

**ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ И КВАШЕННЫЕ,  
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ МОЧЕННЫЕ**

**ОТБОР ПРОБ. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СООТНОШЕНИЯ  
СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2008

**ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ И КВАШЕННЫЕ,  
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ МОЧЕННЫЕ****Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей**Vegetables salted and pickled, fruits and berries soaked.  
Sampling. Methods for determination proportion  
of liquid and solid parts**ГОСТ  
12231—66**

МКС 67.080.20

Дата введения **01.07.67**

Настоящий стандарт распространяется на соленые и квашенные овощи, моченные 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 квашенные овощи, моченные 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, квашеной 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 отобранной 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 пряности 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 квашеной 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-четырёх определений.

**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.