

# **ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 1 руб. 65 коп.

**СТАНДАРТГИЗ—1948**

*Переиздание. Июль 1948 г.*

<b>СССР</b> — <b>Народный</b> <b>комиссариат</b> <b>пищевой</b> <b>промышленности</b>	<b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i>	<b>ОСТ 465</b> <b>НКПП</b>
	<b>ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ</b> <b>консервированный</b>	<b>Взамен</b> <b>ОСТ 8436</b> <b>241</b>
		<b>Консервная</b> <b>промышленность.</b>

Настоящий стандарт распространяется на горошек зеленый консервированный, представляющий собой подготовленные зерна зеленого горошка, залитые раствором соли с добавлением или без добавления сахара, герметически укупоренные и стерилизованные.

Качество сырья и материалов должно отвечать требованиям действующих стандартов и временных технических условий.

#### А. КЛАССИФИКАЦИЯ

В зависимости от помологических сортов сырья консервы подразделяются на 2 типа:

тип «а» из гладкозерных сортов горошка,

тип «б» из мозговых сортов горошка.

В зависимости от размера и качества горошка типа «а» консервы подразделяются на два сорта:

высший № 0 и № 1

первый № 2 и № 3

Сорт консервов типа «б» устанавливается в зависимости от качества, не принимая во внимание размеры зерен.

#### Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Готовый продукт должен удовлетворять следующим условиям:

##### 1. Химико-технические и бактериологические показатели:

1. Консерв не должен содержать патогенных микроорганизмов, а также не должен иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

2. Поваренной соли — от 0,8 до 1,5%.

3. Солей тяжелых металлов в мг на 1 кг продукта:

олова допускается не более 100 мг

свинца не допускается

Внесен Главконсервом

Утвержден  
22/XII 1938 г.

Срок введения  
1/I 1939 г.

ОСТ  
НКПП 465

Горошек зеленый

4. Вес горошка от веса нетто должен составлять не менее 65 %.

5. Размер зерен зеленого горошка типа «а»: № 0 до 6 мм, № 1 до 7 мм, № 2 до 8 мм, № 3 до 9 мм.

Примечания:

1. При наличии примеси крупных зерен смежных размеров в количестве более 10% консерв переводится в следующий номер.

2. Крупнозерные мозговые сорта зеленого горошка применяются для консервов без сортировки по размерам.

6. Не допускается наличие посторонних примесей.

## II. Органолептические показатели:

№ п/п.	Наименование показателей	Характеристика
1	Вкус и запах	Натуральный, свойственный молодому нежному некрахмалистому зеленому горшку, без посторонних привкуса и запаха
2	Внешний вид	Однородные по размеру, цельные зерна, без трещин, небитые, без примеси оболочек от зерен, обрывков створок стручков и кормового гороха (коричневой окраски)
3	Цвет	От зеленовато-желтого до зеленого, однородный в одной банке
4	Прозрачность заливочной жидкости	Заливочная жидкость должна быть почти прозрачной и не содержать взвешенных частиц и осадка

## В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка консервированного зеленого горошка производится:

а) По химико-техническим и бактериологическим показателям.

б) По органолептическим показателям.

Горошек зеленый

ОСТ  
НКПП 465

2. Органолептическая оценка производится по стобалльной системе в соответствии с нижеследующей схемой:

№ п/п.	Наименование показателей	Количество баллов
1	Вкус и запах . . . . .	50
2	Внешний вид . . . . .	25
3	Цвет . . . . .	15
4	Прозрачность заливочной жидкости	10
Итого		100 баллов

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки.

4. В зависимости от итога балльной оценки консервированный зеленый горошек относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе	
		по вкусу и запаху не менее	по внешнему виду не менее
Высший сорт . . .	100—95	50	22
Первый сорт . . .	94—80	42	18

Примечание. Нормы по химико-бактериологическим и техническим показателям обязательны для всех сортов.

ТАБЛИЦА БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
1	а) <i>вкус и запах</i> (50 баллов) Натуральный, свойственный молодому нежному некрахмалистому горошку, без посторонних привкуса и запаха ; ; ; : ; ; : : ; .	0	50

ОСТ  
НКПП 465

Горошек зеленый

Продолжение

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
2	Наличие крахмалистого привкуса	1—8	49—42
3	Посторонние привкус и запах	50	0
<i>б) Внешний вид (25 баллов)</i>			
1	Однородные по размеру цельные зерна, без трещин, небитые, без примеси оболочек от зерен и кормового гороха (коричневого цвета)	0	25
2	Наличие битых зерен и с трещинами до 2% по счету или наличие единичных оболочек от зерен	1—5	24—20
3	Наличие битых зерен и с трещинами до 5% по счету или наличие единичных обрывков створок стручков и кормового гороха	6—7	19—18
4	Наличие битых зерен и с трещинами более 5% (по счету)	8—25	17—0
<i>в) Цвет (15 баллов)</i>			
1	От зеленовато-желтого до зеленого, однородный в одной банке	0	15
2	Горошек неоднородный по окраске	1—5	14—10
<i>г) Прозрачность заливочной жидкости (10 баллов)</i>			
1	Заливочная жидкость почти прозрачная и не содержит взвешенных частиц и осадка	0	10
2	Наличие небольшого осадка	1—3	9—7
3	Заливочная жидкость мутная или содержит значительный осадок	4—10	6—0

Г. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА — см. ОСТ НКПП 8272/226.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ — см. ОСТ 6346.

Замена

ОСТ НКПП 8272/226 заменен ГОСТ 1506—47.  
ОСТ 6346 заменен ОСТ НКПП 559.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
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 соте в томатном соусе	52
ОСТ НКПП 554 Консервы. Пюре из шпината или щавеля . . . . .	56