ГОСТ 28649—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ И ОТВАРНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.848:006.354 Группа Н52

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ И ОТВАРНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 28649—90

Canned food. Boiled and vinegar pickled mushrooms. Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 91 6151
91 6152

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на консервы из грибов, получаемые из свежих, бочковых маринованных, соленых или отварных грибов, залитые раствором поваренной соли, с добавлением или без добавления пряностей и уксусной кислоты, фасованные в стеклянные или металлические лакированные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы из грибов 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. Консервы из грибов вырабатывают в следующем ассортименте:

Маринованные:
Белые грибы,
Ножки белых грибов,
Вешенки обыкновенные,
Волнушки белые (белянки), розовые,
Гладыши,
Грузди черные (чернушки),
Зеленки,
Козляки (решетники),
Краснушки (млечники сладковатые),
Лисички обыкновенные,
Маслята (очищенные и неочищенные),
Моховики,
Опята осенние,
Подосиновики,
Подберезовики,
Рядовки обутые (мацутаки), серые
Серушки,
Толстушки,
Шампиньоны.

Отварные:
Белые грибы,
Ножки белых грибов,
Валуи
Вешенки обыкновенные,
Волнушки белые (белянки), розовые,
Гладыши,
Горькушки,
Грузди черные (чернушки),
Зеленки,
Козляки (решетники),
Краснушки,
Лисички обыкновенные,
Маслята (очищенные и неочищенные),
Моховики,
Опята осенние,
Подгруздки,
Подберезовики,
Подосиновики,
Рыжики обыкновенные,
Рядовки обутые (мацутаки), серые,
Серушки,
Скрипицы,
Сыроежки,
Толстушки,
Шампиньоны.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© Стандартинформ, 2008

Коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.2. Грибы вырабатывают высшим и первым сортами.

1.2.3. Для изготовления консервов из грибов применяют следующие сырье и материалы:

грибы свежие, здоровые, целые, чистые, без червоточин, очищенные от песка, земли, лесного мусора, разобранные по видам, с подрезанными ножками;

грибы маринованные, отварные и соленые по НТД;

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

воду питьевую по ГОСТ 2874** и в 100 $см^3$ не содержащую спор анаэробных микроорганизмов;

кислоту уксусную по ГОСТ 6968;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;

уксус винный натуральный по НТД;

уксус яблочный натуральный по НТД;

лист лавровый по ГОСТ 17594;

перец душистый по ОСТ 18—274;

гвоздику по ОСТ 18—276;

корицу по ОСТ 18—278;

экстракт гвоздичный.

1.2.4. Грибы маринованные или отварные должны соответствовать размерам в наибольшем линейном измерении, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование грибов	Размер грибов, см, не более, для сорта:				Наименование грибов	Размер грибов, см, не более, для сорта:			
	высшего		первого			высшего		первого	
	диаметр шляпки	длина ножки	диаметр шляпки	длина ножки		диаметр шляпки	длина ножки	диаметр шляпки	длина ножки
Белые грибы	5	3	8	3	Моховики	5	3	7	3
Волнушки белые (белянки), розовые	5	1,5	7	3	Опята осенние	4	3	6	3
Валуи	5	1,5	7	3	Подберезовики	5	3	7	3
Вешенки обыкновенные	5	3	7	3	Подгруздки	5	1,5	7	3
Гладыши	5	1,5	7	3	Подосиновики	5	3	7	3
Горькушки	5	1,5	7	3	Рыжики обыкновенные	4	3	7	3
Грузди черные (чернушки)	5	3	8	3	Рядовки обутые (мацутаки), серые	5	3	7	3
Зеленки	5	1,5	7	3	Серушки	5	1,5	7	3
Козляки	5	3	7	3	Скрипицы	5	1,5	8	3
Краснушки	5	1,5	7	3	Сыроежки	5	1,5	7	3
Лисички обыкновенные	4	3	6	3	Толстушки	5	1,5	8	3
Маслята (очищенные и неочищенные)	5	3	7	3	Шампиньоны	4	1,5	6	3

Примечания:

1. Характерные признаки грибов приведены в приложении 2.

2. Допускается выпускать первым сортом белые грибы, волнушки, подберезовики, подосиновики, шампиньоны в резаном виде кусочками в наибольшем линейном измерении 4—6 см и ножки белых грибов длиной не более 3 см.

3. Допускаются отклонения по диаметру шляпок не более 10 %.

---

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

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

1.2.5. По органолептическим показателям консервы из грибов должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика грибов сорта:	
	высшего	первого
Внешний вид	Грибы целые, одного вида, однородные по размеру, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята — очищенные или неочищенные от кожицы.	
	Допускаются:	
	грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые, % (по массе), не более	
	для белых	
	3	8
	для прочих	
	5	10
	грибы с растрескавшимися краями шляпки, % (по массе), не более	
	5	10
	ножки, отделенные от шляпок, длиной не более 3 см, % (по массе), не более	
	12	25
	грибы со следами червоточин (не более 6 отверстий-ходов личинок на поверхности поперечного среза ножки), % (по массе), не более	
	2	5
	грибы с неоднородной окраской и пятнами не более 20 % (по массе)	
Вкус и запах	Натуральные, свойственные данному виду грибов, для маринованных с ароматом пряностей. Вкус маринованных грибов слабокислый или кислый. Посторонние привкус и запах не допускаются.	
Цвет	Близкий к натуральному цвету данного вида грибов, кроме подосиновиков, чернушек и козляков. Подосиновики — оливково-коричневые, чернушки и козляки — малиново-фиолетовые	
Консистенция	Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых грибов — хрупкая	
Качество заливки (рассола, маринада)	Заливка полупрозрачная (мутноватая), слегка тягучая	
	Допускается незначительное количество плавающих нитей	

Примечание. Сумма допускаемых отклонений для высшего сорта не более 20 %, первого сорта не более 30 %.

1.2.6. По физико-химическим показателям консервы из грибов должны соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля грибов от массы нетто консервов, %, не менее:		По ГОСТ 8756.1
маринованных	70	
отварных	60	
Массовая доля хлоридов, %	2,0—3,5	По ГОСТ 26186
pH маринованных грибов, не выше	3,8	По ГОСТ 26188
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту) для маринованных грибов, %	0,6—0,9	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,2	По ГОСТ 26323
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05	По ГОСТ 25555.3 (разд. 2)
Посторонние примеси	Не допускаются	По п. 3.2

Примечания:

1. Массовую долю хлоридов, титруемых кислот, pH в заливке определяют не ранее чем через 15 дней после изготовления консервов.

2. Ранее указанного срока анализ проводят в объединенной пробе (грибы и заливка).

1.2.7. Микробиологические показатели консервов из грибов 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.

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

1.3. Упаковка

1.3.1. Консервы из грибов фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$. Стеклянную тару укупоривают металлическими лакированными крышками по ОСТ 10—84.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799. На этикетке должны быть указаны: вид грибов (целые или резаные), температура хранения, а также способ употребления отварных грибов: «Грибы использовать после кулинарной обработки (варки, обжарки), заливку — для приготовления первых блюд».

1.4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервированных грибов указаны в приложении 3.

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 содержания токсичных элементов в консервах проводят в установленном порядке.

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, разд. 2 и указанным в п. 1.2.6 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 10444.11, 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 10444.9, ГОСТ 26670.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

Консервы из грибов хранят при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

4.2. Срок хранения консервов со дня выработки — 12 мес.

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код
Грибы белые отварные высшего сорта	91 6151 4010
Грибы валуи отварные высшего сорта	91 6151 4020
Грибы вешенки обыкновенные отварные высшего сорта	91 6151 4030
Грибы волнушки (розовые, белые) отварные высшего сорта	91 6151 4040
Грибы гладыши отварные высшего сорта	91 6151 4050
Грибы горькушки отварные высшего сорта	91 6151 4060
Грибы грузди черные (чернушки) отварные высшего сорта	91 6151 4070
Грибы зеленки отварные высшего сорта	91 6151 4080
Грибы козляки (решетники) отварные высшего сорта	91 6151 4090
Грибы краснушки отварные высшего сорта	91 6151 4110
Грибы лисички обыкновенные отварные высшего сорта	91 6151 4120
Грибы маслята очищенные отварные высшего сорта	91 6151 4130
Грибы маслята неочищенные отварные высшего сорта	91 6151 4140
Грибы моховики отварные высшего сорта	91 6151 4150
Грибы опята осенние отварные высшего сорта	91 6151 4160
Грибы подгруздки отварные высшего сорта	91 6151 4170
Грибы подберезовики отварные высшего сорта	91 6151 4180
Грибы подосиновики отварные высшего сорта	91 6151 4190
Грибы рыжики обыкновенные отварные высшего сорта	91 6151 4210
Грибы рядовки обутые (мацутаки) отварные высшего сорта	91 6151 4220
Грибы рядовки серые отварные высшего сорта	91 6151 4230
Грибы серушки отварные высшего сорта	91 6151 4240
Грибы скрипицы отварные высшего сорта	91 6151 4250
Грибы сыроежки отварные высшего сорта	91 6151 4260
Грибы толстушки отварные высшего сорта	91 6151 4270
Грибы шампиньоны отварные высшего сорта	91 6151 4280
Грибы белые отварные первого сорта	91 6151 5010
Грибы белые резаные отварные первого сорта	91 6151 5020
Ножки белых грибов отварные первого сорта	91 6151 5030
Грибы валуи отварные первого сорта	91 6151 5040
Грибы вешенки обыкновенные отварные первого сорта	91 6151 5050
Грибы волнушки (розовые, белые) отварные первого сорта	91 6151 5060
Грибы волнушки (розовые, белые) резаные первого сорта	91 6151 5070
Грибы гладыши отварные первого сорта	91 6151 5080
Грибы горькушки отварные первого сорта	91 6151 5090
Грибы грузди черные (чернушки) отварные первого сорта	91 6151 5110
Грибы зеленки отварные первого сорта	91 6151 5120
Грибы козляки (решетники) отварные первого сорта	91 6151 5130
Грибы краснушки отварные первого сорта	91 6151 5140
Грибы лисички обыкновенные отварные первого сорта	91 6151 5150
Грибы маслята очищенные отварные первого сорта	91 6151 5160
Грибы маслята неочищенные отварные первого сорта	91 6151 5170
Грибы моховики отварные первого сорта	91 6151 5180
Грибы опята осенние отварные первого сорта	91 6151 5190
Грибы подгруздки отварные первого сорта	91 6151 5210
Грибы подберезовики отварные первого сорта	91 6151 5220
Грибы подберезовики резаные отварные первого сорта	91 6151 5230
Грибы подосиновики отварные первого сорта	91 6151 5240
Грибы подосиновики резаные отварные первого сорта	91 6151 5250
Грибы рыжики обыкновенные отварные первого сорта	91 6151 5260
Грибы рядовки обутые (мацутаки) отварные первого сорта	91 6151 5270
Грибы рядовки серые отварные первого сорта	91 6151 5280
Грибы серушки отварные первого сорта	91 6151 5290

Наименование консервов	Код
Грибы скрипицы отварные первого сорта	91 6151 5310
Грибы сыроежки отварные первого сорта	91 6151 5320
Грибы толстушки отварные первого сорта	91 6151 5330
Грибы шампиньоны отварные первого сорта	91 6151 5340
Грибы шампиньоны резаные отварные первого сорта	91 6151 5350
Грибы белые маринованные высшего сорта	91 6152 4010
Грибы вешенки обыкновенные маринованные высшего сорта	91 6152 4020
Грибы волнушки белые (белянки), розовые маринованные высшего сорта	91 6152 4030
Грибы гладыши маринованные высшего сорта	91 6152 4040
Грибы грузди черные (чернушки) маринованные высшего сорта	91 6152 4050
Грибы зеленки маринованные высшего сорта	91 6152 4060
Грибы козляки (решетники) маринованные высшего сорта	91 6152 4070
Грибы краснушки (млечники сладковатые) маринованные высшего сорта	91 6152 4080
Грибы лисички маринованные высшего сорта	91 6152 4090
Грибы маслята очищенные маринованные высшего сорта	91 6152 4110
Грибы маслята неочищенные маринованные высшего сорта	91 6152 4120
Грибы моховики маринованные высшего сорта	91 6152 4130
Грибы опята осенние маринованные высшего сорта	91 6152 4140
Грибы подосиновики маринованные высшего сорта	91 6152 4150
Грибы подберезовики маринованные высшего сорта	91 6152 4160
Грибы рядовки обутые (мацутаки) маринованные высшего сорта	91 6152 4170
Грибы рядовки серые маринованные высшего сорта	91 6152 4180
Грибы серушки маринованные высшего сорта	91 6152 4190
Грибы толстушки маринованные высшего сорта	91 6152 4210
Грибы шампиньоны маринованные высшего сорта	91 6152 4220
Грибы белые маринованные первого сорта	91 6152 5010
Грибы белые резаные маринованные первого сорта	91 6152 5020
Ножки белых грибов маринованные первого сорта	91 6152 5030
Грибы вешенки обыкновенные маринованные первого сорта	91 6152 5040
Грибы волнушки белые (белянки) маринованные первого сорта	91 6152 5050
Грибы волнушки белые (белянки) резаные маринованные первого сорта	91 6152 5060
Грибы гладыши маринованные первого сорта	91 6152 5070
Грибы грузди черные (чернушки) маринованные первого сорта	91 6152 5080
Грибы зеленки маринованные первого сорта	91 6152 5090
Грибы козляки (решетники) маринованные первого сорта	91 6152 5110
Грибы краснушки (млечники сладковатые) маринованные первого сорта	91 6152 5120
Грибы лисички обыкновенные маринованные первого сорта	91 6152 5130
Грибы маслята очищенные маринованные первого сорта	91 6152 5140
Грибы маслята неочищенные маринованные первого сорта	91 6152 5150
Грибы маховики маринованные первого сорта	91 6152 5160
Грибы опята осенние маринованные первого сорта	91 6152 5170
Грибы подосиновики маринованные первого сорта	91 6152 5180
Грибы подосиновики резаные маринованные первого сорта	91 6152 5190
Грибы подберезовики маринованные первого сорта	91 6152 5210
Грибы подберезовики резаные маринованные первого сорта	91 6152 5220
Грибы рядовки обутые (мацутаки) первого сорта	91 6152 5230
Грибы рядовки серые первого сорта	91 6152 5240
Грибы серушки маринованные первого сорта	91 6152 5250
Грибы толстушки маринованные первого сорта	91 6152 5260
Грибы шампиньоны маринованные первого сорта	91 6152 5270
Грибы шампиньоны резаные маринованные первого сорта	91 6152 5280

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

ХАРАКТЕРНЫЕ ПРИЗНАКИ ГРИБОВ

Белый гриб — Boletus edulis: шляпка гладкая чуть морщинистая; цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть белая, плотная, вкус ореховый. Трубчатый слой белый или желтоватый, ножка клубневидная, с сетчатым рисунком, сеточка белая или светло-буроватая, выпуклая. Шляпка в маринаде оранжево-желтая.

Валуй — Russula foetens: шляпка полушаровидная, затем плоско-выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая, грязно-желто-буроватая. Мякоть белая, горькая. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами и капельками жидкости. После переработки шляпка серовато-буроватая, пластинки с бурыми пятнами.

Вешенка обыкновенная — Pleurotus ostveatus Kumm: шляпка выпуклая или широко-воронковидная, как правило, эксентрическая от темно-бурого до светло-серого цвета. Пластинки белые, низбегающие на ножку. Мякоть белая, упругая, с возрастом жестковатая. После переработки плодовые тела приобретают окраску от светло-серой до темно-серой.

Волнушка розовая — Lactarius torminosus: шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, розовая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка красновато-розовая. В переработанном виде шляпка телесно- или буровато-розовая, с более светлой мякотью и пластинками.

Волнушка белая (белянка) — Lactarius pubencens: шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово-белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые. Ножка белая. В соленом виде шляпка светло-бурая.

Гладыш (млечник обыкновенный) — Lactarius trivialus: шляпка плоско-вдавленная, слизистая, грязно-розовато-бурая, с более темными пятнами и слабо заметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтоватая. В соленом виде шляпка интенсивно желтая или буро-желтая, с более темными пятнами.

Груздь черный (чернушка) — Lactarius necator: шляпка широковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленовато-черно-бурая, со слабо заметными концентрическими зонами. Мякоть беловатая, на изломе буреет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки беловатые, позже темнеющие. Ножка с углубленными пятнами. В соленом виде шляпка черно-бурая, с вишневым оттенком.

Горькушка — Lactarius rufus: шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красно-белая. Мякоть палевая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. В переработанном виде шляпка темно-каштаново-коричневая, с более светлыми мякотью и пластинами.

Зеленка — Tricholoma flavovirens: шляпка выпуклая, затем плоская, клейкая, желтовато-зеленоватая. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Мякоть желтоватая. Пластинки зеленовато-желтоватые. После переработки шляпка оливково- или коричнево-желтая.

Козляк (решетник) — Suillus bovinus: шляпка выпуклая, позже плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть бурая, на изломе слабо краснеющая. Трубочки грязно-желтые или коричнево-оливковые. Ножка желтовато-охристая. Весь гриб после переработки становится оливково-бурым.

Краснушка (млечник сладковатый) — Lactarius subdulus: шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыжеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка красновато-буроватая. В переработанном виде шляпка имеет более бурую окраску, чем в свежем состоянии.

Лисичка обыкновенная — Cantharellus cibarius: шляпка плоская, позже широковоронковидная, желтая. Мякоть желтоватая, резинистая. Складочки толстые, желтые, нисходящие. Ножка желтоватая. После переработки цвет шляпки, мякоти и складочек сохраняется.

Масленок: летний — Suillus granulatus: шляпка рыже-бурая, слизистая, мякоть бледно-желтая, чуть кисловатая. Трубчатый слой желтый, с каплями жидкости. Ножка светло-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

Поздний — Suillus luteus: шляпка тупоконическая или выпуклая, слизистая, темно-бурая. Мякоть бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с белым пленчатым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

Болотный — Suillus flavidus: шляпка выпуклая, позже плоская, серовато-желтоватая. Мякоть желтоватая. Трубочки грязно-желтые. Ножка со слизистым, грязно-желтоватым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

Лиственничный — Suillus grevillei: шляпка выпуклая, позже плоская, желтовато-оранжевая, слизистая. Трубочки желтые. Ножка одного цвета со шляпкой, с исчезающим кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

Сибирский — Suillus americanus: шляпка ширококоническая, позже выпуклая, слизистая, с приросшей радиальной волокнистостью, желто-оливковая. Мякоть желтая. Трубочки желтые. Ножка серо-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

Кедровый — Suillus plorans: шляпка подушковидная, слизистая, буро-желтая. Мякоть розово-охряная. Трубочки оливково-буроватые, с каплями жидкости. Ножка вверху желтая, внизу грязно-буровато-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

Пихтовый — Suillus abietinus: шляпка выпуклая, слизистая, грязно-желтая, с бурыми приросшими чешуйками. Трубочки оранжево-желтые. Мякоть бледно-желтая, слегка буреющая на разрезе. Ножка с коническими бородавками, в начале желтыми, потом чернеющими. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая.

Маховик: желтобурый — Suillus variegatus: шляпка полушаровидная, или выпуклая, тонко-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синеет. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие, неровные. Ножка желтоватая. После переработки шляпка буреет;

Зеленый — X. Subtomentosus: шляпка выпуклая, затем плоская, бархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, чуть синеет на изломе. Трубочки серо-желтые или зеленовато-желтые, поры угловатые. Ножка желтоватая, иногда с красным оттенком. После переработки шляпка становится желто-оливковой;

Пестрый — X. Chrysentron: шляпка выпуклая, сухая сетчато-трещиноватая, пестрая, коричневая. Мякоть желтоватая, слабо синеет на изломе. Трубочки серо-желтые, широкие, поры угловатые. Ножка вверху светло-желтая, внизу вишнево-красная. После переработки шляпка буреет.

Опенок осенний — Armillariella mellea: шляпка выпуклая, затем плоская, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, пластинки белые или желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка буроватая, с пленчатым кольцом. После переработки шляпка буроватая или бурая.

Подосиновик: желтобурый — Leccinum testaceo scabrum: шляпка выпуклая или полушаровидная, слабо волокнисто-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-серая. Трубочки округлые, грязно-белые. Ножка белая с черно-бурыми чешуйками. После переработки шляпка серовато-буроватая;

красно-бурый — Leccinum aurantiacum: как предыдущий, но цвет шляпки буро-красный и чешуйки на ножке белые, затем бурые. После переработки шляпка с оттенком каштанового.

Подберезовик — Leccinum scabrum: шляпка полушаровидная, потом выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки грязно-белые. Ножка беловатая с бурыми до черных чешуйками. После переработки шляпка более или менее бурая.

Рядовка серая — Tricholoma portentosum: шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно-серовато-черная. Мякоть белая или сероватая. Пластинки белые или желтоватые. Ножка белая или желтоватая. После переработки шляпка серо-бурая.

Рыжик обыкновенный — Lactarius deliciosus: шляпка выпуклая, позже воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок на воздухе зеленеет или буреет. В соленом виде шляпка красно-оранжевая или синевато-зеленоватая, нередко оливково-бурая. Мякоть, пластинки буроватые, с оранжевым или зеленоватым оттенком.

Рядовка обутая (мацутаки) — Tricholoma caligatum (vivi) Ricbe: шляпка полушаровидная с подвернутым краем у молодых до распростертой с прямым краем у зрелых плодовых тел. Мякоть белая или кремовая плотная, упругая. Пластинки чистые, широкие, белые, желтоватые с буроватым краем. Ножки с мощным войлочно-волокнистым кольцом, беловатые. Запах довольно резкий, но приятный, фруктово-редечный.

Серушка — Lactarius flexuosus: шляпка широковоронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневато-серая, гладкая, со слабо заметными зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желто-охристые. Ножка одного цвета со шляпкой. В соленом виде шляпка желтовато- или буровато-серая, мякоть, пластинки буроватые.

Скрипица — Lactarius vellerens: шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз краем, тонко-бархатистая, белая. Мякоть белая, очень плотная. Млечный сок белый, жгуче-горький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. В соленом виде шляпка беловатая, с сине-зеленым оттенком.

Сыроежка: пищевая — Russula vesca: кожица шляпки короче его края, бордово-красная, буроватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;

сине-желтая — Russula cysnoxantha: кожица шляпки морщинистая, синеватая или лиловая, с желтым центром. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;

сереющая — Russula decolorans: кожица шляпки гладкая, желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая на изломе и с возрастом сереет, с мягким или чуть едким вкусом. Пластинки желтоватые, потом грязно-серовато-желтые. После переработки шляпка серовато-черноватая;

буреющая — Russula xerampelina: край шляпки полосатобугорчатый, кожица окрашена различно — от пурпурно-красного до коричневого. Мякоть белая, позже желтовато-буроватая. Запах гриба неприятный, селедочный (триметиомина). После переработки шляпка более или менее интенсивно-бурая;

болотная — Russula peludosa: кожица слабо липкая, красная или с буроватым оттенком. Мякоть белая с мягким вкусом. Пластинки белые, позже кремово-желтые. После переработки шляпка буроватая, иногда с каштановым оттенком;

зеленоватая — Russula virescens: кожица шляпки зеленоватая, сухая, трещиноватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. После переработки шляпка серовато-желтая;

цельная — Russula integra: край шляпки бугорчатый, кожица темно-красная или шоколадная. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки кремовые, затем охристые. После переработки шляпка бурая;

желтая — Russula claroflava: кожица ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. После переработки шляпка серо-черная;

винно-красная — Russula obscura: шляпка вогнутая, кожица темно-красная, пурпурная, красно-бурая. Мякоть сероватая, с легким красноватым оттенком, с мягким вкусом. Пластинки сливочно-желтые. Ножка белая, с розовым налетом. После переработки шляпка бурая, иногда с пурпурным оттенком;

зеленая — Russula acroginea: кожица травяно-зеленая или оливково-зеленая, при надавливании буроватая, с мягким вкусом, с бурыми пятнами. Пластинки желтоватые с буроватыми пятнами. После переработки шляпка оливково-буроватая;

буроватая — Russula heterohyla: кожица коричневато-зеленоватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые, позже с буроватыми пятнами. После переработки шляпка серовато-бурая;

охристая — Russula ochrolenca: кожица слизистая, охристо-желтоватая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые, с возрастом слегка буроватые. После переработки шляпка бурая;

серая — Russula grisca: кожица серая, с оттенком пурпурного, оливкового, мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые. После переработки шляпка серовато-бурая;

Толстушка — Cortinarius esculentus Lebed: шляпка у молодых грибов полушаровидная, у зрелых подушковидно-выпуклая, с завернутым вниз краем. Кожица сухая, желтовато-буроватая. У молодых грибов между ножкой и краем шляпки натянуты белые, похожие на паутинки, нити. В переработанном виде шляпка бурая, пластинки буроватые.

Шампиньон: обыкновенный — Agaricus campester: шляпка полушаровидная, затем выпуклая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе слабо-розовая. Пластинки белые, затем розовые, пурпурно-бурые. Ножка белая с белым кольцом. После переработки шляпка у молодых экземпляров сохраняет бурую окраску, у более зрелых становится слегка буроватой;

полевой — Agaricus arvensis: шляпка колокольчатая, затем выпуклая, белая, при надавливании желтеет. Мякоть белая. Пластинки белые, затем розовые и наконец черно-бурые.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВИРОВАННЫХ ГРИБОВ

Наименование продукта	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Грибы маринованные				
Белые грибы	3,0	1,4	0,9	28
Вешенка обыкновенная	1,0	0,8	0,3	12
Волнушки белые, чернушки, гладыш	1,8	0,8	0,5	16
Маслята (очищенные и неочищенные), козляки	2,1	0,6	0,4	16
Подосиновики	2,8	0,4	1,0	19
Подберезовики	2,0	0,8	1,2	20
Лисички обыкновенные	1,6	1,1	1,5	22
Опята осенние, моховики	1,8	1,0	0,4	18
Шампиньоны, зеленки	4,2	1,0	0,1	26
Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки, толстушки	1,7	0,7	1,5	19
Серушки	1,6	0,7	0,4	14
Грибы отварные				
Белые грибы	2,6	1,1	0,7	24
Валуи	1,6	0,7	0,4	14
Вешенка обыкновенная	0,8	0,6	0,3	11
Волнушки (розовые, белые), чернушки, гладыши	1,7	0,8	0,5	16
Горькушки, серушки, скрипицы, подгруздки	1,5	0,7	0,4	14
Лисички обыкновенные	1,5	1,0	1,4	22
Маслята (очищенные и неочищенные), козляки, моховики	1,6	0,5	0,3	12
Подосиновики	2,2	0,3	0,8	15
Подберезовики	2,0	0,8	1,2	20
Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки, сыроежки, толстушки	1,6	0,6	1,5	18
Шампиньоны, зеленки	2,9	0,7	0,1	18

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности и Новосибирским институтом Советской кооперативной торговли**

   ВНЕСЕН Техническим комитетом «Продукты переработки плодов и овощей»

   РАЗРАБОТЧИКИ

   В. И. Рогачев, д-р техн. наук; **Г. И. Касьянов,** канд. техн. наук; **Г. Г. Смирнова,** канд. техн. наук; **Б. И. Голод,** канд. биол. наук; **Е. А. Надарая; Д. А. Плотников**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 23.08.90 № 2451**

3. **ВЗАМЕН ОСТ 18—360—80 и ОСТ 18—363—80**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 908—2004	1.2.3	ГОСТ 26186—84	1.2.6
ГОСТ 2874—82	1.2.3	ГОСТ 26188—84	1.2.6
ГОСТ 5717.2—2003	1.3.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 26323—84	1.2.6, 3.1
ГОСТ 6968—76	1.2.3	ГОСТ 26668—85	3.4
ГОСТ 8756.1—79	1.2.6, 3.1	ГОСТ 26669—85	3.4
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26670—91	3.5, 3.6, 3.7
ГОСТ 10444.1—84	3.5, 3.6, 3.7	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.2—94	3.7	ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 10444.7—86	3.7	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.7	ГОСТ 26930—86	3.3
ГОСТ 10444.9—88	3.7	ГОСТ 26931—86	3.3
ГОСТ 10444.11—89	3.5, 3.6	ГОСТ 26932—86	3.3
ГОСТ 10444.12—88	3.5, 3.6, 3.7	ГОСТ 26933—86	3.3
ГОСТ 10444.15—94	3.6	ГОСТ 26934—86	3.3
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 4.1	ГОСТ 26935—86	3.3
ГОСТ 13830—97	1.2.3	ГОСТ 30425—97	3.5, 3.6
ГОСТ 17594—81	1.2.3	ОСТ 10—84—87	1.3.1
ГОСТ 21205—83	1.2.3	ОСТ 18—274—76	1.2.3
ГОСТ 25555.0—82	1.2.6	ОСТ 18—276—76	1.2.3
ГОСТ 25555.3—82	1.2.6	ОСТ 18—278—76	1.2.3

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