

**Изменение № 1 ГОСТ 17471—83 Соусы томатные. Технические условия**

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 13.07.88 № 2674

Дата введения 01.01.89

Вводную часть после слова «тару» дополнить словами: «или тару из комбинированных пленочных материалов».

Пункт 1.1 дополнить абзацем: (после десятого):

«соус днестровский»;

**заменить слова: «обязательном приложении» на «приложение 1».**

Пункт 2.1. Исключить слова: «норм и».

Пункт 2.2 дополнить абзацами: «сок яблочный концентрированный осветленный по ГОСТ 18192—72;

уксуснокислые экстракты и эфирные масла;

порошок из красного сладкого перца;

концентрат пищевкусовой гвоздичный;

перец горький стручковый свежий.

На переработку не допускаются свежие плоды, овощи и зелень, в которых остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения СССР;

двенадцатый абзац после слов «пюре перечное» дополнить словами: «или притамин»;

заменить ссылки: ГОСТ 13830—68 на ГОСТ 13830—84, ГОСТ 1721—67 на ГОСТ 1721—85, ГОСТ 1723—67 на ГОСТ 1723—86;

восемнадцатый абзац. Заменить слово: «затаренная» на «упакованная».

Пункт 2.3. Таблица 1. Показатель «Посторонние примеси» и его характеристику исключить;

графу «Характеристика томатных соусов» после слова «астраханского» дополнить словом: «днестровского».

Пункт 2.4. Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Титруемая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %» на «Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %», «Массовая доля поваренной соли, %» на «Массовая доля хлоридов, %»;

показатель «Массовая доля тяжелых металлов, %, не более», соответствующие ему нормы и методы испытаний исключить;

графа «Метод испытания». Заменить ссылки: ГОСТ 8756.20—70 на ГОСТ 26186—84, ГОСТ 656—79 на ГОСТ 26181—84, ГОСТ 8756.21—70 на ГОСТ 26183—84;

таблицу 2 дополнить графой — «днестровского» с относящимися нормами и новыми показателями «Примеси растительного происхождения с нормой «Не допускаются» для всех соусов и методом испытания «По ГОСТ 26323—84» и

(Продолжение см. с. 292)

(Продолжение изменения к ГОСТ 17471—83)

«Посторонние примеси» с нормой «Не допускаются» для всех соусов и методов испытания «По п. 4.4»;

Наименование показателя	Норма для то- матного соуса	Метод испытания
	днестровского	
Массовая доля сухих веществ, %, не менее		По ГОСТ 8756.2—82
по рефрактометру высушиванием	40,0	
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %	—	По ГОСТ 25555.0—82
Массовая доля хлоридов, %	2,0—2,5	По ГОСТ 26186—84
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	1,4—1,6	По ГОСТ 26181—84
Массовая доля жира, %	—	По ГОСТ 26183—84
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	—	По ГОСТ 25555.3—82
	0,03	

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.6: «2.6. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.0—70 на ГОСТ 26313—84.

Пункт 3.2 исключить.

Пункт 3.3. Исключить слова: «Периодичность проверки тяжелых металлов».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.3а: «3.3а. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Госагропромом СССР».

Пункт 3.4. Исключить слова: «Массовую долю олова и свинца определяют в томатных соусах, фасованных в металлическую тару».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции: «4.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по ГОСТ 26671—85, ГОСТ 26929—86, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и п. 2.4 настоящего стандарта».

(Продолжение см. с. 293)

(Продолжение изменения к ГОСТ 17471—83)

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668—85, подготовка проб — по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85.

Пункт 4.2. Исключить ссылку: ГОСТ 10444.0—75; дополнить ссылкой: ГОСТ 26670—85; заменить ссылки: ГОСТ 10444.1—75 на ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.4—75 на ГОСТ 10444.4—85.

Пункт 4.3. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.0-75 — ГОСТ 10444.2-75, ГОСТ 10444.7-75 — ГОСТ 10444.10-75 на ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85.

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.5: «4.5. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86».

Пункт 5.1. Заменить единицу: л на дм<sup>3</sup>; после слова «тубы» дополнить словами: «или в пакеты из комбинированных пленочных материалов».

Пункт 5.2 изложить в новой редакции: «5.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81».

На этикетке потребительской тары днестровского соуса должен быть указан способ приготовления: «Перед употреблением рекомендуется развести охлажденной кипяченой водой в соотношении 1:1».

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности соусов приведены в приложении 2.

Томатные соусы в пакетах из комбинированных пленочных материалов упаковывают по 100 пакетов в ящики из гофрированного картона № 45 или другие той же вместимости по ГОСТ 13516—86.

Томатные соусы нестерилизованные в алюминиевых тубах и стеклянной таре хранят при температуре от 0 до 5 °С».

Пункт 5.3 исключить.

Пункт 5.4 изложить в новой редакции: «5.4. Срок хранения томатных соусов со дня выработки:

стерилизованных — в стеклянной таре — 3 года;

в металлической таре — 2 года;

нестерилизованных и алюминиевых тубах — 6 мес.»

Приложение изложить в новой редакции:

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
*Обязательное*

Наименование продукции	Код ОКП
Соус томатный острый	91 6213 9010
Соус кубанский	91 6213 9030
Соус «Молдова»	91 6213 9050
Соус херсонский	91 6213 9070
Соус аппетитный	91 6213 9090
Соус томатный по-грузински	91 6213 9110
Соус томатный черноморский	91 6213 9130
Соус астраханский	<b>91 6213 9150</b>
Соус краснодарский	<b>91 6213 9170</b>
Соус днестровский	91 6213 9190
Соус шашлычный	91 6213 9210
Соус томатный острый концентрированный	91 6213 9260

Стандарт дополнить приложением — 2:

(Продолжение см. с. 294)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**Справочное**
**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г СОУСА**

Наименование консервов	Углеводы, г	Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	РР	С	
Соус томатный <b>острый</b>	<b>21,8</b>	<b>1,20</b>	<b>1,6</b>	<b>10,0</b>	<b>98</b>
Соус кубанский	<b>22,2</b>	<b>1,0</b>	—	<b>17,0</b>	<b>99</b>
Соус «Молдова»	<b>22,3</b>	—	—	—	<b>102</b>
Соус херсонский	<b>21,0</b>	—	—	—	<b>94</b>
Соус аппетитный	<b>12,1</b>	—	—	—	<b>59</b>
Соус томатный по-грузински	<b>10,0</b>	—	—	—	<b>53</b>
Соус томатный черноморский	<b>26,0</b>	—	—	—	<b>110</b>
Соус астраханский	<b>11,1</b>	—	—	—	<b>84</b>
Соус краснодарский	<b>25,3</b>	—	—	—	<b>109</b>
Соус днестровский	<b>38,0</b>	—	—	—	<b>165</b>
Соус шашлычный	<b>15,3</b>	—	—	—	<b>73</b>
Соус томатный ост- рый концентрированный	<b>32,2</b>	—	—	—	<b>146</b>

(ИУС № 11 1988 г.)