

ГОСТ 12231—66

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

---

## ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ, ПЛОДЫ И ЯГОДЫ МОЧЕНЫЕ

ОТБОР ПРОБ. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СООТНОШЕНИЯ  
СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2008

**ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ,  
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ МОЧЕНЫЕ**

**Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей**

Vegetables salted and pickled, fruits and berries soaked.

Sampling. Methods for determination proportion  
of liquid and so lid parts

**ГОСТ  
12231—66**

МКС 67.080.20

**Дата введения 01.07.67**

Настоящий стандарт распространяется на соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды и устанавливает правила отбора проб и методы определения соотношения составных частей.

Применение методов предусматривается в стандартах и технических условиях, устанавливающих технические требования на соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды.

**1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ — по ГОСТ 27853.**

**2. СОСТАВЛЕНИЕ ИСХОДНОГО ОБРАЗЦА — по ГОСТ 27853.**

**3. СОСТАВЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ОБРАЗЦА — по ГОСТ 27853.**

**4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СООТНОШЕНИЯ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ**

4.1. Определение соотношения составных частей (рассола и овощей, плодов или ягод) проводят после достижения солеными овощами, кашеной капустой, мочеными плодами и ягодами кислотности, предусмотренной техническими требованиями к каждому виду этой продукции.

4.2. В соленых огурцах, помидорах, плодах и ягодах моченых определяют массу брутто каждой отобранный для анализа бочки. Вскрывают верхнее укупорочное дно отобранных бочек и выбирают продукцию с помощью сетчатого дуршлага, отделяя при этом специи от овощей, плодов или ягод и солому от яблок, отцеживая рассол, пока он не перестанет течь струей.

Выбранную продукцию помещают в пустую тару и взвешивают. Количество овощей, плодов или ягод вычисляют по разности между массой тары с продукцией и массой пустой тары. Переливают рассол из бочки и определяют массу бочки; взвешивают прянности или солому.

Массу рассола определяют по разности между массой брутто бочки и массой овощей (плодов или ягод), специй (или соломы) и тары. Количество рассола  $X$  в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m \cdot 100}{m + m_1},$$

где  $m$  — масса рассола, кг;

$m_1$  — масса овощей, плодов или ягод, кг.

4.3. Для определения соотношения составных частей в кашеной капусте взвешивают средний образец и определяют количество содержащегося в нем сока, свободно стекающего в течение 15 мин. Для этого средний образец капусты после взвешивания помещают на наклонно поставленную чистую гладкую доску под углом 10—15° и по истечении 15 мин снова взвешивают. По разности между первым

и вторым взвешиваниями определяют количество сока (рассола) и выражают его в процентах к массе взятого среднего образца.

П р и м е ч а н и е. В случае необходимости определение повторяют, для чего из исходного образца выделяют новый средний образец. Конечным результатом в этом случае считают среднее арифметическое показателей двух определений.

4.4. Соотношение составных частей соленых овощей, моченых плодов и ягод устанавливают путем определения среднего арифметического двух-четырех определений.

**С. 3 ГОСТ 12231—66**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

**1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 13.08.66**

**2. ВЗАМЕН ГОСТ 8757—58 в части отбора проб и методов определения соотношения составных частей**

**3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 27853—88	1, 2, 3

**4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440**

**5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.**