ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

gost.e-ecolog.ru

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Консервы КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ	ГОСТ 816—41 Взамен ОСТ НКПП 556 Пищевая промышленность Н51

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на компоты фруктовые из черешен, вишен, слив, алычи (ткемали), абрикосов, персиков, груш, яблок, айвы, винограда, кизила, мандаринов, фейхоа, кинканов и инжира в жестяной и стеклянной таре.

2. Компоты фруктовые представляют собой подготовленные соответствующим образом фрукты, залитые сахарным сиропом, герметически укупоренные и стерилизованные.

II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

3. Качество сырья и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами.

4. Кизил допускается в переработку при условии, что вес косточки его не превышает 30% общего веса плода.

III. КЛАССИФИКАЦИЯ

5. В зависимости от органолептических показателей компоты делятся на 3 сорта: высший, первый, второй.

IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6. По характеру подготовки плодов, отношению веса плодов к весу нетто готового продукта, концентрации сиропа при заливке—компоты всех сортов должны удовлетворять следующим требованиям:

Наименование плодов	Подготовка плодов	Вес плодов от веса нетто готового продукта (в процентах) не менее	Концентрация сиропа при заливке по рефрактометру (в процентах) не менее
Черешня	Цельными плодами	55	35
Вишня	Цельными плодами	55	60

Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 31/V 1941 г.	Срок введения 15/VI 1941 г.

Продолжение

Наименование плодов	Подготовка плодов	Вес плодов от веса нетто готового продукта (в процентах) не менее	Концентрация сиропа при заливке по рефрактометру (в процентах) не менее
Сливы:			
Ренклод зеленый .	а) Цельными плодами	55	40
	б) Половинками	60	40
Изюм-эрик	Цельными плодами	60	40
Венгерка итальянская	а) Цельными плодами	55	30
	б) Половинками	60	30
Мирабель	Цельными плодами	55	45
Другие помологические сорта слив .	а) Цельными плодами	50	45
	б) Половинками	55	45
Алыча (ткемали) .	Цельными плодами	50	65
Абрикосы среднеазиатские мелкоплодные	Цельными плодами	50	30
Абрикосы	а) Цельными плодами	50	40
	б) Половинками	60	50
Персики	а) Цельными плодами, без кожицы	55	35
	б) Половинками, без кожицы	60	40

Примечание. Для компотов первого и второго сортов допускаются куски менее половины, но не менее четверти плода

Груши	а) Половинками или четвертинками, очищенными от семенного гнезда, без кожицы или с кожицей	65	35
	б) Цельными плодами, с высверленным в центре вдоль плода отверстием диаметром 4—6 *мм*, проходящим через все семенное гнездо, без кожицы или с кожицей	60	35

Продолжение

Наименование плодов	Подготовка плодов	Вес плодов от веса нетто готового продукта (в процентах) не менее	Концентрация сиропа при заливке по рефрактометру (в процентах) не менее
Яблоки	а) Половинками или четвертинками, очищенными от семенного гнезда, без кожицы или с кожицей	55	35
	б) Цельными плодами с высверленным в центре вдоль плода отверстием диаметром 4—6 *мм*, проходящим через все семенное гнездо, без кожицы или с кожицей	50	35
Айва	Равномерными дольками, толщиной 20—30 *мм*, без семенного гнезда и кожицы	60	40
Примечание. Для айвы, имеющей негрубую кожицу, очистка последней не обязательна.			
Виноград	Цельными ягодами, без гребней	55	30
Кизил	Цельными плодами	55	65
Мандарины	а) Дольками, без кожицы и пленок	55	40
	б) Цельными плодами, без кожицы и пленок	50	35
Фейхоа	Цельными плодами	55	40
Кинканы	Цельными плодами	55	50
Инжир	Цельными плодами	50	40

Примечания:

1. Для всех видов компотов концентрация сиропа по рефрактометру указана при температуре 20°С.
2. Для компотов из черешен и груш допускается заливка инвертным сиропом, концентрация которого может быть уменьшена до 30%.
3. Для компотов из груш допускается добавление в сироп лимонной или виннокаменной кислоты.
4. В компоте из винограда первого и второго сортов допускается наличие винного камня в виде незначительного осадка, легко разрушающегося при взбалтывании.

7. Содержание солей тяжелых металлов допускается на 1 *кг* продукта:

олова—не более 200 *мг* (в пересчете на олово),
меди—не более 5 *мг* (в пересчете на медь),
свинца—не допускается.

8. Консервы не должны содержать патогенных микроорганизмов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

9. Компот не должен содержать посторонних примесей.

10. Органолептическая оценка компотов производится по стобалльной системе.

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

Наименование показателей и предельное количество баллов для каждого из них устанавливаются:

а) Вкус и запах . . . . . 35 баллов
б) Внешний вид . . . . . 15 баллов
в) Консистенция плодов . . . . . 20 баллов
г) Окраска плодов . . . . . 20 баллов
д) Качество сиропа . . . . . 10 баллов

11. Общее количество баллов для каждого сорта компотов должно быть следующее:

Наименование сорта	Общее количество баллов не менее	В том числе по показателям не менее		
		Вкус и запах	Консистенция плодов	Окраска плодов
а) Высший сорт .	93	35	20	15
б) Первый сорт .	75	30	15	10
в) Второй сорт .	60	30	10	—

12. Органолептическая оценка

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
Вкус и запах (35 баллов)		
а) Приятные, свойственные данному виду плодов, явно выраженные, без посторонних привкуса и запаха	0	35
б) Слабо выраженные вкус и запах	1—5	34—30

Продолжение

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
в) Наличие посторонних привкуса и запаха	Консерв оценке не подлежит	
Внешний вид (15 баллов)		
а) Плоды равномерные по величине, правильно подготовленные, без механических повреждений. Допускается до 10% неравномерных по величине плодов	0	15
б) Наличие до 20% неравномерных по величине плодов и единичных плодов, неправильно нарезанных или очищенных	1—7	14—8
в) Наличие более 20% неравномерных по величине плодов и единичных плодов, неправильно нарезанных и очищенных	8—15	7—0
Консистенция плодов (20 баллов)		
а) Плоды или части плодов цельные, неразваренные, нетреснувшие. Допускаются плоды с треснувшей, но несползшей кожицей в компотах из вишен, винограда, слив, кизила и алычи (ткемали). В компоте из черешен допускается не более 10% плодов с треснувшей, но несползшей кожицей.	0	20
б) Наличие разваренных плодов до 20%. Наличие в компоте из черешен плодов с треснувшей, но несползшей кожицей до 25%	1—5	19—15
в) Наличие разваренных плодов до 40% Наличие в компоте из черешен плодов с треснувшей, но несползшей кожицей до 50%. В компоте из айвы яблок и груш кожица грубая	6—10	14—10
г) Наличие разваренных плодов более 40%. Наличие в компоте из черешен плодов с треснувшей кожицей более 50%	Консерв оценке не подлежит	
Окраска плодов (20 баллов)		
а) Плоды однородной окраски, характерной для данного вида плодов без пятен. Допускается естественная пятнистость слив, груш и яблок	0	20
б) Наличие до 10% неоднородных по окраске плодов или наличие до 10% пятнистых плодов черешен и винограда, а также наличие плодов абрикосов и ренклодов, имеющих до 5 точек на одном плоде	1—5	19—15

Продолжение

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
в) Наличие до 25% неоднородных по окраске плодов или наличие до 25% пятнистых плодов черешен и винограда, а также наличие плодов абрикосов и слив, имеющих более 10 точек на одном плоде	6—10	14—10
г) Наличие более 25% неоднородных по окраске плодов или наличие более 25% пятнистых плодов черешен и винограда, а также наличие плодов абрикосов и слив, имеющих более 10 точек на одном плоде	11—20	9—0
Качество сиропа (10 баллов)		
а) Сироп без посторонних примесей и частиц плодовой мякоти, вызывающих его помутнение. В компоте из цельных мандаринов допускается незначительное помутнение сиропа	0	10
б) Сироп без посторонних примесей, но с наличием взвешенных частиц плодовой мякоти, не вызывающих его помутнение.	1—3	9—7
в) Наличие единичных семян яблок и груш (в яблочном и грушевом компоте)	4—7	6—3
г) Сироп с большим содержанием взвешенных частиц плодовой мякоти, вызывающих его помутнение. Наличие единичных семян винограда (в виноградном компоте). В компоте из цельных мандаринов сироп мутный	8—10	2—0

Примечание. Проценты по показателям: внешний вид, консистенция плодов и окраска плодов вычисляются по счету плодов.

V. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

13. Расфасовку, упаковку и маркировку консервов производят по ОСТ НКПП 508.

14. Для всех сортов компотов из кизила, вишен, мандаринов, цветных черешен и винограда—внутренняя поверхность жестяных банок должна быть покрыта сплошным слоем лака, гладкой, без царапин и пузырчатости лака, а также без нарушения последнего по шву банки.

15. На этикетке для консервов в жестяных банках должно быть указано относительно плодов: цельные или половинками, без кожицы или с кожицей.

VI. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

16. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытание консервов компоты фруктовые производят по ОСТ НКПП 559.

Замена

ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506—42.

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