ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

Консервы
фруктово-ягодные
и плодово-овощные

# МАРИНОВАННЫЕ И СОЛЕНЫЕ ОВОЩИ КОНСЕРВЫ РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Издание официальное

Москва
ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
2001

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.8/.9:006.354

## ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

Сборник «Консервы фруктово-ягодные и плодово-овощные. Маринованные и соленые овощи. Консервы растительные» содержит стандарты, утвержденные до 1 января 2001 г.

В стандарты внесены изменения, принятые до указанного срока.

Текущая информация о вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также о принятых к ним изменениях публикуются в ежемесячном информационном указателе «Государственные стандарты».

© ИПК Издательство стандартов, 2001

Группа Н52

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ

**Технические условия**

Vegetable pickles. Specifications

**ГОСТ 1633—73**

ОКП 91 6140

**Дата введения 01.01.74**

Настоящий стандарт распространяется на маринады, изготовленные из свежих овощей или предварительно засоленных целых томатов и огурцов, целых или нарезанных, либо из смеси целых или нарезанных овощей — ассорти с добавлением растительного масла или без него, фасованные в стеклянную или металлическую тару, залитые маринадной заливкой, герметически укупоренные, стерилизованные или пастеризованные.

Стандарт устанавливает требования к овощным маринадам, изготовляемым для нужд народного хозяйства и для экспорта.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 6520 — 88.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 5, 6).**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от способа приготовления овощные маринады (в том числе ассорти) подразделяют на:

овощи маринованные целые;

овощи маринованные нарезанные;

Коды ОКП приведены в приложении 1.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 6).**

1.2. В зависимости от содержания уксусной кислоты овощные маринады подразделяются на:

слабокислые;

кислые.

1.3. Слабокислыми изготовляются:

баклажаны маринованные;

баклажаны со сладким перцем;

гогошары по — молдавски;

кабачки молодые целые маринованные;

кабачки резаные маринованные;

капуста маринованная с яблоками;

капуста маринованная с клюквой;

капуста маринованная с яблоками и клюквой;

капуста краснокочанная маринованная;

капуста белокочанная маринованная;

капуста белокочанная маринованная в яблочном соке;

огурцы маринованные;

огурцы маринованные резаные;

огурцы нарезанные кружками с луком;

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**

**Е**

★

патиссоны маринованные;
патиссоны резаные маринованные;
перец сладкий маринованный (с добавлением растительного масла или без него);
портулак маринованный;
свекла столовая целая;
свекла столовая нарезанная;
свекла столовая нарезанная с хреном;
свекла столовая нарезанная с тмином;
томаты маринованные красные, бурые;
томаты молочные маринованные;
томаты зеленые маринованные;
томаты зеленые (молочные) маринованные со сладким перцем;
томаты маринованные домашние;
фасоль стручковая маринованная;
фасоль стручковая резаная маринованная;
тыква маринованная;
ассорти № 1 — огурцы, капуста цветная, лук, морковь, стручковая фасоль или зеленый горошек, пряности;
ассорти № 2 — огурцы и томаты;
ассорти № 3 — огурцы, томаты, лук, морковь, пряности;
ассорти № 4 — огурцы, томаты, лук, морковь, стручковая фасоль или цветная капуста, пряности;
ассорти № 5 — зеленый горошек, цветная капуста, лук, морковь, пряности;
ассорти № 6 — томаты, огурцы, перец сладкий, пряности;
ассорти № 7 — огурцы, томаты, патиссоны, пряности;
ассорти белгородское — томаты, перец сладкий, морковь, лук репчатый;
ассорти буковинское № 1 — томаты, перец сладкий, лук;
ассорти буковинское № 2 — томаты, перец сладкий, огурцы, лук.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 6).**

1.4. Кислыми изготовляются:
капуста белокочанная маринованная со свеклой;
капуста белокочанная маринованная с морковью;
капуста цветная маринованная;
лук маринованный;
лук резаный маринованный;
чеснок маринованный.
Консервы «Лук резаный маринованный» изготовляют по требованию потребителя.

Примечание. При изготовлении слабокислых и кислых маринадов допускается замена до 50% уксусной кислоты молочной.

**(Измененная редакция, Изм. № 6).**

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

1.6. Овощные маринады в зависимости от показателей качества подразделяются на два сорта: высший и первый.

Овощные маринады, изготовляемые для экспорта, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к маринадам высшего сорта, и заказа-наряда внешнеторгового объединения.

Примечания:

1. Маринады из предварительно засоленных томатов и огурцов и нарезанных овощей (кроме ассорти): капусты, фасоли, кабачков и патиссонов —оцениваются только первым сортом.

2. Маринады из зеленых целых томатов и нарезанных огурцов и лука на товарные сорта не подразделяются. Показатели качества их должны отвечать требованиям первого сорта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 5, 6).**

1.7. Для изготовления маринадов должны применяться следующие сырье и вспомогательные материалы:

баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
кабачки свежие;
капуста цветная по ГОСТ 7968;
капуста белокочанная свежая по ГОСТ 1724;
капуста краснокочанная по ГОСТ 7967;
лук севок;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
морковь столовая свежая по ГОСТ 1721;
огурцы свежие по ГОСТ 1726 — 85;
патиссоны свежие;
помидоры свежие по ГОСТ 1725;
перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
плод стручкового перца по ГОСТ 14260;
свекла столовая свежая по ГОСТ 1722;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
портулак;
тыква по ГОСТ 7975;
фасоль стручковая;
клюква свежая по ГОСТ 19215;
соль поваренная пищевая затаренная не ниже 1-го сорта по ГОСТ 13830;
кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968;
кислота уксусная х. ч. ледяная по ГОСТ 61;
вода питьевая по ГОСТ 2874*;
масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129;
сахар-песок по ГОСТ 21;
масло хлопковое рафинированное не ниже 1-го сорта по ГОСТ 1128;
горошек зеленый:
свежий по ГОСТ 5312;
консервированный по ГОСТ 15842;
быстрозамороженный;
перец душистый;
перец горький черный (горошек);
гвоздика;
корица;
лист лавровый по ГОСТ 17594;
корень хрена;
корень петрушки;
тмин;
зелень (укроп, листья петрушки, листья сельдерея) свежая, быстрозамороженная или консервированная солью;
листья черной смородины;
семена укропа;
перец стручковый красный;
эстрагон;
базилик;
семена аниса по ГОСТ 18315;
огурцы соленые по ГОСТ 7180;
томаты соленые по ГОСТ 7181;
яблоки свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21122;
масло эфирное чеснока;
кориандр;
сок яблочный натуральный неосветленный по ГОСТ 656 или консервированный сорбиновой кислотой, или сок яблочный — полуфабрикат асептического консервирования или холодильного хранения.

---

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

Допускается для всех видов маринадов, за исключением маринованной свеклы и капусты, использовать сушеную зелень петрушки, сельдерея, укропа по ГОСТ 16732, сушеные листья хрена и любистка; для маринованных огурцов и томатов — использовать пряности: базилик эвгенольный и обыкновенный, садовый майоран, витекс, мускатный шалфей, ароматизатор перечный.

Кислота уксусная синтетическая пищевая (эссенция), кислота уксусная синтетическая пищевая (уксус), разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5, 6).**

1.8. Подготовленные для маринования овощи и плоды должны соответствовать следующим требованиям:

баклажаны — целые длиной не более 140 мм и наибольшим диаметром не более 60 мм и нарезанные кружками толщиной 12 — 15 мм; семенная камера без пустот с недоразвитыми белыми семенами;

кабачки — молодые с недоразвитыми семенами, целые длиной не более 110 мм и диаметром не более 45 мм или нарезанные кружками толщиной не более 15 — 25 мм, диаметром не более 60 мм. Допускается резка на дольки длиной не более 110 мм и размером от четвертой до восьмой части кабачка по диаметру;

капуста белокочанная только позднеспелых сортов и краснокочанная, нарезанные узкими равномерными полосками шириной не более 5 мм без грубых частей и кочерыги;

цветная капуста — отдельные соцветия;

лук — целый диаметром не более 40 мм для общественного питания, не более 60 мм (в наибольшем измерении). Для консервов «Огурцы с луком» и «Лук резаный маринованный» нарезан кружками толщиной 3 — 6 мм;

морковь — для маринадов с капустой нарезана в виде звездочек, гофрированных пластинок или кружков толщиной 3—4 мм;

огурцы — целые для экспорта корнишоны длиной не более 70 мм, для высшего сорта корнишоны длиной не более 90 мм, для первого сорта длиной не более 110 мм, диаметром не более 50 мм или нарезанные кружками толщиной 20 — 30 мм с параллельными гранями. Допускается для первого сорта изготовление консервов из огурцов длинноплодных сортов размером более 110 мм (до 140 мм) и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей;

патиссоны — целые в наибольшем измерении до 60 мм для высшего сорта, до 70 мм для первого сорта и для нарезанных на дольки (сегментами) до 120 мм с недоразвитыми водянистыми семенами;

перец сладкий — в технической или биологической стадии зрелости, толстостенный, в том числе томатовидный — мясистый, целый в наибольшем измерении не менее 70 мм, а округлые сорта не менее 40 мм, очищенный от семян с ровно обрезанными краями или нарезанный пластинками шириной не менее 30 мм. Для консервов «Ассорти буковинское №1 и 2» первого сорта — перец с семенной камерой (по требованию потребителя).

Для маринадов высшего сорта применяется перец только в биологической стадии зрелости;

портулак — побеги с мелкими мясистыми листиками без одеревеневших и волокнистых частиц;

помидоры — красные, бурые, в стадии молочной зрелости и зеленые развитые, целые, размером в наибольшем измерении для круглых не более 60 мм, для сливовидных длиной 35—70 мм, диаметром 25—40 мм;

свекла столовая — очищенная от кожицы, целая размером до 50 мм в наибольшем измерении или нарезанная в виде кубиков или кусочков с размерами граней 10 — 30 мм, лапшой с размерами граней 5—10 мм или пластинками толщиной 5 — 10 мм, а также половинками, четвертинками или восьмушками в зависимости от размера плода;

фасоль — стручками длиной до 90 мм или кусочками длиной не более 30 мм;

хрен — очищенный от кожицы с удаленной нижней и верхней частями корня, измельченный на терочных машинах или волчках с диаметром отверстий решеток не более 5 мм;

чеснок — очищенный, целыми дольками с отрезанной мочкой или целыми головками;

яблоки в маринадах с капустой — нарезанные на дольки шириной 20—25 мм с удалением семенного гнезда;

тыква — очищенная от кожицы и семян, нарезанная кубиками или кусочками с размером граней 10—30 мм, лапшой с размером граней 5—10 мм и длиной до 60 мм;

клюква в маринадах с капустой — целые ягоды без плодоножек;

овощи для маринадов ассорти — целые или нарезанные кубиками, дольками, половинками размером не менее 15 мм (по наименьшему измерению) и не более 30 мм (по наибольшему измерению).

1.9. По органолептическим показателям овощные маринады должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика сорта | |
|---|---|---|
| | высшего | первого |
| Внешний вид | Овощи целые или нарезанные, однородные по размеру и конфигурации; для перца сладкого маринованного и по степени зрелости, цвету здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.<br>Для ассорти — овощи целые или нарезанные.<br>Допускается свободный слой заливки без плодов высотой, мм, не более:<br>20 — для банок I, II, III типов 82—500;<br>25 — для банок I, II, III типов 82—1000;<br>30 — для банок I, II, III типов 82—2000;<br>53 — для банок I, II, III типов 82—3000 | |
| | Допускаются | |
| | плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей не более 20 % по счету | плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей |
| | Допускаются деформированные красные томаты, %, не более | |
| | 10 | 15<br>Разрывы на плодах перца в месте очистки от семенного гнезда (при условии сохранения формы плодов) не должны превышать 15 мм.<br>Допускается наличие треснувших и сморщенных целых плодов в банке вместимостью до 1 дм³ не более 30 %, вместимостью более 1 дм³ — не более 10 % (по массе) |
| | Допускаются единичные экземпляры неравномерных плодов для обеспечения массы нетто и соотношения элементов; для нарезанных тыквы и свеклы — неравномерные кубики или кусочки до 20 %, для нарезанной капусты — неравномерные полоски до 25 % | |
| Вкус и запах | Приятный, слабокислый или кислый, или кисло-сладкий, свойственный маринованным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей, в случае добавления масла — с привкусом растительного масла | |
| | | для перца сладкого маринованного допускается менее выраженный вкус |
| | Не допускаются посторонние привкус и запах | |
| Цвет | Овощи одного вида — однородные, близкие к натуральному, без пятен, прозелени и ожогов.<br>Баклажаны — фиолетовые со светло-коричневым оттенком.<br>Огурцы — с оттенком от зеленого до оливкового.<br>Патиссоны и кабачки — от зеленовато-белого до желтого.<br>Перец — красный, желтый, желто-оранжевый или от зеленого до оливково-зеленого, свойственный плодам в технической или биологической стадии зрелости. Неравномерность окраски одного плода перца не считается неравномерностью окраски.<br>Помидоры — для сортовой продукции от молочно-бурого до красного, для бессортной — зеленые | |
| | Допускаются: | |
| | | в банке перец неоднородной окраски, с пятнами (прозеленью) не более 20 % общей поверхности плодов; |

*Продолжение табл. 1*

| Наименование показателя | Характеристика сорта | |
|---|---|---|
| | высшего | первого |
| Цвет | в маринадах из бурых помидоров — помидоры молочной стадии зрелости до 20% по счету | |
| | | естественная пятнистость единичных плодов |
| Консистенция | Овощи плотные, неразваренные. Огурцы, кабачки, патиссоны упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами | |
| | | Допускаются овощи с менее плотной мякотью, огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, для тыквы легкая разваренность плодов по массе не более 5 %. |
| Качество заливки | Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком, с частицами пряностей или без частиц пряностей.<br>Для капусты в яблочном соке прозрачность необязательна. | |
| | | Допускается незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки. |

1.8, 1.9. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 5, 6).**

1.10. По физико-химическим показателям овощные маринады должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма | Методы испытаний |
|---|---|---|
| Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее: | | По ГОСТ 8756.1 |
| целых | 50 | |
| нарезанных | 55 | |
| в маринадах «Огурцы нарезанные кружками с луком»: | | |
| огурцов нарезанных | 50 | |
| лука | 5 | |
| Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее: | | По ГОСТ 28561, ГОСТ 28562 |
| слабокислые маринады: | | |
| ассорти № 2, 3, 4, 6 и 7, | | |
| ассорти буковинское № 1 и 2, | | |
| баклажаны целые, баклажаны со сладким перцем, огурцы с луком, огурцы целые и нарезанные, кабачки и патиссоны целые и нарезанные, томаты красные, бурые, молочные, зеленые, томаты домашние, фасоль стручковая, портулак | 4,0 | |
| ассорти № 1 и 5, гогошары по-молдавски, перец сладкий (в том числе томатовидный) целый и нарезанный | 6,0 | |
| капуста белокочанная с клюквой, капуста белокочанная с яблоками и клюквой, капуста краснокочанная, капуста белокочанная, ассорти белгородское | 7,0 | |
| свекла столовая целая или нарезанная, свекла столовая с хреном, тыква, капуста белокочанная в яблочном соке | 10,0 | |
| кислые маринады: | | |
| капуста цветная | 5,0 | |

*Продолжение табл. 2*

| Наименование показателя | Норма | Методы испытаний |
|---|---|---|
| капуста белокочанная со свеклой, капуста белокочанная с морковью | 8,2 | |
| лук, лук резаный | 10,0 | |
| чеснок | 19,0 | |
| Массовая доля хлоридов, %, в маринадах всех видов, за исключением: | 1,5—2,0 | По ГОСТ 26186 |
| перца сладкого (в том числе томатовидного), гогошар по-молдавски, баклажанов со сладким перцем | 1,0—1,5 | |
| тыквы | 0,1—0,2 | По ГОСТ 25555.0 |
| Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту), %: | | По ГОСТ 25555.0 |
| для слабокислых маринадов | 0,5—0,7 | |
| для кислых маринадов | 0,71—0,9 | |
| Массовая доля жира, %, не менее: | | По ГОСТ 8756.21 (разд. 4, 5), ГОСТ 26183 |
| в гогошарах по-молдавски | 3 | |
| в перце сладком маринованном (с добавлением масла) | 0,5 | |
| в баклажанах со сладким перцем | 5 | |
| Массовая доля пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, % | 1,0—1,5 | По ГОСТ 8756.1 |
| Массовая доля сахаров, %, не менее | 1,0 | По ГОСТ 8756.13 |
| Массовая доля осадка, %, не более, для капусты в яблочном соке | 0,4 | По ГОСТ 8756.9 |
| Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более, для капусты в яблочном соке | 0,05 | По ГОСТ 26181 |
| Минеральные примеси | Не допускаются | По ГОСТ 25555.3 |
| Посторонние примеси | То же | По п. 3.4 |

Примечания:

1, 2. **(Исключены, Изм. № 5, 6).**

3. Массовую долю пряностей (при использовании отечественных пряностей) и сахаров определяют в консервах для экспорта.

4. Допускается по заказу-наряду внешторгового объединения в консервах для экспорта изменять массовую долю сахара, хлоридов.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4, 5, 6).**

1.11. Микробиологические показатели консервов 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.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.12. Массовая доля тяжелых металлов не должна превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 6).**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 6).**

2.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.3. **(Исключен, Изм. № 6).**

2.4. Периодичность проверки тяжелых металлов в консервах устанавливают в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Госагропромом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 6).**

## 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. 1.10 настоящего стандарта.

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

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

**(Измененная редакция, Изм. № 4, 6).**

3.2. Анализ на выявление возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.3. 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.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 4, 6).**

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

**(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

3.5. Массовую долю тяжелых металлов и мышьяка определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

**(Введен дополнительно, Изм. № 6).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717, укупоренные лакированными крышками, или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 2 $дм^3$.

По заказу потребителя консервы фасуют в банки вместимостью до 3 $дм^3$.

Консервы для экспорта фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717 из бесцветного стекла с венчиком горловины типов II и III и металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью до 1 $дм^3$.

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

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 5, 6).**

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799, а для экспорта — и по заказу-наряду внешторгового объединения.

На этикетке потребительской тары в зависимости от содержания уксусной кислоты в консервах должно быть указано: «слабокислые» или «кислые».

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

Маркировка консервов для экспорта должна наноситься способом литографии на лакированной этикетке или непосредственно на банке или крышке и содержать:

наименование консервов;

массу нетто и массу овощей, г;

наименование составных частей консервов;

наименование внешторгового объединения и надпись «Сделано в ... (наименование страны-изготовителя)».

Надписи должны быть указаны на русском и (или) иностранных языках в соответствии с требованиями заказа-наряда внешторгового объединения.

Маринованные белокочанная и цветная капуста и лук резаный должны храниться в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей.

**(Измененная редакция, Изм. № 5, 6).**

4.3. **(Исключен, Изм. № 5).**

4.4. Срок хранения овощных маринадов — 2 года со дня изготовления.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1*
*Обязательное*

## КОДЫ ОКП

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|---|
| Томаты маринованные красные, бурые высшего сорта | 91 6141 4001—<br>91 6141 4022 |
| Томаты маринованные молочные высшего сорта | 91 6141 4062—<br>91 6141 4076 |
| Томаты маринованные домашние высшего сорта | 91 6141 4133—<br>91 6141 4149 |
| Томаты маринованные красные, бурые первого сорта | 91 6141 5032—<br>91 6141 5052 |
| Томаты маринованные молочные первого сорта | 91 6141 5086—<br>91 6141 5101 |
| Томаты маринованные домашние первого сорта | 91 6141 5159—<br>91 6141 5176 |
| Томаты маринованные зеленые без сорта | 91 6141 9111—<br>91 6141 9123 |
| Томаты зеленые (молочные) маринованные со сладким перцем без сорта | 91 6141 9133 |
| Огурцы маринованные высшего сорта | 91 6142 4001—<br>91 6142 4016 |
| Огурцы маринованные первого сорта | 91 6142 5039—<br>91 6142 5057 |
| Огурцы маринованные резаные без сорта | 91 6142 9067—<br>91 6142 9085 |
| Огурцы нарезанные кружками с луком маринованные без сорта | 91 6142 9119 |
| Патиссоны маринованные высшего сорта | 91 6143 4001—<br>91 6143 4016 |
| Патиссоны маринованные первого сорта | 91 6143 5026—<br>91 6143 5041 |
| Патиссоны резаные маринованные первого сорта | 91 6143 5076—<br>91 6143 5091 |
| Свекла столовая целая маринованная высшего сорта | 91 6144 4001—<br>91 6144 4017 |
| Свекла столовая нарезанная высшего сорта | 91 6144 4027—<br>91 6144 4032 |
| Свекла столовая нарезанная с хреном маринованная высшего сорта | 91 6144 4079—<br>91 6144 4096 |
| Свекла столовая нарезанная с тмином маринованная высшего сорта | 91 6144 4132 |
| Свекла столовая целая маринованная первого сорта | 91 6144 5027—<br>91 6144 5043 |
| Свекла столовая нарезанная маринованная первого сорта | 91 6144 5053—<br>91 6144 5069 |
| Свекла столовая нарезанная с хреном маринованная первого сорта | 91 6144 5106—<br>91 6144 5122 |
| Свекла столовая нарезанная с тмином маринованная первого сорта | 91 6144 5142 |
| Капуста маринованная с яблоками первого сорта | 91 6145 5001—<br>91 6145 5015 |
| Капуста маринованная с клюквой первого сорта | 91 6145 5018 |
| Капуста маринованная с яблоками и клюквой первого сорта | 91 6145 5025—<br>91 6145 5039 |
| Капуста краснокочанная маринованная первого сорта | 91 6145 5075—<br>91 6145 5091 |
| Капуста белокочанная маринованная первого сорта | 91 6145 5101—<br>91 6145 5115 |
| Капуста белокочанная маринованная со свеклой первого сорта | 91 6145 5125—<br>91 6145 5142 |

*Продолжение*

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|---|
| Капуста белокочанная маринованная с морковью первого сорта | 91 6145 5152— 91 6145 5169 |
| Капуста цветная маринованная первого сорта | 91 6145 5182— 91 6145 5201 |
| Чеснок маринованный высшего сорта | 91 6146 4001— 91 6146 4015 |
| Чеснок маринованный первого сорта | 91 6146 5025— 91 6146 5039 |
| Лук маринованный высшего сорта | 91 6147 4001— 91 6147 4014 |
| Лук маринованный первого сорта | 91 6147 5024— 91 6147 5037 |
| Ассорти № 1 — огурцы, капуста цветная, лук, морковь, фасоль стручковая или зеленый горошек, пряности — высшего сорта | 91 6148 4001— 91 6148 4015 |
| Ассорти № 2 — огурцы и томаты высшего сорта | 91 6148 4049— 91 6148 4063 |
| Ассорти № 3 — огурцы, томаты, лук, морковь, пряности — высшего сорта | 91 6148 4105— 91 6148 4119 |
| Ассорти № 4 — огурцы, томаты, лук, морковь, фасоль стручковая или цветная капуста, пряности — высшего сорта | 91 6148 4153— 91 6148 4173 |
| Ассорти № 5 — зеленый горошек, цветная капуста, лук, морковь, пряности — высшего сорта | 91 6148 4213— 91 6148 4333 |
| Ассорти № 6 — томаты, огурцы, перец сладкий, пряности — высшего сорта | 91 6148 4243— 91 6148 4245 |
| Ассорти № 7 — огурцы, томаты, патиссоны, пряности — высшего сорта | 91 6148 4273— 91 6148 4275 |
| Ассорти «Белгородское» — томаты, перец сладкий, морковь, лук репчатый — высшего сорта | 91 6148 4297— 91 6148 4311 |
| Ассорти № 1 — огурцы, капуста цветная, лук, морковь, фасоль стручковая или зеленый горошек, пряности — первого сорта | 91 6148 5025— 91 6148 5039 |
| Ассорти № 2 — огурцы и томаты первого сорта | 91 6148 5082— 91 6148 5095 |
| Ассорти № 3 — огурцы, томаты, лук, морковь, пряности — первого сорта | 91 6148 5129— 91 6148 5143 |
| Ассорти № 4 — огурцы, томаты, лук, морковь, фасоль стручковая или цветная капуста, пряности — первого сорта | 91 6148 5183— 91 6148 5203 |
| Ассорти № 5 — зеленый горошек, цветная капуста, лук, морковь, пряности — первого сорта | 91 6148 5243— 91 6148 5263 |
| Ассорти № 6 — томаты, огурцы, перец сладкий, пряности — первого сорта | 91 6148 5273— 91 6148 5275 |
| Ассорти № 7 — огурцы, томаты, патиссоны, пряности — первого сорта | 91 6148 5285— 91 6148 5287 |
| Ассорти «Белгородское» — томаты, перец сладкий, морковь, лук репчатый — первого сорта | 91 6148 5321— 91 6148 5335 |
| Баклажаны маринованные высшего сорта | 91 6149 4001 |
| Баклажаны со сладким перцем высшего сорта | 91 6149 4011 |
| Перец сладкий маринованный высшего сорта | 91 6149 4021— 91 6149 4053 |
| Гогошары по-молдавски маринованные высшего сорта | 91 6149 4111— 91 6149 4129 |
| Кабачки молодые целые маринованные высшего сорта | 91 6149 4104— 91 6149 4209 |
| Фасоль стручковая маринованная высшего сорта | 91 6149 4274— 91 6149 4278 |
| Тыква маринованная высшего сорта | 91 6149 4312— 91 6149 4331 |
| Портулак маринованный высшего сорта | 91 6149 4369 |
| Баклажаны маринованные первого сорта | 91 6149 5011 |

*Продолжение*

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|---|
| Баклажаны со сладким перцем первого сорта | 91 6149 5021 |
| Перец сладкий маринованный первого сорта | 91 6149 5071—<br>91 6149 5091 |
| Гогошары по-молдавски маринованные первого сорта | 91 6149 5139—<br>91 6149 5158 |
| Кабачки резаные маринованные первого сорта | 91 6149 5168—<br>91 6149 5184 |
| Кабачки молодые целые маринованные первого сорта | 91 6149 5219—<br>91 6149 5236 |
| Фасоль стручковая резаная маринованная первого сорта | 91 6149 5259—<br>91 6149 5264 |
| Фасоль стручковая маринованная первого сорта | 91 6149 5288—<br>91 6149 5302 |
| Тыква маринованная первого сорта | 91 6149 5341—<br>91 6149 5359 |
| Портулак маринованный первого сорта | 91 6149 5379 |
| Капуста белокочанная маринованная в яблочном соке первого сорта | 91 6145 5211—<br>91 6145 5217 |
| Ассорти буковинское № 1 высшего сорта | 91 6148 4321 |
| Ассорти буковинское № 2 высшего сорта | 91 6148 4331 |
| Ассорти буковинское № 1 первого сорта | 91 6148 5345 |
| Ассорти буковинское № 2 первого сорта | 91 6148 5355 |
| Лук маринованный резаный без сорта | 91 6147 9011—<br>91 6147 9017 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. **(Измененная редакция, Изм. № 3, 6).**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 2*
*Справочное*

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г ОВОЩНЫХ МАРИНАДОВ

| Маринады | Углеводы, г | Витамины, мг | | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | β-каротин | $B_1$ | PP | C | |
| Слабокислые: | | | | | | |
| баклажаны, огурцы, огурцы с луком, патиссоны, томаты, томаты со сладким перцем, томаты домашние, фасоль стручковая, ассорти № 2, 3, 4, 6, 7 | 4,0 | 0,1 | 0,01 | 0,2 | 10 | 12 |
| кабачки, ассорти № 1, 5, ассорти белгородское | 5,0 | 0,1 | 0,06 | 0,5 | 15 | 20 |
| баклажаны со сладким перцем, гогошары, перец сладкий | 5,0 | 1,5 | 0,10 | 1,0 | 150 | 20 |
| капуста, капуста с яблоками, капуста с клюквой, капуста с яблоками и клюквой | 6,0 | — | 0,04 | 0,4 | 20 | 24 |
| свекла, свекла с хреном, свекла с тмином, портулак | 10 | — | 0,01 | 0,2 | 8 | 40 |
| тыква | 6,0 | 1,0 | 0,05 | 0,4 | 6 | 24 |
| Кислые: | | | | | | |
| капуста со свеклой, капуста с морковью, капуста цветная | 6,0 | — | 0,10 | 0,6 | 20 | 24 |
| лук | 8,0 | — | 0,05 | 0,2 | 8 | 32 |
| чеснок | 14,0 | — | 0,06 | 1,0 | 8 | 56 |
| Слабокислые: | | | | | | |
| капуста белокочанная в яблочном соке | 6,0 | — | — | — | — | 28 |
| ассорти буковинское № 1 | 5,0 | — | — | — | — | 20 |
| ассорти буковинское № 2 | 4,0 | — | — | — | — | 18 |
| Кислые: | | | | | | |
| лук резаный | 9,0 | — | — | — | — | 37 |

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Измененная редакция, Изм. № 5, 6).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 05.01.73 № 11**

**2. ВЗАМЕН ГОСТ 1633—55**

**3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|---|---|
| ГОСТ 21—94 | 1.7 | ГОСТ 10444.11—89 | 3.1, 3.2 |
| ГОСТ 61—75 | 1.7 | ГОСТ 10444.12—88 | 3.1, 3.2 |
| ГОСТ 656—79 | 1.7 | ГОСТ 10444.15—94 | 3.2 |
| ГОСТ 1128—75 | 1.7 | ГОСТ 13799—81 | 4.2 |
| ГОСТ 1129—93 | 1.7 | ГОСТ 13830—97 | 1.7 |
| ГОСТ 1721—85 | 1.7 | ГОСТ 13907—86 | 1.7 |
| ГОСТ 1722—85 | 1.7 | ГОСТ 13908—68 | 1.7 |
| ГОСТ 1723—86 | 1.7 | ГОСТ 14260—89 | 1.7 |
| ГОСТ 1724—85 | 1.7 | ГОСТ 15842—90 | 1.7 |
| ГОСТ 1725—85 | 1.7 | ГОСТ 16732—71 | 1.7 |
| ГОСТ 1726—85 | 1.7 | ГОСТ 17594—81 | 1.7 |
| ГОСТ 2874—82 | 1.7 | ГОСТ 18315—78 | 1.7 |
| ГОСТ 5312—90 | 1.7 | ГОСТ 19215—73 | 1.7 |
| ГОСТ 5717—91 | 4.1 | ГОСТ 21122—75 | 1.7 |
| ГОСТ 5981—88 | 4.1 | ГОСТ 25555.0—82 | 1.10 |
| ГОСТ 6968—76 | 1.7 | ГОСТ 25555.3—82 | 1.10 |
| ГОСТ 7180—73 | 1.7 | ГОСТ 26181—84 | 1.10 |
| ГОСТ 7181—73 | 1.7 | ГОСТ 26183—84 | 1.10 |
| ГОСТ 7967—87 | 1.7 | ГОСТ 26186—84 | 1.10 |
| ГОСТ 7968—89 | 1.7 | ГОСТ 26313—84 | 2.1, 3.1 |
| ГОСТ 7975—68 | 1.7 | ГОСТ 26668—85 | 3.1 |
| ГОСТ 7977—87 | 1.7 | ГОСТ 26669—85 | 3.1 |
| ГОСТ 8756.1—79 | 1.10, 3.1 | ГОСТ 26670—91 | 3.1, 3.2, 3.3 |
| ГОСТ 8756.9—78 | 1.10 | ГОСТ 26671—85 | 3.1 |
| ГОСТ 8756.13—87 | 1.10 | ГОСТ 26927—86 | 3.5 |
| ГОСТ 8756.18—70 | 3.1 | ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 8756.21—89 | 1.10 | ГОСТ 26930-86— | |
| ГОСТ 10444.1—84 | 3.1, 3.2, 3.3 | ГОСТ 26935-86 | 3.5 |
| ГОСТ 10444.2—94 | 3.3 | ГОСТ 28561—90 | 1.10 |
| ГОСТ 10444.7—86 | 3.3 | ГОСТ 28562—90 | 1.10 |
| ГОСТ 10444.8—88 | 3.3 | ГОСТ 30425—97 | 3.1, 3.2, 3.3 |
| ГОСТ 10444.9—88 | 3.3 | | |

**4. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5—6—93)**

**5. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в январе 1981 г., июле 1982 г., январе 1984 г., феврале 1986 г., ноябре 1987 г., августе 1989 г. (ИУС 4—81, 10—82, 5—84, 5—86, 2—88, 12—89)**

gost.e-ecolog.ru