ГОСТ 3343—89

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841:635.64:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

Общие технические условия

Concentrated tomato foods.
General specifications

ГОСТ
3343—89

МКС 67.080.20
ОКП 91 6211; 91 6212

Дата введения 01.01.91

Настоящий стандарт распространяется на концентрированные томатные продукты, получаемые из свежих томатов или томатной массы, с добавлением или без добавления соли и экстрактов пряностей, и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для нужд народного хозяйства и экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Концентрированные томатные продукты 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. Концентрированные томатные продукты изготовляют следующих видов:

томатное пюре;

томатная паста;

концентрированный томатный сок.

1.2.2. В зависимости от показателей качества концентрированные томатные продукты подразделяют на сорта:

томатное пюре, концентрированный томатный сок — высший и первый;

томатную пасту — экстра, высший и первый.

Томатную пасту соленую и концентрированный томатный сок с солью и пряностями вырабатывают только первого сорта.

Наименования концентрированных томатных продуктов и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.3. Для изготовления концентрированных томатных продуктов применяют следующие сырье и материалы:

томаты свежие;

массу томатную (пульпу)*;

соль поваренную пищевую;

CO_2-экстракты пряностей;

масла эфирные.

Сырье и материалы должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

На переработку не допускаются томаты, в которых остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, а содержание нитратов — нормы, утвержденные Минздравом СССР.

Не допускается добавление в концентрированные томатные продукты искусственных красителей и синтетических ароматических веществ.

1.2.4. По органолептическим показателям концентрированные томатные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

* Используют при производстве только томатного пюре и томатной пасты.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© Стандартинформ, 2008

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сорта				
	экстра	высшего		первого	
	Томатная паста	Томатное пюре и томатная паста	Концентрированный томатный сок	Томатное пюре и томатная паста	Концентрированный томатный сок
Внешний вид и консистенция	Однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Однородная концентрированная масса от полужидкой до мажущейся консистенции (в зависимости от массовой доли растворимых сухих веществ), без темных включений, остатков кожицы семян и других грубых частиц плодов	Однородная гомогенная масса со взвешенными тонкоизмельченными частицами плодовой мякоти, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов	Однородная концентрированная масса от полужидкой до мажущейся консистенции (в зависимости от массовой доли растворимых сухих веществ), без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы	Однородная гомогенная масса со взвешенными тонкоизмельченными частицами плодовой мякоти, без темных включений. Допускаются единичные частицы дробленых семян и кожицы
Цвет	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе	Красный различных оттенков, характерный для сока из зрелых томатов, ярко выраженный	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневатый оттенок. Для соленой томатной пасты красный или темно-красный с желтоватым оттенком	Красный различных оттенков, характерный для сока из зрелых томатов
Вкус и запах	Свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха		Свойственные соку из зрелых томатов, прошедших тепловую обработку, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха	Свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Соленый вкус для томатной пасты с добавлением соли	Свойственные соку из зрелых томатов, прошедших тепловую обработку, слабее выраженные, с ароматом пряностей или без него, без горечи, пригара и других посторонних привкуса и запаха. Слабосоленый вкус для концентрированного томатного сока с добавлением соли

1.2.5. По показателю «Цвет», определяемому одним из методов по ГОСТ 8756.8, концентрированные томатные продукты должны соответствовать значениям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование продукции	Значение показателя цвета концентрированных томатных продуктов, не более					
	Экстра		Высший сорт		Первый сорт	
	по йодной шкале, мг/см³	по прибору Томаколор, дел. усл. шкалы	по йодной шкале, мг/см³	по прибору Томаколор, дел. усл. шкалы	по йодной шкале, мг/см³	по прибору Томаколор, дел. усл. шкалы
Томатное пюре с массовой долей растворимых сухих веществ, %:						
12	—	—	0,09	44	0,17	51
15	—	—	0,09	42	0,17	49
20	—	—	0,09	39	0,17	46
Томатная паста с массовой долей растворимых сухих веществ, %:						
25	0,06	31	0,09	36	0,17	45
30	0,06	29	0,09	33	0,17	41
35	0,06	27	0,09	30	0,17	39
40	0,06	25	0,09	28	0,17	36
Томатная паста соленая с массовой долей растворимых сухих веществ, %:						
27	—	—	—	—	0,17	44
32	—	—	—	—	0,17	40
37	—	—	—	—	0,17	38
Концентрированный томатный сок	—	—	0,06	25	0,08	30
Концентрированный томатный сок с солью и пряностями	—	—	—	—	0,08	32

1.2.6. По физико-химическим показателям концентрированные томатные продукты должны соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

1.2.7. Микробиологические показатели концентрированных томатных продуктов 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 должно быть не более чем в 40 % полей зрения.

1.2.8. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

1.3. Упаковка

1.3.1. Концентрированные томатные продукты фасуют:

в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1 дм³, концентрированный томатный сок не более 0,65 дм³, укупориваемые металлическими лакированными крышками;

в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм³, концентрированный томатный сок не более 0,65 дм³;

в алюминиевые тубы по нормативно-технической документации вместимостью не более 0,2 дм³;

томатную пасту с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 30 % — в тару из полистирола и других термопластичных полимерных материалов по нормативно-технической документации вместимостью не более 0,25 дм³, разрешенных Минздравом СССР для контакта с пищевыми продуктами.

Таблица 3

Наименование продукции	Наименование показателя и его норма для сортов																				
	Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов), %			Массовая доля сахаров в расчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее			Массовая доля титруемых кислот в расчете на лимонную кислоту, в расчете на абсолютно сухое вещество, %, не более			Массовая доля хлоридов, %, не более			Массовая доля минеральных примесей, %, не более			Примеси растительного происхождения			Посторонние примеси		
	экстра	высшего	первого	экстра	высшего	первого	экстра	высшего	первого	экстра	высшего	первого	экстра	высшего	первого	экстра	высшего	первого	экстра	высшего	первого
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ, %:																Не допускаются			Не допускаются		
12	—	11—13		—	—	—	—			—			—	0,009	0,030						
15	—	14—17		—	—	—	—	10	11	—	0,5		—	0,010	0,040						
20	—	18—22		—	—	—	—			—			—	0,015	0,050						
Томатная паста с массовой долей сухих веществ, %:																То же			То же		
25		23—27			—	—							Не	0,019	0,060						
30		28—32			—	—							допус-	0,023	0,070						
35		33—37		48	—	—	9	10	11	1,0	1,5		кают-	0,027	0,080						
40		38—42			—	—							ся	0,030	0,100						
Томатная паста соленая с массовой долей сухих веществ, %:																»			»		
27	—	—	25—29	—	—		—	—		—	—		—	—	0,080						
32	—	—	30—34	—	—	45	—	—	11	—	—	10	—	—	0,090						
37	—	—	35—39	—	—		—	—		—	—		—	—	0,100						
Концентрированный томатный сок с массовой долей сухих веществ 40 %	—	38—42		—	—	—	—	10	11	—	1,5		—	0,030	0,080	»			»		
Концентрированный томатный сок с солью и пряностями с массовой долей сухих веществ 40 %	—	—	38—42	—	—	—	—	—	11	—	—	5	—	—	0,080	»			»		

Примечание. Массовую долю сахаров определяют в соленой томатной пасте для экспорта.

Допускается укупоривание тары из полимерных материалов защелкивающимися крышками из этого же материала.

По заказу потребителя концентрированные томатные продукты фасуют в стеклянные банки вместимостью 2 и 3 $дм^3$ и металлические лакированные банки вместимостью от 3 до 10 $дм^3$.

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

Концентрированные томатные продукты, кроме концентрированного томатного сока, предназначенные для промышленной переработки, фасуют:

в стеклянные банки вместимостью до 10 $дм^3$;

томатную пасту соленую:

в деревянные бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 100 $дм^3$, с полиэтиленовыми мешками — вкладышами по ГОСТ 19360;

в металлические бочки по нормативно-технической документации, вместимостью не более 100 $дм^3$;

концентрированные томатные продукты асептического консервирования:

в полимерную тару типа «мешок в коробке» по нормативно-технической документации, вместимостью не более 200 $дм^3$;

в контейнеры-цистерны по ГОСТ 26380 или другие аналогичные контейнеры-цистерны.

Металлические бочки и контейнеры-цистерны должны быть изготовлены из некорродирующего металла или других материалов с защитными покрытиями, разрешенными к применению органами здравоохранения.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799. Для концентрированного томатного сока на этикетке должна быть указана степень разведения.

1.4.2. Маркировка консервов для экспорта должна производиться способом литографии на этикетке или непосредственно на банке, крышке или тубе и содержать:

наименование консервов;

массу нетто в граммах;

наименование предприятия-изготовителя;

дату изготовления;

наименование внешнеэкономической организации и надпись «Сделано в ... (наименование страны-изготовителя)».

1.4.3. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности концентрированных томатных продуктов указаны в приложении 2.

1.5. Требования к качеству концентрированных томатных продуктов для экспорта, упаковке и маркировке должны соответствовать требованиям договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

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 тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливают в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.8, ГОСТ 8756.13, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.3, разд. 4, ГОСТ 26186, ГОСТ 26323, разд. 2.

Органолептические показатели (внешний вид и консистенцию, цве, вкус и запах) концентрированного томатного сока определяют после его разведения дистиллированной водой в соотношении 1:5.

Определение показателя «Цвет» одним из методов по ГОСТ 8756.8 проводят при возникновении разногласия в органолептической оценке цвета концентрированных томатных продуктов.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят 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 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.6. 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.

3.7. 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 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.8. Определение содержания плесеней по Говарду — по ГОСТ 10444.14.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

Томатную пасту соленую в бочках хранят при относительной влажности воздуха не более 80 %.

Томатную пасту в таре из полимерных материалов хранят при температуре от 0 до 8 °С.

Допускается хранить томатную пасту в контейнерах-цистернах при температуре не ниже минус 10 °С.

4.2. Срок хранения концентрированных томатных продуктов со дня выработки:

в стеклянных банках — 3 года;

в металлических банках, бочках, полимерной таре типа «мешок в коробке», контейнерах-цистернах — 1 год;

в алюминиевых тубах — 6 мес;

в таре из полимерных материалов — 10 сут.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Концентрированный томатный сок с массовой долей сухих веществ 40 %, высшего сорта	91 6211 4010
Концентрированный томатный сок с массовой долей сухих веществ 40 %, первого сорта	91 6211 5010
Концентрированный томатный сок с солью и пряностями, первого сорта	91 6211 5030
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 25 %, несоленая, экстра	91 6212 3010
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 30 %, несоленая, экстра	91 6212 3030
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 35 %, несоленая, экстра	91 6212 3050
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 40 %, несоленая, экстра	91 6212 3070
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 25 %, несоленая, высшего сорта	91 6212 4010
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 30 %, несоленая, высшего сорта	91 6212 4030
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 35 %, несоленая, высшего сорта	91 6212 4050
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 40 %, несоленая, высшего сорта	91 6212 4070
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 25 %, несоленая, первого сорта	91 6212 5010
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 30 %, несоленая, первого сорта	91 6212 5030
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 35 %, несоленая, первого сорта	91 6212 5050
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 40 %, несоленая, первого сорта	91 6212 5070
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 27 %, соленая, первого сорта	91 6212 5090
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 32 %, соленая, первого сорта	91 6212 5110
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 37 %, соленая, первого сорта	91 6212 5120
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 12 %, несоленое, высшего сорта	91 6212 4090
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 15 %, несоленое, высшего сорта	91 6212 4110
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 20 %, несоленое, высшего сорта	91 6212 4130
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 12 %, несоленое, первого сорта	91 6212 5130
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 15 %, несоленое, первого сорта	91 6212 5150
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 20 %, несоленое, первого сорта	91 6212 5170

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ТОМАТНЫХ ПРОДУКТОВ

Наименование продукта	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B_1	PP	C	
Томатное пюре, %:						
12	7,1	—	—	—	—	37
15	8,9	—	—	—	—	46
20	11,8	1,8	0,05	0,6	26,0	65
Томатная паста, %:						
25	15,8	—	—	—	—	79
30	19,0	2,0	0,15	1,9	45,0	99
35	22,2	—	—	—	—	111
40	25,3	—	—	—	—	127
Томатная паста соленая, %:						
27	17,1	—	—	—	—	88
32	20,3	—	—	—	—	102
37	23,4	—	—	—	—	117
Концентрированный томатный сок	26,4	—	—	—	—	106

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.09.89 № 2869**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 3343—71, ГОСТ 10.8—69, ОСТ 18—72—72, ТУ 10—03—545—87**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5717.2—2003	1.3.1	ГОСТ 19360—74	1.3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 25555.0—82	3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 25555.3—82	3.1
ГОСТ 8756.8—85	1.2.5, 3.1	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 8756.13—87	3.1	ГОСТ 26313−84	2.1, 3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26323—84	3.1
ГОСТ 8777—80	1.3.1	ГОСТ 26380—84	1.3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.5, 3.6, 3.7	ГОСТ 26668—85	3.4
ГОСТ 10444.2—94	3.7	ГОСТ 26669—85	3.4
ГОСТ 10444.7—86	3.7	ГОСТ 26670—91	3.5, 3.6, 3.7
ГОСТ 10444.8—88	3.7	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.7	ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 10444.11−89	3.5, 3.6	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.12−88	3.5, 3.6	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10444.14—91	3.8	ГОСТ 26935-86	3.3
ГОСТ 10444.15—94	3.6	ГОСТ 30425—97	3.5, 3.6
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 4.1		

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.**

gost.e-ecolog.ru