

ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 65 коп.

СТАНДАРТГИЗ—1948

Переиздание. Июль 1948 г.

СССР Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	— ОСТ 474 — НКПП
	СОУС ЧИЛИЙСКИЙ (острый томатный соус)	
		Пищевая промышленность Н51

Настоящий стандарт распространяется на чилийский соус, выработанный из свежих, зрелых томатов, очищенных от кожицы, уваренных с добавлением уксусной кислоты, сахара, соли, измельченного лука, чеснока и пряностей, расфасованный в стеклянные герметически укупоренные банки или широкогорлые бутылки и стерилизованный.

Качество сырья и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным признакам чилийский соус подразделяется на два сорта: высший и первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Чилийский соус должен отвечать следующим требованиям:

По химико-техническим и бактериологическим показателям:

1. Соус не должен содержать патогенных микробов, а также иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.
2. Содержание сухих веществ—не менее 28%.
3. Консистенция—густая, неоднородная масса.
4. Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту)—1,0—1,2%.
5. Содержание поваренной соли — 2,8—3,5%.
6. Наличие солей тяжелых металлов (в миллиграммах на 1 кг продукта), считая на медь или олово, допускается не более:

Меди	25
Олова	200

Внесен Главконсервом

Утвержден
5/IV 1939 г.

Срок введения
1/VI 1939 г.

ОСТ
НПП

474

Соус чилийский (острый томатный соус)

№ п/п.	Наименование показателей	Характеристика
1	Вкус и запах	Острый, кисло-сладкий вкус, с ароматом пряностей
2	Внешний вид	Неоднородная масса очищенных от кожицы разваренных томатов, с наличием кусков томатов и мелко нарезанных кусочков лука и чеснока. Не допускается наличие частиц кожицы, грубых частей сердцевины, крупных частиц пряностей и посторонних примесей
3	Цвет	Красный, характерный для зрелых томатов. Не допускается искусственное подкрашивание

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

- Оценка чилийского соуса производится по:
 - химико-техническим и бактериологическим показателям;
 - органолептическим показателям.
- Органолептическая оценка производится по столбальной системе в соответствии с нижеследующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
Вкус и запах	50
Внешний вид	30
Цвет	20
Итого	100 баллов

- Каждый из указанных показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

Соус чилийский (острый томатный соус)

ОСТ
НКПП 474

4. В зависимости от итога балльной оценки продукт относится к одному из следующих сортов:

Сорт	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		Вкус и запах не ниже	Внешний вид не ниже	Цвет не ниже
Высший	100—98	50	30	18
Первый	97—85	45	25	15

5. Нормы по химическим и бактериологическим показателям обязательны для обоих сортов.

Таблица балльной оценки

№.№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	<i>Вкус и запах</i> (50 баллов)		
1	Приятный кисло-сладкий вкус с ароматом пряностей	0	50
2	Слабо выраженный аромат пряностей	2—6	48—44
3	Наличие привкуса горечи или пригара	50	0
	<i>Внешний вид</i> (30 баллов)		
1	Неоднородная масса очищенных от кожицы разваренных томатов с наличием кусков томатов и мелко-нарезанных кусочков лука и чеснока, без дефектов	0	30
2	Неоднородная густая масса разваренных томатов, не содержащая кусков томатов	4—6	26—24
3	Наличие частиц кожицы или незначительного количества грубых частей сердцевины или крупных кусков пряностей . .	5—7	25—23

ОСТ
НКПП 474

Соус чилийский (острый томатный соус)

Продолжение

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	<i>Цвет (20 баллов)</i>		
1	Красный, характерный для зрелых томатов	0	20
2	Слабокоричневый	1—6	19—14
3	Темнокоричневый или бурый	20	0

Г. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом «Методы испытания консервов».

Д. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка проводятся в соответствии с действующим стандартом «Расфасовка, упаковка и маркировка консервов».

ЗАМЕЧЕННЫЕ ОПЕЧАТКИ

Страница	В каком месте	Напечатано	Следует читать
31	Таблица балльной оценки, 6-я строка сверху	а) Процент целых плодов	б) Процент целых плодов
40	1-я строка сверху над верхней таблицей		По органолептическим показателям:
41	Таблица балльной оценки, 2-я графа слева, 7-я строка снизу	Неоднородная	Неоднородная
58	В таблице, в 1-й графе слева, против строчки „Бурый цвет“ пропущен порядковый номер „3“		

Сб. „Овощи соленые, квашеные и консервированные“

Зак. 1868

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