



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОНСЕРВЫ. ПРИПАСЫ ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

РСТ РСФСР 108—75

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР

Москва

РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛЬ Центральная контрольно-производственная лаборатория

Родионова Н. М.

ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

Чаплин М. А.

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 24 декабря 1975 г. № 265.

**КОНСЕРВЫ. ПРИПАСЫ
ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ
ОКП 91 6852**

РСТ РСФСР 108—75

Взамен РСТ РСФСР 108—70

Постановлением Госплана РСФСР
от 24.12.75 г. № 265 срок действия установлен
с 1 января 1977 г.
до 1 января 1982 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 03.07.81 г. № 128 срок действия продлен
до 1 января 1987 г.

Постановлением Госплана РСФСР
от 14.11.85 г. № 261 срок действия продлен
до 1 января 1992 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на припасы фруктовые или ягодные, изготовленные из протертых свежих фруктов или ягод одного вида с добавлением сахара, пищевых кислот или без них.

Припасы фруктовые или ягодные применяются для переработки в кондитерской промышленности.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Припасы могут вырабатываться пастеризованные и непастеризованные следующих наименований:

Пастеризованные: абрикосовые, алычевые, брусничные, вишневые, голубичные, клубничные (земляничные), клюквенные, крыжовниковые, кизилловые, малиновые, мушмулы, облепиховые, рябиновые, сливовые, черничные, черносмородиновые.

Непастеризованные: клубничные, клубничные «Особые», малиновые, вишневые, черносмородиновые.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Фруктово-ягодные припасы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке и «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования на плодоовощных консервных заводах», утвержденной 23 марта 1982 года.

2.2. Для изготовления припасов должно применяться следующее сырье:

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| абрикосы | ГОСТ 21832—76 |
| брусника | ГОСТ 20450—75 |
| вишня | ГОСТ 21921—76 |
| земляника (клубника) | ГОСТ 6828—69 |
| клюква | ГОСТ 19215—73 |
| крыжовник | ГОСТ 6830—69 |
| малина | РСТ РСФСР 351—83 |
| малина и ежевика дикорастущие | РСТ РСФСР 19—75 |
| слива и алыча | ГОСТ 21920—76 |
| смородина черная | ГОСТ 6829—69 |
| кизил | ГОСТ 16524—70 |
| голубика | РСТ РСФСР 31—75 |
| облепиха | РСТ РСФСР 29—75 |
| рябина | РСТ РСФСР 30—75 |
| черника | РСТ РСФСР 27—75 |
| мушмула | РСТ РСФСР 25—75 |
| кислота лимонная пищевая | ГОСТ 908—79 |
| кислота винная | ГОСТ 21205—83 |
| сахар-песок | ГОСТ 21—78 |
| рафинадная пудра | ГОСТ 22—78 |

Примечание: по договоренности с потребителем разрешается применение кислоты молочной пищевой по ГОСТ 490—79.

2.3. Непастеризованные припасы должны изготавливаться с применением кислот.

2.4. Для изготовления припасов не допускается применение красящих, ароматических веществ и консервантов.

2.5. По органолептическим показателям припасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|-------------------------|---|
| Внешний вид | Однородная, равномерно протертая масса без косточек, семян и семенных гнезд |
| Консистенция | Допускается наличие семян в припасах из ягод Растекающаяся на горизонтальной поверхности для припасов пастеризованных. Густая, слегка растекающаяся для припасов непастеризованных |
| Вкус и аромат | Ясно выраженный сладкий или кисло-сладкий, свойственный натуральным фруктам или ягодам, без посторонних привкуса и запаха |
| Цвет | Свойственный данному виду фруктов или ягод |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

2.6. По физико-химическим показателям припасы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма для | | Методы испытаний |
|--|--------------------------|----------------------------|------------------|
| | пастеризованных припасов | непастеризованных припасов | |
| Массовая доля сухих веществ (по рефрактометру), %, не менее | 52,0 | 70,0 | ГОСТ 8756.2—82 |
| в клубничном | | 71,0 | |
| в клубничном «Особом» | | 71,0 | |
| в малиновом | | 72,0 | |
| в вишневом и черносмородиновом | | 68,0 | |
| Массовая доля сахара, выраженная в инвертном сахаре, %, не менее | 46,0 | 64,0 | ГОСТ 8756 13—70 |
| в клубничном | | 65,0 | |
| в клубничном «Особом» | | 65,0 | |
| в малиновом | | 66,0 | |
| в вишневом и черносмородиновом | | 62,0 | |
| Титруемая кислотность (в расчете на яблочную кислоту), % | | 4,0—5,0 | ГОСТ 25555 0—82 |
| в клубничном «Особом», %, не менее | | 2,0 | |
| Массовая доля тяжелых металлов, %, не более | | | ГОСТ 5370—58 |
| меди | | 0,02 | |
| олова | | 0,0005 | |
| свинца | | не допускается | |

Примечание: содержание олова и свинца определяют в консервах, фасованных в металлическую тару.

2.7. По микробиологическим показателям припасы должны соответствовать инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 18.09.73.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Определение партии, правила приемки и отбор проб должны производиться по ГОСТ 26313—84.

3.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и реквизиты документа о качестве должны соответствовать «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР 18.09.73.

3.3. Каждая партия консервов должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим их качество.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по СТ СЭВ 4233—83, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и указанным в п. 2.6 настоящего стандарта.

4.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, СТ СЭВ 3834—82, СТ СЭВ 3835—82, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75, ГОСТ 10444.15—75, СТ СЭВ 3015—81.

4.3. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованиям органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—75, ГОСТ 10444.8—75, ГОСТ 10444.9—75, 10444.10—75, СТ СЭВ 3015—81.

4.4. Посторонние примеси определяют визуально.

5. ФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81 и укупоривают лакированными крышками по ОСТ 18—178—77, или в металлические банки с лакированной внутренней поверхностью по ГОСТ 5981—82 пастеризованные вместимостью не более 3 л, непастеризованные — не более 10 л или бочки вместимостью не более 100 л по ГОСТ 8777—80.

5.2. Консервы упаковывают и маркируют по ГОСТ 13799—81. Маркировка грузов по ГОСТ 14192—77.

5.3. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта.

Транспортирование по железной дороге производят повагонными отправлениями, в зимний период — в изотермических вагонах с отоплением.

Транспортирование грузов пакетами на поддонах производят по ГОСТ 23285—78.

5.4. Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0° до 20°С и относительной влажности не более 75%.

Припасы из земляники (клубники) и малины, фасованные в стеклянную тару, во избежание изменения цвета должны храниться в закрытых камерах или темных помещениях.

Срок хранения непастеризованных припасов — 9 месяцев, пастеризованных — 2 года со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Обязательное

| Наименование продукции | Код ОКП |
|--|--------------|
| Припас абрикосовый пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9111 |
| Припас брусничный пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9132 |
| Припас вишневый пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9162 |
| Припас вишневый непастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9172 |
| Припас голубичный пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9183 |
| Припас земляничный (клубничный) пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9214 |
| Припас земляничный (клубничный) непастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9224 |
| Припас земляничный (клубничный) «Особый» непастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9227 |
| Припас клюквенный пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9235 |

| Наименование продукции | Код ОКП |
|--|--------------|
| Припас крыжовниковый пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9256 |
| Припас кизилловый пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9277 |
| Припас малиновый пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9317 |
| Припас малиновый непастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6851 9327 |
| Припас облепиховый непастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6851 9338 |
| Припас рябиновый пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9359 |
| Припас сливовый пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9381 |
| Припас черничный пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6851 9511 |
| Припас черносмородиновый пастеризованный без сорта в емкости | 91 6852 9532 |
| Припас черносмородиновый непастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9542 |
| Припас мушмулы пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9553 |
| Припас алычевый пастеризованный без сорта в емкости 1 л | 91 6852 9574 |

Подп. к печ. 14.11.86 г.

Заказ № 1704

Форм. бум. 60×90¹/₁₆

Объем 0,5 п. л.

Тираж 1000

Цена 5 коп.

Типография Госплана РСФСР