

ГОСТ Р  
54677—  
2011

## ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕННЫЕ И ОТВАРНЫЕ

## Общие технические условия



STANDARD CURRICULUM

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 836-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

© Стандартиформ, 2013

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

|                                                                                                                                                      |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 Область применения . . . . .                                                                                                                       | 1  |
| 2 Нормативные ссылки . . . . .                                                                                                                       | 1  |
| 3 Термины и определения . . . . .                                                                                                                    | 2  |
| 4 Классификация . . . . .                                                                                                                            | 3  |
| 5 Технические требования . . . . .                                                                                                                   | 4  |
| 6 Правила приемки . . . . .                                                                                                                          | 7  |
| 7 Методы анализа . . . . .                                                                                                                           | 7  |
| 8 Транспортирование и хранение . . . . .                                                                                                             | 7  |
| Приложение А (обязательное) Характерные признаки грибов . . . . .                                                                                    | 8  |
| Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства<br>для фасования и упаковывания консервов из грибов . . . . . | 11 |
| Приложение В (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г консервов из грибов . . . . .                                                                    | 12 |
| Приложение Г (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности консервов из грибов . . . . .                                                         | 13 |
| Библиография . . . . .                                                                                                                               | 14 |

## НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## Консервы

## ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕННЫЕ И ОТВАРНЫЕ

## Общие технические условия

Canned food. Vinegar pickled, salted and boiled mushrooms.  
General specifications

Дата введения — 2013—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на маринованные, соленые и отварные консервированные грибы, приготовленные с добавлением соли, приправ и пряностей, пищевых кислот или без них из свежих или заготовленных для дальнейшей переработки грибов (далее — консервы из грибов).

Требования безопасности изложены в 5.2.4, 5.2.5, требования к качеству — в 5.2.1 — 5.2.3, к маркировке — в 5.5.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52101—2003 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия

ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ Р 53959—2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 490—2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6968—76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14260—89 Плоды перца стручкового. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

**Примечание** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### **3 Термины и определения**

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

## 4 Классификация

4.1 Консервы из грибов в зависимости от технологии классифицируют на маринованные, отварные и соленые; целые или резаные. Характерные признаки грибов приведены в приложении А.

4.2 Консервы изготавливают из следующих видов грибов:

маринованные:

- белые грибы,
- ножки белых грибов,
- вешенки обыкновенные,
- волнушки белые (белянки),
- волнушки розовые,
- гладыши (млечники обыкновенные),
- грузди черные (чернушки),
- зеленки (зеленушки),
- козляки (решетники),
- краснушки (млечники сладковатые),
- лисички обыкновенные,
- маслята (очищенные и неочищенные),
- моховики,
- опята осенние,
- подосиновики,
- подберезовики,
- польский гриб,
- рядовки обутые (мацутаки),
- рядовки серые,
- серушки,
- толстушки,
- шампиньоны;

отварные:

- белые грибы,
- ножки белых грибов,
- валуи,
- вешенки обыкновенные,
- волнушки розовые,
- гладыши (млечники обыкновенные),
- горькушки,
- грузди черные (чернушки),
- зеленки (зеленушки),
- козляки (решетники),
- краснушки (млечники сладковатые),
- лисички обыкновенные,
- маслята (очищенные и неочищенные),
- моховики,
- опята осенние,
- подберезовики,
- подгруздки черные,
- подосиновики,
- рыжики обыкновенные,
- рядовки обутые (мацутаки),
- рядовки серые,
- серушки,
- скрипицы,
- сыроежки,
- толстушки,
- шампиньоны;

соленые:

- валуи,
- вешенки обыкновенные,
- волнушки белые (белянки),
- волнушки розовые,
- гладыши (млечники обыкновенные),
- горькушки,
- грузди черные (чернушки),
- зеленки (зеленушки),
- краснушки (млечники сладковатые),
- лисички обыкновенные,
- подгруздки черные,
- рядовки серые,
- рыжики обыкновенные,
- серушки,
- скрипицы,
- сыроежки,
- толстушки.

4.3 В зависимости от показателей качества и размера консервы из грибов изготавливают категории «Экстра» и без обозначения категории (резаные грибы).

## 5 Технические требования

5.1 Консервы из грибов должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре на консервы конкретных видов и наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 Консервы из грибов должны соответствовать размерам в наибольшем линейном измерении, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование грибов               | Размеры грибов, см, не более |               |                    |               |
|-----------------------------------|------------------------------|---------------|--------------------|---------------|
|                                   | Категория «Экстра»           | Без категории | Категория «Экстра» | Без категории |
|                                   | Диаметр шляпки               |               | Длина ножки        |               |
| Белые                             | 5                            | 8             | 3                  | 3             |
| Валуи                             | 5                            | 7             | 1,5                | 3             |
| Вешенки обыкновенные              | 5                            | 7             | 3                  | 3             |
| Волнушки белые (белянки)          | 5                            | 7             | 3                  | 3             |
| Волнушки розовые                  | 5                            | 7             | 1,5                | 3             |
| Гладыши (млечники обыкновенные)   | 5                            | 7             | 1,5                | 3             |
| Горькушки                         | 5                            | 7             | 1,5                | 3             |
| Грузди черные (чернушки)          | 5                            | 8             | 3                  | 3             |
| Зеленки (зеленушки)               | 5                            | 7             | 1,5                | 3             |
| Козляки                           | 5                            | 7             | 3                  | 3             |
| Краснушки (млечники сладковатые)  | 5                            | 7             | 1,5                | 3             |
| Лисички обыкновенные              | 4                            | 6             | 3                  | 3             |
| Маслята (очищенные и неочищенные) | 5                            | 7             | 3                  | 3             |
| Моховики                          | 5                            | 7             | 3                  | 3             |

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Окончание таблицы 1

| Наименование грибов              | Размеры грибов, см, не более |               |                    |               |
|----------------------------------|------------------------------|---------------|--------------------|---------------|
|                                  | Категория «Экстра»           | Без категории | Категория «Экстра» | Без категории |
|                                  | Диаметр шляпки               |               | Длина ножки        |               |
| Опята осенние                    | 4                            | 6             | 3                  | 3             |
| Подберезовики                    | 5                            | 7             | 3                  | 3             |
| Подгруздки                       | 5                            | 7             | 1,5                | 3             |
| Подосиновики                     | 5                            | 7             | 3                  | 3             |
| Польский гриб                    | 5                            | 8             | 3                  | 3             |
| Рыжики обыкновенные              | 4                            | 7             | 3                  | 3             |
| Рядовки обутые (мацутаки), серые | 5                            | 7             | 3                  | 3             |
| Серушки                          | 5                            | 7             | 1,5                | 3             |
| Скрипицы                         | 5                            | 8             | 1,5                | 3             |
| Сыроежки                         | 5                            | 7             | 1,5                | 3             |
| Толстушки                        | 5                            | 8             | 1,5                | 3             |
| Шампиньоны                       | 4                            | 6             | 1,5                | 3             |

5.2.2 Требования к органолептическим показателям консервов из грибов приведены в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя                                                                                               | Характеристика грибов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       | Категория «Экстра»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Без категории                                         |
| Внешний вид                                                                                                           | <p>Грибы целые, одного вида, однородные по размеру, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята — очищенные или неочищенные от кожицы</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые, % по массе, не более: <ul style="list-style-type: none"> <li>для белых — 3,</li> <li>для остальных — 5</li> </ul> </li> <li>- грибы с растрескавшимися краями шляпки, % по массе, не более: <ul style="list-style-type: none"> <li>5</li> <li>10</li> </ul> </li> <li>- ножки, отделенные от шляпок, длиной не более 3 см, % по массе, не более: <ul style="list-style-type: none"> <li>12</li> <li>25</li> </ul> </li> <li>- грибы со следами червоточин (не более шести отверстий — ходов личинок на поверхности поперечного среза ножки), % по массе, не более: <ul style="list-style-type: none"> <li>2</li> <li>5</li> </ul> </li> <li>- грибы с неоднородной окраской и пятнами, не более 20 % по массе</li> </ul> |                                                       |
| Вкус и запах                                                                                                          | <p>Натуральные, свойственные данному виду грибов, для маринованных и соленых с ароматом пряностей. Вкус маринованных грибов слабокислый или кислый. Вкус соленых грибов солено-кислый, с ароматом пряностей. Вкус отварных грибов слабосоленый, близкий к натуральному.</p> <p>Посторонние привкус и запах не допускаются</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                       |
| Цвет                                                                                                                  | <p>Близкий к натуральному цвету данного вида грибов, кроме подосиновиков, чернушек, козляков, польского гриба. Подосиновики — оливково-коричневые, чернушки и козляки — малиново-фиолетовые, польский гриб — бурый</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                       |
| Консистенция                                                                                                          | <p>Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых грибов — хрупкая</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                       |
| Качество заливки (рассола, маринада)                                                                                  | —                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Допускается незначительное количество плавающих нитей |
| <p>Примечание — Сумма допускаемых отклонений для категории «Экстра» не более 20 %, без категории — не более 30 %.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                       |

5.2.3 Требования к физико-химическим показателям консервов из грибов приведены в таблице 3.

Таблица 3

| Наименование показателя                                         | Норма          |
|-----------------------------------------------------------------|----------------|
| Массовая доля грибов от массы нетто консервов, %, не менее      | 60,0           |
| Массовая доля хлоридов, %                                       | 2,0—3,0        |
| Массовая доля титруемых кислот, %:                              |                |
| для маринованных грибов (в расчете на уксусную кислоту)         | 0,5—0,7        |
| для соленых грибов (в расчете на молочную кислоту)              | 0,3—0,5        |
| Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более | 0,2            |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более                 | 0,05           |
| Посторонние примеси                                             | Не допускаются |

5.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в консервах из грибов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.2.5 Микробиологические показатели консервов из грибов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*\*.

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов из грибов применяют следующие виды сырья:

- грибы свежие, здоровые, целые, чистые, без червоточин, очищенные от песка, земли, лесного мусора, разобранные по видам, с подрезанными ножками, соответствующие [3];
- грибы маринованные, соленые и отварные для промпереработки;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- кислоту уксусную по ГОСТ 6968;
- кислоту лимонную моногидрат по ГОСТ 908;
- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ Р 52101;
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- лавровый лист по ГОСТ 17594;
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- корицу по ГОСТ 29049;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- семя горчицы;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- воду питьевую по [4], не содержащую в 100 см<sup>3</sup> спор мезофильных клостридий.

5.3.2 Сырье, используемое в производстве консервов из грибов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

Допускается использование другого отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных в 5.3.1.

### 5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Консервы из грибов фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская и транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из грибов приведены в приложении Б.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

\*\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

Допускается применение импортной тары и укупорочных средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4.2 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в транспортной таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ Р 53959.

## 5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ Р 53959. Пищевая ценность — в соответствии с приложением В.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Консервы принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в консервах из грибов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества консервов из грибов проводят в соответствии с требованиями [5].

## 7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ Р 54015.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2) проводят:

- массовой доли грибов — по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- массовой доли примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.5 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.6 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.7 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 54004, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

7.8 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов из грибов — по ГОСТ Р 53959.

8.2 Срок годности консервов из грибов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Г).

Приложение А  
(обязательное)

## Характерные признаки грибов

**Белый гриб** (*Boletus edulis*): шляпка гладкая, чуть морщинистая; цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть плотная, вкус ореховый. Трубчатый слой белый или желтоватый, ножка клубневидная, с сетчатым рисунком, сеточка белая или светло-буроватая, выпуклая. Шляпка в маринаде оранжево-желтая.

**Валуй** (*Russula foetens*): шляпка полушаровидная, затем плоско-выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая, грязно-желто-буроватая. Мякоть белая, горькая. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами и капельками жидкости. После переработки шляпка серовато-буроватая, пластинки с бурыми пятнами.

**Вешенка обыкновенная** (*Pleurotus ostreatus* Kumm): шляпка выпуклая или широковоронковидная, как пра-вило, эксцентрическая от темно-бурого до светло-серого цвета. Пластинки белые, низбегающие на ножку. Мякоть белая, упругая, с возрастом жестковатая. После переработки плодовые тела приобретают окраску от светло-серой до темно-серой.

**Волнушка розовая** (*Lactarius torminosus*): шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, розо-вая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка красновато-розовая. В переработанном виде шляпка телесно- или буровато-розовая, с более свет-лой мякотью и пластинками.

**Волнушка белая (белянка)** (*Lactarius pubescens*): шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово-белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые. Ножка белая. В соленом виде шляпка светло-бурая.

**Гладыш (млечник обыкновенный)** (*Lactarius trivialis*): шляпка плоско-вдавленная, слизистая, грязно-розо-вато-бурая, с более темными пятнами и слабо заметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воз-духе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтоватая. В соленом виде шляпка интенсивно желтая или буро-желтая, с более темными пятнами.

**Горькушка** (*Lactarius rufus*): шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красно-бурая. Мякоть палевая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. В переработанном виде шляпка темно-каштаново-коричневая, с более светлыми мякотью и пластинами.

**Груздь черный (чернушка)** (*Lactarius necator*): шляпка широковидная, с завернутым вниз волосистым кра-ем, липкая, зеленовато-черно-бурая, со слабо заметными концентрическими зонами. Мякоть беловатая, на изломе буреет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки беловатые, позже темнеющие. Ножка с углубленными пятнами. В соленом виде шляпка черно-бурая, с вишневым оттенком.

**Зеленка (зеленушка)** (*Tricholoma flavovirens*): шляпка выпуклая, затем плоская, клейкая, желтовато-зеленоватая. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Мякоть желтоватая. Пластинки зеленовато-желтоватые. После переработки шляпка оливково- или коричнево-желтая.

**Козляк (решетник)** (*Suillus bovinus*): шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мя-коть бурая, на изломе слабо краснеющая. Трубочки грязно-желтые или коричнево-оливковые. Ножка желтовато-охристая. Весь гриб после переработки становится оливково-бурым.

**Краснушка (млечник сладковатый)** (*Lactarius subdulcis*): шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыжеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка красновато-буроватая. В переработанном виде шляпка имеет более бурую окраску, чем в свежем состоянии.

**Лисичка обыкновенная** (*Cantharellus cibarius*): шляпка плоская, затем широко-воронковидная, желтая. Мя-коть желтоватая, резинистая. Складочки толстые, желтые, нисходящие. Ножка желтоватая. После переработки цвет шляпки, мякоти и складочек сохраняется.

**Масленок:**

**летний** (*Suillus granulatus*): шляпка рыже-бурая, слизистая, мякоть бледно-желтая, чуть кисловатая. Трубча-тый слой желтый, с каплями жидкости. Ножка светло-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

**поздний** (*Suillus luteus*): шляпка тупоконическая или выпуклая, слизистая, темно-бурая. Мякоть бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с белым пленчатым кольцом. После переработки кожица шляпки более или ме-нее бурая, без кожицы белая;

**болотный** (*Suillus flavidus*): шляпка выпуклая, затем плоская, серовато-желтоватая. Мякоть желтоватая. Тру-бочки грязно-желтые. Ножка со слизистым, грязно-желтоватым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

**лиственничный** (*Suillus grevillei*): шляпка выпуклая, затем плоская, желтовато-оранжевая, слизистая. Тру-бочки желтые. Ножка одного цвета со шляпкой, с исчезающим кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

**сибирский** (*Suillus americanus*): шляпка ширококоническая, позже выпуклая, слизистая, с приросшей радиальной волокнистостью, желто-оливковая. Мякоть желтая. Трубочки желтые. Ножка серо-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

**кедровый** (*Suillus plorans*): шляпка подушковидная, слизистая, буро-желтая. Мякоть розово-охряная. Трубочки оливково-буроватые, с каплями жидкости. Ножка сверху желтая, внизу грязно-буровато-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;

**пихтовый** (*Suillus abietinus*): шляпка выпуклая, слизистая, грязно-желтая, с бурыми приросшими чешуйками. Трубочки оранжево-желтые. Мякоть бледно-желтая, слегка буреющая на разрезе. Ножка с коническими бородавками, в начале желтыми, потом чернеющими. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая.

#### **Моховик:**

**желто-бурый** (*Suillus variegates*): шляпка полушаровидная или выпуклая, тонко-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синее. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие, неровные. Ножка желтоватая. После переработки шляпка буреет;

**зеленый** (*X. Subtomentosus*): шляпка выпуклая, затем плоская, бархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, чуть синее на изломе. Трубочки серо-желтые или зеленовато-желтые, поры угловатые. Ножка желтоватая, иногда с красным оттенком. После переработки шляпка становится желто-оливковой;

**пестрый** (*X. Chrysenteron*): шляпка выпуклая, сухая сетчато-трещиноватая, пестрая, коричневая. Мякоть желтоватая, слабо синее на изломе. Трубочки серо-желтые, широкие, поры угловатые. Ножка сверху светло-желтая, внизу вишнево-красная. После переработки шляпка буреет.

**Опенок осенний** (*Armillariella mellea*): шляпка выпуклая, затем плоская, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, пластинки белые или желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка буроватая, с пленчатым кольцом. После переработки шляпка буроватая или бурая.

**Подберезовик** (*Leccinum scabrum*): шляпка полушаровидная, затем выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки грязно-белые. Ножка беловатая с бурыми до черных чешуйками. После переработки шляпка более или менее бурая.

**Подгруздок черный** (*Russula adusta* fr.): шляпка плоско-вдавленная, липкая, грязно-буроватая до темно-бурой. Мякоть белая, на изломе розово-серая, затем черная. Вкус не едкий, запах неприятный. Пластинки толстые, грязно-сероватые. Ножка толстая, серо-белая.

#### **Подосиновик:**

**желтобурый** (*Leccinum testaceo scabrum*): шляпка выпуклая или полушаровидная, слабоволокнисто-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-серая. Трубочки округлые, грязно-белые. Ножка белая с черно-бурыми чешуйками. После переработки шляпка серовато-буроватая;

**красно-бурый** (*Leccinum aurantiacum*): как предыдущий, но цвет шляпки буро-красный и чешуйки на ножке белые, затем бурые. После переработки шляпка с оттенком каштанового.

**Польский гриб** (*Xerocomus badius*): шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-желтая, на изломе синее. Трубочки желтовато-зеленоватые, синее при дозревании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые. Буреет во всех видах переработки.

**Рядовка обутая (мацутаки)** (*Tricholoma caligatum* (vivi) Ricbe): шляпка полушаровидная, с подвернутым краем — у молодых, до распростертой с прямым краем — у зрелых плодовых тел. Мякоть белая или кремовая плотная, упругая. Пластинки чистые, широкие, белые, желтоватые с буроватым краем. Ножки с мощным войлочным волокнистым кольцом, беловатые. Запах довольно резкий, но приятный, фруктово-редечный.

**Рядовка серая** (*Tricholoma portentosum*): шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно-серовато-черная. Мякоть белая или сероватая. Пластинки белые или желтоватые. Ножка белая или желтоватая. После переработки шляпка серо-бурая.

**Рыжик обыкновенный** (*Lactarius deliciosus*): шляпка выпуклая, затем воронковидная, оранжевая или сине-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок на воздухе зеленеет или буреет. В соленом виде шляпка красно-оранжевая или сине-зеленоватая, нередко оливково-бурая. Мякоть, пластинки буроватые, с оранжевым или зеленоватым оттенком.

**Серушка** (*Lactarius flexuosus*): шляпка широковоронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневатая, серая, гладкая, со слабо заметными зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желто-охристые. Ножка одного цвета со шляпкой. В соленом виде шляпка желтовато- или буровато-серая, мякоть, пластинки буроватые.

**Скрипица** (*Lactarius vellereus*): шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз краем, тонко-бархатистая, белая. Мякоть белая, очень плотная. Млечный сок белый, жгуче-горький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. В соленом виде шляпка беловатая, с сине-зеленым оттенком.

#### **Сыроежка:**

**пищевая** (*Russula vesca*): кожица шляпки короче его края, бордово-красная, буроватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;

**сине-желтая** (*Russula cynoxantha*): кожица шляпки морщинистая, сине-зеленая или лиловая, с желтым центром. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;

**сереющая** (*Russula decolorans*): кожица шляпки гладкая, желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая, на изломе и с возрастом сереет, с мягким или чуть едким вкусом. Пластинки желтоватые, потом грязно-серовато-желтые. После переработки шляпка серовато-черноватая;

**буреющая** (*Russula xerampelina*): край шляпки полосатобугорчатый, кожица окрашена различно — от пурпурно-красного до коричневого. Мякоть белая, позже желтовато-буроватая. Запах гриба неприятный, селедочный (триметиомина). После переработки шляпка более или менее интенсивно-бурая;

**болотная** (*Russula peludosa*): кожица слабо липкая, красная или с буроватым оттенком. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые, затем кремово-желтые. После переработки шляпка буроватая, иногда с каштановым оттенком;

**зеленоватая** (*Russula virescens*): кожица шляпки зеленоватая, сухая, трещиноватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. После переработки шляпка серовато-желтая;

**цельная** (*Russula integra*): край шляпки бугорчатый, кожица темно-красная или шоколадная. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки кремовые, затем охристые. После переработки шляпка бурая;

**желтая** (*Russula claroflava*): кожица ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. После переработки шляпка серо-черная;

**винно-красная** (*Russula obscura*): шляпка вогнутая, кожица темно-красная, пурпурная, красно-бурая. Мякоть сероватая, с легким красноватым оттенком, с мягким вкусом. Пластинки сливочно-желтые. Ножка белая, с розовым налетом. После переработки шляпка бурая, иногда с пурпурным оттенком;

**зеленая** (*Russula acroginea*): кожица травяно-зеленая или оливково-зеленая, при надавливании буроватая, с мягким вкусом, с бурыми пятнами. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами. После переработки шляпка оливково-буроватая;

**суроватая** (*Russula heteiohyla*): кожица коричневато-зеленоватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые, позже с буроватыми пятнами. После переработки шляпка серовато-бурая;

**охристая** (*Russula ochrolenca*): кожица слизистая, охристо-желтоватая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые, с возрастом слегка буроватые. После переработки шляпка бурая;

**серая** (*Russula grisca*): кожица серая, с оттенком пурпурного, оливкового, мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые. После переработки шляпка серовато-бурая.

**Толстушка** (*Cortinarius esculentus* Lebed): шляпка у молодых грибов полушаровидная, у зрелых подушковидно-выпуклая, с завернутым вниз краем. Кожица сухая, желтовато-буроватая. У молодых грибов между ножкой и краем шляпки натянуты белые, похожие на паутинки, нити. В переработанном виде шляпка бурая, пластинки буроватые.

#### **Шампиньон:**

**обыкновенный** (*Agaricus campester*): шляпка полушаровидная, затем выпуклая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе слабо-розовая. Пластинки белые, затем розовые, пурпурно-бурые. Ножка белая с белым кольцом. После переработки шляпка у молодых экземпляров сохраняет бурую окраску, у более зрелых становится слегка буроватой;

**полевой** (*Agaricus arvensis*): шляпка колокольчатая, затем выпуклая, белая, при надавливании желтеет. Мякоть белая. Пластинки белые, затем розовые и, наконец, черно-бурые.

**Приложение Б**  
**(рекомендуемое)**

**Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства  
для фасования и упаковывания консервов из грибов**

Б.1 Консервы из грибов фасуют:

- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 3,0 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5717.2;
- в металлические банки вместимостью не более 3,0 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5981;
- в тару из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 3,0 дм<sup>3</sup>.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное лаковое или эмалевое покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.

Допускается использование импортной тары, разрешенной к применению в пищевой промышленности.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- в банки с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками, разрешенными к применению в пищевой промышленности;

- в банки с венчиком горловины типа III — крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

Б.3 Тару из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

**Приложение В**  
**(рекомендуемое)**

**Пищевая ценность 100 г консервов из грибов**

В.1 Пищевая ценность 100 г консервов из грибов приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

| Наименование продукта                                         | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|---------------------------------------------------------------|----------|---------|-------------|--------------------|
| <b>1 Грибы маринованные</b>                                   |          |         |             |                    |
| Белые грибы                                                   | 3,0      | 1,4     | 0,9         | 28,0               |
| Вешенка обыкновенная                                          | 1,0      | 0,8     | 0,3         | 12,0               |
| Волнушки белые, чернушки, гладыш                              | 1,8      | 0,8     | 0,5         | 16,0               |
| Маслята (очищенные и неочищенные), козляки                    | 2,1      | 0,6     | 0,4         | 16,0               |
| Подосиновики                                                  | 2,8      | 0,4     | 1,0         | 19,0               |
| Подберезовики                                                 | 2,0      | 0,8     | 1,2         | 20,0               |
| Польский гриб, лисички обыкновенные                           | 1,6      | 1,1     | 1,5         | 22,0               |
| Опята осенние, моховики                                       | 1,8      | 1,0     | 0,4         | 18,0               |
| Шампиньоны, зеленки                                           | 4,2      | 1,0     | 0,1         | 26,0               |
| Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки, толстушки           | 1,7      | 0,7     | 1,5         | 19,0               |
| Серушки                                                       | 1,6      | 0,7     | 0,4         | 14,0               |
| <b>2 Грибы отварные</b>                                       |          |         |             |                    |
| Белые грибы                                                   | 2,6      | 1,1     | 0,7         | 24,0               |
| Валуи                                                         | 1,6      | 0,7     | 0,4         | 14,0               |
| Вешенка обыкновенная                                          | 0,8      | 0,6     | 0,3         | 11,0               |
| Волнушки (розовые, белые), чернушки, гладыши                  | 1,7      | 0,8     | 0,5         | 16,0               |
| Горькушки, серушки, скрипицы, подгруздки                      | 1,5      | 0,7     | 0,4         | 14,0               |
| Лисички обыкновенные                                          | 1,5      | 1,0     | 1,4         | 22,0               |
| Маслята (очищенные и неочищенные), козляки, моховики          | 1,6      | 0,5     | 0,3         | 12,0               |
| Подосиновики                                                  | 2,2      | 0,3     | 0,8         | 15,0               |
| Подберезовики                                                 | 2,0      | 0,8     | 1,2         | 20,0               |
| Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки, сыроежки, толстушки | 1,6      | 0,6     | 1,5         | 18,0               |
| Шампиньоны, зеленки                                           | 2,9      | 0,7     | 0,1         | 18,0               |
| <b>3 Грибы соленные</b>                                       |          |         |             |                    |
| Белянки                                                       | 1,6      | 0,7     | 0,9         | 16,3               |
| Валуи                                                         | 1,6      | 0,7     | 0,9         | 16,3               |
| Вешенка обыкновенная                                          | 1,2      | 0,8     | 0,9         | 15,6               |
| Волнушки розовые                                              | 1,8      | 0,8     | 1,0         | 18,4               |
| Гладыши (млечники обыкновенные)                               | 1,8      | 0,8     | 1,0         | 18,4               |
| Горькушки                                                     | 1,6      | 0,7     | 0,9         | 16,3               |
| Грузди                                                        | 1,6      | 0,7     | 0,9         | 16,3               |
| Зеленки (зеленушки)                                           | 1,6      | 1,1     | 2,0         | 24,3               |
| Краснушки (млечники сладковатые)                              | 1,7      | 0,7     | 2,0         | 21,1               |
| Лисички обыкновенные                                          | 1,6      | 1,1     | 2,0         | 24,3               |
| Подгруздки                                                    | 1,6      | 0,7     | 0,9         | 16,3               |
| Рядовки серые                                                 | 1,7      | 0,7     | 2,0         | 21,1               |
| Рыжики обыкновенные                                           | 1,5      | 0,7     | 0,9         | 15,9               |
| Серушки                                                       | 1,6      | 0,7     | 0,9         | 16,3               |
| Скрипицы                                                      | 1,6      | 0,7     | 0,9         | 16,3               |
| Сыроежки                                                      | 1,7      | 0,7     | 2,0         | 21,1               |
| Толстушки                                                     | 1,7      | 0,7     | 2,0         | 21,1               |

**Приложение Г**  
**(рекомендуемое)**

**Условия хранения и сроки годности консервов из грибов**

Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество: консервы из грибов хранят в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 12 мес со дня изготовления.

### Библиография

- [1] СанПиН 2.3.2.1078—2001      Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299\*
- [3] ГН 1.2.1323—2003      Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
- [4] СП 2.3.4.009—93      Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов
- [5] СанПиН 2.1.4.1074—2001      Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [6] Инструкция № 01-19/9-11—92      Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора МЗ РФ 21.07.92

---

\* Действует на территории Таможенного союза.

---

УДК 664.848:006.354

ОКС 67.080.20

Н52

ОКП 91 6150

Ключевые слова: грибы маринованные, отварные, соленые, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, методы анализа, пищевая ценность, правила приемки, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения, характерные признаки грибов

---

