РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

РСТ РСФСР 355—78

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Л. А. Козлова Руководитель темы

И. В. Каурцева Исполнители

Л. Е. Шальман

ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности РСФСР

Володин Б. П.

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 05.06.78 г. № 72

УДК 664.5 Группа Н 55

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ ДЛЯ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ

ОКП 91 9921

РСТ РСФСР 355—78

Взамен РСТ РСФСР 355—73

Постановлением Госплана РСФСР
от 05.06.1978 г. № 72 срок введения установлен
с 1 октября 1979 г.
до 1 октября 1984 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 12.07.83 г. № 141 срок действия продлен
до 1 октября 1989 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на смеси пряностей, применяемые в качестве вкусовых добавок при производстве колбасных изделий.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Смеси пряностей для колбасных изделий должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных требований, установленных Министерством здравоохранения СССР.

1.2. Для выработки смесей пряностей должно применяться следующее сырье, отвечающее требованиям действующей нормативно-технической документации и техническим требованиям, предусмотренным контрактами поставок по импорту:

перец черный по ОСТ 18—279—76;
перец душистый по ОСТ 18—274—76;
тмин по ОСТ 18—37—71;
мускатный орех по ОСТ 18—277—76;
кардамон по ОСТ 18—282—76;
кориандр по ОСТ 18—38—71;
сахар-песок по ГОСТ 21—78.

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Переиздание. Проверен в 1983 году

1.3 Смеси пряностей для колбасных изделий вырабатываются следующего состава, определяемого номером смеси:

Наименование компонентов	Номера смесей						
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5	№ 6	№ 7
	Состав в % к 100 кг смеси						
Перец черный	34,8	28,3	43,4	33,3	28,2	31,8	43,5
Перец душистый	—	28,2	—	22,2	—	27,3	—
Кориандр	—	—	23,3	—	28,3	—	21,7*)
Мускатный орех	21,7	—	—	11,1	—	—	—
Сахарный песок	43,5	43,5	33,3	33,4	43,5	40,9	34,8

*) Допускается полная или частичная замена тмином.

1.4. По органолептическим и физико-химическим показателям смеси пряностей для колбасных изделий должны соответствовать требованиям, указанным в таблице:

Наименование показателей	Характеристики и нормы
Внешний вид и цвет	Порошкообразная масса, темносерого цвета различных оттенков
Вкус и запах	Острый, жгучий, свойственный данному составу компонентов смеси
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
для смесей, в которые входит кориандр, не более, %	8,0
Массовая доля сахара, %	содержание по рецептуре ±0,5
Крупность помола:	
проход через сито № 95 (размер стороны ячейки в свету 0,95 мм), %, не менее	60
Массовая доля металломагнитных примесей, (величина частиц не должна превышать 0,0003 м в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0010
Наличие солей тяжелых металлов	не допускается
Наличие посторонних примесей и зараженность амбарными вредителями	не допускается

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Смеси пряностей для колбасных изделий должны быть приняты техническим контролем предприятия-изготовителя.

2.2. Приемка и отбор проб смесей пряностей для колбасных изделий должны производиться по ОСТ 18—11—70.

2.3. Каждая партия смесей пряностей для колбасных изделий должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим их качество.

Допускается при внутригородских поставках вместо выдачи документа проставлять на счете или накладной штамп с указанием, что партия смесей пряностей для колбасных изделий соответствует требованиям настоящего стандарта.

2.4. Потребитель имеет право производить контрольную проверку качества смесей пряностей и соответствия их показателей требованиям настоящего стандарта, применяя правила отбора проб и методы испытаний, предусмотренные настоящим стандартом.

2.5. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из органолептических или физико-химических показателей проводят повторные испытания удвоенного количества выборок, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию. При неудовлетворительных результатах повторной проверки вся партия бракуется.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Контроль качества смесей пряностей для колбасных изделий должен производиться по ГОСТ 15113.6—77 и ОСТ 18—11—70.

4. ФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Фасовка, упаковка, маркировка, хранение и транспортирование смесей пряностей для колбасных изделий должны производиться в соответствии с ОСТ 18—272—76.

gost.e-ecolog.ru

Заказ 1029
Форм. бум 60×90¹/₁₆ Объем 0,375 п. л. Тираж 6000 Цена 4 коп.

Типография Госплана РСФСР