

Изменение № 1 ГОСТ 16440—89 Консервы овощные, овоще-плодовые, овоще-мясные для детского питания. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 16.08.91 № 1367

Дата введения 01.01.92

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования настоящего стандарта являются обязательными».

Пункт 1.2.2 дополнить абзацем (после двадцать первого): «молоко цельное сухое»;

тридцать второй абзац после слова «аскорбиновую» дополнить словами: «(витамин С)»;

дополнить абзацем (после тридцать второго): «концентрат морковного сока «Каротин-70»;

тридцать восьмой абзац после слова «нитратов» дополнить словами: «и токсичных элементов».

Пункт 1.2.4 Таблица 5. Графа «Массовая доля жира, %, не менее». Вид консервов «Пюре овощные с добавлением других компонентов». Для консервов «Пюре из кабачков с молоком», «Пюре из шпината с молоком» заменить значения: 5 на 4.

Таблица 6. Головка. Исключить слова: «не более» (3 раза);

графа «Массовая доля мякоти, %» изложить в новой редакции:

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %
	мякоти
Соки овоще-плодовые	
Морковно-яблочный	17—35
Морковно-виноградный	17—35
Морковно-клюквенный	17—35
Морковно-брусничный	17—35
Томатно-яблочный	12—30
Томатно-виноградный	12—30
Морковно-мандариновый	10—20
Морковно-плодовый	17—35
Тыквенно-абрикосовый	15—35
Соки овощные	
Морковный	17—35
Томатный «Солнышко»	—
Свекольный	—
Тыквенный	14—35

Таблицу 8 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 112)

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %							Цвет делений по шкале прибора "Томмакор", не более
	сухих веществ, не менее	тигруппаемых кислот	хлоридов	жира, не менее	мякоти	каротина, не менее	витамина С, не менее	
Консервы с добавлением витаминов								
Пюре из кабачков с витамином С	5	—	—	—	—	—	0,030	—
Пюре из кабачков с молоком и витамином С	18	—	0,4—0,6	4	—	—	0,030	—
Пюре из кабачков с молоком, витамином С и каротином	18	—	0,4—0,6	4	—	0,002	0,030	—
Суп-пюре овощной с витамином С	17	—	0,4—0,6	4	—	—	0,020	—
Суп-пюре овощной с витамином С и каротином	17	—	0,4—0,6	4	—	0,002	0,020	—
Суп-пюре овощной с цветной капустой и витамином С	16	—	0,4—0,6	4	—	—	0,020	—
Суп-пюре овощной с цветной капустой, витамином С и каротином	16	—	0,4—0,6	4	—	0,0020	0,020	—
Пюре из моркови или тыквы и облепихи с витамином С	21	0,7	—	—	—	0,0007	0,020	—
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С	14	—	—	—	—	—	0,030	—
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С и каротином	14	—	—	—	—	0,0020	0,030	—
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С	14	—	—	—	—	—	0,030	—
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С и каротином	14	—	—	—	—	0,0020	0,030	—

(Продолжение см. с. 113)

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %							Цвет делений по шкале прибора "Томколог" не более
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот	хлоридов	жира, не менее	мякоти	каротина, не менее	витамина С, не менее	
Икра кабачковая с витамином С	10	0,35	0,4—0,6	4	—	—	0,030	—
Икра кабачковая с витамином С и каротином	10	0,35	0,4—0,6	4	—	0,0020	0,030	—
Сок морковно-яблочный с витамином С	11	0,4	—	—	17—35	0,0025	0,020	—
Сок морковно-виноградный с витамином С	12	0,4	—	—	17—35	0,0025	0,020	—
Сок морковно-плодовый с витамином С	11	0,7	—	—	17—35	0,0025	0,020	—
Сок морковный с витамином С	9	—	—	—	17—35	0,0025	0,020	—
Сок томатный «Солнышко» с витамином С	5	0,3—0,6	—	—	—	—	0,030	48
Сок томатный «Солнышко» с витамином С и каротином	5	0,3—0,6	—	—	—	0,0020	0,030	48
Сок тыквенный с витамином С	14	0,4	—	—	14—35	0,0020	0,050	—

Пункт 127 изложить в новой редакции «127 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина и нитратов в консервах не должно превышать допустимые уровни и нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Пункты 128, 129 исключить

Пункты 1.4.4, 22 изложить в новой редакции: «1.4.4. На крышках консервов, фасованных в стеклянные банки вместимостью 0,1 дм³, указывают «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия доброкачественности»

22 Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов 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»

Пункт 23 исключить

Пункт 31. Исключить ссылку ГОСТ 8756 2, последний абзац. Заменить слова «высушиванием» на «по ГОСТ 28561»; «по рефрактометру» на «по ГОСТ 28562».

Пункт 33. Исключить ссылку: ГОСТ 10444.0

Приложение 1. Консервы с добавлением витаминов дополнить наименованиями консервов и соответствующими кодами ОКП:

(Продолжение см. с. 114)

Наименование консервов	Код ОКП
гомогенизированные или протертые:	
Пюре из кабачков с молоком и витамином С	91 6161 9780
гомогенизированное	91 6162 9430
протертое	
Пюре из кабачков с молоком витамином С и каротином	
гомогенизированное	91 6161 9820
протертое	91 6162 9460
Суп-пюре овощной с витамином С	
гомогенизированный	91 6161 9790
протертый	91 6162 9440
Суп-пюре овощной с витамином С и каротином	
гомогенизированный	91 6161 9830
протертый	91 6162 9470
Суп-пюре овощной с цветной капустой и витамином С	
гомогенизированный	91 6161 9810
протертый	91 6161 9150
Суп-пюре овощной с цветной капустой, витамином С и каротином	
гомогенизированный	91 6161 9840
протертый	91 6162 9480
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С и каротином	
гомогенизированное	91 6161 9850
протертое	91 6161 9490
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С и каротином	
гомогенизированное	91 6161 9860
протертое	91 6162 9510
Икра кабачковая с витамином С и каротином	
протертая	91 6162 9520
Сок томатный «Солнышко» с витамином С и каротином	
гомогенизированный	91 6218 9010

Приложение 3 Графа «Энергетическая ценность, ккал» Вид «Пюре овощные натуральные» Заменить значения для консервов «Пюре из зеленого горошка» — 40 на 36, «Пюре из моркови» — 27 на 31.

Вид «Консервы с добавлением витаминов» дополнить наименованиями соответствующими показателями пищевой и энергетической ценности 100 г консервов.

(Продолжение см. с. 115)

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					Энергетическая ценность, ккал	
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B ₁	B ₂	PP		C
Пюре из кабачков с молоком и витамином С	2,1	6,0	8,8	183	161	77	12	61	0,3	—	Следы	0,01	0,07	0,50	30	98
Пюре из кабачков с молоком, витамином С и каротином	2,1	6,0	8,8	183	161	77	12	61	0,3	—	2,00	0,01	0,07	0,50	30	98
Суп-пюре овощной с витамином С	3,2	4,5	8,3	182	267	63	16	58	0,5	—	0,70	0,06	0,04	0,45	20	87
Суп-пюре овощной с витамином С и каротином	3,2	4,5	8,3	182	267	63	16	58	0,5	—	2,00	0,06	0,04	0,45	20	87
Суп-пюре овощной с цветной капустой и витамином С	2,3	4,7	8,3	180	238	55	18	62	0,5	—	1,10	0,07	0,11	0,80	20	84
Суп-пюре овощной с цветной капустой, витамином С и каротином	2,3	4,7	8,3	180	238	55	18	62	0,5	—	2,00	0,07	0,11	0,80	20	84

(Продолжение см. с. 116)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16440—89)

Продолжение

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B ₁	B ₂	PP	C	
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С и каротином	0,7	—	12,5	13	268	15	11	19	0,4	—	2,00	0,03	0,04	0,50	30	52
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С и каротином	0,7	—	12,2	2	167	13	7	11	0,9	—	2,00	0,01	0,03	0,35	30	51
Икра кабачковая с витамином С и каротином	0,8	4,0	4,3	153	251	21	11	15	0,5	—	2,00	0,02	0,05	0,40	30	56
Сок томатный «Солнышко» с витамином С и каротином	1,0	—	3,4	4	290	14	20	26	0,9	—	2,00	0,01	0,03	0,30	30	18

(ИУС № 11 1991 г.)