

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 1016-90 Консервы. Овощи фаршированные в томатном соусе

ГОСТ 1016-90

Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Технические условия

Canned food. Stuffed vegetables in tomato sause. Specifications

МКС 67.080.20

ОКП 91 6111

Дата введения 1992-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и проектно-конструкторским институтом продуктов детского питания и систем управления агропромышленными комплексами и Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 "Продукты переработки плодов и овощей"

РАЗРАБОТЧИКИ

Г.В.Нестеренко, Н.А.Дорофеева, С.И.Войцеховская, Д.И.Бабина

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 20.12.90 N 3210

3. ВЗАМЕН [ГОСТ 1016-72](#), РСТ 574-76

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21-94	1.2.3
ГОСТ 1128-75	1.2.3
ГОСТ 1129-93	1.2.3
ГОСТ 1721-85	1.2.3
ГОСТ 1723-86	1.2.3
ГОСТ 1724-85	1.2.3

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

ГОСТ 1725-85	1.2.3
ГОСТ 2874-82	1.2.3
ГОСТ 3343-89	1.2.3
ГОСТ 5717.2-2003	1.3.1
ГОСТ 5981-88	1.3.1
ГОСТ 6292-93	1.2.3
ГОСТ 7825-96	1.2.3
ГОСТ 8756.1-79	1.2.5, 3.1
ГОСТ 8756.18-70	3.1
ГОСТ 10444.1-84	3.5, 3.6, 3.7
ГОСТ 10444.2-94	3.7
ГОСТ 10444.7-86	3.7
ГОСТ 10444.8-88	3.7
ГОСТ 10444.9-88	3.7
ГОСТ 10444.11-89	3.6
ГОСТ 10444.12-88	3.6
ГОСТ 10444.15-94	3.6
ГОСТ 13799-81	1.3.3, 1.4.1, 4.1
ГОСТ 13830-97	1.2.3
ГОСТ 13907-86	1.2.3
ГОСТ 13908-68	1.2.3
ГОСТ 17594-81	1.2.3
ГОСТ 25555.0-82	1.2.5
ГОСТ 25555.3-82	1.2.5
ГОСТ 26181-84	1.2.5
ГОСТ 26183-84	1.2.5
ГОСТ 26186-84	1.2.5
ГОСТ 26313-84	2.1, 3.1
ГОСТ 26323-84	1.2.5
ГОСТ 26574-85	1.2.3

ГОСТ 26668-85	3.4
ГОСТ 26669-85	3.4
ГОСТ 26670-91	3.5, 3.6, 3.7
ГОСТ 26671-85	3.1
ГОСТ 26927-86	3.3
ГОСТ 26929-94	3.1
ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26935-86	3.3
ГОСТ 28038-89	1.2.5
ГОСТ 30425-97	3.5, 3.6

5. Ограничение срока действия снято по протоколу N 7-95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из овощей, фаршированных смесью обжаренных или бланшированных овощей с рисом или без него, залитых томатным соусом.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. В зависимости от показателей качества консервы изготовляют двух сортов: высшего и первого.

Консервы "Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе" и "Перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе", изготовленные из соленого перца, оценивают первым сортом.

1.2.2. Консервы "Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе" изготовляют с применением обжаренной или бланшированной моркови.

Наименование консервов и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.3. Для изготовления консервов применяют следующие сырье и материалы:

перец сладкий свежий по [ГОСТ 13908](#) или быстрозамороженный, или соленый;

баклажаны свежие по [ГОСТ 13907](#);

томаты свежие по [ГОСТ 1725*](#): красного или бурого цвета округлой формы с плотной мякотью;

* На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51810-2001](#).

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

капусту белокочанную свежую по [ГОСТ 1724](#);

морковь столовую свежую по [ГОСТ 1721](#);

лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#);

петрушку, сельдерей, пастернак корневые свежие;

зелень петрушки, сельдерея, укропа свежую или быстрозамороженную, или консервированную солью;

масло эфирное укропа, петрушки, сельдерея;

перец черный, перец душистый;

перец красный молотый или пюре из стручкового горького перца;

СО₂ - экстракты пряностей - перца душистого и перца горького;

пюре из сладкого красного перца;

масло подсолнечное по [ГОСТ 1129](#)** , рафинированное;

** На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 52465-2005](#).

масло хлопковое рафинированное по [ГОСТ 1128](#), не ниже первого сорта;

масло салатное хлопковое;

масло соевое по [ГОСТ 7825](#)
, рафинированное;

рис по [ГОСТ 6292](#), шлифованный и полированный, не ниже первого сорта;

муку пшеничную хлебопекарную по [ГОСТ 26574](#)*;

* На территории Российской Федерации действуют [ГОСТ Р 52189-2003](#), [ГОСТ 26791-89](#).

сахар-песок по [ГОСТ 21](#);

соль поваренную пищевую по [ГОСТ 13830](#)** , выварочную упакованную, не ниже первого сорта;

** На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51574-2000](#).

пасту томатную или пюре томатное по [ГОСТ 3343](#);

лист лавровый сухой по [ГОСТ 17594](#);

воду питьевую по [ГОСТ 2874](#)*** , не содержащую спор анаэробных микроорганизмов в 100 см³ .

*** На территории Российской Федерации действует [ГОСТ Р 51232-98](#).

Не допускается на переработку свежее сырье, в котором остаточное количество пестицидов, содержание токсичных элементов и нитратов превышают максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

1.2.4. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Наименование показателя	Характеристика сорта	
	высшего	первого
Внешний вид	Овощи с фаршем, сохранившие свою форму, в томатном соусе. Заполненные фаршем листья капусты аккуратно завернуты. Корнеплоды в фарше равномерно нарезаны лапшой, баклажаны кубиками или кусочками. Рис и овощи равномерно распределены в фарше. Зерна риса не слипшиеся. Допускаются разрывы на плодах в местах фарширования при условии сохранения формы плода, не превышающие:	
	15 мм для перца;	1/3 длины;
	10 мм для томатов;	разваренные плоды не более одного на банку;
		неравномерная резка овощей в фарше;
		наличие единичных семян перца
Консистенция	Овощи мягкие. Рис не жесткий и неразваренный	
		Допускаются зерна разваренного риса
Вкус и запах	Свойственные обжаренным или бланшированным овощам в томатном соусе. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха	
Цвет	Свойственный консервированным овощам в томатном соусе: перца - оливково-зеленый, желто-зеленый, желтый, светло-желтый или красный; томатов и томатного соуса - оранжево-красный; баклажанов - фиолетовый с коричневым оттенком; капустных листьев - белый или светло-желтый; фарша - свойственный цвету обжаренных или бланшированных корнеплодов, овощей и лука	
	Не допускается:	Допускается:
	перец разнородной окраски в единице фасовки	перец неоднородной окраски; томаты бурые;
		светло-коричневатый оттенок томатного соуса

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Количество фаршированных плодов, шт., не менее:		По ГОСТ 8756.1
в банках вместимостью до 0,65 дм ³ включ.:		
перца, голубцов и баклажанов	2	
томатов	3	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

в банках вместимостью св. 0,65 дм ³ до 1,0 дм ³ включ.:		По ГОСТ 8756.1
перца	4	
баклажанов	3	
Массовая доля жидкой части по отношению к массе нетто консервов, %, не более:		
для перца, томатов, голубцов фаршированных	36	
баклажанов фаршированных	30	
Массовая доля жира, %, не менее:		По ГОСТ 26183
для перца, томатов, голубцов фаршированных	4	
баклажанов фаршированных	6	
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не более	0,6	По ГОСТ 25555.0
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,02	По ГОСТ 26181
Массовая доля хлоридов, %	1,3-1,8	По ГОСТ 26186
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	То же	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	"	По п.3.2
Массовая доля микотоксина патулина, %, не более	50·10 ⁻⁷	По ГОСТ 28038

Примечание. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют при использовании соленого перца, консервированного сорбиновой кислотой.

1.2.6. Содержание токсичных элементов в фаршированных овощах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов* Минздрава СССР.

* На территории Российской Федерации действуют [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#).

1.2.7. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

1.3. Упаковка

1.3.1. Фаршированные овощи фасуют в стеклянные банки по [ГОСТ 5717.2](#) вместимостью не более 1 дм³, укупориваемые металлическими лакированными крышками, или в металлические лакированные банки по [ГОСТ 5981](#) вместимостью не более 1 дм³.

1.3.2. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна иметь покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

1.3.3. Упаковка - по [ГОСТ 13799](#).

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка - по [ГОСТ 13799](#).

1.4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки - по [ГОСТ 26313](#).

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2. Периодичность проверки токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб - по [ГОСТ 26313](#), подготовка проб - по [ГОСТ 26671](#) и [ГОСТ 26929](#).

Методы испытаний - по [ГОСТ 8756.1](#), [ГОСТ 8756.18](#) и указанным в п.1.2.5 настоящего стандарта.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#) - [ГОСТ 26935](#).

3.4. Методы отбора проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 26668](#), подготовка проб - по [ГОСТ 26669](#).

3.5. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 30425](#).

По требованию заказчика - по [ГОСТ 30425](#).

3.6. Микробиологический анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ 10444.11](#), [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ 30425](#).

3.7. Микробиологический анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по [ГОСТ 10444.1](#), [ГОСТ 10444.2](#), [ГОСТ 10444.7](#), [ГОСТ 10444.8](#), [ГОСТ 10444.9](#), [ГОСТ 26670](#).

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение - по [ГОСТ 13799](#).

4.2. Срок хранения консервов со дня выработки:

3 года - в стеклянных банках;

1 год - в металлических банках.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

КОДЫ ОКП

Таблица 3

Наименование консервов	Код ОКП
Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4010
Перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4020
Перец, фаршированный баклажанами и морковью, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4030
Томаты, фаршированные овощами, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4040
Томаты, фаршированные рисом и луком, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4050
Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4060
Голубцы, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4070
Баклажаны, фаршированные овощами, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4080
Баклажаны, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе высшего сорта	91 6111 4090
Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5010
Перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5020
Перец, фаршированный баклажанами и морковью, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5030
Томаты, фаршированные овощами, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5040
Томаты, фаршированные рисом и луком, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5050
Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе, первого сорта	91 6111 5060
Голубцы, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5070
Баклажаны, фаршированные овощами, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5080
Баклажаны, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе первого сорта	91 6111 5090

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

Таблица 4

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Угле- воды, г	Витамины, мг		Минеральные вещества, мг					Энерге- тическая ценность, ккал	
				β -карот	С	К	Са	Mg	P	Fe		

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

				ин							
Перец, фаршированный овощами, в томатном соусе	1,7	6,6	11,3	4,0	20,0	173	62	33	47	5,6	109
Перец, фаршированный овощами и рисом, в томатном соусе	1,9	6,0	11,9	-	-	297	23	26	53	1,2	109
Томаты, фаршированные овощами, в томатном соусе	1,4	6,5	12,3	4,0	6,5	173	62	33	47	5,6	111
Томаты, фаршированные рисом и луком, в томатном соусе	1,6	5,1	12,5	-	-	340	17	31	78	1,1	102
Голубцы, фаршированные овощами, в томатном соусе	1,4	5,5	9,6	-	-	348	39	34	53	1,1	94
Баклажаны, фаршированные овощами, в томатном соусе	1,8	8,0	8,7	2,8	7,0	253	31	31	50	2,9	113
Голубцы, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе	2,0	5,0	12,9	-	-	306	30	27	56	1,2	105
Баклажаны, фаршированные овощами и рисом, в томатном соусе	1,8	7,6	12,5	-	-	368	24	25	57	1,0	126
Перец, фаршированный баклажанами и морковью, в томатном соусе	1,9	6,0	12,4	2,3	22,0	308	25	30	41	1,1	113

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 1016-90 Консервы. Овощи фаршированные в томатном соусе](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)