

ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ,
КВАШЕНЫЕ
и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 65 коп.

СТАНДАРТГИЗ—1948

Переиздание. Июль 1948 г.

| | | |
|--|---|---|
| СССР Народный комиссариат пищевой промышленности | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Издание официальное | ОСТ НКПП 505 Взамен ОСТКЗ СНК 6310 5747 251 108 |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | Пищевая промышленность Н50 |

Настоящий стандарт распространяется на продукт, приготовленный из свежих огурцов различных хозяйствственно-ботанических сортов (с прибавлением к ним пряностей), залитых раствором поваренной соли и подвергнутых процессу молочно-кислого брожения.

А. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1. Огурцы свежие, предназначенные для засолки, должны удовлетворять всем требованиям стандарта на огурцы грунтовые свежие, ОСТ НКЗага 433.

2. Огурцы, идущие на засолку, делятся по размерам:

| Наименование | Длина в м.и |
|--|-------------|
| Огурцы крупные | 121—140 |
| » средние (для нежинских «Водянка») | 91—120 |
| » мелкие (для нежинских «Полуводянка») | 71—90 |
| Корнишоны крупные | 51—70 |
| » мелкие | до 50 |

3. Обязательные пряности (укроп, хрень, чеснок, стручковый горький перец), употребляемые для засолов, должны быть чистые, без гнили, плесени, постороннего запаха и примесей.

Укроп должен быть собран в стадии цветения или семенной без корней.

Для засолки допускаются как листья, так и корни хрена. Листья хрена должны употребляться только в свежем виде. Корни должны быть свежие, сочные, не одеревеневшие и не поврежденные вредителями.

Чеснок должен быть в луковицах (головками) свежим, не загнившим и не поврежденным вредителями.

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Внесен Росглавплодовоцью | Утвержден 20/VII 1939 г. | Срок введения 25/VII 1939 г. |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|

Стручковый перец должен быть свежий или сушеный, не поврежденный болезнями и вредителями.

4. Соль для засолки огурцов должна отвечать требованиям ОСТ НКПП 290.

5. Вода для засолки огурцов должна удовлетворять санитарным требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

6. Допускается прибавление свежих или сушеных пряностей, улучшающих вкус и аромат соленых огурцов:

- а) эстрагон,
- б) черносмородиновый, вишневый или дубовый лист,
- в) майоран, чабер, базилик, иссоп, портулак, кориандер, листья петрушки, сельдерея и др.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качеству огурцы соленые делятся на сорта: высший, первый и второй.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Огурцы соленые должны удовлетворять следующим требованиям:

а) По физико-химическим показателям:

| Наименование показателей | Высший сорт | Первый сорт | Второй сорт |
|---|-------------------------------|--|---------------|
| Содержание поваренной соли в рассоле в % | От 3,0 до 5,0 для всех сортов | | |
| Общая кислотность рассола (в пересчете на молочную кислоту) в % | От 0,6 до 1,2 | | От 0,6 до 1,4 |
| Соотношение огурцов и рассола | | Для всех сортов вес огурцов должен составлять не менее 53% от общего веса огурцов с рассолом | |

Примечания:

1. Поваренная соль определяется химическим путем по методу Мора.

2. Допускается отправка вагонных партий соленых огурцов с кислотностью не менее 0,3% при условии пребывания в пути не более 6 суток.

Огурцы соленые

ОСТ
НКПП 505

б) По органолептическим показателям:

| Наименование показателей | Высший сорт | Первый сорт | Второй сорт |
|---|--|--|--|
| 1. Вкус и запах | Характерный для квашеного продукта солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом пряностей, без всякого постороннего привкуса и запаха | | То же, что для высшего и первого сортов, но допускается более выраженный солоновато-кисловатый вкус |
| 2. Строение и консистенция | Огурцы из ощущать крепкие. Мякоть плотная, полностью пропитанная рассолом, при раскусывании хрустящая на зубах | | То же, но допускается более слабый хруст при раскусывании |
| 3. Цвет | Зеленовато-оливковый | Оливковый различных оттенков | То же, что и для первого сорта, но допускается легкое пожелтение концов плодов |
| 4. Размер | Длиной не более 90 мм. Допускается отклонение в размерах огурцов в каждом калибре не свыше 5% по счету | Длиной не более 120 мм. Допускается отклонение в размерах огурцов в каждом калибре не свыше 10% по счету | Допускается отклонение в размерах огурцов в каждом калибре не выше 20% по счету |
| Примечание. Максимальная длина огурцов, допускаемых как отклонение в пределах каждого калибра, не должна превышать: | | | |
| для корнишонов мелких . . . 70 мм | | | |
| " крупных . . . 90 " | | | |
| " огурцов мелких . . . 120 " | | | |
| " " средних . . . 140 " | | | |
| 5. Внешний вид и форма | Огурцы удлиненной формы, не мятые, не сморщененные | То же, что и для высшего сорта, но допускаются плоды с легкой морщинистостью и с искривлениями, не уродующими форму плода, не свыше 10% по счету | То же, что и для 1-го сорта, но допускаются плоды с искривлениями, не уродующими форму плода, и деформированные, но не раздавленные, не свыше 15% по счету |
| 6. Наличие плодов с внутренними пустотами | Допускается не свыше 3% по счету | Допускается не свыше 8% по счету | Допускается не свыше 10% по счету |

Продолжение

| Наименование показателей | Высший сорт | Первый сорт | Второй сорт |
|--------------------------|--|--|-------------|
| 7. Качество рассола | Рассол прозрачный или с легким помутнением, приятного аромата и солоновато-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем у огурцов | То же, что и для высшего сорта, но допускается слегка сероватый цвет рассола | |

Г. НЕДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ

Не допускается наличие в каждой единице упаковки:

- а) огурцов загнивших, затхлых, заплесневевших,
- б) тягучести, плесени и загрязнения рассола.

Д. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА**Упаковка**

1. Засолка и хранение огурцов допускаются в бочках из клепки различных пород дерева, за исключением древесины с неуничтожающимся запахом или дающей окрашивание продукта.

2. Тара должна быть вполне исправной, с полным количеством обручей, без повреждений, поломок и без признаков течи.

3. Емкость бочек не должна превышать 150 кг.

4. Тара, предназначенная для засолки, транспортировки и хранения огурцов, должна быть чистой и без постороннего запаха.

Маркировка

На верхнем днище каждой бочки несмыывающейся краской, по трафарету, должно быть четко обозначено:

- а) наименование наркомата,
- б) наименование главка,
- в) наименование завода,
- г) наименование продукции,
- д) товарный сорт и номер стандарта,
- е) вес нетто, брутто, тары,
- ж) порядковый номер бочки.

Огурцы соленые

— ОСТ
НКПП 505

Изменение

В разделе А «Качество сырья и вспомогательных материалов» пункт 3 принят в новой редакции.

«3. Пряности (укроп, хрень, чеснок, перец стручковый, смородиновый лист, вишневый лист и другие), употребляемые для засола огурцов, должны быть чистые, без гнили, плесени, посторонних запаха и примесей».

(Пост. ВКС при СНК СССР № 1808 6/VIII—41 г.)

Замена

ОСТ НКЗага 433 заменен ГОСТ 1726—47.

ОСТ НКПП 290 заменен ГОСТ 153—41.

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

| | |
|---|----|
| 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 |