



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

**КОНСЕРВЫ.
СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 18077—72

Издание официальное

БЗ 8—92

**ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва**

КОНСЕРВЫ. СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ

Технические условия

Canned fruit sauces
Specifications**ГОСТ****18077—72**

ОКП 91 6324

Дата введения 01.01.74

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые соусы, изготовленные из протертых свежих фруктов, быстрозамороженного пюре или консервированного асептическим методом, фасованные в стеклянную или металлическую тару, герметически укупоренные и стерилизованные

Требования настоящего стандарта являются обязательными.
(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Фруктовые соусы вырабатывают следующих наименований:
абрикосовый;
айвовый,
грушевый;
персиковый;
сливовый;
яблочный

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2 Соусы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке

1.1, 1.2 (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Для изготовления фруктовых соусов используют:

абрикосы свежие по ГОСТ 21832—76;

айву свежую по ГОСТ 21715—76;

груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714—76;

груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713—76;

персики свежие по ГОСТ 21833—76;

сливу свежую по ГОСТ 21920—76;

яблоки свежие по ГОСТ 27572—87;

сахар-песок по ГОСТ 21—78.

Допускается использовать быстрозамороженное пюре для всех соусов, кроме грушевого, и пюре, консервированное асептическим методом.

На переработку не допускаются свежие фрукты, в которых остаточное количество пестицидов и содержание токсичных элементов превышает уровни, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

1.4. По органолептическим показателям фруктовые соусы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика соусов | |
|-------------------------|---|---|
| | высший сорт | первый сорт |
| Внешний вид | Однородная равномерно протертая пюреобразная масса, без косточек, без включений частиц семян, семенных камер и кожицы | |
| Вкус и запах | Свойственные натуральным плодам. Вкус приятный сладкий или кислосладкий. Не допускаются посторонние привкусы и запахи | |
| Цвет | Яблочного соуса — светлый с желтоватым или розоватым оттенком; грушевого соуса — светлый с розоватым, желтоватым или зеленоватым оттенком; айвового соуса — светлый от кремового до светло-розового; абрикосового соуса: светло-оранжевый; | Допускаются: незначительное потемнение верхнего слоя и отделение жидкой фазы слоем не более 5 мм допускается светло-коричневый оттенок, светлый от кремового, светло-розового до темно-розового; от светло-оранжевого до темно-оранжевого; |

Продолжение табл. 1

| Наименование показателя | Характеристика соусов | |
|-------------------------|---|---|
| | высший сорт | первый сорт |
| Консистенция | персикового соуса: желтый, зеленовато-серый | желтый, зеленовато-серый, темно-розовый; допускается для персикового и абрикосово- го соусов светло-коричневый оттенки; |
| | сливового соуса — от светло-зеленого до темно-фиолетового; оттенки, свойственные различным помологическим сортам слив | |
| | При выкладывании на ровную поверхность масса яблочного и айвового соусов должна иметь слегка холмистый вид, ос- тальные соусы представляют собой пюреобразную растекаю- щуюся по поверхности массу Допускается в айвовом и грушевом соусах наличие твердых каменистых частиц плодовой мякоти | |

1.5. По физико-химическим показателям соусы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Нормы для соусов | | Методы испытаний |
|---|---------------------|-------------|--------------------|
| | высший сорт | первый сорт | |
| Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее: | | | По ГОСТ 28562—90 |
| для абрикосового соуса | 23,0 | | |
| для остальных соусов | 21,0 | | |
| Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более | 0,01 | 0,03 | По ГОСТ 25555.3—82 |
| Примеси растительного происхождения | Не допускаются | | По ГОСТ 26323—84 |
| Посторонние примеси | То же | | По п. 3.4 |
| Массовая доля микотоксина патулина, %, не более | 50·10 ⁻⁷ | | По ГОСТ 28038—89 |

1.3—1.5. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.6. Микробиологические показатели соусов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на произведенных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утве-

жденным Министерством здравоохранения СССР. Консервы не должны иметь признаков микробиальной порчи и должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.7. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313—84.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.3. **(Исключен, Изм. № 3).**

2.4. Контроль содержания токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по ГОСТ 26671—85, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668—85, подготовка проб — по ГОСТ 26669—85.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 10444.11—89, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 10444.15—75, СТ СЭВ 3015—81.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 26670—85.

Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.11—89, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 26670—91.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.3. Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26934—86.

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3, 3.4. **(Введены дополнительно, Изм. № 3).**

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соусы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—91 или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981—88 вместимостью не более 1 дм³.

4.2. Упаковка, маркировка — по ГОСТ 13799—81.

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

4.3. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81.

4.2. 4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

4.4. Соусы должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре плюс 0—20 °С без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75 %.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие фруктовых соусов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

5.2. Гарантийный срок хранения — 24 мес со дня изготовления.

Разд. 5. **(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

| Наименование соуса | Код ОКП |
|--|--------------|
| Соус абрикосовый высшего сорта, массой нетто, г: | |
| 200—210 | 91 6324 4001 |
| 330—350 | 91 6324 4002 |
| 515—535 | 91 6324 4003 |
| 600 | 91 6324 4004 |
| 860 | 91 6324 4005 |
| 900 | 91 6324 4006 |
| 990 | 91 6324 4007 |
| Соус айвовый, высшего сорта массой нетто, г: | |
| 180—200 | 91 6324 4017 |
| 330—350 | 91 6324 4018 |
| 515—535 | 91 6324 4019 |
| 600 | 91 6324 4021 |
| 800 | 91 6324 4022 |
| 860 | 91 6324 4023 |
| 900 | 91 6324 4024 |
| 990 | 91 6324 4025 |
| Соус грушевый, высшего сорта, массой нетто, г: | |
| 200 | 91 6324 4035 |
| 330—350 | 91 6324 4036 |
| 515—535 | 91 6324 4037 |
| 600 | 91 6324 4038 |
| 780 | 91 6324 4039 |
| 860 | 91 6324 4041 |
| 900 | 91 6324 4042 |
| 990 | 91 6324 4043 |
| Соус персиковый, высшего сорта, массой нетто, г: | |
| 200—210 | 91 6324 4053 |
| 330—350 | 91 6324 4054 |
| 515—535 | 91 6324 4055 |
| 600 | 91 6324 4056 |
| 860 | 91 6324 4057 |
| 900 | 91 6324 4058 |
| 990 | 91 6324 4059 |
| Соус сливовый, высшего сорта массой нетто, г: | |
| 180—200 | 91 6324 4061 |
| 330—350 | 91 6324 4062 |
| 515—535 | 91 6324 4063 |
| 600 | 91 6324 4064 |
| 800 | 91 6324 4065 |
| 860 | 91 6324 4066 |
| 900 | 91 6324 4067 |
| 990 | 91 6324 4068 |

Продолжение

| Наименование соуса | Код ОКП |
|---|--------------|
| Соус яблочный, высшего сорта, массой нетто, г: | |
| 200 | 91 6324 4078 |
| 330—350 | 91 6324 4079 |
| 515—535 | 91 6324 4081 |
| 600 | 91 6324 4082 |
| 780 | 91 6324 4083 |
| 860 | 91 6324 4084 |
| 900 | 91 6324 4085 |
| 990 | 91 6324 4086 |
| Соус абрикосовый, первого сорта, массой нетто, г: | |
| 200—210 | 91 6324 5001 |
| 330—350 | 91 6324 5002 |
| 515—535 | 91 6324 5003 |
| 600 | 91 6324 5004 |
| 860 | 91 6324 5005 |
| 900 | 91 6324 5006 |
| 990 | 91 6324 5007 |
| Соус айвовый, первого сорта, массой нетто, г: | |
| 180—200 | 91 6324 5017 |
| 330—350 | 91 6324 5018 |
| 515—535 | 91 6324 5019 |
| 600 | 91 6324 5021 |
| 800 | 91 6324 5022 |
| 860 | 91 6324 5023 |
| 900 | 91 6324 5024 |
| 990 | 91 6324 5025 |
| Соус грушевый, первого сорта, массой нетто, г: | |
| 200 | 91 6324 5035 |
| 330—350 | 91 6324 5036 |
| 515—535 | 91 6324 5037 |
| 600 | 91 6324 5038 |
| 780 | 91 6324 5039 |
| 860 | 91 6324 5041 |
| 900 | 91 6324 5042 |
| 990 | 91 6324 5043 |
| Соус персиковый, первого сорта, массой нетто, г: | |
| 200—210 | 91 6324 5053 |
| 330—350 | 91 6324 5054 |
| 515—535 | 91 6324 5055 |
| 600 | 91 6324 5056 |
| 860 | 91 6324 5057 |
| 900 | 91 6324 5058 |
| 990 | 91 6324 5059 |
| Соус сливовый, первого сорта, массой нетто, г: | |
| 180—200 | 91 6324 5069 |
| 330—350 | 91 6324 5071 |
| 515—535 | 91 6324 5072 |
| 600 | 91 6324 5073 |

Продолжение

| Наименование соуса | Код ОКП |
|--|--------------|
| 800 | 91 6324 5074 |
| 860 | 91 6324 5075 |
| 900 | 91 6324 5076 |
| 990 | 91 6324 5077 |
| Соус яблочный, первого сорта, массой нетто, г: | |
| 200 | 91 6324 5087 |
| 330—350 | 91 6324 5088 |
| 515—535 | 91 6324 5089 |
| 600 | 91 6324 5091 |
| 780 | 91 6324 5092 |
| 860 | 91 6324 5093 |
| 900 | 91 6324 5094 |
| 990 | 91 6324 5095 |

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2*Справочное***Пищевая и энергетическая ценность 100 г соусов**

| Наименование продукции | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|--|-------------|----------------------------------|
| Абрикосовый | 23 | 92 |
| Айвовый, грушевый, сливовый, пер- сиковый, яблочный | 20 | 80 |

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН** Молдавским научно-исследовательским институтом пищевой промышленности

РАЗРАБОТЧИКИ

В. Г. Поповский, канд техн наук, А. А. Силич, канд техн наук, Р. А. Херсонская, Г. В. Шлягун

- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 01.08.72 № 1531

- 3. Срок проверки** — 1995 год, периодичность проверки — 5 лет

- 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД на который дана ссылка | Номер пункта |
|--|--------------|--|--------------|
| ГОСТ 21—78 | 1 3 | ГОСТ 21833—76 | 1 3 |
| ГОСТ 8756 1—79 | 3 1 | ГОСТ 21920—76 | 1 3 |
| ГОСТ 8756 18—70 | 3 1 | ГОСТ 23285—78 | 4 3 |
| ГОСТ 5717—91 | 4 1 | ГОСТ 25555 3—82 | 1 5 |
| ГОСТ 5981—88 | 4 1 | ГОСТ 26313—84 | 2 1, 3 1 |
| ГОСТ 10444 1—84 | 3 2 | ГОСТ 26323—84 | 1 5 |
| ГОСТ 10444 2—75 | 3 2 | ГОСТ 26668—85 | 3 1 |
| ГОСТ 10444 3—85 | 3 2 | ГОСТ 26669—85 | 3 1 |
| ГОСТ 10444 4—85 | 3 2 | ГОСТ 26670—91 | 3 2 |
| ГОСТ 10444 7—86 | 3 2 | ГОСТ 26671—85 | 3 1 |
| ГОСТ 10444 8—88 | 3 2 | ГОСТ 26927—86 | 3 3 |
| ГОСТ 10444 9—88 | 3 2 | ГОСТ 26930—86 | 3 3 |
| ГОСТ 10444 11—89 | 3 2 | ГОСТ 26931—86 | 3 3 |
| ГОСТ 10444 12—88 | 3 2 | ГОСТ 26932—86 | 3 3 |
| ГОСТ 10444 15—75 | 3 2 | ГОСТ 26933—86 | 3 3 |
| ГОСТ 13799—81 | 4 2, 4 3 | ГОСТ 26934—86 | 3 3 |
| ГОСТ 21713—76 | 1 3 | ГОСТ 27572—87 | 1 3 |
| ГОСТ 21714—76 | 1 3 | ГОСТ 28038—89 | 1 5 |
| ГОСТ 21715—76 | 1 3 | ГОСТ 28562—90 | 1 5 |
| ГОСТ 21832—76 | 1 3 | | |

- 5. Ограничение срока действия снято** Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 02.07.91 № 1193

- 6. Переиздание (июль)** с Изменениями № 1, 2, 3 утвержденными в сентябре 1977 г., апреле 1984 г. (ИУС 9—77, 7—84, 10—91)

Редактор *Т П Шашина*
Технический редактор *В Н Прусакова*
Корректор *Н И Гаврищук*

Сдано в набор 15.07.93 Подп. в печ. 16.08.93 Усл. печ. л. 0,70 Усл. кр. отт. 0,70
Уч. изд. л. 0,61 Тир. 678 экз. С. 470

Объем: «Знак Почета» Издательство стандартов 107076 Москва Колодезный пер. 14
Калужская типография стандартов ул. Московская, 256 Зак. 1554