

Изменение № 1 ГОСТ 2654—86 Консервы. Икра овощная. Технические условия
Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 22.12.88 № 4394

Дата введения 01.06.89

Пункт 1.1 после слов «Икра из лука» дополнить абзацем: «Икру кабачковую вырабатывают с добавлением и без добавления аскорбиновой кислоты»;
 заменить слова: «обязательном приложении» на «приложении 1».

Пункт 2.2 перед словами: «пюре яблочное» дополнить абзацем: «экстракты пряностей — перца душистого и перца горького»;

после слов «по ГОСТ 1128—75» дополнить словами: «не ниже первого сорта»;

после слов «воду питьевую по ГОСТ 2874—82» дополнить абзацем: «кислоту аскорбиновую по Госфармакопее СССР»;

заменить ссылки: ГОСТ 13907—68 на ГОСТ 13907—86, ГОСТ 2874—84 на ГОСТ 2874—82, ГОСТ 1723—67 на ГОСТ 1723—86;

дополнить абзацем: «Не допускаются на переработку свежие овощи, в которых остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Минздравом СССР».

Пункт 2.3. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Цвет» последний абзац изложить в новой редакции: «Допускается незначительное потемнение верхнего слоя продукта (или боковой поверхности)»;

исключить показатель «Посторонние примеси» и его характеристику.

Пункт 2.4. Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Массовая доля сухих веществ, %, не менее» на «Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее»; «Кислотность титруемая (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более» на «Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %, не более»; «Кислотность титруемая (в пересчете на уксусную кислоту), %, не более» на «Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту), %, не более».

Графу «Методы испытаний» после ссылки «по ГОСТ 8756.21—70, разд. 4; 5» дополнить ссылкой: ГОСТ 26183—84; для показателя «Кислотность титруемая (в пересчете на уксусную кислоту), %, не более» исключить ссылку: «По ГОСТ 25555.0—82»;

исключить показатель «Массовая доля тяжелых металлов, %, не более» и соответствующие ему нормы и метод испытания.

таблицу дополнить показателями:

Наименование показателя	Норма для икры					Метод испытания
	из кабачков (или патиссонов)	из баклажанов	из свеклы	баклажанной по-дольской	из лука	
Массовая доля витамина С, %, не менее	0,03	—	—	—	—	По ГОСТ 24556—81, разд. 3, 4
Минеральные примеси	Не допускаются					По ГОСТ 25555.3—82
Примеси растительно-го происхождения	То же					По ГОСТ 26323—84
Посторонние примеси	»					По п. 4 2

примечание изложить в новой редакции: «Примечание. Массовую долю витамина С определяют в икре, изготовленной с добавлением аскорбиновой кислоты».

(Продолжение см. с. 266)

(Продолжение изменения к ГОСТ 2654—86)

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.6: «2.6. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 3.2. Исключить слова: «Периодичность проверки тяжелых металлов и».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.3: «3.3. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливаются в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Госагропромом СССР».

Пункт 4.1 дополнить абзацем: «Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86».

Пункт 4.3. Второй абзац изложить в новой редакции: «Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3-85 — ГОСТ 10444.6-85, ГОСТ 26670—85»;

третий абзац после ссылки на ГОСТ 10444.6—85 дополнить ссылками: ГОСТ 10444.11-75 — ГОСТ 10444.13-75;

четвертый абзац. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.7-75 — ГОСТ 10444.10-75 на ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75.

Пункт 5.1 дополнить абзацем: «По заказу потребителя консервы фасуют в банки вместимостью не более 1,0 дм³ только для сети общественного питания».

Пункт 5.2 изложить в новой редакции: «5.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81».

На этикетке потребительской тары дополнительно должно быть указано: для консервов, изготовленных для сети общественного питания, слова «для общественного питания»;

для консервов «Икра кабачковая», изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты, — «с витамином С»;

для консервов «Икра кабачковая» в зависимости от способа приготовления — «из обжаренных кабачков» или «из уваренных кабачков».

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2».

Пункт 5.3 дополнить абзацем: «Срок хранения консервов «Икра кабачковая с витамином С» — 1 год со дня изготовления».

Таблицу «Коды ОКП» изложить в новой редакции:

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Обязательное

Наименование консервов	Код
Икра из кабачков (или патиссонов)	91 6114 9010
Икра из баклажанов	91 6114 9020
Икра из свеклы	91 6114 9030
Икра баклажанная подольская	91 6114 9040
Икра из лука	91 6114 9050
Икра кабачковая с витамином С	91 6114 9210

(Продолжение см. 267)

(Продолжение изменения к ГОСТ 2654—86)

Стандарт дополнить приложением — 2:

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ
100 г КОНСЕРВОВ «ИКРА ОВОЩНАЯ»

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Витамин С, мг	Энергетичес- кая ценность, ккал
Икра из кабачков (или патиссонов)	1,0	7,0	7,0	—	97
Икра кабачковая с витамином С	1,0	7,0	7,0	30,0	97
Икра из баклажанов	1,2	9,0	7,5	—	119
Икра баклажанная подольская	0,6	9,0	5,5	—	108
Икра из свеклы	2,0	9,0	34,0	—	223
Икра из лука	2,0	8,0	9,0	—	119

(ИУС № 4 1989 г.)