ГОСТ 7231–90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841:635.64:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Canned tomatoes.
General specifications

ГОСТ 7231—90

МКС 67.080.20
ОКП 91 6134

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на консервы из цельноплодных томатов с кожицей или без кожицы, залитых томатным соком с добавлением или без добавления поваренной соли и органической кислоты или раствором поваренной соли и органической кислоты, с добавлением или без добавления зелени пряных растений, чеснока, пряностей.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервированные томаты должны изготовляться 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. Консервированные томаты изготовляют следующих наименований:

томаты неочищенные в томатном соке;

томаты очищенные в томатном соке;

томаты консервированные с зеленью.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2.2. В зависимости от показателей качества консервированные томаты подразделяют на сорта: высший, первый и второй.

1.2.3. Для изготовления консервированных томатов применяют следующие сырье и материалы:

томаты свежие по ГОСТ 1725*;

сок томатный свежеизготовленный;

зелень хрена свежую;

зелень пряных растений — петрушки, укропа, сельдерея — свежую, быстрозамороженную или консервированную поваренной солью;

чеснок свежий по ГОСТ 7977 или эфирное масло чеснока;

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

кислоту уксусную лесохимическую пищевую по ГОСТ 6968; кислоту уксусную ледяную по ГОСТ 61; кислоту уксусную синтетическую пищевую (эссенцию); уксус;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51810—2001.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1991
© Стандартинформ, 2008

корень хрена;
лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
перец черный;
перец стручковый горький свежий или сушеный;
кальций хлористый кристаллический, удовлетворяющий требованиям Госфармакопеи;
воду питьевую по ГОСТ 2874*, не содержащую спор анаэробных микроорганизмов в 100 $см^3$.

Не допускается применение при производстве консервов высшего сорта эфирного масла чеснока, зелени быстрозамороженной или консервированной поваренной солью.

Не допускается на переработку сырье, в котором остаточное количество пестицидов, содержание нитратов и токсичных элементов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

1.2.4. По органолептическим показателям консервированные томаты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

1.2.5. По физико-химическим показателям консервированные томаты должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

1.2.6. Содержание токсичных элементов в консервированных томатах 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 консервированных томатов 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.

Для неочищенных и очищенных томатов в томатном соке содержание плесеней по Говарду должно быть не более чем в 20 % полей зрения.

1.3. Упаковка

1.3.1. Консервированные неочищенные и очищенные томаты фасуют:

в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками;

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

По требованию потребителя консервированные неочищенные и очищенные томаты фасуют в стеклянные банки вместимостью 2 и 3 $дм^3$ и металлические лакированные банки вместимостью 3 $дм^3$.

1.3.2. Консервированные томаты с зеленью фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки вместимостью не более 3 $дм^3$.

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

1.3.4. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799 со следующими добавлениями:

при изготовлении неочищенных или очищенных томатов с добавлением зелени пряных растений, поваренной соли, органической кислоты последнее указывается на этикетке.

1.4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 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 производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2. Периодичность проверки 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.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

** На территории Российской Федерации действуют СаНПиН 2.3.2.1078—2001.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика консервов								
	Томаты неочищенные в томатном соусе			Томаты очищенные в томатном соусе			Томаты консервированные с зеленью		
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Внешний вид	Томаты целые, без плодоножек, близкие по размеру, одинаковые по форме и степени зрелости								
	с кожицей, с зеленью или без зелени в томатной заливке			очищенные, с зеленью или без зелени в томатной заливке			с кожицей, с зеленью, чесноком, пряностями в кислотно-солевой заливке		
	Допускается наличие:								
	плодов томатов с треснувшей, но несползшей кожицей, без потери плаценты, % общего количества плодов, не более:			кожицы на поверхности плодов удельной площадью, $см^2/100$ г, не более:			плодов томатов с треснувшей, но несползшей кожицей, % общего количества плодов, не более:		
	30	Не нормируется		0,5	1,0		30	Не нормируется	
	плодов деформированных, % общего количества плодов, не более:			частично разорванных томатов без отваливающейся мякоти, % общего количества плодов, не более:			плодов деформированных, % общего количества плодов, не более:		
	15	30	Не нормируется семян в томатной заливке	15	30	Не нормируется	15	30	Не нормируется семян и незначительного количества взвешенных частиц мякоти в заливке
	единичных семян в томатной заливке			единичных семян в томатной заливке	семян в томатной заливке		единичных семян и незначительного количества взвешенных частиц мякоти (для красных томатов) в заливке		
	Допускается в упаковочной единице отклонение линейных размеров плодов по наибольшему измерению, мм:								
	±10	±20	Не нормируется	±10	±20	Не нормируется	±10	±20	Не нормируется
Консистенция	Мягкая, характерная для стерилизованных томатов								
Вкус и запах	Свойственные стерилизованным томатам, с ароматом зелени или без него, для консервов с добавлением поваренной соли — солоноватый вкус						Слабокислый с солоноватым привкусом, с хорошо выраженным ароматом пряностей		
	Не допускаются посторонние привкус и запах								
Цвет	Однородный, характерный для зрелых томатов, красный или оранжево-красный						Однородный, характерный для красных, розовых или бурых томатов и желтый для желтоплодных томатов		
	Допускается:								
	плоды с прозеленью у плодоножки площадью не более 1 $см^2$, % общего количества плодов, не более:						плоды с прозеленью у плодоножки (для красноплодных томатов) площадью не более 1 $см^2$, % общего количества плодов, не более:		
	15	30					15	30	
				отклонение от основного цвета плодов, % общего количества плодов, не более:					
				5	15 (в том числе с желто-зелеными пятнами)		10	15	
	Заливки — красный или оранжево-красный, характерный для зрелых томатов						Бесцветная или с желтоватым оттенком жидкость		

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для консервов									Метод испытания
	Томаты неочищенные в томатном соусе			Томаты очищенные в томатном соусе			Томаты консервированные с зеленью			
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	
Линейный размер плодов в наибольшем измерении, мм, не более	60									По п. 3.2
Массовая доля плодов томатов, %, не менее	50		45	50		45	50		45	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля зелени пряных растений и пряностей (для консервов с добавлением зелени), %, не менее	—		—	2		—	2,5		—	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля хлоридов (для консервов с добавлением поваренной соли), %, не более	—		—	1,5		—	2,0		—	По ГОСТ 26186
Массовая доля титруемых кислот в расчете на добавленную кислоту, %, не более	0,6									По ГОСТ 25555.0
Массовая доля растворимых сухих веществ в томатной заливке, %, не менее (за вычетом хлорида)	4,5	4,0		4,5	4,0		—			По ГОСТ 28562
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,005									По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются									По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же									По п. 3.3
Массовая доля микотоксина патулина, %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$									По ГОСТ 28038

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 и указанным в п. 1.2.5 настоящего стандарта.

3.2. Размеры плодов определяют измерением штангенциркулем по ГОСТ 166 или деревянной линейкой по ГОСТ 17435 при разрезе плода.

3.3. Посторонние примеси определяют визуально.

3.4. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26977, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

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

3.6. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.7. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.8. 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 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.9. Содержание плесеней по Говарду определяют по ГОСТ 10444.14.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения консервированных томатов со дня выработки:

3 года — в стеклянных банках;

2 года — в металлических банках.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

КОДЫ ОКП

Таблица 3

Наименование консервов	Код ОКП
Томаты неочищенные в томатном соке высшего сорта	91 6134 4010
Томаты очищенные в томатном соке высшего сорта	91 6134 4030
Томаты консервированные с зеленью высшего сорта	91 6134 4050
Томаты неочищенные в томатном соке первого сорта	91 6134 5010
Томаты очищенные в томатном соке первого сорта	91 6134 5030
Томаты консервированные с зеленью первого сорта	91 6134 5050
Томаты неочищенные в томатном соке второго сорта	91 6134 6010
Томаты очищенные в томатном соке второго сорта	91 6134 6030
Томаты консервированные с зеленью второго сорта	91 6134 6050

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

Таблица 4

Наименование консервов	Углеводы, г	Витамины, мг		Минеральные вещества, мг					Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	C	K	Ca	Mg	P	Fe	
Томаты неочищенные в томатном соке	3,5	1,0	15,0	260	10	15	35	0,8	20
Томаты очищенные в томатном соке	2,1	1,0	15,0	260	10	15	35	0,8	11
Томаты консервированные с зеленью	1,3	0,6	11,4	160	17	12	16	0,5	6

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом продуктов детского питания и систем управления агропромышленными комплексами консервной промышленности, Всесоюзным научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности, Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   В. И. Лернер; С. Н. Галкина, канд. техн. наук; **М. Д. Бабенко; Д. И. Бабина; С. Ю. Гельфанд,** канд. техн. наук; **С. К. Тамкович; А. Э. Мельник**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 28.12.90 № 3456**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 7231—72, ГОСТ 26326—84, РСТ МССР 198—77, РСТ УзССР 205—85, РСТ БССР 411—83, РСТ УССР 506—81, ТУ 10 РСФСР 111—2—86**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 61—75	1.2.3	ГОСТ 13830—97	1.2.3
ГОСТ 166—89	3.2	ГОСТ 17435—72	3.2
ГОСТ 908—2004	1.2.3	ГОСТ 17594—81	1.2.3
ГОСТ 1725—85	1.2.3	ГОСТ 21205—83	1.2.3
ГОСТ 2874—82	1.2.3	ГОСТ 25555.0—82	1.2.5
ГОСТ 5717.2—2003	1.3.1	ГОСТ 25555.3—82	1.2.5
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 26186—84	1.2.5
ГОСТ 6968—76	1.2.3	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 7977—87	1.2.3	ГОСТ 26323—84	1.2.5
ГОСТ 8756.1—79	1.2.5, 3.1	ГОСТ 26668—85	3.5
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26669—85	3.5
ГОСТ 10444.1—84	3.6, 3.7, 3.8	ГОСТ 26670—91	3.6, 3.7, 3.8
ГОСТ 10444.2—94	3.8	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.8	ГОСТ 26927—86	3.4
ГОСТ 10444.8—88	3.8	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.8	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10444.11—89	3.6, 3.7	ГОСТ 26935-86	3.4
ГОСТ 10444.12—88	3.6, 3.7	ГОСТ 28038—89	1.2.5
ГОСТ 10444.14—91	3.9	ГОСТ 28562—90	1.2.5
ГОСТ 10444.15—94	3.7	ГОСТ 30425—97	3.6, 3.7
ГОСТ 13799—81	1.3.4, 1.4.1, 4.1		

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.**

gost.e-ecolog.ru