РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

ХРЕН СТОЛОВЫЙ

РСТ РСФСР 26—80

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством пищевой промышленности РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ **А. Д. Стольников** Руководитель разработки

А. Ф. Языкова

А. И. Ульянов

ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности РСФСР

Иванов В. И.

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 14.08.80 г. № 162.

УДК 664 5 582 683 2 Группа Н 55

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

ХРЕН СТОЛОВЫЙ

РСТ РСФСР 26—80

ОКП 91 6972

Взамен РСТ РСФСР 26—75

Постановлением Госплана РСФСР
от 14 08 80 № 162 срок действия установлен
с 1 октября 1981 г
до 1 октября 1986 г

Постановлением Госплана РСФСР
от 14 11 85 № 261 срок действия продлен
до 1 октября 1991 г

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на хрен столовый, изготовляемый из корня свежего хрена (огородного) или катрана (хрена обыкновенного) с добавлением вкусовых добавок

Столовый хрен предназначается для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы

1 АССОРТИМЕНТ

1 1 В зависимости от применяемых добавок хрен столовый вырабатывается следующих наименований

хрен столовый,

хрен столовый со свеклой,

хрен столовый со свекольным соком,

хрен столовый с морковью,

хрен столовый с майонезом

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2 1 Хрен столовый должен изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, рецептуре и санитарным правилам, утвержденным в установленном порядке

2 2 Для выработки хрена столового должно применяться следующее сырье

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Проверен в 1985 году
Переиздание с внесенными изменениями

хрен корень свежий (огородный)	РСТ РСФСР 357—77
корень катрана (хрен обыкновенный)	РСТ РСФСР 614—79
сахар-песок	ГОСТ 21—78
соль поваренная пищевая	ГОСТ 13830—84
уксусная кислота пищевая	ГОСТ 6968—76
уксус спиртовой натуральный	РСТ РСФСР 254—84
вода питьевая	ГОСТ 2874—82
свекла столовая свежая	ГОСТ 1722—67
морковь столовая свежая	ГОСТ 1721—67
майонез	ОСТ 18—222—75

Примечание: Рекомендуется перерабатывать корень катрана на предприятиях, имеющихся в зоне его выращивания.

2.3. По органолептическим показателям хрен столовый должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристики и нормы
Цвет	Белый с различными оттенками или с цветом применяемых добавок
Вкус и запах	Острый, свойственный данному продукту и добавкам, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Однородная, хорошо измельченная кашицеобразная масса. Допускается наличие груботертых частиц размером свыше 2,00 мм не более 3,0% по массе, а также незначительное отслаивание заливки

2.4. По физико-химическим показателям хрен столовый должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы				
	хрен столовый	хрен столовый со свекольным соком	хрен столовый со свеклой	хрен столовый с морковью	хрен столовый с майонезом
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	15,5	15,5	15,5	15,5	22,0
Титруемая кислотность в расчете на уксусную кислоту, %	1,8—2,2	1,8—2,2	1,8—2,2	1,8—2,2	1,8—2,2
Массовая доля общего сахара, %, не менее	7,0	8,0	7,5	7,5	7,2
Массовая доля поваренной соли, %	2,0—2,4	2,0—2,4	2,0—2,4	2,0—2,4	2,0—2,4
Активная кислотность pH, не более	3,8	3,8	3,8	3,8	3,8
Посторонние включения	Не допускаются				

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Хрен столовый должен быть принят техническим контролем предприятия-изготовителя.

3.2. Приемка хрена столового и отбор проб должен производиться по ГОСТ 8756.0—70.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Определение качества хрена столового должно производиться по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.2—82, ГОСТ 8756.13—70, ГОСТ 8756.15—70, ГОСТ 8756.16—70, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 8756.20—70.

4.2. Определение массовой доли груботертых частиц.

4.2.1. Применяемая аппаратура и реактивы:

весы лабораторные рычажные по ГОСТ 24104—80 Е;

ложка металлическая или пластмассовая;

стакан стеклянный лабораторный по ГОСТ 23932—79 Е;

сито диаметром отверстий 1,8—2,0 мм по ГОСТ 2715—75;

вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72.

4.2.2. Проведение анализа.

Для определения массовой доли груботертых частиц навеску хрена массой 100 г помещают в стеклянный стакан, добавляют воды при тщательном перемешивании и затем переносят на сито.

Осадок на сите 2—3 раза промывают водой и оставляют до полного стекания воды.

4.2.3. Обработка результатов.

Массовую долю груботертых частиц (X) в процентах вычисляют по формуле:

$$X = \frac{a \cdot 100}{M},$$

где M — масса навески хрена, г;
a — масса осадка, г.

4.3. Анализ на возбудителей порчи и патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов госнадзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75, ГОСТ 10444.7—75, ГОСТ 10444.8—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75, ГОСТ 10444.15—75.

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Для реализации в торговой сети хрен столовый фасуется в стеклянные банки вместимостью до 0,5 л по ТУ 21 РСФСР 620—73, или по ГОСТ 5717—81 и алюминиевые тубы массой нетто от 50 до 250 г по ОСТ 18—306—77.

Для предприятий общественного питания допускается фасовка хрена столового в стеклянные банки вместимостью до 3 $дм^3$.

5.2. Банки с хреном укупоривают металлическими лакированными крышками с резьбой по ТУ 208 РСФСР 82—76 с прокладкой из подпергамента по ГОСТ 1760—81, полиэтиленовыми крышками по ОСТ 6—05—48—83 или металлическими лакированными крышками по ОСТ 18—178—77.

5.3. Фасовку, упаковку, маркировку хрена столового проводят по ГОСТ 13799—81.

При маркировке потребительской тары дата изготовления проставляется компостером, штампом или насечкой с указанием числа и месяца изготовления.

Допускается применение этикеток без белого поля.

5.4. Маркировку транспортной тары производят в соответствии с ГОСТ 14192—77.

5 5 Хрен столовый транспортируется любым видом транспорта, при соблюдении правил для перевозки пищевых грузов, утвержденных для каждого вида транспорта в установленном порядке.

5 6. Хрен столовый должен храниться в затемненных, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше +10°С.

6. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

6.1. Изготовитель должен гарантировать соответствие хрена столового требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения, предусмотренных настоящим стандартом и сопровождать каждую партию документом, удостоверяющим его качество.

Гарантийный срок хранения для хрена столового при соблюдении указанных условий 15 дней со дня выработки.

Подп к печ 01 09 86 Заказ 1483
Формат бумаги 60×90¹/₁₆ Объем 0,5 печ л Тираж 2000 Цена 5 коп
Типография Госплана РСФСР

gost.e-ecolog.ru