



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ. ЧЕРЕМША МАРИНОВАННАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ РСФСР 387—89

Издание официальное

БЗ 4—93

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

**КОНСЕРВЫ
ЧЕРЕМША МАРИНОВАННАЯ****Технические условия****ОКП 91 6149****РСТ РСФСР****387—89****Срок действия** с 01.10.90
до 01.10.95

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из молодых побегов свежей черемши, соответствующим образом подготовленных, фасованных в банки, залитых маринадной заливкой, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы «Черемша маринованная» должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептуре, с соблюдением правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Консервы «Черемша маринованная» вырабатываются высшего и первого сорта. Консервы, выработанные из черемши сибирской, оцениваются не выше первого сорта.

Коды ОКП указаны в приложении 1.

1.3. Характеристика.

1.3.1. Для выработки консервов «Черемша маринованная» должно применяться следующее сырье:

черемша свежая;

соль поваренная пищевая не ниже 1 сорта по ГОСТ 13830—91;

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968—76;

вода питьевая по ГОСТ 2874—82.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1993

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

1.3.2. По органолептическим показателям консервы «Черемша маринованная» должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	высший сорт	первый сорт
Внешний вид	Молодые побеги черемши с неразвернувшимся листом. Черемша чистая, без механических и других повреждений	
		<p>Допускаются: молодые обрезанные побеги черемши с едва развернувшимся листом</p> <p>Для консервов, вырабатанных из черемши сибирской: молодые побеги черемши с развернувшимся листом</p>
Вкус и запах	Вкус приятный, кисловатый, свойственный маринованным овощам с характерным ароматом черемши, без посторонних привкуса и запаха	
Цвет	Близкий к натуральному. Допускаются в одной банке стебли различной окраски	
Консистенция	Черемша не разваренная, нежная	
		Допускается черемша более упругая, но не грубая
Качество маринадной заливки	Заливка прозрачная	
		Допускается легкое помутнение заливки
Посторонние примеси	Не допускаются	

1.3.3. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Масса черемши от массы нетто готового продукта, %, не менее	55	ГОСТ 8756.1—79
массовая доля хлоридов, %	1,2—1,5	ГОСТ 26185—84
Массовая доля сахара, %	0,7—1,2	ГОСТ 8756.13—87
Массовая доля титруемых кислот в расчете на уксусную кислоту, %	0,5—3,6	ГОСТ 25555.0—82
pH, не более	4,2	ГОСТ 26188—84

1.4. Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 18 сентября 1973 г. № 1121—73.

1.5. Улаковка.

1.5.1. Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—91 вместимостью не более 1 дм³ для торгующих организаций и до 3 дм³ для сети общественного питания. Стеклянные банки укупоривают лакированными крышками по ГОСТ 10—84—87.

1.5.2. Фасование, упаковывание — по ГОСТ 13799—81.

1.6. Маркировка.

1.6.1. Маркировка по ГОСТ 13799—81. На этикетках потребительской тары или листках-вкладышах указывают информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукта.

2. ПРИЕМКА

2.1. Приемка — по ГОСТ 26313—84.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб по ГОСТ 26671—85, методы испытаний по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и указанным в п. 1.3.3.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3. Отбор проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26668—85, подготовка проб по ГОСТ 26669—85.

3.4. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 10444.11—89, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—91.

3.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26669—85, ГОСТ 26670—91.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортируют консервы по ГОСТ 13799—81.

4.2. Хранят консервы по ГОСТ 13799—81. Консервы должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок хранения не более 3-х лет.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Обязательное

Наименование консервов		Код ОКП
Черемша маринованная высшего сорта/массой нетто, г	500	91 6149 4389
	650	91 6149 4390
	800	91 6149 4392
	900	91 6149 4993
	1000	91 6149 3394
в таре вместимостью 3 дм ³		91 6149 3395
Черемша маринованная первого сорта/массой, нетто, г	500	91 6149 5403
	650	91 6149 5404
	800	91 6149 5406
	900	91 6149 5407
	1000	91 6149 5408
в таре вместимостью 3 дм ³		91 6149 5409

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Справочное

**Пищевая и энергетическая ценность
100 г консервов «Черемша маринованная»**

Углеводы, г	Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал
	β каротин	С	В ₆	
4,5	2,1	50	0,12	18,0

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Роспотребсоюзом

ИСПОЛНИТЕЛИ:

В. Д. Сухинин (руководитель темы), В. П. Воробьева

2. ВНЕСЕН Роспотребсоюзом А. В. Попов

3. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением
Госплана РСФСР от 27.12.89 № 57

4. ЗАРЕГИСТРИРОВАН Российским республиканским управле-
нием Госстандарта СССР № 387—89 от 07.02.90

5. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 387—79

6. Переиздание. Август 1993 г.

Редактор А В Цыганкова

Технический редактор В Н. Прусакова

Корректор В И Варенцова

387-89

Сдано в набор 20 09 93 Подп в печ 13 10 93 Усл печ л 0 47 Усл кр отт 0,47.
Уч изд л 0,30 Тир 391 экз С 694

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов 107076 Москва Колодезный пер, 14,
Тип «Московский печатник» Москва Лялин пер 6 Зак 478