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

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Консервы ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ И СОТЭ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	ГОСТ 1016—41 Взамен ОСТ НКПП 458 Пищевая промышленность Н51

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на консервы из овощей, соответствующим образом подготовленных, уложенных в жестяные или стеклянные банки, залитых томатным соусом, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.

2. Консервы овощные фаршированные представляют собой:

а) баклажаны обжаренные или томаты или перец сладкий, фаршированные смесью обжаренных или тушеных белых кореньев, моркови и лука;

б) перец сладкий, фаршированный смесью риса и овощей.

3. Консервы баклажаны или кабачки сотэ представляют собой баклажаны или кабачки с овощным фаршем, нарезанные кружками, обжаренные в растительном масле.

4. Консервы баклажаны или кабачки в томатном соусе представляют собой баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, обжаренные в растительном масле.

5. Для изготовления фарша допускаются сушеные корнеплоды.

II. КЛАССИФИКАЦИЯ

6. По качественным признакам консервы подразделяются на два сорта:

высший,

первый.

III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Консервы не должны содержать патогенных микроорганизмов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов.

Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 15/IX 1941 г.	Срок введения 15/X 1941 г.

8. Содержание жира (в процентах):

Наименование консервов	Жира не менее
Перец, фаршированный овощами	6
Перец, фаршированный рисом и овощами	6
Баклажаны фаршированные	8
Томаты фаршированные	6
Баклажаны сотэ	12
Баклажаны в томатном соусе	12
Кабачки сотэ	8
Кабачки в томатном соусе	6

Примечание. Допускается для консервов 1-го сорта снижение содержания жира на 0,5%.

9. Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту)—не более 0,5%.

10. Содержание поваренной соли — от 1,3 до 1,8%.

11. Допускается содержание солей тяжелых металлов на 1 *кг* продукции:

олова — не более 200 *мг* (в пересчете на олово),
меди — не более 10 *мг* (в пересчете на медь).

Содержание солей свинца не допускается.

12. Посторонние примеси не допускаются.

13. Количество фаршированных плодов в зависимости от размера банок должно быть не менее:

№№ банок	Томаты	Перец	Баклажаны
№ 7	2	2	2
№ 9	3	2	2
№ 83а	3	2	2

14. Величина кружков для сотэ должна быть следующая:

диаметр . . . . . 30—70 *мм*,
толщина . . . . . 10—20 *мм*.

15. Органолептическая оценка консервов производится по стобалльной системе.

В зависимости от общего количества баллов консервы относят к высшему или первому сорту.

Наименование и предельное количество баллов для каждого из них устанавливаются:

а) Вкус и запах . . . . . 50 баллов
б) Цвет . . . . . 20 »
в) Внешний вид . . . . . 30 »

16. Общее количество баллов для каждого сорта консервов должно быть следующее:

Наименование сорта	Общее количество баллов не менее	В том числе по показателям не менее	
		Вкус и запах	Внешний вид
Высший	97	50	28
Первый	85	45	23

17. Органолептическая оценка:

№№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	Вкус и запах (50 баллов)		
1	Хорошие, свойственные обжаренным овощам в томатном соусе . .	0	50
2	Слабо выраженные вкус и запах	1—5	49—45
3	Привкус прогорклого масла и посторонние запах и привкус . .	Консервы оценке не подлежат	
4	В консервах из баклажанов резко выраженная горечь	10—16	40—34
	Цвет (20 баллов)		
1	Свойственный консервированным овощам: перцу — оливковый, желтый и красный; томатам — оранжево-красный; томатному соусу — оранжево-красный	0	20
2	Наличие перца, не полностью покрасневшего или с кожицей, частично потемневшей. Плоды перца неоднородной зрелости в одной банке. Томатный соус со слабо коричневым оттенком.	1—5	19—15
3	Томаты бурые или зеленые . .	4—6	16—14
4	Фарш и томатный соус бурого цвета	7—20	13—0

Продолжение

№№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	Внешний вид (30 баллов)		
1	Плоды целые, без разрывов в местах для фарширования и без плодоножек Кружки баклажанов и кабачков целые, равномерные по толщине, аккуратно уложенные. Фарш нарезан кубиками или лапшой с гранью размером от 3 до 7 *мм* и длиной от 3 до 40 *мм*, равномерно перемешан	0	30
2	Наличие разрывов в местах для фарширования, не превышающих $^1/_3$ длины плода. Остатки семян перца в плодах Кружки баклажанов и кабачков, преимущественно целые. Имеются единичные кружки неравномерные по толщине, с вывалившейся сердцевиной и концы баклажанов и кабачков Фарш с наличием мелочи	1—5	29—25
3	Плоды разварены. Фарш вывалился из плодов, неравномерно перемешан	6—10	24—20

IV. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ—см. ОСТ НКПП 559.

V. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА—согласно действующему стандарту.

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