РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

# КОНСЕРВЫ. ПРИПРАВА ЧЕСНОЧНАЯ В ТОМАТЕ ПО-ОСЕТИНСКИ

Технические условия

РСТ РСФСР 716—84

*Издание официальное*

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

**РАЗРАБОТАН Роспотребсоюзом**

ИСПОЛНИТЕЛИ **Сухинин В. Д.** Руководитель разработки

**Воробьева В. П.** Исполнитель

**ВНЕСЕН Роспотребсоюзом**

**Попов А. В.**

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** постановлением Госплана **РСФСР от 15.05.1984 г. № 85.**

УДК 664.871 Группа Н 55

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

**Консервы. Приправа чесночная в томате по-осетински Технические условия**

**ОКП 91 6243**

# РСТ РСФСР 716—84

**Взамен ТУ 61 РСФСР 01—85—78**

**Постановлением Госплана РСФСР от 15.05.84 г. № 85 срок действия установлен с 1 октября 1985 г. до 1 октября 1990 г.**

**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Приправа чесночная в томате по-осетински», применяемые как приправа к соусам, закусочным и обеденным блюдам.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы «Приправа чесночная в томате по-осетински» вырабатываются в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для изготовления консервов должны применяться следующие сырье и вспомогательные материалы по действующей нормативно-технической документации:

| | |
|---|---|
| чеснок свежий | — по ГОСТ 7977—67 |
| соль поваренная пищевая затаренная, выварочная, не ниже I сорта | — по ГОСТ 13830—68 |
| вода питьевая | — по ГОСТ 2874—82 |
| томат-паста 30%-ная | — по ГОСТ 3343—71 |
| петрушка зелень ранняя свежая | — по РСТ РСФСР 408—78 |
| укроп свежий | — по РСТ РСФСР 409—79 |
| базилик зелень свежая | — по действующей нормативно-технической документации |

| | |
|---|---|
| петрушка, укроп, быстрозамороженные | — по ОСТ 18—187—74 |
| или консервированные поваренной солью | — по ОСТ 18—109—73 |

Примечание. при изготовлении консервов допускается замена зелени базилика зеленью петрушки или зеленью укропа.

1.3. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателей | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид | Однородная измельченная масса, равномерно перемешанная с солью, томат-пастой и прямой зеленью |
| Вкус и запах | Свойственные смеси чеснока, томат-пасты и зелени |
| | не допускаются посторонние привкус и запах. |
| Цвет | Красный. Допускается буроватый и коричневатый оттенки |
| Посторонние примеси | не допускаются |

1.4. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателей | Нормы | Методы испытаний |
|---|---|---|
| Массовая доля сухих веществ (по рефрактометру), %, не менее | 45,0 | ГОСТ 8756.2—82 |
| Массовая доля поваренной соли, % | 13—15 | ГОСТ 8756.20—70 |
| Активная кислотность (pH), не более | 4,2 | ГОСТ 8756.16—70 |
| Массовая доля меди, %, не более | 0,001 | ГОСТ 5370—58 |

1.5. Микробиологические показатели консервов «Приправа чесночная в томате по-осетински» должны соответствовать требованиям «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в роз-

ничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденной Министерством здравоохранеия СССР 18.09.73.

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Определение партии, объем выборки по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Каждая партия должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим их качество.

2.3. Периодичность проверки меди и реквизиты документа о качестве должны соответствовать требованиям «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Для проверки качества консервов должны применяться правила отбора проб по ГОСТ 8756.0—70, и методы испытаний по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, а также указанные в п. 1.4. настоящего стандарта.

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75, СТ СЭВ 3015—81, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75, ГОСТ 10444.15—75.

3.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—75, ГОСТ 10444.8—75, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, СТ СЭВ 3015—81.

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в стеклянные банки: для розничной торговли — вместимостью не более 0,5 л; для предприятий общественного питания — вместимостью не более 1,0 л. Стеклянные банки по ГОСТ 5717—81, крышки металлические лакированные по ОСТ 18—178—77.

4.2. Фасовка упаковка, маркировка — по ГОСТ 13799—81.

4.3. Консервы должны транспортироваться в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Транспортирование по железной дороге производят повагонными отправками, в зимний период — в изотермических вагонах с отоплением.

Транспортирование грузов пакетами на плоских поддонах производят по ГОСТ 21929—76.

4.4. Консервы должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 20°С без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

Подп. к печ. 26.07.85 г. Заказ 1334
Формат бумаги 60×90¹/₁₆ Объем 0,375 п. л. Тираж 1000 цена 4 коп.
Типография Госплана РСФСР

gost.e-ecolog.ru