ГОСТ 1016—90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.841:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

ГОСТ 1016—90

Canned food. Stuffed vegetables in tomato sause. Specifications

МКС 67.080.20
ОКП 91 6111

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из овощей, фаршированных смесью обжаренных или бланшированных овощей с рисом или без него, залитых томатным соусом.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны вырабатываться 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 изготовляют двух сортов: высшего и первого.

Консервы «Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе» и «Перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе», изготовленные из соленого перца, оценивают первым сортом.

1.2.2. Консервы «Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе» изготовляют с применением обжаренной или бланшированной моркови.

Наименование консервов и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.3. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

перец сладкий свежий по ГОСТ 13908 или быстрозамороженный, или соленый;

баклажаны свежие по ГОСТ 13907;

томаты свежие по ГОСТ 1725*: красного или бурого цвета округлой формы с плотной мякотью;

капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;

морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;

лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;

петрушку, сельдерей, пастернак корневые свежие;

зелень петрушки, сельдерея, укропа свежую или быстрозамороженную, или консервированную солью;

масло эфирное укропа, петрушки, сельдерея;

перец черный, перец душистый;

перец красный молотый или пюре из стручкового горького перца;

CO_2-экстракты пряностей — перца душистого и перца горького;

пюре из сладкого красного перца;

масло подсолнечное по ГОСТ 1129**, рафинированное;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51810—2001.

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1991
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

масло хлопковое рафинированное по ГОСТ 1128, не ниже первого сорта;
масло салатное хлопковое;
масло соевое по ГОСТ 7825, рафинированное;
рис по ГОСТ 6292, шлифованный и полированный, не ниже первого сорта;
муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;*
сахар-песок по ГОСТ 21;
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830**, выварочную упакованную, не ниже первого сорта;
пасту томатную или пюре томатное по ГОСТ 3343;
лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
воду питьевую по ГОСТ 2874***, не содержащую спор анаэробных микроорганизмов в 100 см^3.

Не допускается на переработку свежее сырье, в котором остаточное количество пестицидов, содержание токсичных элементов и нитратов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сорта	
	высшего	первого
Внешний вид	Овощи с фаршем, сохранившие свою форму, в томатном соусе. Заполненные фаршем листья капусты аккуратно завернуты. Корнеплоды в фарше равномерно нарезаны лапшой, баклажаны кубиками или кусочками. Рис и овощи равномерно распределены в фарше. Зерна риса не слипшиеся. Допускаются разрывы на плодах в местах фарширования при условии сохранения формы плода, не превышающие:	
	15 мм для перца; 10 мм для томатов;	1/3 длины; разваренные плоды не более одного на банку; неравномерная резка овощей в фарше; наличие единичных семян перца
Консистенция	Овощи мягкие. Рис нежесткий и неразваренный	
		Допускаются зерна разваренного риса
Вкус и запах	Свойственные обжаренным или бланшированным овощам в томатном соусе. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	
Цвет	Свойственный консервированным овощам в томатном соусе: перца — оливково-зеленый, желто-зеленый, желтый, светло-желтый или красный; томатов и томатного соуса — оранжево-красный; баклажанов — фиолетовый с коричневым оттенком; капустных листьев — белый или светло-желтый; фарша — свойственный цвету обжаренных или бланшированных корнеплодов, овощей и лука	
	Не допускается: перец разнородной окраски в единице фасовки	Допускается: перец неоднородной окраски; томаты бурые; светло-коричневый оттенок томатного соуса

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Количество фаршированных плодов, шт., не менее:		По ГОСТ 8756.1
в банках вместимостью до 0,65 дм^3 включ.:		
перца, голубцов и баклажанов	2	
томатов	3	

* 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 51232—98.

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
в банках вместимостью св. 0,65 дм³ до 1,0 дм³ включ.:		По ГОСТ 8756.1
перца	4	
баклажанов	3	
Массовая доля жидкой части по отношению к массе нетто консервов, %, не более:		
для перца, томатов, голубцов фаршированных	36	
баклажанов фаршированных	30	
Массовая доля жира, %, не менее:		По ГОСТ 26183
для перца, томатов, голубцов фаршированных	4	
баклажанов фаршированных	6	
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не более	0,6	По ГОСТ 25555.0 По ГОСТ 26181
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,02	По ГОСТ 26186
Массовая доля хлоридов, %	1,3—1,8	По ГОСТ 25555.3
Минеральные примеси	Не допускается	По ГОСТ 26323
Примеси растительного происхождения	То же	По п. 3.2
Посторонние примеси	»	По ГОСТ 28038
Массовая доля микотоксина патулина, %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$	

Примечание. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют при использовании соленого перца, консервированного сорбиновой кислотой.

1.2.6. Содержание токсичных элементов в фаршированных овощах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР.

1.2.7. 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 Минздравом СССР.

1.3. Упаковка

1.3.1. Фаршированные овощи фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1 дм³, укупориваемые металлическими лакированными крышками, или в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм³.

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

1.3.3. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799.

1.4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены 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 Минздравом СССР.

2.2. Периодичность проверки токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

* На территории Российской Федерации действуют СанПин 2.3.2.1078—2001.

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 8756.18 и указанным в п. 1.2.5 настоящего стандарта.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

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

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

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

По требованию заказчика — по ГОСТ 30425.

3.6. Микробиологический 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.

3.7. Микробиологический 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.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения консервов со дня выработки:

3 года — в стеклянных банках;

1 год — в металлических банках.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

КОДЫ ОКП

Таблица 3

Наименование консервов	Код ОКП
Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4010
Перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4020
Перец, фаршированный баклажанами и морковью, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4030
Томаты, фаршированные овощами, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4040
Томаты, фаршированные рисом и луком, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4050
Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4060
Голубцы, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4070
Баклажаны, фаршированные овощами, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4080
Баклажаны, фаршированные овощами и рисом в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4090
Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5010
Перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5020
Перец, фаршированный баклажанами и морковью, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5030
Томаты, фаршированные овощами, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5040
Томаты, фаршированные рисом и луком, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5050
Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5060
Голубцы, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5070
Баклажаны, фаршированные овощами, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5080
Баклажаны, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5090

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

Таблица 4

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Витамины, мг		Минеральные вещества, мг					Энергетическая ценность, ккал
				β-каротин	С	K	Ca	Mg	P	Fe	
Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе	1,7	6,6	11,3	4,0	20,0	173	62	33	47	5,6	109
Перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе	1,9	6,0	11,9	—	—	297	23	26	53	1,2	109
Томаты, фаршированные овощами, в томатном соусе	1,4	6,5	12,3	4,0	6,5	173	62	33	47	5,6	111
Томаты, фаршированные рисом и луком, в томатном соусе	1,6	5,1	12,5	—	—	340	17	31	78	1,1	102
Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе	1,4	5,5	9,6	—	—	348	39	34	53	1,1	94
Баклажаны, фаршированные овощами, в томатном соусе	1,8	8,0	8,7	2,8	7,0	253	31	31	50	2,9	113
Голубцы, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе	2,0	5,0	12,9	—	—	306	30	27	56	1,2	105
Баклажаны, фаршированные овощами и рисом в томатном соусе	1,8	7,6	12,5	—	—	368	24	25	57	1,0	126
Перец, фаршированный баклажанами и морковью, в томатном соусе	1,9	6,0	12,4	2,3	22,0	308	25	30	41	1,1	113

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом продуктов детского питания и систем управления агропромышленными комплексами и Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   Г.В. Нестеренко, Н.А. Дорофеева, С.И. Войцеховская, Д.И. Бабина

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 20.12.90 № 3210**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 1016—72, РСТ 574—76**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.2.3	ГОСТ 13799—81	1.3.3, 1.4.1, 4.1
ГОСТ 1128—75	1.2.3	ГОСТ 13830—97	1.2.3
ГОСТ 1129—93	1.2.3	ГОСТ 13907—86	1.2.3
ГОСТ 1721—85	1.2.3	ГОСТ 13908—68	1.2.3
ГОСТ 1723—86	1.2.3	ГОСТ 17594—81	1.2.3
ГОСТ 1724—85	1.2.3	ГОСТ 25555.0—82	1.2.5
ГОСТ 1725—85	1.2.3	ГОСТ 25555.3—82	1.2.5
ГОСТ 2874—82	1.2.3	ГОСТ 26181—84	1.2.5
ГОСТ 3343—89	1.2.3	ГОСТ 26183—84	1.2.5
ГОСТ 5717.2—2003	1.3.1	ГОСТ 26186—84	1.2.5
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 6292—93	1.2.3	ГОСТ 26323—84	1.2.5
ГОСТ 7825—96	1.2.3	ГОСТ 26574—85	1.2.3
ГОСТ 8756.1—79	1.2.5, 3.1	ГОСТ 26668—85	3.4
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26669—85	3.4
ГОСТ 10444.1—84	3.5, 3.6, 3.7	ГОСТ 26670—91	3.5, 3.6, 3.7
ГОСТ 10444.2—94	3.7	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.7—86	3.7	ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 10444.8—88	3.7	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.7	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10444.11—89	3.6	ГОСТ 26935-86	3.3
ГОСТ 10444.12—88	3.6	ГОСТ 28038—89	1.2.5
ГОСТ 10444.15—94	3.6	ГОСТ 30425—97	3.5, 3.6

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

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.**

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Л.А.Гусева*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Подписано в печать 14.05.2008. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,80. Тираж 124 экз. Зак. 543.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

gost.e-ecolog.ru