РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ. БАКЛАЖАНЫ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

РСТ РСФСР 233—77

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841.8 Группа Н 53

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ. БАКЛАЖАНЫ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

РСТ РСФСР 233—77

ОКП 91 6112 9096

Постановлением Госплана РСФСР
от 21.04.77 г. № 43 срок действия установлен
с 1 апреля 1978 г.
до 1 апреля 1983 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 04.10.82 г. № 210 срок действия продлен
до 01.04.88 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 19.01.88 г. № 2 срок действия продлен
до 01.07.93 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий республиканский стандарт распространяется на консервы «Баклажаны с болгарским перцем», изготовленные из нарезанных кружками обжаренных баклажанов с добавлением фарша, состоящего из бланшированного сладкого перца, обжаренного лука, томатного пюре, масла, соли, сахара и специй, уложенных в стеклянные или металлические лакированные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептуре, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Для изготовления консервов должны применяться следующие сырье и материалы:

баклажаны свежие по ГОСТ 13907—86
перец сладкий свежий по ГОСТ 13908—68
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—67
петрушка — зелень свежая обрезная по РСТ РСФСР 408—78
петрушка свежая — корнеплод с зеленью по РСТ РСФСР 405—78

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Переиздание, с изменениями № 1 и № 2, март 1988 г.

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

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

масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129—73

сахар-песок по ГОСТ 21—78

соль поваренная пищевая, затаренная, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830—84

перец черный и белый по ОСТ 18—279—76

перец душистый по ОСТ 18—274—76

томатная паста или томатное пюре по ГОСТ 3343—71

вода питьевая, в 100 $см^3$ не содержащая спор анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 2874—82.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Кружки баклажанов целые, равномерные по толщине, плотно и аккуратно уложенные в банки Диаметр кружков 30—70 мм, толщиной — 15—20 мм. Фарш равномерно перемешанный. Кусочки перца в фарше разнообразной формы, шириной не более 25 мм. Допускается наличие кружков баклажанов с выпавшей сердцевиной не более 20%.
Цвет	Свойственный обжаренным консервированным овощам. Кусочки перца однородной или разнообразной окраски в каждой единице фасовки.
Консистенция	Овощи мягкие, но не разваренные.
Вкус и запах	Приятные, свойственные обжаренным овощам, с выраженным ароматом лука и зелени. Допускается слабо выраженная горечь, присущая баклажанам. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.
Посторонние примеси	Не допускаются.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля жира, %, не менее	16,5	ГОСТ 8756.21—70
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %	0,3—0,5	ГОСТ 25555.0—82
pH, не более	4,9	ГОСТ 26188—84
Массовая доля хлоридов, %	1,3—1,8	ГОСТ 26186—84
Массовая доля тяжелых металлов, %, не более:		
меди	$5 \cdot 10^{-4}$	ГОСТ 26931—86
олова	0,02	ГОСТ 26935—86
свинца	$4 \cdot 10^{-5}$	ГОСТ 26932—86

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

1.5. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Минздравом СССР 18.09.73 г.

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемка и отбор проб должны производиться по ГОСТ 26313—84.

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов 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 18.09.73.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Подготовка проб для лабораторных анализов по ГОСТ 26671—85, методы испытаний по ГОСТ 8756.1—79 и указанные в п. 1.4. настоящего стандарта.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3. Отбор проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26668—85, подготовка проб по ГОСТ 26669—85 и ГОСТ 10444.0—75. Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 26670—85.

Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.6—85, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85.

4. ФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81 или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью не более 0,65 л. Банки укупоривают лакированными крышками по ОСТ 18—178—77.

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение по ГОСТ 13799—81. На этикетке потребительской тары должны быть указаны данные о пищевой и энергетической ценности продукта.

Срок хранения консервов не более 1 года со дня выработки.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН** Государственным агропромышленным комитетом РСФСР, Главным управлением по производству и переработке плодоовощной продукции и картофеля

2. ИСПОЛНИТЕЛИ Н. М. Родионова, Л. И. Липатова, М. Б. Гуреева

3. **ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом РСФСР

Заместитель Председателя Б. Ф. Хлевной

4. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ** Госплана РСФСР от 19.01.88 г. № 2

5. **ЗАРЕГИСТРИРОВАН** Российским республиканским управлением Госстандарта РСФСР за № 233—77 от 23.02.1988 г.

6. **ВЗАМЕН РСТ РСФСР 233—71**

7. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 21—78	1.2
ГОСТ 1129—73	1.2
ГОСТ 1723—67	1.2
ГОСТ 2874—82	1.2
ГОСТ 3343—71	1.2
ГОСТ 5370—58	1.4
ГОСТ 5717—81	4.1
ГОСТ 5981—82	4.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1
ГОСТ 8756.21—70	1.4
ГОСТ 10444.0—75	3.3

Продолжение табл. 1

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ГОСТ 10444.1—84	3.3
ГОСТ10444.2—75	3.3
ГОСТ 10444.3—85	3.3
ГОСТ 10444.4—85	3.3
ГОСТ 10444.6—85	3.3
ГОСТ 10444.7—86	3.3
ГОСТ 10444.9—75	3.3
ГОСТ 10444.10—75	3.3
ГОСТ 10444.15—75	3.3
ГОСТ 13799—81	4.2
ГОСТ 13830—84	1.2
ГОСТ 13907—86	1.2
ГОСТ 13908—68	1.2
ГОСТ 25555.0—82	1.4
ГОСТ 26186—84	1.4
ГОСТ 26188—84	1.4
ГОСТ 26313—84	2.1
ГОСТ 26668—85	3.3
ГОСТ 26669—85	3.3
ГОСТ 26670—85	3.3
ГОСТ 26671—85	3.1
ОСТ 18—109—73	1.2
ОСТ 18—178—77	4.1
ОСТ 18—274—76	1.2
ОСТ 18—278—76	1.2
ОСТ 111—7—82	1.2
РСТ РСФСР 405—78	1.2
РСТ РСФСР 408—78	1.2

Подписано в печать 26.05.88 г. Заказ 847
Формат бумаги 60×90 1/16 Объем 0,5 п. л. Тираж 500 Цена 9 коп.
Типография Госплана РСФСР

gost.e-ecolog.ru