

Изменение №5 ГОСТ 1633—73 Консервы. Маринады овощные. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.11.87 № 4252

Дата введения 01.04.88

На обложке и первой странице стандарта под словами «Издание официальное» проставить букву: Е.

Вводная часть. Заменить слово: «расфасованные» на «фасованные»; дополнить абзацем: «Стандарт устанавливает требования к овощным маринадам, изготовляемым для нужд народного хозяйства и для экспорта».

Пункт 1.6 дополнить абзацем (перед примечанием): «Овощные маринады, изготовляемые для экспорта, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к маринадам высшего сорта, и заказа-наряда внешнеторгового объединения».

Пункт 1.7 дополнить абзацем: «сахар-песок по ГОСТ 21—73»; заменить ссылки: ГОСТ 1724—67 на ГОСТ 1724—85, ГОСТ 1721—67 на ГОСТ 1721—85, ГОСТ 1726—68 на ГОСТ 1726—85, ГОСТ 1725—68 на ГОСТ 1725—85, ГОСТ 1722—67 на ГОСТ 1722—85.

Пункт 1.8. Четвертый абзац дополнить словами: «без грубых частей и ко-черыги»;

шестой абзац после слов «не более 40 мм» дополнить словами: «для общественного питания, не более 60 мм»;

восьмой абзац после слова «целые» дополнить словами: «для экспорта корн-шоны длиной не более 70 мм».

Пункт 1.9. Таблица 1. Графа «Характеристика высшего сорта». Для показателя «Внешний вид» последний абзац после слов «для обеспечения» дополнить словами: «массы нетто и»;

для показателя «Вкус и запах» после слов «слабокислый или кислый» дополнить словами: «или кисло-сладкий»;

для показателя «Качество заливки» после слова «оттенком» дополнить сло-вами: «с частицами пряностей или без частиц пряностей».

Пункт 1.10. Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Массовая доля овощей от массы нетто консервов, %, не менее» на «Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее»;

графа «Нормы». Для показателя «Массовая доля жира» заменить нормы: 3,0 на 3; 5,0 на 5;

для показателя «Массовая доля солей тяжелых металлов, свинца». Заменить слова: «Не допускается» на 0,0001;

графа «Методы испытаний». Заменить ссылку: ГОСТ 5370—58 на ГОСТ 26932—86 и ГОСТ 26935—86;

таблицу 2 дополнить показателями и нормами:

Наименование показателя	Нормы	Методы испытаний
Массовая доля пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %	1,0—1,5	По ГОСТ 8756.1—79
Массовая доля сахаров, %, не менее	1,0	По ГОСТ 8756.13—70

примечание 2 исключить;

дополнить примечаниями 3, 4: «3. Массовую долю пряностей и сахаров определяют в консервах для экспорта.

4. Допускается по заказу-наряду внешнеторгового объединения в консервах для экспорта изменять массовую долю сахара, хлоридов».

Пункт 3.3. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.7-75 — ГОСТ 10444.10-75 на ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75.

(Продолжение см. с. 232)

Пункты 4.1, 4.2 изложить в новой редакции: «4.1. Консервы для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81, укупоренные лакированными крышками, или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью не более 2 дм³.

По заказу потребителя консервы фасуют в банки вместимостью до 3 дм³.

Консервы для экспорта фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81 из бесцветного стекла с венчиком горловины типов II и III и металлические банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью до 1 дм³. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения.

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81, а для экспорта — и по заказу-наряду внешнеторгового объединения.

На этикетке потребительской тары в зависимости от содержания уксусной кислоты в консервах должно быть указано «слабокислые» или «кислые».

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

Маркировка консервов для экспорта должна наноситься способом литографии на лакированной этикетке или непосредственно на банке или крышке и содержать:

наименование консервов;

массу нетто и массу овощей, г;

наименование составных частей консервов;

наименование внешнеторгового объединения и надпись «Сделано в СССР».

Надписи должны быть указаны на русском и (или) иностранных языках в соответствии с требованиями заказа-наряда внешнеторгового объединения.

Маринованные белокочанная и цветная капуста должны храниться в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей.

Товаросопроводительная документация при поставке консервов для экспорта должна быть оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 6.37—79».

Пункт 4.3 исключить.

Пункт 4.4 изложить в новой редакции: «4.4. Срок хранения овощных маринадов — 2 года со дня изготовления».

Стандарт дополнить приложением — 2:

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г овощных маринадов

Маринады	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B ₁	PP	C	
Слабокислые:						
баклажаны, огурцы, огурцы с луком, патиссоны, томаты, томаты со сладким перцем, томаты домашние, фасоль стручковая, ассорти № 2, 3, 4, 6, 7	4,0	0,1	0,01	0,2	10	12
кабачки, ассорти № 1, 5, ассорти белгородское	5,0	0,1	0,06	0,5	15	20
баклажаны со сладким перцем, го-гошары, перец сладкий	5,0	1,5	0,10	1,0	150	20
капуста, капуста с яблоками, капуста с клюквой, капуста с яблоками и клюквой	6,0	—	0,04	0,4	20	24
свекла, свекла с хреном, свекла с тмином, портулак	10	—	0,01	0,2	8	40
тыква	6,0	1,0	0,05	0,4	6	24

(Продолжение см. с. 233)

(Продолжение изменения к ГОСТ 1633—73)

Продолжение

Маринады	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β -ка- ротин	B ₁	РР	С	
Кислые: капуста со свеклой, капуста с морковью, капуста цветная	6,0	—	0,10	0,6	20	24
лук	8,0	—	0,05	0,2	8	32
чеснок	14,0	—	0,06	1,0	8	56

(ИУС № 2 1988 г.)