МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

ФАСОЛЬ ИЛИ ГОРОХ СО ШПИКОМ ИЛИ СВИНЫМ ЖИРОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

12-1—2830

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841.8:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ФАСОЛЬ ИЛИ ГОРОХ СО ШПИКОМ ИЛИ СВИНЫМ ЖИРОМ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Canned beans or peas with lard tomato sause.
Specifications

ГОСТ 17649—72

МКС 67.080.20
ОКП 91 6124

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 27 апреля 1972 г. № 859 дата введения установлена

01.07.73

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из фасоли или гороха, залитых томатным соусом, с добавлением свиного жира или шпика, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. 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. № 1).

1.2. Для изготовления консервов должны применяться следующие сырье и материалы:

фасоль продовольственная по ГОСТ 7758—75;

горох продовольственный по ГОСТ 28674—90;

горох шелушеный (лущеный) полированный по ГОСТ 6201—68;

жиры свиной и говяжий топленые по ГОСТ 25292—82, не ниже первого сорта;

шпик свиной свежий или соленый с содержанием соли не более 3 %, без признаков прогоркания, осаливания, пожелтения и несвежести без кровоподтеков и загрязнений;

соль поваренная пищевая, не ниже высшего сорта по ГОСТ 13830—97*;

сахар-песок по ГОСТ 21—94;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723—86;

чеснок свежий по ГОСТ 7977—87;

паста томатная или пюре томатное по ГОСТ 3343—89;

перец красный молотый;

кислота уксусная лесохимическая марки пищевой по ГОСТ 6968—76 или уксус спиртовой;

масло подсолнечное по ГОСТ 1129—93**;

масло эфирное чеснока;

вода питьевая по ГОСТ 2874—82***;

Допускается заменять не более 50 % свиного жира говяжьим или рафинированным подсолнечным маслом.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52465—2005.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в феврале 1978 г., июне 1981 г., июле 1982 г., сентябре 1987 г. (ИУС 3—78, 8—81, 10—82, 12—87).

© Стандартинформ, 2008

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Вареные зерна гороха, однородные по величине, и фасоли, однородные или неоднородные по величине, в томатном соусе. Зерна бобовых целые, мягкие, но не разваренные. Допускается наличие разваренных зерен фасоли не более 15 %; разваренных зерен гороха не более 20 %
Вкус и запах	Свойственный данному виду консервов. Без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Зерен гороха — однородный, свойственный данному типу, зерен фасоли — характерный для данного типа или смеси различных типов. Наличие зерен черного и фиолетового цвета не допускается. Соус темно-красный. Допускается коричневый оттенок
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания:

1. Органолептическая оценка консервов производится в разогретом виде.
2. Целостность зерен в консервах из лущеного гороха необязательна, показатель разваренности не определяется.
3. Все цифровые величины в органолептических показателях выражены в процентах по счету.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

1.4. Физико-химические показатели консервов должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Методы испытаний
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	28	По ГОСТ 26808—86, ГОСТ 28561—90
Массовая доля жира, %, не менее	4	По ГОСТ 8756.21—89 (разд. 4 и 5)
Титруемая кислотность (в расчете на уксусную кислоту), %, не более	0,4	По ГОСТ 25555.0—82
Массовая доля хлоридов, %	1,2—1,6	По ГОСТ 26186—84
Массовая доля тяжелых металлов, %, не более:		
меди	0,0005	ГОСТ 26931—86
олова	0,015	ГОСТ 26935—86
свинца	0,00005	ГОСТ 26932—86

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

1.5. Микробиологические показатели консервов устанавливаются 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.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Определение партии, объема выборки — по ГОСТ 26313—84. Массовую долю олова и свинца изготовитель определяет в консервах, фасованных в металлическую тару.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.3. **(Исключен, Изм. № 4).**

2.4. Периодичность проверки солей тяжелых металлов устанавливается 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.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по ГОСТ 26671—85, методы испытаний по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и указанным в п. 1.4 настоящего стандарта.

Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668—85, подготовка проб — по ГОСТ 26669—85, методы испытаний — по ГОСТ 26670—91, ГОСТ 30425—97.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.1а. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.15—94, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 30425—97.

3.1б. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—94, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26669—85.

3.1а, 3.1б. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

3.2. Количество разваренных зерен (по счету) в консервах определяют следующим образом. Банки с консервами из числа выделенных в среднюю пробу нагревают на водяной бане. Из содержимого каждой банки отделяют на сите соус и из зерен берут две пробы массой по 100 г. В каждой пробе отделяют разваренные зерна от целых и определяют процент разваренных зерен по отношению к целым (по счету). Окончательные результаты вычисляют как среднеарифметическое двух определений.

3.3, 3.4. **(Исключены, Изм. № 3).**

3.5. Посторонние примеси определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2—2003, укупоренные лакированными крышками, или в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981—88, вместимостью не более 1 $дм^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81.

Срок хранения консервов в стеклянной таре — 3 года, в металлической таре — 2 года со дня выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.3, 4.4. **(Исключены, Изм. № 4).**

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Фасоль со шпиком или свиным жиром в томатном соусе без сорта:	
массой нетто 350 г	91 6124 9164
массой нетто 520 г	91 6124 9169
массой нетто 650 г	91 6124 9171
массой нетто 970 г	91 6124 9172
Горох со шпиком или свиным жиром в томатном соусе без сорта:	
массой нетто 350 г	91 6124 9173
массой нетто 520 г	91 6124 9174
массой нетто 650 г	91 6124 9175
массой нетто 970 г	91 6124 9176

ПРИЛОЖЕНИЕ. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

gost.e-ecolog.ru