых | 50,0 |
| нарезанных | 55,0 |
| в маринадах «Огурцы, нарезанные кружками, с луком маринованные»: | |
| огурцов нарезанных | 50,0 |
| лука | 5,0 |
| Массовая доля хлоридов, %: | |
| в тыкве маринованной нарезанной | 0,1—0,2 |
| в остальных маринадах | 1,0—2,0 |
| Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную кислоту),%, для: | |
| листьев виноградных маринованных | — |
| остальных | 0,5—0,7 |
| Массовая доля жира, %, не менее: | |
| в гогошарах по-молдавски маринованных | 3,0 |
| в баклажанах со сладким перцем маринованных | 5,0 |
| в томатах маринованных деликатесных | 1,0 |
| Минеральные примеси | Не допускаются |
| Посторонние примеси | То же |

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, хлорорганических пестицидов и радионуклидов в овощных маринадах, фосфорорганических и других пестицидов, фактически использованных при производстве продовольственного сырья, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2.4 Микробиологические показатели овощных маринадов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

**5.3 Требования к сырью**

5.3.1 Для изготовления овощных маринадов применяют следующие виды сырья:

- баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
- горох овощной свежий для консервирования по ГОСТ 5312;
- горошек зеленый быстрозамороженный по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- кабачки свежие по РСТ РСФСР 675;
- патиссоны свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту краснокочанную свежую по ГОСТ 7967;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- листья виноградные свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- листья виноградные соленые по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- огурцы соленые по ГОСТ 7180;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец стручковый горький свежий по документу, которому он должен соответствовать;
- портулак свежий по документу, которому он должен соответствовать;
- сельдерей свежий по документу, которому он должен соответствовать;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- черемшу свежую по документу, которому она должна соответствовать;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

- черемшу соленую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- фасоль овощную по документу, которому она должна соответствовать;
- хрен корни и листья по РСТ РСФСР 357;
- яблоки свежие по ГОСТ 21122;
- корень и зелень петрушки по документу, которому они должны соответствовать;
- укроп свежий по документу, которому он должен соответствовать;
- семена и зелень любистока свежую и сушеную по документу, которому они должны соответствовать;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ Р 52465;
- масло хлопковое рафинированное не ниже 1-го сорта по ГОСТ 1128;
- масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту уксусную по ГОСТ 61;
- кислоту уксусную лесохимическую по ГОСТ 6968;
- кислоту уксусную синтетическую пищевую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ Р 52101;
- кислоту аскорбиновую пищевую по [3];
- концентрат молочной сыворотки по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- корицу по ГОСТ 29049;
- лавровый лист по ГОСТ 17594;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- семена укропа по документу, которому они должны соответствовать;
- семена горчицы по документу, которому они должны соответствовать;
- семена кориандра по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- семена аниса по документу, которому они должны соответствовать;
- зелень пряных растений: базилик, витекс священный, анис овощной, душица, иссоп, кервель, котовник, майоран, мелисса, мята, тимьян овощной, чабер, шалфей мускатный, эстрагон по документу, которому они должны соответствовать;
- зелень пряных растений быстрозамороженную или сушеную (целую или нарезанную) по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- листья черной смородины по документу, которому они должны соответствовать;
- эфирные масла и $CO_2$-экстракты чеснока, пряностей, зелени пряных растений по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- сахарозаменители и подсластители по документу, в соответствии с которым они изготовлены, разрешенные для использования в установленном порядке;
- воду питьевую, отвечающую санитарным нормам и правилам [4], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

Сырье, полуфабрикаты и материалы, используемые в производстве консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

Допускается использование другого отечественного и импортного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных, разрешенного в установленном порядке.

5.3.2 Овощи, плоды и ягоды, подготовленные для маринования должны отвечать следующим требованиям:

- баклажаны — плоды целые длиной не более 140 мм и наибольшим диаметром не более 60 мм или нарезанные кружками толщиной 12—15 мм; семенная камера без пустот с недоразвитыми белыми семенами;

---

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

- кабачки — плоды молодые с недоразвитыми семенами, целые длиной не более 110 мм и диаметром не более 45 мм или нарезанные кружками толщиной не более 15—25 мм, диаметром не более 60 мм. Допускается нарезка на дольки длиной не более 110 мм и толщиной не более 15—25 мм и размером от четвертой до восьмой части поперечного сечения кабачка по диаметру;

- капуста белокочанная только позднеспелых сортов и краснокочанная - кочаны, нарезанные узкими равномерными полосками шириной не более 5 мм без грубых частей и кочерыги;

- капуста цветная — отдельные соцветия;

- клюква для маринадов с капустой — целые ягоды без плодоножек;

- листья виноградные размером не более 130 мм по наибольшему поперечному диаметру, с плодоножкой длиной не более 10 мм;

- лук — луковицы целые диаметром не более 60 мм (в наибольшем измерении). Для консервов «Огурцы, нарезанные кружками, с луком маринованные» и «Лук репчатый маринованный нарезанный» должен быть нарезан кружками толщиной 3—6 мм;

морковь для маринадов с капустой – корнеплоды должны быть нарезаны в виде звездочек, гофрированных пластинок или кружков толщиной 3—4 мм;

- огурцы — корнишоны длиной не более 90 мм (для высшего сорта), не более 110 мм (для первого сорта), диаметром не более 50 мм или нарезанные кружками толщиной 20—30 мм с параллельными гранями. Для первого сорта допускается изготовление консервов из огурцов длинноплодных сортов размером более 110 мм (не более 140 мм) и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей;

- патиссоны — плоды целые в наибольшем измерении не более 60 мм — для высшего сорта; не более 70 мм — для первого сорта; не более 120 мм — для нарезанных на дольки (сегменты) с недоразвитыми водянистыми семенами;

- перец сладкий — плоды в технической или потребительской степени зрелости, толстостенные, в том числе томатовидные, мясистые, целые в наибольшем измерении не менее 70 мм, а округлые сорта не менее 40 мм (по наибольшему диаметру), очищенные от семян с ровно обрезанными краями и нарезанные пластинками шириной не менее 30 мм. Для маринадов высшего сорта применяется перец только в биологической стадии зрелости;

- перец горький — плоды целые, в технической или потребительской степени зрелости, одного размера в потребительской упаковке;

- портулак — побеги с мелкими мясистыми листиками, без одревесневших и волокнистых частиц, длиной не более 100 мм;

- свекла столовая — корнеплоды, очищенные от кожицы, целые размером не более 50 мм в наибольшем измерении или нарезанные кубиками размером граней 10—30 мм, брусочками размером граней 5—10 мм и длиной не более 60 мм или пластинками толщиной 5—10 мм, а также половинками, четвертинками или восьмушками в зависимости от размера плода;

- сельдерей корневой — корнеплоды, нарезанные соломкой толщиной 2—5 мм;

- томаты — плоды красные, бурые, молочной степени зрелости и зеленые, развитые, целые: круглые — размером в наибольшем измерении не более 60 мм, сливовидные — длиной 35—70 мм, диаметром 25—40 мм;

- тыква — плоды, очищенные от кожицы и семян, нарезанные кубиками или кусочками размером граней 10—30 мм, лапшой — размером граней 5—10 мм и длиной не более 60 мм;

- фасоль — бобы целые длиной не более 90 мм или кусочки длиной не более 30 мм;

- чеснок — луковицы очищенные, целые зубки с отрезанной мочкой или целые головки;

- черемша — кусочки длиной не более 100 мм;

- хрен — корнеплоды, очищенные от кожицы с удаленной нижней и верхней частью, измельченные на терочных машинах или волчках с отверстиями решеток диаметром не более 5 мм;

- яблоки для маринадов с капустой — плоды, нарезанные дольками шириной 20—25 мм с удалением семенного гнезда;

- овощи для маринадов ассорти — целые или нарезанные различными видами нарезки (в том числе фигурной) размером не менее 15 мм ( по наименьшему измерению) и не более 30 мм (по наибольшему измерению).

**5.4 Упаковка**

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ 13799 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Овощные маринады фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены в установленном порядке.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов и транспортная тара приведены в приложении Б.

Допускается применение импортной тары и материалов, разрешенных в установленном порядке.

5.4.1.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной и среднее содержимое нетто потребительской упаковочной единицы в партии — по ГОСТ 8.579.

**5.5 Маркировка**

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13799 и ГОСТ Р 51074. Пищевая ценность овощных маринадов — по приложению А.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены в установленном порядке.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

В удостоверении качества, сопровождающем каждую партию консервов, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- количество потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продукта в потребительской таре;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят с периодичностью, установленной изготовителем по согласованию с территориальным уполномоченным органом.

6.4 Микробиологический контроль качества консервов проводят в соответствии с требованиями [5].

6.5 Определение физико-химических, микробиологических показателей и показателей безопасности проводят в аттестованных лабораториях предприятия-изготовителя или в других аккредитованных испытательных лабораториях.

## 7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [6].

7.2 Определение органолептических показателей (5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Физико-химические показатели (5.2.2) проводят:

- массовой доли овощей — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;

- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- посторонние примеси — визуально.

7.4 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, нитратов — ГОСТ 29270, пестицидов — ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам, утвержденным в установленном порядке, радионуклидов — по [7], [8].

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.6 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 30425.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения овощных маринадов — по ГОСТ 13799.

8.2 Срок годности овощных маринадов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

**Приложение А**
**(справочное)**

## Пищевая ценность 100 г консервов

Таблица А.1

| Наименование консервов | Углеводы, г | Жиры, г | Витамины, мг | | | | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | β - каротин | $B_1$ | PP | C | |
| Баклажаны маринованные (целые или нарезанные) | 5,8 | — | — | 0,02 | — | 7,0 | 23,2 |
| Баклажаны со сладким перцем маринованные | 5,4 | 5,0 | 0,5 | 0,03 | 0,44 | 61,8 | 67 |
| Гогошары по-молдавски маринованные | 5,4 | 3,0 | 1,2 | 0,06 | 0,6 | 150 | 48 |
| Кабачки маринованные (целые или нарезанные) | 4,3 | — | — | 0,02 | 0,33 | 8,3 | 17 |
| Капуста белокочанная маринованная | 5,7 | — | — | 0,04 | 0,2 | 30,0 | 23 |
| Капуста белокочанная маринованная с клюквой | 5,7 | — | — | 0,04 | 0,2 | 30,0 | 23 |
| Капуста белокочанная маринованная с яблоками | 6,3 | — | — | 0,03 | 0,23 | 26,3 | 25 |
| Капуста белокочанная маринованная с клюквой и яблоками | 6,3 | — | — | 0,03 | 0,23 | 26,3 | 25 |
| Капуста белокочанная маринованная со свеклой | 7,0 | — | — | 0,03 | 0,22 | 28,0 | 28 |
| Капуста белокочанная маринованная с морковью | 6,0 | — | — | 0,03 | 0,22 | 28,0 | 28 |
| Капуста цветная маринованная | 7,5 | — | — | 0,06 | 0,36 | 42,0 | 30 |
| Капуста краснокочанная маринованная | 6,2 | — | — | 0,03 | 0,24 | 36 | 25 |
| Листья виноградные маринованные | — | — | — | — | — | — | — |
| Лук репчатый маринованный (целый или нарезанный) | 8,7 | — | — | 0,03 | 0,11 | 5,5 | 35 |
| Огурцы маринованные | 3,0 | — | — | 0,02 | 0,11 | 5,5 | 12 |
| Огурцы, нарезанные кружками, с луком маринованные | 3,0 | — | — | 0,02 | 0,11 | 5,5 | 12 |
| Патиссоны маринованные (целые или нарезанные) | 4,4 | — | — | 0,02 | 0,14 | 13 | 18 |
| Перец сладкий маринованный (целый или нарезанный) | 5,1 | — | 1,1 | 0,06 | 0,6 | 138 | 20 |
| Перец горький маринованный | 5,1 | — | 1,1 | 0,06 | 0,6 | 138 | 20 |
| Портулак маринованный | 10,0 | — | — | 0,01 | 0,2 | 8 | 40 |
| Свекла столовая маринованная (целая или нарезанная) | 8,0 | — | — | 0,01 | 0,11 | 5,5 | 32 |
| Свекла столовая нарезанная с тмином маринованная | 8,0 | — | — | 0,01 | 0,11 | 5,5 | 32 |
| Свекла столовая нарезанная с хреном маринованная | 8,0 | — | — | 0,01 | 0,11 | 5,5 | 32 |
| Сельдерей корневой нарезанный маринованный | 6,0 | — | — | 0,02 | 0,18 | 4,8 | 24 |

*Окончание таблицы А.1*

| Наименование консервов | Углеводы, г | Жиры, г | Витамины, мг | | | | Калорийность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | β - каротин | $B_1$ | PP | C | |
| Томаты маринованные (красные, бурые) | 3,5 | — | 0,66 | 0,03 | 0,3 | 14 | 14 |
| Томаты маринованные молочные | 3,5 | — | 0,66 | 0,03 | 0,3 | 14 | 14 |
| Томаты маринованные зеленые | 3,5 | 3,5 | 0,66 | 0,03 | 0,3 | 14 | 14 |
| Томаты маринованные домашние | 3,5 | 3,5 | 0,66 | 0,03 | 0,3 | 14 | 14 |
| Томаты зеленые или молочные маринованные со сладким перцем | 4,0 | — | 0,1 | 0,02 | 0,1 | 13 | 16 |
| Томаты маринованные деликатесные | 4,8 | 1,5 | 0,66 | 0,03 | 0,3 | 14 | 33 |
| Тыква маринованная нарезанная | 13,0 | — | 0,9 | 0,03 | 0,3 | 5 | 52 |
| Фасоль стручковая маринованная (целая или нарезанная) | 4,5 | — | 0,22 | 0,06 | 0,3 | 11 | 18 |
| Чеснок маринованный (головками или зубками) | 16,2 | — | — | 0,05 | 0,6 | 6 | 65 |
| Чеснок маринованный (головками или зубками) со свеклой | 14,5 | — | — | 0,05 | 0,6 | 6 | 58 |
| Черемша маринованная | 5,1 | — | 2,5 | 0,02 | 0,3 | 60 | 20 |
| «Ассорти» (не менее двух видов овощей в различной комбинации) | 3,9 | — | 0,6 | 0,04 | 0,3 | 52 | 16 |

**Приложение Б**
**(рекомендуемое)**

## Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания овощных маринадов

Б.1 Овощные маринады фасуют:

- в банки стеклянные типов I и III вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в банки металлические вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5981 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в тару из полимерных комбинированных материалов вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- в полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 3,0 $дм^3$, в том числе на основе алюминиевой фольги, разрешенную для этих целей в установленном порядке.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Допускается использование импортной тары с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенной для этих целей в установленном порядке.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- банки с венчиком горловины типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Б.3 Тару из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами по документу, в соответствии с которым они изготовлены.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799, разрешенную для этих целей в установленном порядке.

**Приложение В**
**(рекомендуемое)**

## Условия хранения и сроки годности овощных маринадов

Условия хранения и сроки годности, в течение которых овощные маринады сохраняют свое качество: овощные маринады хранят в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — не более 2 лет со дня изготовления.

## Библиография


| | |
|---|---|
| [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] ГН 1.2.1323—2003 | Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды ( перечень) |
| [3] Госфармакопея, изд.X., ст.6 | Кислота аскорбиновая пищевая |
| [4] СанПиН 2.1.4.1074—2001 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [5] | «Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9-11 |
| [6] МУК 2.6.1.1194—2003 | Радиационный контроль. Стронций- 90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка |
| [7] МУ 5778—91 | Стронций-90. Определение в пищевых продуктах — М.: 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89 |
| [8] МУ 5779—91 | Цезий-137. Определение в пищевых продуктах — М.: 1991. — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89 |


УДК 664.841:006.354 ОКС 67.080.20 Н52 ОКП 91 6140

Ключевые слова: маринады овощные, консервы, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения

**ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»**

Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 52477—2005:

ГОСТ 1725—85. В части продукции, реализуемой в розничной торговой сети действует ГОСТ Р 51810—2001 Томаты свежие, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 26.08.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,60. Тираж 64 экз. Зак. 1079.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.



gost.e-ecolog.ru