

# **ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 1 руб. 65 коп.

**СТАНДАРТГИЗ—1948**

*Переиздание. Июль 1948 г.*

<b>СССР</b> <b>Всесоюзный</b> <b>Комитет Стандартов</b> <b>при</b> <b>Совнаркомѐ СССР</b>	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ</b> <b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ 937—41</b>
	<b>СОК ТОМАТНЫЙ</b> <b>НАТУРАЛЬНЫЙ</b>	<b>Взамен</b> <b>ВТУ НКПП 56</b> <b>Пищевая</b> <b>промышленность</b> <b>Н52</b>

### 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Сок томатный натуральный представляет собой неконцентрированный продукт, отжатый из зрелых томатов, расфасованный в стеклянную или жестяную тару, герметически укупоренную. Томатный сок перед укупоркой тары или после нее подвергается тепловой обработке для предупреждения порчи.

### II. КЛАССИФИКАЦИЯ

2. По качественным признакам томатный сок подразделяется на сорта: высший, первый.

### III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

3. По органолептическим и химическим показателям натуральный томатный сок должен отвечать следующим требованиям:

Показатели	С о р т а	
	Высший	Первый
а) Вкус и запах	Хорошие натуральные типичные для данного продукта  Не допускаются посторонние привкус и запах	Те же, что для высшего сорта, но менее выраженные
б) Цвет (определяется непосредственно после взбалтывания)	Красный или оранжево - красный, характерный для зрелых томатов	
в) Внешний вид	Не допускается наличие кожицы, семян, частиц пробковых образований и других посторонних примесей	Допускается незначительное количество дробленых частиц семян
г) Микрофлора	При исследовании по методу Говарда-Стефенсона не должно быть обнаружено плесеней более чем в 25 % полей зрения	

Внесен Народным комиссариатом пищевой промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов  
30/VI 1941 г.

Срок введения  
25/VIII 1941 г.

## Продолжение

Показатели	С о р т а	
	Высший	Первый
д) Содержание солей тяжелых металлов	Допускается содержание солей тяжелых металлов на 1 л сока не более: меди . . . . . 5 мг (в пересчете на медь) олова . . . . . 100 мг (в пересчете на олово). Не допускается содержание солей свинца Примечание. Определения олова и свинца производятся в соке, расфасованном в жестяные банки	

## IV. УПАКОВКА, РАСФАСОВКА И МАРКИРОВКА

4. Расфасовку, упаковку и маркировку сока производят по ОСТ НКПП 508.

## V. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ И ПАСПОРТИЗАЦИЯ

5. Испытание сока производят по ОСТ НКПП 559.

6. При выпуске с завода каждая партия томатного сока должна сопровождаться сертификатом инспектора по качеству, а в случае его отсутствия—удостоверением отдела производственно-технического контроля завода или заводской лаборатории.

В сертификате или удостоверении должно быть указано:

- а) станция отправления (отправитель и завод-изготовитель),
- б) станция назначения (получатель),
- в) номер вагона,
- г) номер накладной,
- д) дата выработки,
- е) наименование сока,
- ж) сорт,
- з) количество банок или бутылок в партии,
- и) состояние тары (банок, бутылок и ящиков),
- к) «ГОСТ 937—41»,
- л) фактическое содержание сухих веществ в соке (по рефрактометру),
- м) кислотность (по яблочной кислоте) в %,
- н) номер и дата лабораторного анализа.

Замена

ОСТ НКПП 508 замнен ГОСТ 1506—47.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
ОСТ КЗ СНК 5747/108 Овощи соленые и квашеные. Упаковка, маркировка, правила приемки и методы исследования . . . . .	3
ГОСТ 1633—46 Маринады овощные. Технические условия . . . . .	7
ГОСТ 3858—47 Капуста квашеная. Технические условия . . . . .	10
ОСТ НКПП 505 Огурцы соленые . . . . .	15
ГОСТ 1634—47 Консервы. Огурцы. Технические условия . . . . .	20
ОСТ КЗ СНК 5744/105 Томаты соленые . . . . .	23
ОСТ НКПП 504 Томаты консервированные цельные . . . . .	29
ГОСТ 3343—46 Томат-пюре и томат-паста . . . . .	33
ОСТ НКПП 455 Кетчуп томатный (острый томатный соус) . . . . .	36
ОСТ НКПП 474 Соус чилийский (острый томатный соус) . . . . .	39
ГОСТ 937—41 Сок томатный натуральный . . . . .	43
ОСТ НКПП 465 Горошек зеленый консервированный . . . . .	45
ГОСТ 2654—44 Консервы. Икра овощная . . . . .	49
ГОСТ 1016—41 Консервы. Овощи фаршированные и соте в томатном соусе	52
ОСТ НКПП 554 Консервы. Пюре из шпината или щавеля . . . . .	56