

**ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ,
КВАШЕНЫЕ
и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 65 коп.

СТАНДАРТГИЗ—1948

Переиздание. Июль 1948 г.

| | | |
|---|---|--|
| СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркоме СССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Консервы ИКРА ОВОЩНАЯ | ГОСТ 2654—44 Взамен ОСТ НКПП 456 Пищевая промышленность H51 |
|---|---|--|

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. По качественным показателям икра разделяется на два сорта: высший и первый.

2. Для приготовления икры применяют следующие виды сырья: кабачки, баклажаны, зеленые томаты, тыквы, патиссоны, столовую свеклу и морковь.

3. Икру изготавливают из одного из названных видов овощей в смеси с томатом-пюре, корнеплодами, луком, солью, пряностями, сахаром или без него.

4. Сырье и пищевые продукты, применяемые для изготовления икры, должны отвечать действующим стандартам и техническим условиям.

П р и м е ч а н и е. Взамен томат-пюре допускается добавление пюре из смеси томата и перца, в котором количество пюре из перца составляет не более 50 %.

5. Икра должна быть стерилизована в автоклавах под давлением, не должна содержать патогенных микроорганизмов и не должна иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

6. Изготовление икры должно производиться по рецептуре и технологической инструкции Народного комиссариата пищевой промышленности СССР в условиях, отвечающих санитарно-гигиеническим требованиям Народного комиссариата здравоохранения СССР.

7. По физико-химическим показателям икра должна отвечать следующим требованиям:

| №№ п.п. | Название показателей | Нормы |
|------------|---|----------------|
| 1 | Сухие вещества (в том числе жир и поваренная соль) в %, не менее: а) в икре из кабачков, зеленых томатов, тыквы и патиссонов б) в икре из баклажанов в) в икре из моркови и свеклы | 21 24 27 |

Продолжение

| №№ п/п. | Название показателей | Нормы |
|------------|---|------------|
| 2 | Жир в % | 9+1 |
| 3 | Общая кислотность (в пересчете на яблочную) в % не более: а) в икре из баклажанов, кабачков, патиссонов, тыквы, свеклы и моркови б) в икре из зеленых томатов | 0,5 1,2 |
| 4 | Поваренная соль в % | 1,3—1,8 |
| 5 | Соли тяжелых металлов на 1 кг в мг, не более: а) олова (в пересчете на олово) б) меди (в пересчете на медь) | 200 10 |

Примечание. Не допускаются соли свинца и посторонние примеси.

8. По органолептическим показателям икра должна отвечать следующим требованиям:

| Названия показателей | Характеристика сортов | |
|---|--|--|
| | Высший | Первый |
| 1. Вкус и запах | Хорошие, свойственные икре из данного вида овощей, обжаренных или тушеных в растительном масле, без горечи и без привкуса прогорклого масла; для икры из баклажанов допускается присущая ей, но не резко выраженная, горечь. | То же, что для высшего сорта; допускаются вкусы и запахи икры из данного вида овощей слабее выраженные |
| 2. Внешний вид и консистенция | Однородная, равномерно пропретая или измельченная масса, мажущаяся без отделения жидкости от основной массы икры; допускаются единичные крупно измельченные кусочки овощей | То же, что для высшего сорта; допускается отделение жидкости от основной массы икры |
| 3. Цвет икры: | | То же, что для высшего сорта; допускается |
| а) из кабачков, баклажанов и патиссонов | а) от светлокоричневого до желто-бурого | а) |
| б) из моркови и тыквы | б) оранжевый со светлокоричневым оттенком | б) темнокоричневый |
| в) из свеклы | в) темнокрасный с коричневым оттенком | в) |
| г) из зеленых томатов | г) зеленовато-коричневый | г) зеленовато-бурый |

Консервы. Икра овощная

ГОСТ 2654—44

II. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

9. Упаковку и маркировку производят по ГОСТ В-1506—42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодо-овощной продукции».

Икру расфасовывают в стеклянные или жестяные банки, обеспечивающие герметичность укупорки.

III. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

10. Методы испытаний производят по ОСТ НКПП 559 «Методы испытания консервированных пищевых продуктов».

Замена

ГОСТ В-1506—42 заменен ГОСТ 1506—47.

СОДЕРЖАНИЕ

Cтр.

| | |
|---|----|
| 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 сотэ в томатном соусе | 52 |
| ОСТ НКПП 554 Консервы. Пюре из шпината или щавеля | 56 |