

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ. СОК ТОМАТНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 937—91

Издание официальное

БЗ 11—96

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 666.841:006.354 Группа Н53

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ. СОК ТОМАТНЫЙ

Технические условия

ГОСТ 937—91

Canned foods. Tomato juice. Specifications

ОКП 91 6211

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт распространяется на томатный сок, получаемый из свежих зрелых томатов, с добавлением или без добавления поваренной соли и аскорбиновой кислоты.

Требования настоящего стандарта являются обязательными, а в части пункта 2.3 — рекомендуемыми.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Томатный сок должны изготовлять в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Томатный сок изготовляют следующих наименований:

сок томатный натуральный;

сок томатный с солью;

сок томатный с витамином С.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2.2. В зависимости от показателей качества томатный сок подразделяют на сорта: экстра, высший и первый.

Томатный сок с солью вырабатывают первым сортом.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1991
© ИПК Издательство стандартов, 1997

1.2.3. Для изготовления томатного сока применяют следующие сырье и материалы:

томаты свежие;

соль поваренную пищевую выварочную, упакованную, не ниже высшего сорта по ГОСТ 13830;

кислоту аскорбиновую, удовлетворяющую требованиям Госфармакопеи.

Не допускаются на переработку томаты, в которых остаточное количество пестицидов, содержание нитратов и токсичных элементов превышают максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

1.2.4. По органолептическим показателям томатный сок должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для сорта		
	экстра	высшего	первого
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкая масса с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью Допускается: при хранении отслаивание жидкости единичные частицы дробленых семян		
Вкус и запах	Натуральные, свойственные соку из зрелых томатов, прошедших тепловую обработку		Для томатного сока с добавлением поваренной соли — солоноватый вкус
	Не допускаются посторонние привкус и запах		
Цвет	Красный или оранжево-красный, характерный для сока из зрелых томатов		

Примечания:

1. Определение качества по органолептическим показателям проводят после взбалтывания сока.

2. При наличии белого кольца немикробиологического происхождения сок оценивают первым сортом.

1.2.5. По физико-химическим показателям томатный сок должен соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Наименование показателя	Норма для консервов							Метод испытания
	Сок томатный натуральный сорта			Сок томатный с витамином С сорта			Сок томатный с солью сорта	
	экстра	высшего	первого	экстра	высшего	первого	первого	
Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов), %, не менее	5,5	4,5	4,0	5,5	4,5	4,0		По ГОСТ 28562
Массовая доля хлоридов %, не более	—	—	—	—	—	—	1,0	По ГОСТ 26186
Массовая доля витамина С, %, не менее	—	—	—		0,030		—	По ГОСТ 24556
Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, %, не более	0,5	0,6		0,5	0,6			По ГОСТ 25555.0
Массовая доля мякоти, %	12—14	14—20		12—14	14—20			По ГОСТ 8756.10
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускаются	0,005		Не допускаются	0,005			По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются							По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же							По п. 3.2
Массовая доля микотоксина патулина, %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$							По ГОСТ 28038

Примечание. Массовую долю мякоти определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке томатного сока.

1.2.6. Содержание токсичных элементов в томатном соке не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

1.2.7. Микробиологические показатели томатного сока устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

Содержание плесеней по Говарду для томатного сока сорта экстра должно быть не более чем в 20 % полей зрения, высшего и первого сортов — не более чем в 30 % полей зрения.

1.3. Упаковка

1.3.1. Томатный сок фасуют:

в стеклянные банки по ГОСТ 5717 вместимостью не более 1 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками;

в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117 вместимостью не более 0,5 $дм^3$, укупориваемые кроненпробками;

в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$.

По требованию потребителя томатный сок фасуют в стеклянные банки вместимостью 2 и 3 $дм^3$ и металлические лакированные банки вместимостью 3 $дм^3$.

Томатный сок с добавлением аскорбиновой кислоты фасуют в стеклянные банки вместимостью не более 1 $дм^3$ и бутылки вместимостью не более 0,5 $дм^3$.

1.3.2. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна иметь покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения.

1.3.3. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799.

1.4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производ-

ственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2. Периодичность проверки содержания токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.3. Партия консервов, не соответствующая требованиям стандарта к томатному соку первого сорта по любому из показателей, за исключением показателей безопасности (микробиологические, содержание токсичных элементов и микотоксина патулина), может быть реализована по согласованию с потребителем как бессортная продукция.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 10444.14 и указанным в п. 1.2.5 настоящего стандарта.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935.

3.4. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

3.5. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

3.6. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3—ГОСТ 10444.6, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

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

3.8. Содержание плесени по Говарду определяют по ГОСТ 10444.14.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие томатного сока требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом.

5.2. Гарантийный срок хранения томатного сока со дня выработки:

3 года — в стеклянных банках и бутылках;

2 года — в металлических банках.

Гарантийный срок хранения томатного сока с витамином С — 1 год со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

КОДЫ ОКП

Таблица 3

Наименование консервов	Код ОКП
Сок томатный натуральный сорта экстра	91 6211 3010
Сок томатный с витамином С сорта экстра	91 6211 3030
Сок томатный натуральный высшего сорта	91 6211 4040
Сок томатный с витамином С высшего сорта	91 6211 4060
Сок томатный натуральный первого сорта	91 6211 5050
Сок томатный с витамином С первого сорта	91 6211 5070
Сок томатный с солью первого сорта	91 6211 5090

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

Наименование консервов	Углеводы, г	Витамины, мг		Минеральные вещества, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	С	К	Са	Mg	Р	Fe	
Сок томатный натуральный	3,3	0,5	10	240	7	12	32	0,7	19
Сок томатный с солью	3,3	0,5	10	240	9	12	32	0,7	19
Сок томатный с витамином С	3,3	0,5	30	240	7	12	32	0,7	19

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом продуктов детского питания и систем управления агропромышленными комплексами консервной промышленности ВНИПКИ «Консервпромкомплекс» и ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   В.И. Лернер; С.Н. Галкина, канд. техн. наук; **М.Д. Бабенко; А.Л. Банита; Д.И. Бабина**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 11.09.91 № 1443**

3. **Срок проверки — 1996 г.; периодичность проверки — 5 лет**

4. **ВЗАМЕН ГОСТ 937—72**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5717—91	1.3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1
ГОСТ 8756.10—70	1.2.5
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 10117—91	1.3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.5; 3.6; 3.7
ГОСТ 10444.2—94	3.7
ГОСТ 10444.3—85	3.6
ГОСТ 10444.4—85	3.5, 3.6
ГОСТ 10444.5—85	3.6
ГОСТ 10444.6—85	3.6
ГОСТ 10444.7—86	3.7
ГОСТ 10444.8—88	3.7
ГОСТ 10444.9—88	3.7
ГОСТ 10444.11—89	3.5; 3.6
ГОСТ 10444.12—88	3.5; 3.6
ГОСТ 10444.14—91	3.1; 3.8
ГОСТ 10444.15—94	3.6
ГОСТ 13799—81	1.3.3; 1.4.1; 4.1

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 13830—91	1.2.3
ГОСТ 24556—89	1.2.5
ГОСТ 25555.0—82	1.2.5
ГОСТ 25555.3—82	1.2.5
ГОСТ 26186—84	1.2.5
ГОСТ 26313—84	2.1; 3.1
ГОСТ 26323—84	1.2.5
ГОСТ 26668—85	3.4
ГОСТ 26669—85	3.4
ГОСТ 26670—91	3.5; 3.6; 3.7
ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26935-86	3.3
ГОСТ 28038—89	1.2.5
ГОСТ 28562—90	1.2.5

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 1997 г.

Редактор *Л.В. Афанасенко*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *Н.Л. Шнайдер*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. №021007 от 10.08.95. Сдано в набор 02.07.97. Подписано в печать 30.07.97.
Усл. печ. л. 0,70. Уч.-изд. л. 0,57. Тираж 176 экз. С740. Зак. 535.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник"
Москва, Лялин пер., 6
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru