РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ. ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ

РСТ РСФСР 489—85

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
г. Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ Руководитель разработки **Н. М. Родионова**

Исполнитель **Л. И. Липатова**

ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

Заместитель Министра **М. А. Чаплин**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 25.04.85 г. № 69

УДК 664.84/.85 Группа Н 53

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ. ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ. Технические условия ОКП 91 6114

РСТ РСФСР 489—85

Взамен РСТ РСФСР 489—74

Постановлением Госплана РСФСР
от 25.04.85 г. № 69 срок действия установлен
с 1 апреля 1986 г.
до 1 апреля 1991 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий республиканский стандарт распространяется на консервы «Икра из овощей», изготовленные из смеси обжаренных, уваренных или бланшированных овощей, с добавлением томатной пасты или пюре, соли, сахара и пряностей, фасованные в стеклянные или металлические лакированные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. В зависимости от состава смеси овощей икру вырабатывают следующих наименований:

Икра овощная Любительская
Икра домашняя
Икра баклажанная домашняя
Икра луковая

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Консервы «Икра из овощей» должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующим технологическим инструкциям с соблюдением санитарных правил для предприятий,вырабатывающих плодоовощные консервы, утвержденных Министерством здравоохранения СССР, а также инструкции по санитарной обработке технологического оборудования на плодоовощных консервных заводах, утвержденной Министерством плодоовощного хозяйства СССР.

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

2.2. Сырье и вспомогательные материалы, используемые для изготовления консервов, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации:

баклажаны свежие по ГОСТ 13907—68;

морковь столовая свежая по ГОСТ 1721—67;

свекла столовая свежая по ГОСТ 1722—67;

помидоры свежие по ГОСТ 1725—68;

пюре из яблок — полуфабрикат по ОСТ 111—1—81;

лук репчатый по ГОСТ 1723—67;

чеснок свежий по ГОСТ 7977—67;

петрушка корневая свежая по РСТ РСФСР 370—77;

пастернак корневой свежий по РСТ РСФСР 364—77;

сельдерей корневой свежий по РСТ РСФСР 365—77;

укроп свежий по РСТ РСФСР 409—78;

петрушка — зелень свежая обрезная по РСТ РСФСР 408—78;

петрушка свежая — корнеплод с зеленью по РСТ РСФСР 405—78;

сельдерей свежий — корнеплод с зеленью по РСТ РСФСР 407—78;

зелень петрушки, укропа, сельдерея быстрозамороженная по ОСТ 111—7—82;

зелень петрушки, укропа, сельдерея консервированная поваренной солью по ОСТ 18—109—73;

эфирные масла укропа, петрушки, сельдерея;

продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343—71;

перец черный по ОСТ 18—279—76;

перец душистый по ОСТ 18—274—76;

масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1128—75;

масло салатное хлопковое по ОСТ 18—196—74;

соль поваренная пищевая, затаренная, не ниже 1 сорта по ГОСТ 13830—68;

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

экстракты петрушки, укропа и сельдерея по ТУ 18—35—13—76.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мажущаяся или слегка зернистая, равномерно измельченная масса без грубых семян перезревших овощей и без видимого отделения жидкости
Вкус и запах	Приятные, свойственные икре, изготовленной из определенного вида соответствующим образом подготовленных овощей
	Допускается слабо выраженная горечь, свойственная баклажанам
	Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха
Цвет	Однородный по всей массе Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя икры
Посторонние примеси	Не допускаются

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для икры				Метод испытания
	овощной Любительской	домашней	баклажанной домашней	луковой	
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	21,0	27,0	26,0	21,0	ГОСТ 8756.2—82
Массовая доля жира, %, не менее	9	9	12	8	ГОСТ 26183—84
Массовая доля поваренной соли, %	1,2—1,6	1,2—1,6	1,2—1,6	1,3—1,8	ГОСТ 26186—84
Титруемая кислотность в пересчете на массовую долю яблочной кислоты, %, не более	0,8	0,5	0,5	0,5	ГОСТ 25555.0—82
Массовая доля тяжелых металлов, %, не более					
меди			1×10^{-3}		ГОСТ 5370—58
олова			2×10^{-2}		
свинца			не допускается		

Примечание. Массовую долю олова и свинца определяют в консервах, фасованных в металлическую тару.

2.5. По микробиологическим показателям консервы 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. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313—84.

3.2. Каждая партия консервов должна быть принята техническим контролем предприятия-изготовителя и сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим их качество. Предприятие гарантирует качество и стерильность консервов.

3.3. Реквизиты документа о качестве и периодичность проверки массовых долей тяжелых металлов должны соответствовать «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, СТ СЭВ 3834—82, СТ СЭВ 3835—82, СТ СЭВ 3015—81 и указанным в п. 2.4. настоящего стандарта.

4.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, СТ СЭВ 3834—82, СТ СЭВ 3835—82, СТ СЭВ 3836—82, СТ СЭВ 3837—82, ГОСТ 10444.15—75, СТ СЭВ 3015—81.

4.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—75, ГОСТ 10444.8—75, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, СТ СЭВ 3015—81.

4.4. Посторонние примеси определяют визуально.

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81, а также металлические лакированные банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью не более 0,65 л.

Стеклянные банки укупоривают лакированными крышками по ОСТ 18—178—77.

5.2. Консервы упаковывают и маркируют по ГОСТ 13799—81.

Маркировка транспортной тары по ГОСТ 14192—77.

5.3. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Допускается транспортирование в пакетах на плоских поддонах по ГОСТ 23285—78.

Транспортирование по железной дороге производят повагонными отправками в летний и переходный периоды в крытых вагонах, в зимний — в изотермических вагонах с отоплением.

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

gost.e-ecolog.ru

Заказ 2447

Формат бумаги 60×90 1/16 Объем 0,5 печ. л. Тираж 1200 Цена 5 коп.

Типография Госплана РСФСР