



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР



СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

**КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ,  
ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

**ГОСТ 4.458—86**

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва

**РАЗРАБОТАН Госагропромом СССР**

**ИСПОЛНИТЕЛИ**

**В. И. Рогачев**, д-р техн. наук; **С. Ю. Гельфанд**, канд. техн. наук; **Е. А. Нездарая**, **М. Я. Мозуль**

**ВНЕСЕН Отделом по производству и переработке плодосовещной продукции и картофеля Госагропрома СССР**

Зам. начальника отдела **В. С. Пененков**

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4075**

Система показателей качества продукции  
**КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

## Номенклатура показателей

Product-quality index system.  
 Canned vegetables, fruits and berries.  
 Index nomenclature

**ГОСТ**  
**4.458-86**

ОКСТУ 0004

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4075 срок действия установлен

с 01.01.88

~~до 01.01.98~~

Несоблюдение стандарта преследуется по закону *Безархивизм 19/11*

Настоящий стандарт устанавливает номенклатуру показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов, включаемых в разрабатываемые и пересматриваемые стандарты и технические условия на продукцию.

Коды овощных, плодовых и ягодных консервов по ОКП: 91 6110—91 6390, 91 6850, 91 6860.

**1. НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ**

1.1. Номенклатура показателей качества и характеризующие ими свойства овощных, плодовых и ягодных консервов приведены в табл. 1. Основные показатели выделены полужирным шрифтом.

Таблица 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризующего свойства
<b>1. ПОКАЗАТЕЛИ НАЗНАЧЕНИЯ</b>	
1.1. Массовая доля сухих веществ, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ, %	То же
1.3. Массовая доля составных частей продукта, %	»
1.4. Массовая доля сахаров, %	»

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1987

Наименование показателя качества	Наименование характеризующего свойства
1.5. Массовая доля жира, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.6. Массовая доля титруемых кислот, в расчете на преобладающую кислоту, %	
1.7. Массовая доля мякоти, %	
1.8. Массовая доля хлоридов, %	То же
1.9. Массовая доля витаминов (С, каротина и др.), %	Пищевая ценность
1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (л)	
1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.)	Функциональное назначение
1.12. Массовая доля пектина, %	То же
1.13. Массовая доля заменителей сахара (ксилита, сорбита и др.), %	Профилактическая значимость
1.14. Массовая доля осадка, %	Диетическая ценность
1.15. Цвет: координаты цветности, спектральный коэффициент отражения и др.	
1.16. Мутность, формазинные ед.	Товарный вид
1.17. Посторонние примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта, шт.	То же
1.18. Массовая доля минеральных примесей, %	Чистота продукта
1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	
1.20. Массовая доля этилового спирта, %	То же
1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, %	Качество измельчения
1.22. Химический состав продукта: массовая доля белков, жиров, углеводов и др., %	
1.23. Энергетическая ценность, ккал	Пищевая ценность
	Калорийность

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ СОХРАНЯЕМОСТИ

2.1. Срок хранения	Сохраняемость
2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	Способность к сохранению качества консервов

## 3. ЭРГОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	Товарный вид, пищевая и вкусовая ценность
--	---

## 4. ЭСТЕТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

4.1. Внешний вид потребительской тары	Товарный вид
---------------------------------------	--------------

Продолжение табл. 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризующего свойства
<b>5. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	
5.1. Качество укупоривания консервов	Герметичность
5.2. pH	Микробиологическая стабильность
5.3. Микробиологические показатели	Промышленная стерильность
5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др., %	Пищевая безвредность
5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др., %	То же
5.6. Массовая доля микотоксина патулина, %	»
5.7. Массовая доля пестицидов, %	»

## 2. ПРИМЕНЯЕМОСТЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ

2.1. Применяемость показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов по классификационным группировкам продукции указаны в табл. 2, 3.

2.2. Показатели назначения: цвет (по инструментальному методу), мутность и дисперсный состав гомогенизированного продукта, а также показатели безопасности: массовая доля тяжелых металлов, массовая доля микотоксина патулина и массовая доля пестицидов являются перспективными показателями и должны вводиться в нормативно-техническую документацию на консервы по мере разработки стандартов на методы контроля, установления нормативов.

2.3. Химический состав продукта и энергетическая ценность являются информационными показателями.

Классификационные группировки консервов	Показатели										
	1.1. Массовая доля сухих веществ	1.2. Массовая доля раст- воримых сухих веществ	1.3. Массовая доля состав- ных частей продукта	1.4. Массовая доля саха- ров	1.5. Массовая доля жира	1.6. Массовая доля тит- руемых кислот	1.7. Массовая доля нит- рата	1.8. Массовая доля хло- ридов	1.9. Массовая доля вита- минов	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упак- очной единице	1.11. Размер плодов и овощей (для их количест- ва) в упаковочной единице
1. Консервы овощные (без соков и томатных консервов)											
1.1. Консервы закусоч- ные овощные, кроме на- кры овощной	—	—	+	—	+	+	—	±	—	+	—
Икра овощная	+	—	—	—	+	—	—	+	—	+	—
1.2. Консервы обеден- ные											
Первые и вторые блю- да с мясом	+	—	+	—	+	—	—	+	±	+	—
Первые и вторые блю- да без мяса	+	—	—	—	+	—	—	+	±	+	—
1.3. Консервы нату- ральные	—	—	+	—	—	+	—	+	±	+	+
1.4. Маринады овощ- ные	—	+	+	—	—	+	—	+	—	+	+
1.5. Консервы гриб- ные	+	—	+	—	—	+	—	+	—	+	+
1.6. Консервы для дет- ского и диетического пи- тания											
Консервы овощные для детского и диети- ческого питания, кроме соков	+	—	—	—	±	—	—	+	±	+	—
Соки овощные для детского и диетического питания с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	±	+	—
Соки овощные для детского и диетического питания без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	±	+	—
1.7. Консервы полу- фабрикаты для общест- венного питания	+	—	—	—	+	—	—	+	±	+	—
1.8. Консервы из ква- шенных и соленых ово- щей											
Консервы из квашеных и соленых целых овощей	—	—	+	—	—	+	—	+	—	+	+

Таблица 2

### Назначение

[illegible]







Классификационные группировки консервов	Показатели										
	1.1. Массовая доля сухих веществ	1.2. Массовая доля рас- творимых сухих веществ	1.3. Массовая доля состав- ных частей продукта	1.4. Массовая доля саха- ров	1.5. Массовая доля жира	1.6. Массовая доля тит- руемых кислот	1.7. Массовая доля ми- нот	1.8. Массовая доля хло- ридов	1.9. Массовая доля вита- минов	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упак- овочной единице	1.11. Размер плодов и овощей (или их количест- во) в упаковочной единице
3.3. Варенье, джем, кон- фитюр, цукаты, фрукто- во-ягодные смеси	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Варенье	-	+	+	+	-	-	-	-	-	+	-
Джем	-	+	+	+	-	+	-	-	-	+	-
Конфитюр	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Цукаты и смеси пло- довые и ягодные	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-
3.4. Соки	-	+	-	-	-	+	+	-	+	+	-
Соки с мякотью	-	+	-	-	-	+	-	-	+	+	-
Соки без мякоти	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.5. Сиропы, напитки плодовые и ягодные	-	+	-	+	-	+	-	-	-	+	-
Сиропы плодовые и ягодные	-	+	-	+	-	+	-	-	+	+	-
Напитки плодовые и ягодные с мякотью	-	+	-	-	-	+	+	-	+	+	-
Напитки плодовые и ягодные без мякоти	-	+	-	-	-	+	-	-	+	+	-
3.6. Консервы для дет- ского, диетического и диабетического питания	-	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-
Консервы фруктовые для детского питания, кроме соков	-	+	-	-	+	+	-	-	+	+	-
Соки фруктовые для детского питания с мя- котью	-	+	-	-	-	+	+	-	+	+	-
Соки фруктовые для детского питания без мякоти	-	+	-	-	-	+	-	-	+	+	-
Консервы фруктовые для диетического и диа- бетического питания	-	+	-	+	-	+	-	-	+	+	-
3.7. Маринады фрукто- вые	-	+	+	-	-	+	-	-	-	+	+



Таблица 3

[illegible]



Продолжение табл. 3

Классификационные группы консервов	Показатели сохранности		Эргономи- ческие показа- тели	Эстети- ческие показа- тели	Показатели безопасности						
	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние вы- травной поверх- ности металла консервной тары			3.1. Органолепти- ческие показатели продукта: внешний вид, цвет, конси- стенция, вкус, за- пах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество уку- поривания консер- вов	5.2. pH	5.3. Микробиологи- ческие показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, железо и др.	5.5. Массовая доля консервантов: сер- нистой кислоты, аскорбиновой кисло- ты, бензойной кисло- ты и др.
3.3. Варенье, джем, конфи- тур, цукаты, фруктово-ягодные смеси	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.4. Соки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.5. Сиропы, напитки плодо- вые и ягодные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.6. Консервы фруктовые для детского, диетического и диа- бетического питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.7. Маринады фруктовые	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

## Примечания:

1. В табл. 2 и 3 знак «+» означает применимость, знак «—» — неприменимость, знак «±» — ограниченную применимость.

2. Массовую долю жира, пектина, хлоридов, консервантов и витаминов определяют в тех консервах, в рецептуру которых входят указанные компоненты; массовую долю титруемых кислот и pH — в зависимости от микробиологических и органолептических требований к консервам.

Редактор *Т. П. Шашина*  
Технический редактор *М. И. Максимова*  
Корректор *Е. И. Морозова*

Сдано в наб. 08.04.57 Подп. в печ. 09.03.57 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,74 уч.-изд. л.  
Тир. 20 000 Цена 5 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3  
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 40