



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. Нагаева, М. Я. Мозуль**

**ВНЕСЕН Отделом по производству и переработке плодоовощной 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 *Безупречный 19/11/86*

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 характеризуемые ими свойства овощных, плодовых и ягодных консервов приведены в табл. 1. Основные показатели выделены полужирным шрифтом.

Таблица 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
----------------------------------	--

**1. ПОКАЗАТЕЛИ НАЗНАЧЕНИЯ**

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, %	»

## Продолжение табл. I

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
1.5. Массовая доля жира, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.6. Массовая доля титруемых кислот, в расчете на преобладающую кислоту, %	То же
1.7. Массовая доля мякоти, %	»
1.8. Массовая доля хлоридов, %	»
1.9. Массовая доля витаминов (С, каротина и др.), %	Пищевая ценность
1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (л)	Функциональное назначение
1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.)	
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.	Товарный вид
1.16. Мутность, формазинные ед.	То же
1.17. Посторонние примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта, шт.	»
1.18. Массовая доля минеральных примесей, %	Чистота продукта
1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	То же
1.20. Массовая доля этилового спирта, %	»
1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, %	Качество измельчения
1.22. Химический состав продукта: массовая доля белков, жиров, углеводов и др., %	Пищевая ценность
1.23. Энергетическая ценность, ккал	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 характеризуемого 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., %	To же
5.6. Массовая доля микотоксина патулина, %	>
5.7. Массовая доля пестицидов, %	>

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

2.1. Применимость 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

1. Консервы овощные (без соков и томатных консервов)

1.1. Консервы закусочные овощные, кроме икры овощной

Икра овощная

1.2. Консервы обеденные

Первые и вторые блюда с мясом

Первые и вторые блюда без мяса

1.3. Консервы натуральные

1.4. Маринады овощные

1.5. Консервы грибные

1.6. Консервы для детского и диетического питания

Консервы овощные для детского и диетического питания, кроме соков

Соки овощные для детского и диетического питания с мякотью

Соки овощные для детского и диетического питания без мякоти

1.7. Консервы полуфабрикаты для общественного питания

1.8. Консервы из квашенных и соленых овощей

Консервы из квашенных и соленых целых овощей

	Показатели
1.1. Массовая доля сухих веществ	
1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ	+
1.3. Массовая доля составляющих частей продукта	+
1.4. Массовая доля сахара	—
1.5. Массовая доля жира	+
1.6. Массовая доля твердых веществ	+
1.7. Массовая доля мякоти	—
1.8. Массовая доля хлоридов	+
1.9. Массовая доля витамина	—
1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице	+
1.11. Размер плоских и общее (или их количество) в упаковочной единице	—

Таблица 2

назначений



*Продолжение табл. 2*



*Продолжение табл. 2*

T a C T W n a 3

Классификационные группировки консервов		Показатели сортировки	Показатели безопасности		Биотехнология	
Показатели	состава		5.1. Срок хранения	5.2. pH	5.3. Микробиологические показатели	5.4. Микроаналитические показатели
Этапо- мичес- кие пока- затели	Эстети- ческие показа- тели	4.1. Биогидролиз нестабильных углеводов	+	-	+	+
		4.2. Определение секреции макроэлементов популяции: бактерии желудка, кишечника, кишечника, почек, са- мых, мочи, почеч- ных камней	+	+	+	+
		5.1. Качество сырья- консервов и супер- консервов	+	+	+	+
		5.2. Определение типериодов ме- сячного менструа- ции	+	+	+	+
		5.3. Определение секреции макроэлементов популяции: бактерии желудка, кишечника, кишечника, почек, са- мых, мочи, почеч- ных камней	+	+	+	+
		5.4. Регулирование секреции макроэлементов популяции: бактерии желудка, кишечника, кишечника, почек, са- мых, мочи, почеч- ных камней	+	+	+	+
		5.5. Микроанализ супер- консервов: определение количество и виды нестабильных углеводов	+	+	+	+
		5.6. Микроанализ супер- консервов: определение количество и виды нестабильных углеводов	+	+	+	+
		5.7. Микроанализ супер- консервов: определение количество и виды нестабильных углеводов	+	+	+	+

Классификационные группировки консервов		Показатели сохраняемости	Эстетические показатели	Показатели безопасности						
				5.1. Генеральный сок	5.2. PH	5.3. Микробиологическая безопасность	5.4. Массовая доля токсичных веществ	5.5. Массовая доля вредных примесей	5.6. Массовая доля механических примесей	5.7. Массовая доля растворимых солей
2.1. Соки ягодники	2.2. Соки овощные	3.1. Овощные консервы	4.1. Бактериологический тест	+	++	+	+	+	+	+
2.3. Напитки и сиропы овощные	2.4. Соусы (кроме томатных) и приправы овощные	3.1. Овощные консервы	4.2. Бактериологический тест	+	++	+	+	+	+	+
2.1. Консервы томатные	2.2. Консервы томатные	3.2. Консервы ягодные (фруктовые)	4.3. Кисло-сладкие консервы	+	++	+	+	+	+	+
2.3. Напитки и сиропы овощные	2.4. Соусы (кроме томатных) и приправы овощные	3.3. Консервы ягодные (фруктовые)	4.4. Кисло-сладкие консервы	+	++	+	+	+	+	+
2.1. Консервы томатные	2.2. Консервы томатные	3.4. Консервы ягодные (фруктовые)	4.5. Консервы ягодные (фруктовые)	+	++	+	+	+	+	+
2.3. Напитки и сиропы овощные	2.4. Соусы (кроме томатных) и приправы овощные	3.5. Консервы ягодные (фруктовые)	4.6. Консервы ягодные (фруктовые)	+	++	+	+	+	+	+
2.1. Консервы томатные	2.2. Консервы томатные	3.6. Консервы ягодные (фруктовые)	4.7. Консервы ягодные (фруктовые)	+	++	+	+	+	+	+
2.3. Напитки и сиропы овощные	2.4. Соусы (кроме томатных) и приправы овощные	3.7. Консервы ягодные (фруктовые)	4.8. Консервы ягодные (фруктовые)	+	++	+	+	+	+	+

Приложение табл. 3

Показатели сохранности		Показатели безопасности							
Классификационные группировки консервов	Эргономические показатели								
		3.3. Варенье, джем, конфитюр, цукаты, фруктово-ягодные смеси	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		3.4. Соки	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		3.5. Сиропы, напитки плодово-ягодные	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		3.6. Консервы фруктовые для детского, диетического и лечебного питания	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		3.7. Маринады фруктовые	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		4.1. Бакалея и другие морепродукты	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		4.2. Овощи и грибы	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		4.3. Другие консервы	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		5.1. Качество сырья	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		5.2. PH	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		5.3. Микробиологические показатели	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		5.4. Массовая доля сухих веществ	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		5.5. Массовая доля вредных примесей	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		5.6. Массовая доля микробиологических примесей	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	
		5.7. Массовая доля соли	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	+ + + + + + +	

## П р и м е ч а н и я:

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

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

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

Сдано в наб. 08.01.87 Подп. в печ. 09.03.87 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,74 уч.-изд. л.  
Тираж 20 000 Цена 5 коп.

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