РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ. КОМПОТЫ ИЗ ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД

РСТ РСФСР 134—77

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Научно-исследовательской химико-технологической лабораторией Роспотребсоюза

Директор **Гонопольский С. Н.**

Российским аграрно-промышленным объединением консервной промышленности Министерства пищевой промышленности РСФСР

Заместитель начальника **Бриль А. Е.**

ВНЕСЕН Правлением Роспотребсоюза

Заместитель Председателя Правления **Труханов И. А.**

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом норм, заменителей и стандартизации Госплана РСФСР

Начальник отдела **Рудаков И. В.**

Начальник подотдела **Мартынов И. Г.**

Старший экономист **Николаева В. А.**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 12.10.77 г. № 172

УДК 664.84/85 Группа Н 53

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ. КОМПОТЫ ИЗ ДИКОРАСТУЩИХ ПЛОДОВ И ЯГОД

ОКП 916311

РСТ РСФСР 134—77

Взамен РСТ РСФСР 134—71

Постановлением Госплана РСФСР
от 12.10.77 г. № 172 срок действия установлен
с 1 октября 1978 г.
до 1 октября 1983 г
Постановлением Госплана РСФСР
от 30.12.82 г. № 291 срок действия продлен
до 1 октября 1988 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из свежих дикорастущих плодов или ягод одного вида, залитых сахарным сиропом, фасованные в стеклянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Компоты изготавливаются в следующем ассортименте:
брусничный;
ежевичный;
клюквенный;
морошковый;
терновый.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Консервы должны изготавливаться из следующего сырья и вспомогательных материалов:

брусника свежая	по ГОСТ 20450—75
ежевика свежая	по РСТ РСФСР 19—75
клюква свежая	по ГОСТ 19215—73
морошка свежая	по РСТ РСФСР 20—75
терн свежий	по РСТ РСФСР 28-75
сахар песок	по ГОСТ 21—78
вода питьевая	по ГОСТ 2874—73

Издание официальное ***Перепечатка воспрещена***

Проверен в 1982 году.
Переиздание с внесенным изменением № 1, январь 1983 г.

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

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристики
Внешний вид	Плоды или ягоды целые, консервной стадии зрелости, правильно подготовленные, без механических повреждений и червоточин, равномерно распределенные в сахарном сиропе
Качество сиропа	Сироп без посторонних примесей Допускается сироп со взвешенными частицами плодовой мякоти, не вызывающими его помутнения, единичные семена ягод и плодов
Консистенция плодов и ягод	Плоды и ягоды неразваренные, нетреснувшие Допускается: в компотах из брусники, ежевики, клюквы, морошки ягоды разваренные, не более 10%; в компоте из терна плоды со сползшей кожицей, не более 50%
Вкус и запах	Свойственные данному виду плодов и ягод, хорошо выраженные, приятные без посторонних привкуса и запаха
Окраска плодов и ягод	Естественная, свойственная данному виду плодов или ягод, однородная без пятен Допускается: плодов или ягод неоднородных по окраске, не более 20%

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

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы для компота из					Методы испытаний
	брусники	ежевики	клюквы	терна	морошки	
Массовая доля сухих веществ в сиропе, в % (по рефрактометру), не менее	17	23	17	21	17	по ГОСТ 8756.2—82
Масса плодов и ягод от массы нетто готового продукта, в %, не менее	60	60	60	50	60	ГОСТ 8756.1—79
Посторонние примеси, в т. ч. минеральные	Не допускаются					ГОСТ 8756.4—70

2.5. По микробиологическим показателям консервы «Компоты из дикорастущих плодов и ягод» должны соответствовать требованиям действующей «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. Определение партии, объем выборки по ГОСТ 8756.0—70.

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

3.3. Реквизиты документа о качестве должны соответствовать требованиям «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Контроль качества консервов на соответствие требованиям настоящего стандарта должен производиться по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и указанным в пункте 2.4.

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 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75, ГОСТ 10444.15—75.

4.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—75, ГОСТ 10444.8—75, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 10444.1—75.

4.4. Посторонние примеси определяют визуально.

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

5.1. Консервы фасуют в стеклянные банки вместимостью не более 1 литра по ГОСТ 5717—81. Банки укупоривают лакированными крышками по ОСТ 18—178—77.

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

5.3. Консервы должны транспортироваться в соответствии с санитарными требованиями и правилами перевозки пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта.

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

Подп к печ. 15 09 83 г Заказ 99
Форм бум 60×90 1/16 Объем 0,5 печ л. Тираж 1000 Цена 5 коп
Типография Госплана РСФСР
.gost.e-ecolog.ru