ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

gost.e-ecolog.ru

Издание официальное

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1803—47
	Консервы **АБРИКОСЫ (ЗАГОТОВКА)** Технические условия	Взамен ГОСТ В-1803—42
		Пищевая промышленность Н51

1. Настоящий стандарт распространяется на консервы из абрикосов (без косточек), герметически укупоренных в банки и стерилизованных.

2. Для изготовления консервов используют свежие, зрелые абрикосы. Абрикосы мятые или имеющие признаки порчи (плесень, гниение и т. п.) для изготовления консервов не допускаются.

3. Консервированные абрикосы по качеству делят на сорта: высший и первый.

Примечание. Консервы из дикорастущих абрикосов относят к первому сорту.

4. По микробиологическим показателям консервированные абрикосы должны удовлетворять требованиям инструкции Всесоюзной государственной санитарной инспекции Министерства здравоохранения СССР о порядке химико-технического и бактериологического контроля консервов.

5. По физико-химическим показателям консервированные абрикосы должны отвечать следующим требованиям:

Показатели	Нормы и требования
а) Содержание сухих веществ в %%, не менее	12,0
б) Содержание летучих кислот (считая на уксусную кислоту) в %%, не более	0,2
в) Проба на пат	Положительная
г) Содержание консервирующих веществ . .	Не допускается
д) Содержание солей тяжелых металлов в *мг* на 1 *кг* продукта, не более:	
меди	5
олова	200

Внесен Отделом стандартов пищевой промышленности Всесоюзного Комитета Стандартов	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 14/II 1947 г.	Срок введения 1/VI 1947 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

6. По органолептическим показателям консервированные абрикосы должны удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Высший сорт	Первый сорт
Вкус и запах	Свойственные натуральным консервированным абрикосам, без посторонних привкусов и запахов	Требования те же, что и к высшему сорту
Внешний вид	Целые половинки абрикосов без косточек Допускаются единичные разваренные половинки абрикосов	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускаются разваренные половинки абрикосов
Цвет	Желтый или оранжево-желтый (однородный), без пятен на кожице	Цвет тот же, что и у абрикосов высшего сорта, но может быть неоднородный. Допускается частичная пятнистость на кожице абрикосов

7. Расфасовку, упаковку и маркировку консервированных абрикосов производят по ГОСТ В-1506—42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)».

8. Правила приемки, отбор образцов и методы испытания должны соответствовать ОСТ НКПП 559 «Методы испытания консервированных пищевых продуктов».

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 1803—47 Консервы. Абрикосы (заготовка). Технические условия . 3

ОСТ НКПП 518 Варенье 5

ОСТ НКПП 512 Джем фруктово-ягодный 12

ОСТ НКПП 511 Повидло фруктово-ягодное 17

ОСТ НКПП 510 Пюре фруктово-ягодное 19

ГОСТ 816—41 Консервы. Компоты фруктовые 22

ГОСТ 656—41 Соки фруктовые и ягодные натуральные 29

ГОСТ 657—41 Соки фруктовые и ягодные купажированные или с сахаром 33

gost.e-ecolog.ru

Стандартгиз. Подп. к печ. 6/I 1948 г. 2,25 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 34