

# **ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 1 руб. 65 коп.

**СТАНДАРТГИЗ—1948**

*Переиздание. Июль 1948 г.*

<p><b>СССР</b></p> <p><b>Комитет заготовок</b> при <b>СНК СССР</b></p>	<p><b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b> <i>Издание официальное</i></p> <p><b>ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ И КВАШЕННЫЕ</b></p> <p>Упаковка, маркировка, правила приемки и методы исследования</p>	<p><b>ОСТ</b> 5747 <b>КЗ СНК</b> 103</p> <p><b>Пищевая промышленность Н50</b></p>
--	---	---

#### А. УПАКОВКА

1. Засолка огурцов, томатов, арбузов и квашеной капусты и хранение допускаются в бочках разной емкости, изготовленных из различных древесных пород, как-то: дуба, бука, осины, ели, чинары, каштана, акации и др. пород, не ухудшающих качество продукции, а также и в открытой таре, чанах и дощниках (деревянных или цементных).

2. Тара, предназначенная для засолки огурцов, томатов, арбузов и квашеной капусты, а также и для перевозки их, должна быть чистой, тщательно вымытой содовым раствором, пропаренной, без постороннего запаха.

**П р и м е ч а н и е.** Окуривание тары серой не обязательно.

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

4. Для отправки железнодорожным или водным транспортом соленые огурцы, томаты, арбузы и квашеная капуста должны быть затарены (закупорены) в бочки емкостью не свыше 200 кг.

5. При автогужевых перевозках на местное снабжение в пригородной зоне допускается перевозка соленых огурцов, томатов, арбузов и квашеной капусты в закупоренной таре различной емкости, а также и в открытой таре (кадках, обрезках и т. п.), покрытой сверху чистой рогожей или брезентом.

6. Соленые огурцы, томаты и арбузы должны быть уложены в тару плотно до верхнего утора бочки и должны быть сплошь покрыты рассолом, но не плавать в рассоле. На дно бочки и поверх соленых огурцов и томатов должны быть положены специи более толстым слоем, предохраняющим товар от повреждений при закупоривании и вскрытии бочек. Квашеная капуста должна быть наложена до верхнего утора бочки, плотно утрамбована и залита естественным соком (рассолом) настолько, насколько капуста может впитать в себя.

Утвержден 21/VI 1933 г.

Срок введения 15/VII 1933 г.

ОСТ	5747
КЗ СНК	109

Овощи соленые и квашеные.  
Упаковка, маркировка, правила приемки  
и методы исследования

## Б. МАРКИРОВКА

1. При отправлениях капусты квашеной и соленых огурцов, томатов и арбузов автогужевым, железнодорожным и водным транспортом на верхнем (укупорочном) дне каждой бочки несмывающейся яркой краской, по трафарету, должно быть четко обозначено:

- а) наименование заготовителя,
- б) наименование производства (квашеной капусты, соленых огурцов, томатов, арбузов),
- в) номер бочки (контрольный—производства),
- г) название продукта,
- д) товарный сорт и номер соответствующего стандарта,
- е) вес нетто, брутто, тары,
- ж) способ резки (шинкованная или рубленая) для квашеной капусты, название зрелости для томатов и арбузов.

### Примечания:

1. Обозначения: наименование заготовителей, наименование предприятий (производства) соленой или квашеной продукции, должны быть расположены по окружности верхнего дна бочки, а все остальные обозначения — в середине окружности.

2. Вместо трафарета допускается набивка на верхнем (укупорочном) дне бочки металлических неокисляющихся этикеток с обозначением вышеустановленной маркировки.

2. При перевозках автогужевым, железнодорожным или водным транспортом каждая партия квашеной капусты и соленых огурцов, томатов и арбузов должна препроводжаться качественным удостоверением отправителя, в котором должно быть четко обозначено:

- а) наименование и адрес отправителя,
- б) наименование и качество продукта,
- в) количество бочек в партии по сортам, зрелости и т. п.,
- г) вес нетто, брутто,
- д) номер качественного удостоверения.

## В. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

1. Партия квашеной капусты, соленых огурцов, томатов и арбузов, подлежащая приемке, подвергается осмотру в отношении качества и сортировки продукта, состояния тары, упаковки и маркировки согласно стандартам.

2. Для определения качества квашеной капусты и соленых огурцов, томатов и арбузов в закупоренной таре из всей пар-

тии, подлежащей приемке, вскрытию подвергаются по указанию приемщика:

а) до 5% количества всех бочек при наличии однородности товара в партии (одного сорта, одного размера, одной зрелости и т. д.);

б) при наличии в партии товара разнородного по качеству и сортировке (разных сортов, размеров, зрелости и т. д.) в таре различной емкости вся партия, подлежащая приемке, предварительно сортируется на группы с однородным товаром и с одинаковой емкостью тары, и из каждой группы вскрытию подлежат от 1 до 3 бочек, в зависимости от количества их в группе, общее же количество всех вскрытых бочек допускается не более 10% количества бочек данной партии.

Примечание. Бочки, изъятые из партии при наружном осмотре с явными пороками (поломанные, с наличием течи, без рассола и пр.), вскрываются и исследуются отдельно от остальной партии.

3. Продукция каждой вскрытой бочки подвергается исследованию в отношении показателей качества и сортировки, установленных соответствующими стандартами для данной продукции, причем, как правило, качество продукции определяется непосредственно на месте приемки путем изъятий из вскрытых бочек средних проб, производства взвешиваний, измерений и органолептическим методом.

4. Средние пробы (образцы продукции) берутся из разных слоев вскрытой бочки в количестве из каждой бочки:

а) для соленых огурцов и томатов до 1 кг плодов и  $\frac{1}{2}$  л рассола;

б) для соленых арбузов до 2 шт. и 1 л рассола;

в) для капусты квашеной до 1 кг с соком (рассолом).

При этом: 1) крепость рассола (количество поваренной соли) определяется показаниями ареометра Боме; 2) количество рассола и специй в единице упаковки для соленых томатов, огурцов и арбузов определяется в случаях необходимости путем взвешивания содержимого нескольких бочек на выдержку; 3) количество естественного сока (рассола) в квашеной капусте определяется путем взвешивания взятых для исследования из вскрытых бочек средних проб (образцов) квашеной капусты вместе с рассолом (в количестве 2—3 проб до 4 кг весом) и определения количества содержащегося в ней свободно, без отжима стекающего в течение 15 мин. естественного сока; 4) общая кислотность (в пересчете на молоч-

ОСТ	5747
КЗ СНК	108

Овощи соленные и квашенные.  
Упаковка, маркировка, правила приемки  
и методы исследования

ную кислоту) определяется лабораторным способом путем титрования щелочью.

**Примечание.** В случаях необходимости производства лабораторного анализа, из вскрытых для определения качества бочек на выдержку отбираются вышеуказанным порядком и в тех же количествах средние пробы (образцы) продукции. Отобранные пробы соленых огурцов, томатов и квашеной капусты помещают в широкогорлые банки с притертыми пробками и запечатывают печатями представителей заинтересованных сторон или Плодоовощной инспекции; на банки наклеиваются этикетки с обозначением сведений об образце продукции согласно установленной стандартом маркировке бочек или качественного удостоверения отправителя и срочно, не позднее 24 час., образцы доставляются на анализ в лабораторию. Пробы арбузов доставляются в лабораторию в эмалированной, оцинкованной или луженой посуде и залитые рассолом.

5. При определении качества квашеной капусты, соленых томатов и арбузов в открытой таре, после предварительного осмотра всей партии, по указанию приемщика, из разных мест партии, на выдержку, берутся от 3 до 5 средних проб (образцов) продукции, каковые и исследуются тем же порядком, что и для продукции в закупоренной таре.

6. При приемке квашеной капусты и соленых огурцов, томатов и арбузов в дошниках на местах производства, после наружного осмотра состояния и условий хранения продукции в дошниках, из каждого дошника для определения качества продукции берется не менее 5 средних проб (образцов), взятых по указанию приемщика из разных мест и слоев продукции.

Взятые пробы исследуются вышеуказанным для квашеной и соленой продукции порядком.

## 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