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 ИКРА ОВОЩНАЯ	ГОСТ 2654—44 Взамен ОСТ НКПП 456 Пищевая промышленность Н51

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. По качественным показателям икра разделяется на два сорта: высший и первый.

2. Для приготовления икры применяют следующие виды сырья: кабачки, баклажаны, зеленые томаты, тыквы, патиссоны, столовую свеклу и морковь.

3. Икру изготовляют из одного из названных видов овощей в смеси с томатом-пюре, корнеплодами, луком, солью, пряностями, сахаром или без него.

4. Сырье и пищевые продукты, применяемые для изготовления икры, должны отвечать действующим стандартам и техническим условиям.

Примечание. Взамен томат-пюре допускается добавление пюре из смеси томата и перца, в котором количество пюре из перца составляет не более 50%.

5. Икра должна быть стерилизована в автоклавах под давлением, не должна содержать патогенных микроорганизмов и не должна иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

6. Изготовление икры должно производиться по рецептуре и технологической инструкции Народного комиссариата пищевой промышленности СССР в условиях, отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям Народного комиссариата здравоохранения СССР.

7. По физико-химическим показателям икра должна отвечать следующим требованиям:

№№ п/п.	Название показателей	Нормы
1	Сухие вещества (в том числе жир и поваренная соль) в %%, не менее:	
	а) в икре из кабачков, зеленых томатов, тыквы и патиссонов	21
	б) в икре из баклажанов	24
	в) в икре из моркови и свеклы	27

Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 26/IX 1944 г.	Срок введения 1/X 1944 г.

Продолжение

№№ п/п.	Название показателей	Нормы
2	Жир в % %	9±1
3	Общая кислотность (в пересчете на яблочную) в % % не более:	
	а) в икре из баклажанов, кабачков, патиссонов, тыквы, свеклы и моркови	0,5
	б) в икре из зеленых томатов	1,2
4	Поваренная соль в % %	1,3—1,8
5	Соли тяжелых металлов на 1 *кг* в *мг*, не более:	
	а) олова (в пересчете на олово)	200
	б) меди (в пересчете на медь)	10

Примечание. Не допускаются соли свинца и посторонние примеси.

8. По органолептическим показателям икра должна отвечать следующим требованиям:

Названия показателей	Характеристика сортов	
	Высший	Первый
1. Вкус и запах	Хорошие, свойственные икре из данного вида овощей, обжаренных или тушеных в растительном масле, без горечи и без привкуса прогорклого масла; для икры из баклажанов допускается присущая ей, но не резко выраженная, горечь.	То же, что для высшего сорта; допускаются вкус и запах икры из данного вида овощей слабее выраженные
2. Внешний вид и консистенция	Однородная, равномерно протертая или измельченная масса, мажущаяся без отделения жидкости от основной массы икры; допускаются единичные крупно измельченные кусочки овощей	То же, что для высшего сорта; допускается отделение жидкости от основной массы икры
3. Цвет икры:	Одинаковый во всей массе, кроме поверхностного слоя:	То же, что для высшего сорта; допускается
а) из кабачков, баклажанов и патиссонов	а) от светлокоричневого до желто-бурого	а) темнокоричневый
б) из моркови и тыквы	б) оранжевый со светлокоричневым оттенком	б)
в) из свеклы	в) темнокрасный с коричневым отенком	в)
г) из зеленых томатов	г) зеленовато-коричневый	г) зеленовато-бурый

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

9. Упаковку и маркировку производят по ГОСТ В-1506—42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции».

Икру расфасовывают в стеклянные или жестяные банки, обеспечивающие герметичность укупорки.

III. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Методы испытаний 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