

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 solid 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, 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 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 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-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 ИТД, 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.