ГОСТ 18611—73

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

ОВОЩИ РЕЗАНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

12-2*

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ОВОЩИ РЕЗАНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Общие технические условия

ГОСТ 18611—73

Canned food. Sliced vegetables in tomato sauce. General specifications

МКС 67.080.20
ОКП 91 6112

Дата введения 01.06.74

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из нарезанных кружками или кусочками овощей, подготовленных соответствующим образом, с добавлением смеси обжаренных корнеплодов, риса или без них, с томатным соусом, фасованные в стеклянные или металлические банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1.Консервы — овощи резаные в томатном соусе — вырабатывают высшего и первого сортов следующих наименований:

баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе;
кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе;
баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе;
кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе;
баклажаны по-болгарски;
закуска овощная;
гогошары в томатном соусе;
токана овощная;
перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе.

Первым сортом вырабатывают следующие наименования консервов:

баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе;
баклажаны со сладким перцем в томатном соусе;
кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе;
рагу из овощей.

Коды ОКП указаны в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

1.2. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Для изготовления консервов должны применяться сырье и материалы, соответствующие требованиям действующих стандартов или другой технической документации, утвержденной в установленном порядке:

баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
кабачки свежие;
перец сладкий свежий по ГОСТ 13908 или быстрозамороженный;

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Стандартинформ, 2008

томаты красные свежие;
морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
петрушка, сельдерей-корень;
полуфабрикаты овощные из обжаренных моркови, белых кореньев и лука;
зелень (петрушка, сельдерей, укроп) свежая, быстрозамороженная или консервированная солью;
масло эфирное укропа, петрушки, сельдерея;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
паста томатная или пюре томатное по ГОСТ 3343;
рис обработанный шлифованный и полированный по ГОСТ 6292;
мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574*;
сахар-песок по ГОСТ 21;
соль поваренная пищевая упакованная высшего сорта по ГОСТ 13830**;
перец черный молотый;
перец душистый;
лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129***;
масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128;
масло салатное хлопковое;
масло соевое рафинированное по ГОСТ 7825;
масло эфирное чеснока;
перец красный молотый или пюре из стручкового горького перца;
вода питьевая по ГОСТ 2874*[4].

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

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

1.4. Нарезанные овощи должны соответствовать следующим требованиям:

кабачки и баклажаны — кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10—15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении;
перец сладкий — кусочки разнообразной формы, шириной не более 25 мм;
морковь и белые коренья — лапша с размером граней от 5 до 7 мм;
морковь для рагу из овощей — кубики или кусочки, размером 10—20 мм в любом измерении;
лук — кусочки разнообразной формы, шириной не более 5 мм;
чеснок и зелень — кусочки размером не более 5 мм;
томаты красные — дольки или для мелкоплодных — половинки.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.5. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика			
	Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе		Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Кружки баклажанов или кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные, с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука, зелени, в томатном соусе. Овощи в фарше равномерно нарезаны и распределены по всей массе.		Кружки баклажанов или кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные в томатном соусе.	

* На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52189—2003, ГОСТ 26791—89.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.
*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.
*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика			
	Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе		Баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Допускается: наличие кружков баклажанов и кабачков с выпавшей сердцевиной, %, не более:			
	10	25 Неравномерная резка фарша	10	25 Неравномерная резка фарша
Вкус и запах	Свойственные обжаренным овощам, из которых изготовлены консервы, хорошо выраженные. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха			
Цвет	Овощей — свойственный обжаренным консервированным овощам. Соуса — оранжево-красный			
		Допускается коричневатый оттенок томатного соуса		Допускается коричневатый оттенок томатного соуса
Консистенция	Кабачки, баклажаны мягкие, но не разваренные. Овощи в фарше плотные, но не жесткие. Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажан			

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика			
	Баклажаны по-болгарски		Закуска овощная	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Кружки или кусочки баклажанов равномерные по толщине, обжаренные, с фаршем из нарезанных томатов, обжаренного лука, чеснока и зелени		Кружки или кусочки баклажанов равномерные по толщине, перец сладкий кусочками и лук обжаренные, в томатном соусе. Овощи равномерно распределены по всей массе	
	Допускается наличие кружков баклажанов с выпавшей сердцевиной, %, не более:			
	10	25	10	25
Вкус и запах	Свойственные обжаренным баклажанам, хорошо выраженные, с ароматом чеснока		Свойственные консервированным овощам в томатном соусе	
	Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха			
Цвет	Свойственный обжаренным консервированным овощам		Свойственный консервированным овощам. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса — оранжево-красный	
				Допускается коричневатый оттенок томатного соуса
Консистенция	Овощи мягкие, но не разваренные. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан			

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика			
	Гогошары в томатном соусе		Токана овощная	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Смесь кусочков сладкого перца и лука, обжаренных, в томатном соусе		Смесь кусочков перца, томатов, обжаренных моркови и лука с рисом, в томатном соусе Зерна риса не слипшиеся.	
	Овощи равномерно нарезаны и распределены по всей массе			
		Допускается неравномерная резка овощей		Допускается неравномерная резка овощей
Вкус и запах	Хорошие, свойственные консервированным овощам в томатном соусе с ароматом сладкого перца. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха			
Цвет	Перца — красный Лука — коричневатый Соуса — оранжево-красный		Свойственный консервированным овощам Перец однородной или неоднородной окраски Соуса — оранжево-красный	
		Допускается коричневатый оттенок томатного соуса		Допускается коричневатый оттенок томатного соуса
Консистенция	Овощи мягкие, но не разваренные		Рис не разваренный, но не жесткий	

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика			
	Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе		Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе	Баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Смесь кусочков перца с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука с зеленью, в томатном соусе Овощи равномерно нарезаны и распределены по всей массе		Кружки или кусочки баклажанов целые, равномерные по толщине, обжаренные и кусочки сладкого перца в томатном соусе	Кружки баклажанов целые, равномерные по толщине, и лук, обжаренные в томатном соусе
		Допускается неравномерная резка овощей		
Вкус и запах	Хорошие, свойственные консервированным овощам в томатном соусе. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха			
Цвет	Перец однородной или неоднородной окраски. Фарша — свойственный обжаренным корнеплодам и луку		Свойственный обжаренным консервированным баклажанам. Перец однородной или неоднородной окраски	Свойственный обжаренным консервированным овощам
			Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса	
Консистенция	Овощи мягкие, но не разваренные			
			Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан	

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	Рагу из овощей
	Первый сорт	Первый сорт
Внешний вид	Кружки кабачков целые, равномерные по толщине, обжаренные с фаршем из обжаренных корнеплодов и лука, с зеленью и рисом в томатном соусе. Овощи в фарше равномерно нарезаны и распределены по всей массе. Зерна риса не слипшиеся. Допускается наличие не более 15 % кружков кабачков с выпавшей сердцевиной	Смесь кусочков баклажанов или кабачков, томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе. Овощи равномерно нарезаны и распределены по всей массе
Вкус и запах	Хорошие, свойственные консервированным овощам в томатном соусе. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	
Цвет	Свойственный обжаренным овощам	Свойственный консервированным овощам Перец однородной или неоднородной окраски
Консистенция	Соуса — оранжево-красный. Допускается коричневатый оттенок томатного соуса Овощи мягкие, но не разваренные. Рис не разваренный, но не жесткий. Не допускается наличие грубых семян перезрелых кабачков и баклажан	

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.6. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма, %		
	Массовая доля жира, не менее	Массовая доля хлоридов	Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), не более
Баклажаны, нарезанные кружками с овощным фаршем в томатном соусе	12,0	1,3—1,8	0,5
Кабачки, нарезанные кружками с овощным фаршем в томатном соусе	6,0	1,3—1,8	0,5
Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе	12,0	1,3—1,8	0,5
Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе	4,0	1,3—1,8	0,5
Баклажаны по-болгарски	13,0	1,2—1,3	0,5
Закуска овощная	8,0	1,1—1,4	0,5
Гогошары в томатном соусе	8,0	0,9—1,2	0,6
Токана овощная	6,0	1,1—1,4	0,4
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе	4,0	1,3—1,8	0,5
Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе	9,5	1,3—1,6	0,4
Баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе	12,0	1,2—1,8	0,5
Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	7,0	1,2—1,5	0,5
Рагу из овощей	8,0	1,0—1,5	0,5

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

1.6а. Минеральные примеси, примеси растительного происхождения и посторонние примеси — не допускаются.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

1.7. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должны превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

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 Министерством здравоохранения СССР.

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливаются в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Госагропромом СССР.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26323.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

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

3.4. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.5. 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.

3.6. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 или металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 0,65 $дм^3$, для использования в сети общественного питания и по специальным заказам до 1,0 $дм^3$.

Стеклянные банки укупоривают лакированными крышками, соответствующими требованиям нормативно-технической документации.

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

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

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.3, 4.4. **(Исключены, Изм. № 4).**

4.5. Срок хранения консервов — 3 года в стеклянной таре и 1 год в металлической таре со дня выработки.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код ОКП
Баклажаны, нарезанные кружками с овощным фаршем в томатном соусе высшего сорта	91 6112 4010
Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе высшего сорта	91 6112 4020
Баклажаны по-болгарски высшего сорта	91 6112 4030
Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе высшего сорта	91 6112 4040
Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе высшего сорта	91 6112 4050
Гогошары в томатном соусе высшего сорта	91 6112 4060
Токана овощная высшего сорта	91 6112 4070
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе высшего сорта	91 6112 4080
Закуска овощная высшего сорта	91 6116 4010
Баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе первого сорта	91 6112 5010
Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе первого сорта	91 6112 5020
Баклажаны по-болгарски первого сорта	91 6112 5030
Баклажаны, нарезанные кружками с луком в томатном соусе первого сорта	91 6112 5040
Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе первого сорта	91 6112 5050
Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе первого сорта	91 6112 5060
Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе первого сорта	91 6112 5070
Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе первого сорта	91 6112 5080
Гогошары в томатном соусе первого сорта	91 6112 5090
Токана овощная первого сорта	91 6112 5110
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе первого сорта	91 6112 5120
Рагу из овощей первого сорта	91 6112 5130
Закуска овощная первого сорта	91 6116 5010

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Введено дополнительно, Изм. № 4).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал
				β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	2,0	12,0	8,6	1,4	0,06	0,05	0,75	11,9	150
Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе	1,4	6,0	7,7	1,5	0,04	0,04	0,78	16,1	90
Баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе	2,0	12,0	8,7	0,08	0,04	0,04	0,42	11,5	150
Кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе	1,2	4,0	7,3	0,4	0,04	0,03	0,06	16,5	70
Баклажаны по-болгарски	2,9	13,0	16,2	0,4	0,06	0,04	0,53	9,1	193
Закуска овощная	0,7	8,0	3,8	0,5	0,03	0,04	0,04	65,2	90
Гогошары в томатном соусе	1,0	8,0	6,5	1,7	0,09	0,07	0,84	191,4	102
Токана овощная	1,0	6,0	20,4	1,5	0,05	0,05	0,41	24,1	140
Перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе	0,9	4,0	4,6	2,7	0,04	0,05	0,49	49,1	58
Баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе	0,9	12,0	6,9	0,02	0,03	0,03	0,37	4,9	139
Баклажаны со сладким перцем в томатном соусе	0,8	9,5	5,1	0,2	0,03	0,04	0,37	25,6	109
Кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе	0,9	8,0	9,3	0,2	0,01	0,01	0,28	6,1	113
Рагу из овощей	1,1	8,0	6,7	2,1	0,05	0,06	0,53	25,7	101

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 4).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   Д. Г. Гапий; Л. И. Марчук (руководитель темы); **Г. В. Нестеренко**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 13.04.73 № 911**

3. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3	ГОСТ 13908—68	1.3
ГОСТ 1128—75	1.3	ГОСТ 17594—81	1.3
ГОСТ 1129—93	1.3	ГОСТ 25555.0—82	3.1
ГОСТ 1721—85	1.3	ГОСТ 25555.3—82	3.1
ГОСТ 1723—86	1.3	ГОСТ 26183—84	3.1
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 3343—89	1.3	ГОСТ 26313—84	2.1; 3.1
ГОСТ 5717.2—2003	4.1	ГОСТ 26323—84	3.1
ГОСТ 5981—88	4.1	ГОСТ 26574—85	1.3
ГОСТ 6292—93	1.3	ГОСТ 26668—85	3.3
ГОСТ 7825—96	1.3	ГОСТ 26669—85	3.3
ГОСТ 7977—87	1.3	ГОСТ 26670—91	3.4; 3.5; 3.6
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.4; 3.5; 3.6	ГОСТ 26928—86	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.6	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.8—88	3.6	ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.6	ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 10444.11—89	3.5	ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.5	ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 10444.15—94	3.5	ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 13799—81	4.2	ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 13830—97	1.3	ГОСТ 30425—97	3.4; 3.5
ГОСТ 13907—86	1.3		

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

5. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в июне 1974 г., июне 1979 г., июле 1983 г., феврале 1990 г. (ИУС 7—74, 7—79, 11—83, 5—90)**

gost.e-ecolog.ru