

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1803—47
	Консервы	Взамен ГОСТ В-1803—42
	АБРИКОСЫ (ЗАГОТОВКА) Технические условия	Пищевая промышленность Н51

1. Настоящий стандарт распространяется на консервы из абрикосов (без косточек), герметически укупоренных в банки и стерилизованных.

2. Для изготовления консервов используют свежие, зрелые абрикосы. Абрикосы мягкие или имеющие признаки порчи (плесень, гниение и т. п.) для изготовления консервов не допускаются.

3. Консервированные абрикосы по качеству делят на сорта: высший и первый.

Примечание. Консервы из дикорастущих абрикосов относят к первому сорту.

4. По микробиологическим показателям консервированные абрикосы должны удовлетворять требованиям инструкции Всесоюзной государственной санитарной инспекции Министерства здравоохранения СССР о порядке химико-технического и бактериологического контроля консервов.

5. По физико-химическим показателям консервированные абрикосы должны отвечать следующим требованиям:

Показатели	Нормы и требования
а) Содержание сухих веществ в %, не менее	12,0
б) Содержание летучих кислот (считая на уксусную кислоту) в %, не более	0,2
в) Проба на пат	Положительная
г) Содержание консервирующих веществ . .	Не допускается
д) Содержание солей тяжелых металлов в мг на 1 кг продукта, не более:	
меди	5
олова	200

Внесен Отделом стандартов
пищевой промышленности
Всесоюзного Комитета
Стандартов

Утвержден Всесоюзным
Комитетом Стандартов
14/II 1947 г.

Срок введения
I/VI 1947 г.

6. По органолептическим показателям консервированные абрикосы должны удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Высший сорт	Первый сорт
Вкус и запах	Свойственные натуральным консервированным абрикосам, без посторонних привкусов и запахов	Требования те же, что и к высшему сорту
Внешний вид	Целые половинки абрикосов без косточек Допускаются единичные разваренные половинки абрикосов	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускаются разваренные половинки абрикосов
Цвет	Желтый или оранжево-желтый (однородный), без пятен на коже	Цвет тот же, что и у абрикосов высшего сорта, но может быть неоднородный. Допускается частичная пятнистость на коже абрикосов

7. Расфасовку, упаковку и маркировку консервированных абрикосов производят по ГОСТ В-1506—42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)».

8. Правила приемки, отбор образцов и методы испытания должны соответствовать ОСТ НКПП 559 «Методы испытания консервированных пищевых продуктов».

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 1803—47 Консервы. Абрикосы (заготовка). Технические условия	3
ОСТ НКПП 518 Варенье	5
ОСТ НКПП 512 Джем фруктово-ягодный	12
ОСТ НКПП 511 Повидло фруктово-ягодное	17
ОСТ НКПП 510 Пюре фруктово-ягодное	19
ГОСТ 816—41 Консервы. Компоты фруктовые	22
ГОСТ 656—41 Соки фруктовые и ягодные натуральные	29
ГОСТ 657—41 Соки фруктовые и ягодные купажированные или с сахаром	33