РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ. САЛАТ ГРИБНОЙ

РСТ РСФСР 454—80

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН: Роспотребсоюзом

ИСПОЛНИТЕЛИ:

Руководитель разработки: **Гонопольский С. Н.**

Исполнитель: **Воробьева В. П.**

ВНЕСЕН: Роспотребсоюзом

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 18.03.1980 года № 48

УДК 664.848 Группа Н53

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ «САЛАТ ГРИБНОЙ»

РСТ РСФСР 454—80

Взамен РСТ РСФСР 454—74

Постановлением Госплана РСФСР
от 18.03.80 г. № 48 срок действия установлен
с 1 апреля 1981 г.
до 1 апреля 1986 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы «Салат грибной», приготовленные из соленых, отварных или маринованных грибов одного вида, нарезанных кусочками, залитых маринадной заливкой с добавлением растительного масла и свежего лука, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы «Салат грибной» изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептуре, с соблюдением санитарных правил, утвержденным в установленном порядке.

1.2. Для изготовления консервов «Салат грибной» применяют следующее сырье и вспомогательные материалы по действующей технической документации:

Грибы маринованные, отварные и соленые для промышленной переработки	по действующей нормативно-технической документации
Лук репчатый свежий	— по ГОСТ 1723—67
Масло подсолнечное рафинированное, не ниже 1 сорта	— по ГОСТ 1129—73

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Соль поваренная пищевая не ниже 1 сорта	— по ГОСТ 13830—68
Кислота уксусная лесохимическая пищевая	— по ГОСТ 6968—76
Перец душистый	— по ОСТ 18—274—76
Перец черный или белый горький	— по ОСТ 18—279—76
Гвоздика	— по ОСТ 18—276—76
Корица	— по ОСТ 18—278—76
Лавровый лист	— по ГОСТ 17594—72

Вода питьевая по ГОСТ 2874—73 и не содержащая в 100 $см^3$ спор анаэробных микроорганизмов.

Примечание. Для выработки консервов используются следующие виды грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, лисички, опенки осенние, моховики, грузди, подгрузди.

1.3. Консервы «Салат грибной» изготавливаются из одного вида грибов, без подразделения на сорта.

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

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Смесь соленых или маринованных или отварных грибов одного вида и лука, равномерно нарезанных в виде кубиков, лапши, кружочков и долек. Не допускается наличие червивых грибов.
Цвет	Близкий к натуральному цвету данного вида свежих грибов, однородный.
Консистенция	Мякоть грибов плотная, упругая, для лука менее плотная. Не допускается наличие грибов дряблых, разваренных, пересохших.
Вкус и запах	Свойственные данному виду грибов, с ароматом пряностей. Вкус солоновато-кислый, привкус горечи не допускается.
Посторонние примеси	Не допускаются.

1.5. По физико-химическим показателям консервы «Салат грибной» должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Нормы	Методы испытаний
Массовая доля жира, %, не менее	5	ГОСТ 8756.21—70
Массовая доля поваренной соли, %	3—4	ГОСТ 8756.20—70
Кислотность в пересчете на уксусную кислоту, %	0,4—0,6	ГОСТ 8756.15—70
Массовая доля солей меди (в пересчете на медь), в %	0,0005	ГОСТ 5370—58
pH, не более	4,0	ГОСТ 8756.16—70
Массовая доля песка (без хруста на зубах), определяемого методом отмучивания, %, не более	0,03	ГОСТ 8756.4—70
Размер кусочков грибов, см	1,5—2,0	

Допускается крошка грибов в количестве не более 10% к массе грибов.

Примечание. Кислотность определяется в консервах не ранее, чем через 15 суток после их изготовления.

1.6. 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 18 сентября 1973 года № 1121—73.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Определение партии и объем выборок по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. Консервы должны быть приняты отделом технического контроля предприятия-изготовителя.

2.3. Периодичность проверки солей меди и реквизиты документа о качестве 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 СССР 18 сентября 1973 года № 1121—73.

2.4. Каждая партия консервов должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Потребитель имеет право контролировать качество консервов, применяя правила отбора проб и методы испытаний по ГОСТ 8756.0—70, ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70, а также указанные в п. 1.5. настоящего стандарта

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводится при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75, ГОСТ 10444.15—75.

3.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится 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.

4. ФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в стеклянные банки вместимостью 0.5 л по ГОСТ 5717—70, укупоренные лакированными крышками по ОСТ 18—178—77.

4.2. Фасовка, упаковка, маркировка должны производиться по ГОСТ 13799—72. На этикетке, кроме установленных стандартом обозначений, должен быть указан вид грибов.

4.3. Консервы транспортируются всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель должен гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.

5.2. Гарантийный срок хранения консервов со дня выработки при реализации в торговой сети не более 12 месяцев.

gost.e-ecolog.ru

г. Заказ 1376

Формат бумаги 60×90 1/16 Объем 0,375 Тираж 1000 Цена 4 коп.

Типография Госплана РСФСР