



**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 плодОВОЩНОЙ 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

ГОСТ
4.458—86

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

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 характеризующие ими свойства овощных, плодовых и ягодных консервов приведены в табл. 1. Основные показатели выделены полужирным шрифтом.

Таблица 1

| Наименование показателя качества | Наименование характеризующего 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, % | » |

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1987

| Наименование показателя качества | Наименование характеризующего 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, % | » |
| 1.8. Массовая доля хлоридов, % | » |
| 1.9. Массовая доля витаминов (С, каротина и др.), % | Пищевая ценность |
| 1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (л) | Функциональное назначение |
| 1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.) | То же |
| 1.12. Массовая доля пектина, % | Профилактическая значимость |
| 1.13. Массовая доля заменителей сахара (ксилита, сорбита и др.), % | Диетическая ценность |
| 1.14. Массовая доля осадка, % | Товарный вид |
| 1.15. Цвет: координаты цветности, спектральный коэффициент отражения и др. | То же |
| 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, % | Чистота продукта |
| 1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения) | То же |
| 1.20. Массовая доля этилового спирта, % | » |
| 1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, % | Качество измельчения |
| 1.22. Химический состав продукта: белковая доля белков, жиров, углеводов и др., % | Пищевая ценность |
| 1.23. Энергетическая ценность, ккал | Калорийность |

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. 1

| Наименование показателя качества | Наименование характеризваемого 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., % | То же |
| 5.6. Массовая доля микотоксина патулина, % | » |
| 5.7. Массовая доля пестицидов, % | » |

2. ПРИМЕНЯЕМОСТЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ

2.1. Применяемость 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. Массовая доля сухих веществ | 1.2. Массовая доля раст- воримых сухих веществ | 1.3. Массовая доля состав- ных частей продукта | 1.4. Массовая доля саха- ров | 1.5. Массовая доля жира | 1.6. Массовая доля тит- руемых кислот | 1.7. Массовая доля мя- коти | 1.8. Массовая доля хло- ридов | 1.9. Массовая доля вита- минов | 1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упак- вочной единице | 1.11. Размер плодов и овощей (или их количест- во) в упаковочной единице |
| 1. Консервы овощные (без соков и томатных консервов) | | | | | | | | | | | |
| 1.1. Консервы закусоч- ные овощные, кроме ик- ры овощной | + | — | + | — | + | + | — | ± | — | + | — |
| Икра овощная | + | — | — | — | + | — | — | + | ± | + | — |
| 1.2. Консервы обеден- ные | | | | | | | | | | | |
| Первые и вторые блю- да с мясом | + | — | + | — | + | — | — | + | ± | + | — |
| Первые и вторые блю- да без мяса | + | — | — | — | + | — | — | + | ± | + | — |
| 1.3. Консервы нату- ральные | — | — | + | — | — | + | — | + | ± | + | + |
| 1.4. Маринады овощ- ные | — | + | + | — | — | + | — | + | — | + | + |
| 1.5. Консервы гриб- ные | + | — | + | — | — | + | — | + | — | + | + |
| 1.6. Консервы для дет- ского и диетического пи- тания | | | | | | | | | | | |
| Консервы овощные для детского и диети- ческого питания, кроме соков | + | — | — | — | ± | — | — | + | ± | + | — |
| Соки овощные для детского и диетического питания с мякотью | — | + | — | — | — | + | + | — | ± | + | — |
| Соки овощные для детского и диетического питания без мякоти | — | + | — | — | — | + | — | — | ± | + | — |
| 1.7. Консервы полу- фабрикаты для общест- венного питания | + | — | — | — | + | — | — | + | ± | + | — |
| 1.8. Консервы из ква- шенных и соленых ово- щей | | | | | | | | | | | |
| Консервы из квашеных и соленых целых овощей | — | — | + | — | — | + | — | + | — | + | + |

Таблица 2

[illegible]

[illegible]

| Классификационные группировки консервов | Показатели | | | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---|---------------------------------|-------------------------|--|--------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|--|--|
| | 1.1. Массовая доля сухих веществ | 1.2. Массовая доля раст- воримых сухих веществ | 1.3. Массовая доля состав- ных частей продукта | 1.4. Массовая доля саха- ров | 1.5. Массовая доля жира | 1.6. Массовая доля тит- руемых кислот | 1.7. Массовая доля мя- коти | 1.8. Массовая доля хло- ридов | 1.9. Массовая доля вита- минов | 1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упак- овочной единице | 1.11. Размер плодов и овощей (или их количест- во) в упаковочной единице |
| 3.3. Варенье, джем, кон- фигур, цукаты, фрукто- во-ягодные смеси | — | + | + | + | — | — | — | — | — | + | — |
| Варенье | — | + | — | + | — | — | — | — | — | + | — |
| Джем | — | + | — | + | — | — | — | — | — | + | — |
| Конфитюр | — | + | — | + | — | + | — | — | — | + | — |
| Цукаты и смеси пло- довые и ягодные | — | — | — | + | — | — | — | — | — | + | — |
| 3.4. Соки | — | + | — | — | — | + | + | — | + | + | — |
| Соки с мякотью | — | + | — | — | — | + | + | — | + | + | — |
| Соки без мякоти | — | + | — | — | — | + | — | — | + | + | — |
| 3.5. Сиропы, напитки плодовые и ягодные | — | + | — | + | — | + | — | — | — | + | — |
| Сиропы плодовые и ягодные | — | + | — | + | — | + | — | — | — | + | — |
| Напитки плодовые и ягодные с мякотью | — | + | — | — | — | + | + | — | + | + | — |
| Напитки плодовые и ягодные без мякоти | — | + | — | — | — | + | — | — | + | + | — |
| 3.6. Консервы для дет- ского, диетического и диабетического питания | — | + | — | — | + | + | — | — | + | + | — |
| Консервы фруктовые для детского питания, кроме соков | — | + | — | — | + | + | — | — | + | + | — |
| Соки фруктовые для детского питания с мя- котью | — | + | — | — | — | + | + | — | + | + | — |
| Соки фруктовые для детского питания без мякоти | — | + | — | — | — | + | — | — | + | + | — |
| Консервы фруктовые для диетического и диа- бетического питания | — | + | — | + | — | + | — | — | + | + | — |
| 3.7. Маринады фрукто- вые | — | + | + | — | — | + | — | — | — | + | + |

| 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 упаковки 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 | 5.7. Массовая доля пестицидов |
| 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 упаковки 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 | 5.7. Массовая доля пестицидов |
| 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 пulpе | + | + | + | + | + | + | + | + | — | + | — |
| 3.2. Повидло, желе, пюре, соусы, пасты, приправы, плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром | + | + | + | + | + | — | + | + | + | + | — |

| Классификационные группировки консервов | Показатели сохраняемости | | Эргономи- ческие показа- тели | Эстети- ческие показа- тели | Показатели безопасности | | | | | | |
|---|-----------------------------|---|---|---|--|---------|---|---|--|---|----------------------------------|
| | 2.1. Срок хранения | 2.2. Состояние вну- тренней поверх- ности металли- ческой тары | 3.1. Органолепти- ческие показатели продукта: внешний вид, цвет, консис- тенция, вкус, за- пах и др. | 4.1. Внешний вид потребительской тары | 5.1. Качество уку- поривания консер- вов | 5.2. pH | 5.3. Микробиологи- ческие показатели | 5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др. | 5.5. Массовая доля консервантов, сер- нистого ангидрида, сорбиновой кисло- ты, бензойнокисло- го натрия и др. | 5.6. Массовая доля микотоксина пату- лина | 5.7. Массовая доля пестицидов |
| 3.3. Варенье, джем, конфи- тюр, цукаты, фруктово-ягодные смеси | + | + | + | + | + | — | + | ± | ± | + | — |
| 3.4. Соки | + | + | + | + | + | ± | + | ± | ± | + | — |
| 3.5. Сиропы, напитки плодо- вые и ягодные | + | + | + | + | + | ± | + | ± | ± | + | — |
| 3.6. Консервы фруктовые для детского, диетического и диа- бетического питания | + | + | + | + | + | ± | + | ± | — | + | ± |
| 3.7. Маринады фруктовые | + | + | + | + | + | — | + | ± | — | + | — |

Примечания:

1. В табл. 2 и 3 знак «+» означает применяемость, знак «—» — неприменяемость, 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 | |
| | | международное | русское |

ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ

| | | | |
|-------------------------------|-----------|-----|------|
| Длина | метр | m | м |
| Масса | килограмм | kg | кг |
| Время | секунда | s | с |
| Сила электрического тока | ампер | A | А |
| Термодинамическая температура | кельвин | 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 | Единица | | | Выражение через основные и дополнительные единицы СИ |
|--|--------------|---------------|---------|--|
| | Наименование | международное | русское | |
| Частота | герц | Hz | Гц | с^{-1} |
| Сила | ньютон | 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 | ватт | 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 | $\text{м}^{-2} \cdot \text{кг}^{-1} \cdot \text{с}^4 \cdot \text{А}^2$ |
| Электрическое сопротивление | ом | Ω | Ом | $\text{м}^2 \cdot \text{кг} \cdot \text{с}^{-3} \cdot \text{А}^{-2}$ |
| Электрическая проводимость | сименс | S | См | $\text{м}^{-2} \cdot \text{кг}^{-1} \cdot \text{с}^3 \cdot \text{А}^2$ |
| Поток магнитной индукции | вебер | Wb | Вб | $\text{м}^2 \cdot \text{кг} \cdot \text{с}^{-2} \cdot \text{А}^{-1}$ |
| Магнитная индукция | тесла | 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 | $\text{м}^2 \cdot \text{с}^{-2}$ |