РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ВАРЕНИКИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

РСТ РСФСР 107—80

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ Руководитель разработки **А. И. Сальников**

Исполнители **Н. М. Родионова, С. Б. Алескерова**

ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности РСФСР

Заместитель Министра **Чаплин М. А.**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 25 декабря 1980 г. № 310.

УДК 664.84/85 Группа Н53

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

ВАРЕНИКИ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

РСТ РСФСР 107—80

Взамен РСТ РСФСР 107—75

Постановлением Госплана РСФСР
от 25 декабря 1980 г. № 310 срок действия установлен
с 1 октября 1981 г.
до 1 октября 1986 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на вареники быстрозамороженные, полуфабрикат, с различными видами фарша, изготовленные машинным способом и предназначенные для реализации в розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Вареники в зависимости от применяемого фарша, вырабатываются следующих наименований:

вареники с картофелем;
вареники с квашеной капустой;
вареники с творогом;
вареники с вишней.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Вареники быстрозамороженные должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, утвержденных Министерством здравоохранения СССР, и инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и инвентаря на консервных заводах, утвержденной Министерством пищевой промышленности СССР.

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

2.2. Для изготовления вареников должно применяться сырье, отвечающее требованиям действующей нормативно-технической документации:

мука пшеничная хлебопекарная не ниже I сорта	по действующей нормативно-технической документации
картофель свежий для переработки	по ГОСТ 6014—68
лук репчатый свежий	по ГОСТ 1723—67
яйца куриные пищевые	по РТУ РСФСР 8016—63
продукты яичные мороженные (меланж)	по МРТУ 49/39—67
масло подсолнечное	по ГОСТ 1129—73
сахар-песок	по ГОСТ 21—78
соль поваренная пищевая выварочная, затаренная не ниже I сорта	по ГОСТ 13830—68
крупа манная	по ГОСТ 7022—54
творог	по РСТ РСФСР 371—73
капуста квашеная с кислотностью не более 1%	по действующей нормативно-технической документации
перец черный молотый	по ОСТ 18—279—76
вишня свежая	по ГОСТ 21921—76
вишня замороженная	по ОСТ 18—188—74
вишня, заготовленная впрок	по технологической инструкции

2.3. По органолептическим показателям вареники должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Вареники формы полукруга, целые, с заделанными краями, не слипшиеся. Тесто у вареников должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Фарш у вареников должен быть равномерно распределен. Допускается незначительная деформация отдельных вареников и легкое окрашивание теста у вареников с вишней.

2.4. По физико-химическим показателям вареники должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы	Методы испытаний
Влажность теста, %, не более	42	ГОСТ 21094—75
Толщина теста, мм, не более	2	п. 4 2.
Толщина теста в местах заделки, мм, не более	3	п. 4 2.
Масса одного вареника, г:		п. 4.4.
изготовленного на вареничном автомате	25±3 35±3	
изготовленного на пельменном автомате	14±2 20±2	
Массовая доля поваренной соли, %:		ГОСТ 8756.20—70
в варениках с картофелем	1,2—1,4	
в варениках с квашеной капустой	1,2—1,7	
в варениках с творогом	0,6—1,0	
в варениках с вишней	0,4—0,6	
Массовая доля фарша, %, не менее	50	п 4.3.
Массовая доля сухих веществ в фарше, %, не менее		ГОСТ 8756.2—70
в варениках с картофелем	30	
в варениках с квашеной капустой	28	
в варениках с творогом	34	
в варениках с вишней	38	
Общая кислотность фарша:		
в варениках с творогом, °Т, не более	210	ГОСТ 3624—67
в варениках с квашеной капустой (в пересчете на молочную кислоту), %, не более	0,6	ГОСТ 8756 15—70
Массовая доля жира в фарше, %, не менее:		
в варениках с картофелем	4	ГОСТ 8756.21—70
в варениках с квашеной капустой	4	
в варениках с творогом	5	

2.5. По бактериологическим показателям вареники должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименования показателей	Допустимое количество	Методы испытаний
Общая бактериальная обсемененность 1 г, не более	50 000	пп 4 6 3
Бактерии группы кишечной палочки в 0,1 г	Не допускаются	пп 4 6.4.
Патогенные бактерии	Не допускаются	пп. 4 6 5.

Примечание. Общее количество бактерий в варениках с творогом не определяют.

2.6. Дефростация вареников до реализации и вторичное замораживание не допускается.

2.7. По органолептическим показателям вареники, приготовленные по способу, указанному в пункте 4.5, должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 4.

Таблица 4

Наименования показателей	Характеристики и нормы
Вкус и запах	Соответствующие начинке без посторонних привкуса и запаха. Фарш сочный.
Количество разваренных вареников, %, не более	10
Разрыв оболочки	Не допускается
Непроваренное тесто	Не допускается

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Партией считается любое количество замороженных вареников одного наименования, одной даты выработки, изготовленное одним предприятием и оформленное одним документом, удостоверяющим качество продукции.

3.2. Для проверки качества вареников от партии отбирается 1% транспортных мест (ящиков), но не менее 3.

Из выделенного количества транспортных мест (ящиков) отбирается разовая проба вареников:

фасованных в пачки, пакеты — по 1 пачке, пакету от ящика. Общее количество разовых проб должно быть не менее 3 пачек или пакетов;

фасованных в ящиках насыпью — из разных мест каждого ящика, с таким расчетом, чтобы общая масса разовых проб была не менее 2 кг.

Отобранные разовые пробы соединяют, тщательно перемешивают и выделяют среднюю пробу массой не менее 2 кг.

3.3. При получении неудовлетворительных результатов испытаний, хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания удвоенного количества проб, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными. При неудовлетворительных результатах повторной проверки вся партия продукции бракуется.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Внешний вид быстрозамороженных вареников определяется органолептически, согласно п. 2.3.

4.2. Толщину теста в варениках измеряют мерительной линейкой по ГОСТ 17435—72 с точностью деления до 1 мм.

4.3. Определение массовой доли фарша.

4.3.1. Аппаратура:

весы лабораторные по ГОСТ 19491—74;

шпатель металлический по действующей нормативно-технической документации.

4.3.2. Проведение испытаний.

Из средней пробы выделяют 10 вареников и взвешивают. После частичного оттаивания вареников шпателем отделяют фарш, взвешивают его с погрешностью $\pm 0{,}1$ г и вычисляют массовую долю фарша в процентах по отношению к массе взятых для анализа вареников.

4.4. Масса одного вареника определяется по средней массе 10—15 вареников, взвешенных на лабораторных весах по ГОСТ 19491—74 с погрешностью $\pm 0{,}1$ г.

4.5. Для определения органолептических показателей из средней пробы отбирают не менее 0,5 кг вареников. Вареники варят до готовности (5—10 минут кипячения после их всплытия), при соотношении воды и вареников 5 : 1. Соль добавляют по вкусу. После готовности вареники немедленно извлекают из воды и определяют органолептические показатели — вкус, запах, согласно п. 2.7.

4.6. Методы бактериологического анализа.

4.6.1. Отбор проб и подготовка их к испытаниям.

Для бактериологического анализа от каждой партии продукта отбирают 5 проб массой не менее 200 г каждая в стерильную посуду, соблюдая правила асептики.

Доставленные в лабораторию пробы размораживают при температуре от 2°С до 5°С в таре, в которой они были доставлены в лабораторию. Навески приготавливают, соблюдая правила асептики непосредственно после размораживания, но не позднее чем через 18 час от начала размораживания. Навеску продукта отбирают таким образом, чтобы в ней были представлены все компоненты продукта.

4.6.2. Аппаратура, реактивы и питательные среды по ГОСТ 9225—68.

4.6.3. Определение общей бактериальной обсемененности.

Для проведения испытания от 5 проб оттаявших вареников раздельно отбирают навески массой по 10±0,1 г, смешивают в течение 5 мин. каждую из них с 90 см³ пептонного раствора (8,5 г NaCl, 1 г пептона для бактериологических целей на 1000 см³ дистиллированной воды, pH 7,0 стерилизуют при температуре 121 ±1°С 30 мин.) получают исходное разведение 10^{-1}.

Для приготовления следующего (10^{-2}) разведения 1 см³ материала из исходного (10^{-1}) разведения переносят в пробирку с 9 см³ стерильного пептонно-солевого раствора. Таким образом получают (10^{-3}) разведение.

По 1 см³ материала приготовленных разведений высевают в две параллельные для каждого разведения чашки Петри. При посеве крышку чашки Петри слегка приоткрывают и посевной материал вносят на дно чашки. Не позднее, чем через 10 мин. после внесения материала в чашки, его заливают 10—15 см³ предварительно расплавленной и охлажденной до 45±5°С питательной среды (мясо-пептонным или сухим питательным агаром). Посевы термостатируют при температуре 30±1°С в течение 48 часов.

После термостатирования выбирают две чашки одного разведения, где число колоний на каждой из них не превышает 300. Подсчитывают число колоний на каждой чашке, суммируют и находят среднее арифметическое из них. Среднеарифметическое число колоний из двух чашек одного разведения умножают на степень этого разведения. Полученное число и есть общее количество бактерий в 1 г продукта.

4.6.4. Определение бактерий группы кишечной палочки.

Для выявления бактерий группы кишечной палочки от 5-ти проб раздельно отбирают навески массой по 0,1 г и вносят в пробирки с 10 см³ среды Кесслер. Посевы термостатируют при 43±1°С в течение 24—48 час. Затем из пробирок с признаками роста бактерий (наличие газа, изменение цвета среды) делают посе-

вы на среду Эндо петлей так, чтобы получить рост изолированных колоний. Одну чашку можно использовать для высева одновременно из двух пробирок, разделить дно чашки на два сектора. Посевы термостатируют при 37±0,5°С 24 час.

Если на среде Эндо обнаруживают колонии, подозрительные на бактерии группы кишечной палочки (плоские или слегка выпуклые, или с валиком, различной интенсивности розовой окраски, с металлическим блеском или без него), из них делают мазки, окрашивают по Граму и микроскопируют. Если после просмотра препаратов из не менее, чем трех колоний различного типа, выросших на среде Эндо, не будут обнаружены грамотрицательные палочки, делают заключение об отсутствии их в анализируемом продукте. Если хотя бы в одной из типичных колоний будут обнаружены грамотрицательные палочки, считают, что в 0,1 г продукта присутствуют бактерии группы кишечной палочки.

4.6.5. Определение патогенных бактерий.

Анализ на патогенные бактерии проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

5. ФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Вареники фасуют массой не более 1 кг для торговой сети, для предприятий общественного питания нетто не более 3 кг:

в пачки по ГОСТ 6420—73;

в пакеты из лакированного целлофана по ГОСТ 7730—74;

в пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354—73.

5.2. Пачки и пакеты должны быть уложены в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—72 или ГОСТ 13511—79 нетто не более 20 кг.

5.3. Вареники в насыпном виде фасуют нетто не более 15 кг, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—72 или 13511—79, выстланные пергаментом по ГОСТ 1341—74, или подпергаментом по ГОСТ 1760—68, или полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354—73.

Ящики должны быть оклеены бандеролью или обвязаны шпагатом по действующей нормативно-технической документации.

5.4. Допускаемые отклонения в единице упаковки, %, от нетто:

при фасовке в пачки или пакеты ± 2;

при фасовке в ящики ± 1.

5.5. На каждую пачку или пакет наносится маркировка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя;
наименования продукции;
нетто;
даты изготовления;
рекомендации по хранению и кулинарной обработке;
обозначения настоящего стандарта;
цены.

5.6 Маркировка транспортной тары должна производиться по ГОСТ 14192—77 с указанием:

наименования предприятия-изготовителя;
наименования продукции;
нетто;
даты изготовления;
условий хранения;
обозначения настоящего стандарта;
срока годности.

5.7. Вареники быстрозамороженные должны транспортироваться в соответствии с правилами, действующими на каждом виде транспорта установленными для скоропортящихся грузов.

5.8. Хранение быстрозамороженных вареников должно производиться в камерах холодильников при температуре не выше минус 12°С или не выше минус 18°С.

В торговой сети быстрозамороженные вареники должны храниться в охлаждаемых камерах, шкафах и прилавках при температуре не выше минус 12°С. Срок реализации в торговой сети не более 10 суток.

6. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

6.1. Гарантийный срок хранения вареников в камерах холодильниках устанавливается: при температуре хранения минус 18°С — 3 месяца, при температуре хранения минус 12°С—1,5 месяца со дня выработки.

6.2. Выпуск вареников с предприятия-изготовителя разрешается только после получения данных бактериологического анализа.

gost.e-ecolog.ru

Подп. к печ. 24.07.81 г. Заказ 548
Форм. бум. 60×90 1/16 Объем 0,5 печ. л. Тираж 1000 Цена 5 коп.
Типография Госплана РСФСР