

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й І С Т А Н Д А Р Т

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЕ**Общие технические условия**

Concentrated tomato foods.
General specifications

**ГОСТ
3343—89**

МКС 67.080.20
ОКП 91 6211; 91 6212

Дата введения 01.01.91

Настоящий стандарт распространяется на концентрированные томатные продукты, получаемые из свежих томатов или томатной массы, с добавлением или без добавления соли и экстрактов пряностей, и устанавливает требования к продукции, изготовленной для нужд народного хозяйства и экспортта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Концентрированные томатные продукты должны изготавляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Х а р а к т е р и с т и к и

1.2.1. Концентрированные томатные продукты изготавливают следующих видов:

томатное пюре;

томатная паста;

концентрированный томатный сок.

1.2.2. В зависимости от показателей качества концентрированные томатные продукты подразделяются на сорта:

томатное пюре, концентрированный томатный сок — высший и первый;

томатную пасту — экстра, высший и первый.

Томатную пасту соленую и концентрированный томатный сок с солью и пряностями вырабатывают только первого сорта.

Наименования концентрированных томатных продуктов и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.3. Для изготовления концентрированных томатных продуктов применяют следующие сырье и материалы:

томаты свежие;

массу томатную (пульпу)*;

соль поваренную пищевую;

CO₂-экстракты пряностей;

масла эфирные.

Сыры и материалы должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

На переработку не допускаются томаты, в которых остаточное количество пестицидов превышает максимальные допустимые уровни, а содержание нитратов — нормы, установленные Минздравом СССР.

Не допускается добавление в концентрированные томатные продукты искусственных красителей и синтетических ароматических веществ.

1.2.4. По органолептическим показателям концентрированные томатные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

* Используют при производстве только томатного пюре и томатной пасты.

Таблица 1

Характеристика сорта					
Наименование показателя	экстракт	томатное пюре и томатная паста	высшего качества концентрированный томатный сок	томатное пюре и томатная паста	пюре первого сорта концентрированный томатный сок
Внешний вид и консистенция	Однородная концентрированная масса матового цвета от зеленой до темно-красной, с ярко выраженным блеском, без темных вкраплений, состоящая из массы сухих веществ, без темных вкраплений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов	Однородная концентрированная масса со зелеными вкраплениями, состоящая из массы сухих веществ, без темных вкраплений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов	Однородная концентрированная масса от зеленой до темно-красной, с ярко выраженным блеском, без темных вкраплений, состоящая из массы сухих веществ, без темных вкраплений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов	Однородная концентрированная масса от зеленой до темно-красной, с ярко выраженным блеском, без темных вкраплений, состоящая из массы сухих веществ, без темных вкраплений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов	Однородная гомогенная масса со зелеными вкраплениями, состоящая из массы сухих веществ, без темных вкраплений, состоящая из массы сухих веществ, без темных вкраплений, остатков кожицы, семян и других грубых частей плодов
Цвет	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный из зеленых томатов, ярко выраженный по всей массе	Красный разноцветный, характерный для сока из зеленых томатов, ярко выраженный по всей массе	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе, допускается буроватый или коричневатый оттенок	Красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе, допускается буроватый или темно-красный с желтоватым оттенком
Вкус и запах	Свойственные концентрированной томатной массе, без горечи, пригары и других посторонних привкусов и запаха	Свойственные соку из зеленых томатов, прошедших тепловую обработку, без горечи, пригары и других посторонних привкусов и запаха. Соленый вкус для томатной пасты с добавлением соли	Свойственные соку из зеленых томатов, прошедших тепловую обработку, слабее выраженные, с ароматом пряностей или без него, без горечи, пригары и других посторонних привкусов и запаха. Сладкосоленый вкус для концентрированного томатного сока с добавлением соли		

С. 3 ГОСТ 3343—89

1.2.5. По показателю «Цвет», определяемому одним из методов по ГОСТ 8756.8, концентрированные томатные продукты должны соответствовать значениям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование продукции	Значение показателя цвета концентрированных томатных продуктов, не более					
	Экстра		Высший сорт		Первый сорт	
	по йодной шкале, мг/см ³	по прибору Томаколор, дел. усл. шкалы	по йодной шкале, мг/см ³	по прибору Томаколор, дел. усл. шкалы	по йодной шкале, мг/см ³	по прибору Томаколор, дел. усл. шкалы
Томатное пюре с массовой долей растворимых сухих веществ, %:						
12	—	—	0,09	44	0,17	51
15	—	—	0,09	42	0,17	49
20	—	—	0,09	39	0,17	46
Томатная паста с массовой долей растворимых сухих веществ, %:						
25	0,06	31	0,09	36	0,17	45
30	0,06	29	0,09	33	0,17	41
35	0,06	27	0,09	30	0,17	39
40	0,06	25	0,09	28	0,17	36
Томатная паста соленая с массовой долей растворимых сухих веществ, %:						
27	—	—	—	—	0,17	44
32	—	—	—	—	0,17	40
37	—	—	—	—	0,17	38
Концентрированный томатный сок	—	—	0,06	25	0,08	30
Концентрированный томатный сок с солью и пряностями	—	—	—	—	0,08	32

1.2.6. По физико-химическим показателям концентрированные томатные продукты должны соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

1.2.7. Микробиологические показатели концентрированных томатных продуктов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом ССР.

Содержание плесеней по Говарду должно быть не более чем в 40 % полей зрения.

1.2.8. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, установленных Минздравом ССР.

1.3. Упаковка

1.3.1. Концентрированные томатные продукты фасуют:

в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 вместимостью не более 1 дм³, концентрированный томатный сок не более 0,65 дм³, укупориваемые металлическими лакированными крышками;

в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм³, концентрированный томатный сок не более 0,65 дм³;

в алюминиевые тубы по нормативно-технической документации вместимостью не более 0,2 дм³;

томатную пасту с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 30 % — в тару из полистирола и других термопластичных полимерных материалов по нормативно-технической документации вместимостью не более 0,25 дм³, разрешенных Минздравом ССР для контакта с пищевыми продуктами.

Таблица 3

Наменование показателя и его норма для сортов											
Наименование продукта	Массовая доля растворимых сухих веществ (за вычетом хлоридов), %	Массовая доля сахара в расчете на сухое вещество, %, не менее			Массовая доля хлоридов, %, не более			Массовая доля минеральных примесей, %, не более			Примеси растительного происхождения
		скрепа	непротеиновые	рецептурные	скрепа	непротеиновые	рецептурные	скрепа	непротеиновые	рецептурные	скрепа
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ, %:											
12	—	11—13	—	—	—	10	11	—	—	0,009	0,030
15	—	14—17	—	—	—	—	—	—	—	0,010	0,040
20	—	18—22	—	—	—	—	—	—	—	0,015	0,050
Томатная паста с массовой долей сухих веществ, %:											
25		23—27	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30		28—32	—	—	—	—	—	—	—	—	—
35		33—37	48	—	—	9	10	—	—	—	—
40		38—42	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Томатная паста соленая с массовой долей сухих веществ, %:											
27	—	25—29	—	—	45	—	—	—	—	—	—
32	—	30—34	—	—	—	—	—	—	—	—	—
37	—	35—39	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Концентрированный томатный сок с массовой долей сухих веществ 40 %	—	38—42	—	—	—	10	11	—	—	1,5	—
Концентрированный томатный сок с солью и приправами с массовой долей сухих веществ 40 %	—	38—42	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Признаки. Массовую долю сахара определяют в соленой томатной пасте для экспорта.

С. 5 ГОСТ 3343—89

Допускается укупоривание тары из полимерных материалов защелкивающимися крышками из этого же материала.

По заказу потребителя концентрированные томатные продукты фасуют в стеклянные банки вместимостью 2 и 3 дм³ и металлические лакированные банки вместимостью от 3 до 10 дм³.

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

Концентрированные томатные продукты, кроме концентрированного томатного сока, предназначенные для промышленной переработки, фасуют:

в стеклянные банки вместимостью до 10 дм³;

томатную пасту соленую;

в деревянные бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 100 дм³, с полиэтиленовыми мешками — вкладышами по ГОСТ 19360;

в металлические бочки по нормативно-технической документации, вместимостью не более 100 дм³;

концентрированные томатные продукты асептического консервирования;

в полимерную тару типа «мешок в коробке» по нормативно-технической документации, вместимостью не более 200 дм³;

в контейнеры-цистерны по ГОСТ 26380 или другие аналогичные контейнеры-цистерны.

Металлические бочки и контейнеры-цистерны должны быть изготовлены из некорродирующего металла или других материалов с защитными покрытиями, разрешенными к применению органами здравоохранения.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799. Для концентрированного томатного сока на этикетке должна быть указана степень разведения.

1.4.2. Маркировка консервов для экспорта должна производиться способом литографии на этикетке или непосредственно на банке, крышке или тубе и содержать:

наименование консервов;

массу нетто в граммах;

наименование предприятия-изготовителя;

дату изготовления;

наименование внешнеэкономической организации и надпись «Сделано в ... (наименование страны-изготовителя)».

1.4.3. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности концентрированных томатных продуктов указаны в приложении 2.

1.5. Требования к качеству концентрированных томатных продуктов для экспорта, упаковке и маркировке должны соответствовать требованиям договора (контракта) поставщика с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем.

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 тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливают в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.8, ГОСТ 8756.13, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.3, разд. 4, ГОСТ 26186, ГОСТ 26323, разд. 2.

Органолептические показатели (внешний вид и консистенцию, цвет, вкус и запах) концентрированного томатного сока определяют после его разведения дистиллированной водой в соотношении 1:5.

Определение показателя «Цвет» одним из методов по ГОСТ 8756.8 проводят при возникновении разногласия в органолептической оценке цвета концентрированных томатных продуктов.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят 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 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.6. 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. 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.

3.8. Определение содержания плесеней по Говарду — по ГОСТ 10444.14.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

Томатную пасту соленую в бочках хранят при относительной влажности воздуха не более 80 %.

Томатную пасту в таре из полимерных материалов хранят при температуре от 0 до 8 °С.

Допускается хранить томатную пасту в контейнерах-цистернах при температуре не ниже минус 10 °С.

4.2. Срок хранения концентрированных томатных продуктов со дня выработки:

в стеклянных банках — 3 года;

в металлических банках, бочках, полимерной таре типа «мешок в коробке», контейнерах-цистernах — 1 год;

в алюминиевых тубах — 6 мес;

в таре из полимерных материалов — 10 сут.

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код ОКП
Концентрированный томатный сок с массовой долей сухих веществ 40 %, высшего сорта	91 6211 4010
Концентрированный томатный сок с массовой долей сухих веществ 40 %, первого сорта	91 6211 5010
Концентрированный томатный сок с солью и пряностями, первого сорта	91 6211 5030
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 25 %, несоленая, экстра	91 6212 3010
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 30 %, несоленая, экстра	91 6212 3030
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 35 %, несоленая, экстра	91 6212 3050
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 40 %, несоленая, экстра	91 6212 3070
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 25 %, несоленая, высшего сорта	91 6212 4010
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 30 %, несоленая, высшего сорта	91 6212 4030
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 35 %, несоленая, высшего сорта	91 6212 4050
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 40 %, несоленая, высшего сорта	91 6212 4070
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 25 %, несоленая, первого сорта	91 6212 5010
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 30 %, несоленая, первого сорта	91 6212 5030
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 35 %, несоленая, первого сорта	91 6212 5050
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 40 %, несоленая, первого сорта	91 6212 5070
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 27 %, соленая, первого сорта	91 6212 5090
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 32 %, соленая, первого сорта	91 6212 5110
Томатная паста с массовой долей сухих веществ 37 %, соленая, первого сорта	91 6212 5120
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 12 %, несоленое, высшего сорта	91 6212 4090
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 15 %, несоленое, высшего сорта	91 6212 4110
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 20 %, несоленое, высшего сорта	91 6212 4130
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 12 %, несоленое, первого сорта	91 6212 5130
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 15 %, несоленое, первого сорта	91 6212 5150
Томатное пюре с массовой долей сухих веществ 20 %, несоленое, первого сорта	91 6212 5170

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ
100 г КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ ТОМАТНЫХ ПРОДУКТОВ**

Наименование продукта	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B ₁	PP	C	
Томатное пюре, %:						
12	7,1	—	—	—	—	37
15	8,9	—	—	—	—	46
20	11,8	1,8	0,05	0,6	26,0	65
Томатная паста, %:						
25	15,8	—	—	—	—	79
30	19,0	2,0	0,15	1,9	45,0	99
35	22,2	—	—	—	—	111
40	25,3	—	—	—	—	127
Томатная паста соленая, %:						
27	17,1	—	—	—	—	88
32	20,3	—	—	—	—	102
37	23,4	—	—	—	—	117
Концентрирован- ный томатный сок	26,4	—	—	—	—	106

С. 9 ГОСТ 3343—89

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. И. Лернер; С. Н. Галкина, канд. техн. наук; М. Д. Бабенко; Д. И. Бабина; Л. А. Кондрацкая; С. Ю. Гельфанд, канд. техн. наук; С. К. Тамкович; А. Э. Мельник; М. Я. Мозуль; Э. М. Рыболова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.09.89 № 2869

3. ВЗАМЕН ГОСТ 3343—71, ГОСТ 10.8—69, ОСТ 18—72—72, ТУ 10—03—545—87

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5717.2—2003	1.3.1	ГОСТ 19360—74	1.3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 25555.0—82	3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 25555.3—82	3.1
ГОСТ 8756.8—85	1.2.5, 3.1	ГОСТ 26186—84	3.1
ГОСТ 8756.13—87	3.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26323—84	3.1
ГОСТ 8777—80	1.3.1	ГОСТ 26380—84	1.3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.5, 3.6, 3.7	ГОСТ 26668—85	3.4
ГОСТ 10444.2—94	3.7	ГОСТ 26669—85	3.4
ГОСТ 10444.7—86	3.7	ГОСТ 26670—91	3.5, 3.6, 3.7
ГОСТ 10444.8—88	3.7	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.9—88	3.7	ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 10444.11—89	3.5, 3.6	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.12—88	3.5, 3.6	ГОСТ 26930—86	3.3
ГОСТ 10444.14—91	3.8	ГОСТ 26935—86	
ГОСТ 10444.15—94	3.6	ГОСТ 30425—97	3.5, 3.6
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 4.1		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.