

**ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ,
КВАШЕНЫЕ
и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 65 коп.

СТАНДАРТГИЗ—1948

Переиздание. Июль 1948 г.

| | | |
|---|---|---|
| СССР <hr/> Народный комиссариат пищевой промышленности | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i> <hr/> ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЦЕЛЬНЫЕ | ОСТ НКПП 504 <hr/> Взамен ОСТ НКПП 8266 220 <hr/> Пищевая промышленность Н51 |
|---|---|---|

Настоящий стандарт распространяется на плоды томатов, консервированные в целом виде, очищенные от кожицы и плодоножки, уложенные в жестяные или стеклянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

Качество сырья определяется действующим стандартом на томатное сырье.

A. КЛАССИФИКАЦИЯ

Томаты консервированные цельные по качественным признакам подразделяются на два сорта: высший, первый.

B. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Томаты консервированные цельные должны удовлетворять следующим требованиям:

I. По химико-бактериологическим показателям

- Консервы не должны содержать патогенных микробов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.
- Соли тяжелых металлов в мг на 1 кг продукта:
олова допускается не выше 200 мг
свинца не допускается.
- Посторонние примеси не допускаются.

II. По органолептическим показателям

| Наименование показателей | Характеристика |
|--|--|
| 1. Вкус и запах | Приятные, свойственные зреющим томатам |
| 2. Процент целых плодов (от общего числа плодов в банке) | Не менее 80% |

Внесен Главконсервом

Утвержден
9/VIII 1939 г.

Срок введения
10/VIII 1939 г.

Продолжение

| Наименование показателей | Характеристика |
|--------------------------|--|
| 3. Внешний вид | Плоды должны быть односортными, одинаковыми по зрелости (не перезрелыми и не недозрелыми), равномерными по величине, однородными по окраске, без дефектов (наличие кусочков кожицы, плодоножек и испорченных плодов) |
| 4. Цвет | Однородный красный цвет зрелых томатов, без прозелени и желтых пятен |

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка томатов консервированных цельных производится:

- а) по химико-бактериологическим показателям,
- б) по органолептическим показателям.

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

| № п/п. | Наименование показателей | Количество баллов не более |
|--------|--------------------------------|----------------------------|
| 1 | Вкус и запах | 40 |
| 2 | Процент целых плодов | 30 |
| 3 | Внешний вид | 10 |
| 4 | Цвет | 20 |
| Итого | | 100 |

3. Каждый из указанных в п. 2 показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

4. В зависимости от итога балльной оценки томаты консервированные цельные относятся к одному из следующих сортов:

Томаты консервированные цельные

ОСТ
НКПП 504

| Наименование сорта | Общая балльная оценка | В том числе по показателям не менее | | | |
|--------------------|-----------------------|-------------------------------------|--------------|-------------|------|
| | | Процент целых плодов | Вкус и запах | Внешний вид | Цвет |
| Высший . . | 100—90 | 40 | 25 | 8 | 17 |
| Первый . . | 89—77 | 40 | 21 | 6 | 10 |

Нормы по химическим и бактериологическим показателям обязательны для всех сортов.

ТАБЛИЦА БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ

| № п/п. | Наименование показателей | Скидка | Балльная оценка |
|--------|--|--------|-----------------|
| | <i>a) Вкус и запах (40 баллов)</i> | | |
| 1 | Приятные, свойственные зрелым томатам | 0 | 40 |
| 2 | Наличие постороннего привкуса | 40 | 0 |
| | <i>a) Процент целых плодов (30 баллов)</i> | | |
| 1 | Все целые плоды | 0 | 30 |
| 2 | При наличии разваренных плодов до 20% | 1—5 | 29—25 |
| 3 | То же, до 35% | 6—9 | 24—21 |
| 4 | То же, более 35% | 10—30 | 20—0 |
| | <i>b) Внешний вид (10 баллов)</i> | | |
| 1 | Зрелые односортные плоды, равномерные по величине (с колебаниями в размерах плодов по наибольшему сечению не более 1 см), однородные по окраске, без дефектов (наличия кусочков кожицы, плодоножек и испорченных плодов) | 0 | 10 |
| 2 | Наличие колебаний в размерах плодов по наибольшему сечению (в одной банке) не более 2 см . . . | 1—3 | 9—7 |

Продолжение

| № п/п. | Наименование показателей | Скидка | Балльная оценка |
|-----------|---|--------|--------------------|
| 3 | Наличие неснятой кожицы площадью не более 1 см^2 в количестве не более 3 кусочков на банку до 1 кг | 3—4 | 7—6 |
| | г) Цвет (20 баллов) | | |
| 1 | Однородный красный цвет зрелых томатов без прозелени и желтых пятен | 0 | 20 |
| 2 | Наличие не более 20% плодов с желтыми пятнами площадью не более 1 см^2 | 3—5 | 17—15 |
| 3 | Наличие плодов с желтыми пятнами площадью не более 1 см^2 в количестве от 21% до 50% . . . | 6—10 | 14—10 |
| 4 | Наличие плодов с желтыми пятнами площадью более 1 см^2 или с прозеленем | 15—20 | 5—0 |

Г. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом на упаковку и маркировку консервов.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на методы испытания консервов.

ЗАМЕЧЕННЫЕ ОПЕЧАТКИ

| Стр--ница | В каком месте | Напечатано | Следует читать |
|-----------|--|-------------------------|---|
| 31 | Таблица балльной оценки, 6-я строка сверху | a) 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 | Недонородная | Неоднородная |
| 58 | | | В таблице, в 1-й графе слева, прогив строчки „Бурый цвет“ пропущен порядковый номер „3“ |

Сб. „Овощи соленые, квашеные и консервированные“

Здк. 1868

СОДЕРЖАНИЕ

Cтр.

| | |
|---|----|
| 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 сотэ в томатном соусе | 52 |
| ОСТ НКПП 554 Консервы. Пюре из шпината или щавеля | 56 |