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 1634—47
	Консервы **ОГУРЦЫ** Технические условия	Взамен ГОСТ В-1634—42
		Пищевая промышленность Н51

1. Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из свежих огурцов с добавлением пряностей, залитых раствором уксусной кислоты и поваренной соли, герметически укупоренных и стерилизованных или пастеризованных.

2. Качество огурцов, пряностей и других продуктов, предназначенных для изготовления данного консерва, должно отвечать действующим стандартам и техническим условиям.

3. Консервированные огурцы в зависимости от их качества и размера делят на три сорта:

Высший—огурцы размером до 7 *см*
Первый » » свыше 7 » до 9 *см* вкл.
Второй » » » 9 » » 11 » »

4. Консервы должны удовлетворять следующим требованиям:

А. По микробиологическим показателям — требованиям, приведенным в инструкции о порядке химико-технического и бактериологического контроля консервов, утвержденной Всесоюзной государственной санитарной инспекцией Министерства здравоохранения СССР.

Б. По физико-химическим показателям:

Требования	Показатели
а) Вес огурцов в % % от веса нетто консерва, не менее: в жестяной таре	55
» стеклянной »	50
б) Вес пряностей в % % от веса нетто консерва	2,5—3,5
в) Содержание поваренной соли в % % от веса нетто консерва	2,5—3,5
г) общая кислотность в % % (в пересчете на уксусную кислоту)	0,4—0,6
д) Содержание солей тяжелых металлов в *мг* на 1 *кг* консерва, не более: олова	200
свинца	Не допускается
е Содержание посторонних примесей . .	Не допускается

Внесен Отделом стандартов пищевой промышленности Всесоюзного Комитета Стандартов	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 29/I 1947 г.	Срок введения 15/V 1947 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

Примечание. В числе пряностей обязательно должны быть: укроп, чеснок, перец горький стручковый и хрен-корень (или листья хрена). Прочие пряности употребляют согласно технологической инструкции Главконсерва Министерства пищевой промышленности СССР.

В. По органолептическим показателям:

Показатели	Требования
Вкус и запах	Вкус слабокислый, умеренно-соленый, без сильной горечи от перца. Запах приятный — пряный
Внешний вид	Огурцы приблизительно одинакового размера, плотно уложены в банку, правильной формы, чистые, цельные, не сморщенные, не мятые, без механических и других повреждений, без плодоножек и остатков цветков
Консистенция	Огурцы крепкие, упругие, с плотной хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами
Цвет	Огурцы зеленые или оливково-зеленые, без пятен и ожогов
Прозрачность рассола	Рассол почти прозрачный с желтоватым оттенком, с частицами пряностей.

5. Консервы, удовлетворяющие микробиологическим и физико-химическим требованиям, подлежат органолептической оценке по стобалльной системе, в соответствии с нижеследующей таблицей скидки баллов за дефекты консервированных огурцов:

Показатели	Дефекты	Скидка баллов
Вкус и запах (40 баллов)	а) Вкус и запах слабо выраженные	2—5
Внешний вид (20 баллов)	а) Наличие единичных огурцов сморщенных или неправильной формы	4—10
	б) Наличие значительного количества огурцов сморщенных или неправильной формы, наличие единичных мятых огурцов	11—20
	в) Наличие крючковатых огурцов	20
	г) Наличие значительного количества мятых огурцов	20
Консистенция (20 баллов)	а) Огурцы недостаточно крепкие и недостаточно упругие или с незначительными пустотами	3—5

Продолжение

Показатели	Дефекты	Скидка баллов
Цвет (10 баллов)	б) Единичные огурцы со слабой консистенцией, с пустотами или с развитыми семенами	7—10
	а) Окраска огурцов не вполне однородная, имеются незначительные пятна	3—6
	б) Огурцы с пятнами, ожогами	10
Прозрачность рассола (10 баллов)	а) Рассол с легким помутнением	1—5
	б) Рассол значительно помутневший	6—10

6. Подсчитывают скидки баллов по каждому органолептическому показателю и общую сумму вычитают из 100. В зависимости от полученного результата консервированные огурцы относят к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		Вкус и запах не менее	Консистенция не менее	Цвет
Высший . .	100—95	40	20	10
Первый . .	94—85	35	15	—
Второй . .	84—80	35	10	—

7. Расфасовку, упаковку и маркировку производят согласно требованиям ГОСТ В-1506—42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)». Консервированные огурцы второго сорта расфасовывают только в крупную тару (3 *л* и более).

8. Отбор проб, испытания и приемку консервированных огурцов 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