



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

**КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ,
ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.458-86

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

РАЗРАБОТАН Госагропромом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

В. И. Рогачев, д-р техн. наук; С. Ю. Гельфанд, канд. техн. наук; Е. А. Надарая, М. Я. Мозуль

ВНЕСЕН Отделом по производству и переработке плодоовощной продукции и картофеля Госагропрома СССР

Зам. начальника отдела В. С. Пененков

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г.

№ 4075

**Система показателей качества продукции
КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

Номенклатура показателей

Product-quality index system.
Canned vegetables, fruits and berries.
Index nomenclature

ОКСТУ 0004

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4075 срок действия установлен

с 01.01.88

до 01.01.98

ГОСТ**4.458-86****Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт устанавливает номенклатуру показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов, включаемых в разрабатываемые и пересматриваемые стандарты и технические условия на продукцию.

Коды овощных, плодовых и ягодных консервов по ОКП: 91 6110—91 6390, 91 6850, 91 6860.

**1. НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ
И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ**

1.1. Номенклатура показателей качества и характеризуемые ими свойства овощных, плодовых и ягодных консервов приведены в табл. 1. Основные показатели выделены полужирным шрифтом.

Таблица 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
----------------------------------	--

1. ПОКАЗАТЕЛИ НАЗНАЧЕНИЯ

1.1. Массовая доля сухих веществ, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ, %	То же
1.3. Массовая доля составных частей продукта, %	»
1.4. Массовая доля сахаров, %	»

Продолжение табл. 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
1.5. Массовая доля жира, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.6. Массовая доля титруемых кислот, в расчете на преобладающую кислоту, %	То же » »
1.7. Массовая доля мякоти, %	Пищевая ценность
1.8. Массовая доля хлоридов, %	Функциональное назначение
1.9. Массовая доля витаминов (С, каротина и др.), %	То же Профилактическая значимость
1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (л)	Диетическая ценность Товарный вид
1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.)	То же »
1.12. Массовая доля пектина, %	Чистота продукта
1.13. Массовая доля заменителей сахара (ксилита, сорбита и др.), %	То же »
1.14. Массовая доля осадка, %	Качество измельчения
1.15. Цвет: координаты цветности, спектральный коэффициент отражения и др.	Пищевая ценность Калорийность
1.16. Мутность, формазинные ед.	
1.17. Посторонние примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта, шт.	
1.18. Массовая доля минеральных примесей, %	
1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	
1.20. Массовая доля этилового спирта, %	
1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, %	
1.22. Химический состав продукта: массовая доля белков, жиров, углеводов и др., %	
1.23. Энергетическая ценность, ккал	
2. ПОКАЗАТЕЛИ СОХРАНЯЕМОСТИ	
2.1. Срок хранения	Сохраняемость
2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	Способность к сохранению качества консервов
3. ЭРГОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	Товарный вид, пищевая и вкусовая ценность
4. ЭСТЕТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ	
4.1. Внешний вид потребительской тары	Товарный вид

Продолжение табл. I

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
5. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ	
5.1. Качество укупоривания консервов	Герметичность
5.2. pH	Микробиологическая стабильность
5.3. Микробиологические показатели	Промышленная стерильность
5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др., %	Пищевая безвредность
5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др., %	To же
5.6. Массовая доля микотоксина патулина, %	»
5.7. Массовая доля пестицидов, %	»

2. ПРИМЕНЯЕМОСТЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ

2.1. Применимость показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов по классификационным группировкам продукции указаны в табл. 2, 3.

2.2. Показатели назначения: цвет (по инструментальному методу), мутность и дисперсный состав гомогенизированного продукта, а также показатели безопасности: массовая доля тяжелых металлов, массовая доля микотоксина патулина и массовая доля пестицидов являются перспективными показателями и должны вводиться в нормативно-техническую документацию на консервы по мере разработки стандартов на методы контроля, установления нормативов.

2.3. Химический состав продукта и энергетическая ценность являются информационными показателями.

Классификационные группировки консервов

Показатели

1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1.1. Массовая доля сухих веществ
1	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ
+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.3. Массовая доля составных частей продукта
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.4. Массовая доля сахара
-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.5. Массовая доля жира
-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.6. Массовая доля титруемых кислот
-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.7. Массовая доля мякоти
-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.8. Массовая доля хлоридов
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.9. Массовая доля витаминов
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице
+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.11. Размер плодов и овощей (или их количества) в упаковочной единице

Таблица 2

назначения											
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.12. Массовая доля пектина
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.13. Массовая доля заменителей сахара
—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	1.14. Массовая доля осадка
—	—	—	+	+	—	—	—	—	—	—	1.15. Цвет (по инструментальному методу)
—	—	+	—	—	—	—	—	—	—	—	1.16. Мутность
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1.17. Посторонние примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1.18. Массовая доля минеральных примесей
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.20. Массовая доля этилового спирта
—	—	+	+	+	—	—	—	—	—	—	1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1.22. Химический состав продукта
+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	1.23. Энергетическая ценность

Продолжение табл. 2

Продолжение табл. 2

Таблица 3

Классификационные группировки консервов	Показатели сохраняемости	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	Эргономические показатели	Эстетические показатели	Показатели безопасности							
						3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество укупоривания консервов	5.2. pH	5.3. Микробиологические показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др.	5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др.	5.6. Массовая доля микотоксина патулина
1. Консервы овощные (без соков и томатных консервов)	++ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	- + - + + +
1.1. Консервы закусочные	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	- + - + + +
1.2. Консервы обеденные	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	- + - + + +
1.3. Консервы натуральные	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	- + - + + +
1.4. Маринады овощные	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	- + - + + +
1.5. Консервы грибные	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	- + - + + +
1.6. Консервы овощные для детского и диетического питания	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	- + - + + +
1.7. Консервы полуфабрикаты для общественного питания	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	- + - + + +
1.8. Консервы из квашеных и соленых овощей	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	+ + + + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	+ + + + + +	- + - + + +	- + - + + +	- + - + + +

Классификационные группировки консервов

	Показатели сохраняемости	Эргономические показатели	Эстетические показатели	Показатели безопасности									
				2.1. Срок хранения	2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество укупоривания консервов	5.2. pH	5.3. Микробиологические показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др.	5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др.	5.6. Массовая доля микотоксина патулина
2. Консервы томатные, соки овощные, напитки, сиропы, соусы и приправы овощные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.1. Консервы томатные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.2. Соки овощные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.3. Напитки и сиропы овощные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.4. Соусы (кроме томатных) и приправы овощные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3. Консервы плодовые и ягодные (фруктовые)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.1. Компоты, плоды и ягоды в натуральном соке, в сахаре, в пюре, в пульпе	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.2. Повидло, желе, пюре, соусы, пасты, приправы, плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Классификационные группировки консервов	Показатели сохраняемости			Эргономиче- ские показа- тели	Эстети- ческие показа- тели	Показатели безопасности													
	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.			4.1. Внешний вид погребительской тары			5.1. Качество укупоривания консервов		5.2. pH		5.3. Микробиологические показатели		5.4. Массовая доля тяжелых мета.лов: олово, свинец, медь и др.		5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др.		5.6. Массовая доля микотоксина патулина
3.3. Варенье, джем, конфитюр, цукаты, фруктово-ягодные смеси	++	++	++	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3.4. Соки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3.5. Сиропы, напитки плодовые и ягодные	++	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3.6. Консервы фруктовые для детского, диетического и диабетического питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3.7. Маринады фруктовые	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

Примечания:

1. В табл. 2 и 3 знак «+» означает применяемость, знак «—» — неприменимость, знак «±» — ограниченную применяемость.

2. Массовую долю жира, пектина, хлоридов, консервантов и витаминов определяют в тех консервах, в рецептуру которых входят указанные компоненты; массовую долю титруемых кислот и pH — в зависимости от микробиологических и органолептических требований к консервам.

Редактор *Т. П. Шашина*
Технический редактор *М. И. Максимова*
Корректор *Е. И. Морозова*

Сдано в наб. 08.01.87 Подп. в печ. 09.03.87 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,74 уч.-изд. л.
Тир. 20 000 Цена 5 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 40

Величина	Единица		
	Наименование	Обозначение	
		международнoe	русское

ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ

Длина	метр	m	м
Масса	килограмм	kg	кг
Время	секунда	s	с
Сила электрического тока	ампер	A	А
Термодинамическая температура	kelвин	K	К
Количество вещества	моль	mol	моль
Сила света	кандела	cd	кд

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ

Плоский угол	радиан	rad	рад
Телесный угол	стерадиан	sr	ср

ПРОИЗВОДНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ, ИМЕЮЩИЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАИМЕНОВАНИЯ

Величина	Наименование	Единица		Выражение через основные и дополнительные единицы СИ
		междуна- родное	русское	
Частота	герц	Hz	Гц	с^{-1}
Сила	ニュтона	N	Н	$\text{м}\cdot\text{кг}\cdot\text{с}^{-2}$
Давление	паскаль	Pa	Па	$\text{м}^{-1}\cdot\text{кг}\cdot\text{с}^{-2}$
Энергия	джоуль	J	Дж	$\text{м}^2\cdot\text{кг}\cdot\text{с}^{-2}$
Мощность	вatt	W	Вт	$\text{м}^2\cdot\text{кг}\cdot\text{с}^{-3}$
Количество электричества	кулон	C	Кл	$\text{с}\cdot\text{А}$
Электрическое напряжение	вольт	V	В	$\text{м}^2\cdot\text{кг}\cdot\text{с}^{-3}\cdot\text{А}^{-1}$
Электрическая емкость	фарад	F	Ф	$\text{м}^{-2}\text{кг}^{-1}\cdot\text{с}^4\cdot\text{А}^2$
Электрическое сопротивление	ом	Ω	Ом	$\text{м}^2\cdot\text{кг}\cdot\text{с}^{-3}\cdot\text{А}^{-2}$
Электрическая проводимость	сименс	S	См	$\text{м}^{-2}\text{кг}^{-1}\cdot\text{с}^3\text{А}^2$
Поток магнитной индукции	вебер	Wb	Вб	$\text{м}^2\cdot\text{кг}\cdot\text{с}^{-2}\text{А}^{-1}$
Магнитная индукция	tesла	T	Тл	$\text{кг}\cdot\text{с}^{-2}\cdot\text{А}^{-1}$
Индуктивность	генри	H	Гн	$\text{м}^2\cdot\text{кг}\cdot\text{с}^{-2}\cdot\text{А}^{-2}$
Световой поток	люмен	lm	лм	кд·ср
Освещенность	люкс	lx	лк	$\text{м}^{-2}\cdot\text{кд}\cdot\text{ср}$
Активность радионуклида	беккерель	Bq	Бк	с^{-1}
Поглощенная доза ионизирующего излучения	грэй	Gy	Гр	$\text{м}^2\cdot\text{с}^{-2}$
Эквивалентная доза излучения	зиверт	Sv	Зв	$\text{м}^2\cdot\text{с}^{-2}$