ГОСТ 15842—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841.656:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Технические условия

Canned green peas. Specifications

ГОСТ 15842—90

МКС 67.080.20
ОКП 91 6132

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из овощного гороха, и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для нужд народного хозяйства и экспорта.

Требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 1.2.2 (требования к содержанию загрязнителей химической и биологической природы), 1.2.4 (посторонние примеси), 1.2.5, 1.2.6 и 1.4.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы 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. В зависимости от показателей качества консервы подразделяют на сорта: экстра, высший, первый и столовый.

Наименование консервов и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.2. Для производства консервов применяют следующие сырье и материалы:

горох овощной свежий для консервирования по ГОСТ 5312;

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

сахар-песок по ГОСТ 21;

сахар жидкий;

воду питьевую по ГОСТ 2874**.

Допускается добавлять в консервы столового сорта кальций хлористый кристаллический по Госфармакопее 10, с. 119, изд. 1968.

На переработку не допускается сырье, в котором остаточное количество загрязнителей химической и биологической природы превышает допустимые уровни, утвержденные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Не допускается использовать искусственные красители.

Допускается взамен сахара использовать подсластители отечественные по нормативному документу или импортные, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1991
© Стандартинформ, 2008

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы для сорта			
	экстра	высшего	первого	столового
Внешний вид	Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Допускается наличие битых зерен не более, %, по отношению к массе горошка			
	3	6	8	10 зерен кормового гороха, не более 0,5 % к массе консервов
Цвет зерен горошка	Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в одной банке. Допускается:			
			наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы	неоднородный
Вкус и запах	Натуральные, свойственные молодому нежному некрахмалистому консервированному зеленому горошку		Натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку. Допускается:	
			незначительный крахмалистый привкус	крахмалистый привкус
	Посторонние привкус и запах не допускаются			
Консистенция	Мягкая, неоднородная		Мягкая, неоднородная	Более твердая, неоднородная
Качество заливочной жидкости	Прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком. Допускается:			
	опалесценция	слабая мутность, небольшой осадок	слабая мутность и небольшой крахмалистый осадок	мутность, крахмалистый осадок

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	65	По ГОСТ 8756.1
Массовая доля хлоридов, %	0,8—1,5	По ГОСТ 26186
Минеральные примеси	Не допускаются	По п. 3.9
Посторонние примеси	То же	По п. 3.8
Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков), шт. на 100 г консервов, не более:		По ГОСТ 26323
экстра	Не допускается	
высший	1	
первый	2	
столовый	3	

1.2.5. 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 органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.2.6. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, утвержденные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.2.5, 1.2.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.3. Упаковка

1.3.1. Зеленый горошек фасуют: в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1 $дм^3$ с укупориванием металлическими лакированными крышками, в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$.

Допускается мраморизация внутренней поверхности металлических банок и крышек в стеклобанках с готовым продуктом.

По требованию потребителя зеленый горошек фасуют в стеклянные банки и металлические лакированные банки вместимостью до 3 $дм^3$.

Зеленый горошек для экспорта фасуют по договору с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем в стеклянные банки из бесцветного стекла с венчиком горловины типа II или III по ГОСТ 5717.2 или металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$ и другие виды потребительской тары.

При фасовании консервов на экспорт внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799 со следующим дополнением: «Из мозговых сортов».

На этикетке потребительской тары консервов с подсластителем должно быть указано наименование подсластителя.

1.4.2. Требования к качеству консервов для экспорта, упаковке и маркировке должны соответствовать требованиям договора (контракта) о поставке.

1.4.1, 1.4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.4.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

1.4.4. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

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 органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

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. 1.2.4 настоящего стандарта.

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

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

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

3.5. Анализ на присутствие возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

3.6. Анализ на присутствие патогенных микроорганизмов проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.7. Определение массовой доли битых зерен

3.7.1. Сущность метода заключается в механическом отделении битых зерен от общей массы зерна и определении их массовой доли отношением массы битых зерен к общей массе зерна с помощью взвешивания.

Битыми зернами в консервах считают половинки и кусочки зерен, оболочки и их частицы. Зерна с трещинами, с частично нарушенными семядолями, сохранившие нормальную форму, относят к целым зернам.

3.7.2. Отбор проб — по ГОСТ 26313.

3.7.3. *Аппаратура*

Сито с диаметром отверстий 2,5—3 мм.

Поднос белой или светлой окраски.

Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104* с наибольшим пределом взвешивания 500 г и допускаемой погрешностью ±0,01 г.

3.7.4. *Проведение испытания*

От объединенной пробы отделяют жидкость процеживанием через сито. Из оставшихся на сите зерен горошка берут навеску массой 200 г, навеску рассыпают на поднос и отделяют битые зерна от целых. Битые зерна взвешивают.

3.7.5 *Обработка результатов*

Массовую долю битых зерен (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_2}{m_1} \cdot 100,$$

где m_1 — масса навески исследуемого образца, г;

m_2 — масса битых зерен, г.

Результат округляют до целого числа.

3.8. Посторонние примеси определяют визуально.

3.9. Минеральные примеси определяют в спорных случаях по ГОСТ 25555.3.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения консервов — 2 года со дня изготовления.

---

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

КОДЫ ОКП

Таблица 3

Наименование консервов	Код ОКП
Горошек зеленый сорта экстра	91 6132 3010
Горошек зеленый высшего сорта	91 6132 4010
Горошек зеленый первого сорта	91 6132 5010
Горошек зеленый столового сорта	91 6132 8010

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

Таблица 4

Наименование продукции, сорта	Белки, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг					Витамины, мг		Энергетическая ценность, ккал
			K	Ca	Mg	P	Fe	β-каротин	C	
Горошек зеленый	3,1	6,5	99	20	21	62	0,7	0,30	10,0	40,0

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским центром хранения и переработки плодоовощной продукции Краснодарского научно-исследовательского института овощного и картофельного хозяйства и Техническим комитетом по стандартизации 93 «Продукты переработки плодов и овощей»**

РАЗРАБОТЧИКИ

Р. И. Шаззо, канд. техн. наук; **Г. Н. Павлова,** канд. техн. наук; **Л. К. Петриченко,** канд. с.-х. наук; **Л. Д. Ерашова; Л. А. Алехина**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3595**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 15842—83, ГОСТ 10.9—69**

4. **Изменение № 1 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 11 декабря 1996 г. (по переписке)**

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция «Туркменстандартлары»
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.2.2	ГОСТ 13830—97	1.2.2
ГОСТ 2874—82	1.2.2	ГОСТ 24104—88	3.7.3
ГОСТ 5312—90	1.2.2	ГОСТ 25555.3—82	3.9
ГОСТ 5717.2—2003	1.3.1	ГОСТ 26186—84	1.2.4
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1, 3.7.2
ГОСТ 8756.1—79	1.2.4, 3.1	ГОСТ 26323—84	1.2.4
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26668—85	3.2
ГОСТ 10444.1—84	3.4, 3.5, 3.6	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 10444.2—94	3.6	ГОСТ 26670—91	3.4, 3.5, 3.6
ГОСТ 10444.8—88	3.6	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.6	ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 10444.11—89	3.5	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.5	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10444.15—94	3.5	ГОСТ 26935-86	3.3
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 4.1	ГОСТ 30425—97	3.4, 3.5

6. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)**

7. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменением № 1, принятым в феврале 1997 г. (ИУС 5—97)**

gost.e-ecolog.ru