МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ, ПЛОДЫ И ЯГОДЫ МОЧЕНЫЕ

ОТБОР ПРОБ. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СООТНОШЕНИЯ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

18-2—2830

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.83/.85.001.4:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ, ПЛОДЫ И ЯГОДЫ МОЧЕНЫЕ

Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей

ГОСТ 12231—66

Vegetables salted and pickled, fruits and berries soaked. Sampling. Methods for determination proportion of liquid and so lid parts

МКС 67.080.20

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды и устанавливает правила отбора проб и методы определения соотношения составных частей.

Применение методов предусматривается в стандартах и технических условиях, устанавливающих технические требования на соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды.

1.ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ — по ГОСТ 27853.

2. СОСТАВЛЕНИЕ ИСХОДНОГО ОБРАЗЦА — по ГОСТ 27853.

3. СОСТАВЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ОБРАЗЦА — по ГОСТ 27853.

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СООТНОШЕНИЯ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ

4.1. Определение соотношения составных частей (рассола и овощей, плодов или ягод) проводят после достижения солеными овощами, квашеной капустой, мочеными плодами и ягодами кислотности, предусмотренной техническими требованиями к каждому виду этой продукции.

4.2. В соленых огурцах, помидорах, плодах и ягодах моченых определяют массу брутто каждой отобранной для анализа бочки. Вскрывают верхнее укупорочное дно отобранных бочек и выбирают продукцию с помощью сетчатого дуршлага, отделяя при этом специи от овощей, плодов или ягод и солому от яблок, отцеживая рассол, пока он не перестанет течь струей.

Выбранную продукцию помещают в пустую тару и взвешивают. Количество овощей, плодов или ягод вычисляют по разности между массой тары с продукцией и массой пустой тары. Переливают рассол из бочки и определяют массу бочки; взвешивают пряности или солому.

Массу рассола определяют по разности между массой брутто бочки и массой овощей (плодов или ягод), специй (или соломы) и тары. Количество рассола X в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m \cdot 100}{m + m_1},$$

где m — масса рассола, кг;

m_1 — масса овощей, плодов или ягод, кг.

4.3. Для определения соотношения составных частей в квашеной капусте взвешивают средний образец и определяют количество содержащегося в нем сока, свободно стекающего в течение 15 мин. Для этого средний образец капусты после взвешивания помещают на наклонно поставленную чистую гладкую доску под углом 10—15° и по истечении 15 мин снова взвешивают. По разности между первым

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

© Стандартинформ, 2008

и вторым взвешиваниями определяют количество сока (рассола) и выражают его в процентах к массе взятого среднего образца.

Примечание. В случае необходимости определение повторяют, для чего из исходного образца выделяют новый средний образец. Конечным результатом в этом случае считают среднее арифметическое показателей двух определений.

4.4. Соотношение составных частей соленых овощей, моченых плодов и ягод устанавливают путем определения среднего арифметического двух-четырех определений.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 13.08.66

2. ВЗАМЕН ГОСТ 8757—58 в части отбора проб и методов определения соотношения составных частей

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 27853—88	1, 2, 3

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.

gost.e-ecolog.ru