РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ «ЦУКАТНЫЕ»

РСТ РСФСР 185—76

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ **Никалина О. Н.**

Малинина Г. В.

ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

Чаплин М. А

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 31.12.1976 г. № 266

УДК 664.857 Группа Н 53

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

Консервы. «Цукатные»

РСТ РСФСР 185—76

Взамен РСТ РСФСР 185—71

Постановлением Госплана РСФСР
от 31.12.76 г. № 266 срок действия установлен
с 1 октября 1977 г.
до 1 октября 1982 г.
Постановлением Госплана РСФСР
от 04 10 82 г. № 210 срок действия установлен
с 1 апреля 1983 г
до 1 апреля 1988 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий республиканский стандарт распространяется на консервы «Цукатные», изготовленные из сиропа, полученного при варке цукатов.

Консервы предназначаются для непосредственного употребления в пищу, в качестве сладкой приправы к различным блюдам и для промышленной переработки

1. АССОРТИМЕНТ

1 1 В зависимости от изготовляемого сырья консервы изготавливаются следующего наименования «Цукатные»

Консервы «Цукатные» получают дополнительно наименование, соответствующее применяемому сырью

Пример обозначения «Консервы Цукатные вишневые»

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2 1 Консервы должны вырабатываться 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 04 04 72 г и инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и инвентаря на консервных заводах, утвержденной Министерством пищевой промышленности СССР от 04 06 72 г

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Проверен в 1982 г.
Переиздание с изменением № 1, октябрь, 1982 г.

2 2 Для изготовления консервов должно применяться следующее сырье

сиропы, полученные при варке из ягод и плодов цукатов по ОСТ 18—29—71, не желирующие, без осадка плодовой мякоти, прозрачные, с содержанием сухих веществ не менее 78 процентов

2 3 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл 1

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристики
Внешний вид	Прозрачная сиропообразная жидкость без осадка Допускается легкая опалесценция
Вкус и запах	Сладкий или кислосладкий, свойственный плодам и ягодам, из которых изготавливались цукаты без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Свойственный плодам и ягодам из которых изготовлены цукаты
Засахаривание	Не допускается
Посторонние примеси	Не допускаются

2 4 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл 2

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы	Методы испытаний
Массовая доля сухих веществ по рефрактометру, %, не менее	78	по ГОСТ 8756 2—81
Массовая доля общего сахара в пересчете на инвертный, %, не менее	77	по ГОСТ 8756.13—70
Массовая доля инвертного сахара, %, не более	50	по ГОСТ 8756 13—70
Массовая доля общей сернистой кислоты (в пересчете на SO_2), %, не более	0,01	по ГОСТ 5431—50
Массовая доля солей тяжелых металлов, %, не более:		по ГОСТ 5370—58
олово (в пересчете на олово)	$2{,}10^{-2}$	
меди (в пересчете на медь)	$5{,}10^{-4}$	
свинца	$4{,}10^{-5}$	

2.5. Содержание олова и свинца определяют в консервах, расфасованных в жестяную тару.

2.6. Микробиологические показатели консервов должны проверяться соответственно 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.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Приемка и отбор проб должны производиться по ГОСТ 8756.0—70.

3.2. 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 Минздравом СССР 18.09.73 г.

3.3. При получении неудовлетворительных результатов испытаний, по органолептическим или физико-химическим показателям

проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии консервов.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

Каждая партия консервов должна быть принята техническим контролем предприятия-изготовителя и сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

4 МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4 1. Контроль качества консервов и их соответствия требованиям настоящего стандарта должны производиться по ГОСТ 8756.1—70, ГОСТ 8756.18—70 и 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—75, ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75.

5. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

5.1. Консервы предназначенные для реализации в торговой сети, фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—70 или жестяные лакированные банки по ГОСТ 5981—71 вместимостью не более 0,5 л.

По заказу торгующих организаций допускается фасовка консервов в стеклянные или жестяные лакированные банки вместимостью не более 3 литров.

5.2. Консервы, предназначенные для промышленной переработки, должны фасоваться в деревянные бочки по ГОСТ 11288—65 вместимостью не более 100 литров.

5.3. Фасовка, упаковка и маркировка должны производиться по ГОСТ 13799—72.

На этикетке консервов «Золотой улей», кроме установленных стандартом обозначений, должен быть указан их состав.

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

5.5. Консервы должны транспортироваться в соответствии с санитарными требованиями и правилами перевозок пищевых грузов.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

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

6.2. Гарантийный срок хранения консервов при реализации в торговой сети — 6 месяцев, при промышленной переработке — 12 месяцев со дня выработки.

6.3 По истечении гарантийного срока хранения вопрос о возможности реализации консервов «Цукатные» решается местными органами санитарного надзора.

Подп к печ. 13 04 83 г. Заказ 2530
Объем 0,5 п. л. Тираж 1000 Цена 5 коп.
Типография Госплана РСФСР

gost.e-ecolog.ru