

Изменение № 1 ГОСТ 17471—83 Соусы томатные. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 13.07.88 № 2674

Дата введения 01.01.89

Вводную часть после слова «тару» дополнить словами: «или тару из комбинированных пленочных материалов».

Пункт 1.1 дополнить абзацем: (после десятого):

«соус днестровский»;

заменить слова: «обязательном приложении» на «приложение 1».

Пункт 2.1. Исключить слова: «норм и».

Пункт 2.2 дополнить абзацами: «сок яблочный концентрированный осветленный по ГОСТ 18192—72;

уксуснокислые экстракты и эфирные масла;

порошок из красного сладкого перца;

концентрат пищевкусовой гвоздичный;

перец горький стручковый свежий.

На переработку не допускаются свежие плоды, овощи и зелень, в которых остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения СССР;

двенадцатый абзац после слов «пюре перечное» дополнить словами: «или притамин»;

заменить ссылки: ГОСТ 13830—68 на ГОСТ 13830—84, ГОСТ 1721—67 на ГОСТ 1721—85, ГОСТ 1723—67 на ГОСТ 1723—86;

восемнадцатый абзац. Заменить слово: «затаренная» на «упакованная».

Пункт 2.3. Таблица 1. Показатель «Посторонние примеси» и его характеристику исключить;

графу «Характеристика томатных соусов» после слова «астраханского» дополнить словом: «днестровского».

Пункт 2.4. Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Титруемая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %» на «Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %», «Массовая доля поваренной соли, %» на «Массовая доля хлоридов, %»;

показатель «Массовая доля тяжелых металлов, %, не более», соответствующие ему нормы и методы испытаний исключить;

графа «Метод испытания». Заменить ссылки: ГОСТ 8756.20—70 на ГОСТ 26186—84, ГОСТ 656—79 на ГОСТ 26181—84, ГОСТ 8756.21—70 на ГОСТ 26183—84;

таблицу 2 дополнить графой — «днестровского» с относящимися нормами и новыми показателями «Примеси растительного происхождения с нормой «Не допускаются» для всех соусов и методом испытания «По ГОСТ 26323—84» и

(Продолжение см. с. 292)

(Продолжение изменения к ГОСТ 17471—83)

«Посторонние примеси» с нормой «Не допускаются» для всех соусов и методов испытания «По п. 4.4»;

| Наименование показателя | Норма для то- матного соуса | Метод испытания |
|---|--------------------------------|--|
| | днестровского | |
| Массовая доля сухих веществ, %, не менее | | По ГОСТ 8756.2—82 |
| по рефрактометру высушиванием | 40,0 | |
| Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % | — | По ГОСТ 25555.0—82 |
| Массовая доля хлоридов, % | 2,0—2,5 | |
| Массовая доля сорбиновой кисло- ты, %, не более | 1,4—1,6 | По ГОСТ 26186—84 По ГОСТ 26181—84 |
| Массовая доля жира, % | — | |
| Массовая доля минеральных при- месей, %, не более | — | По ГОСТ 26183—84 По ГОСТ 25555.3—82 |
| | 0,03 | |

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

Пункт 3.1. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.0—70 на ГОСТ 26313—84.

Пункт 3.2 исключить.

Пункт 3.3. Исключить слова: «Периодичность проверки тяжелых металлов».

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

Пункт 3.4. Исключить слова: «Массовую долю олова и свинца определяют в томатных соусах, фасованных в металлическую тару».

Пункт 4.1 изложить в новой редакции: «4.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по ГОСТ 26671—85, ГОСТ 26929—86, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и п. 2.4 настоящего стандарта».

(Продолжение см. с. 293)

(Продолжение изменения к ГОСТ 17471—83)

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668—85, подготовка проб — по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26669—85.

Пункт 4.2. Исключить ссылку: ГОСТ 10444.0—75; дополнить ссылкой: ГОСТ 26670—85; заменить ссылки: ГОСТ 10444.1—75 на ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.4—75 на ГОСТ 10444.4—85.

Пункт 4.3. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.0-75 — ГОСТ 10444.2-75, ГОСТ 10444.7-75 — ГОСТ 10444.10-75 на ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85.

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.5: «4.5. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86, ГОСТ 26931—86, ГОСТ 26932—86, ГОСТ 26933—86, ГОСТ 26934—86, ГОСТ 26935—86».

Пункт 5.1. Заменить единицу: л на дм³; после слова «тубы» дополнить словами: «или в пакеты из комбинированных пленочных материалов».

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

На этикетке потребительской тары днестровского соуса должен быть указан способ приготовления: «Перед употреблением рекомендуется развести охлажденной кипяченой водой в соотношении 1:1».

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

Томатные соусы в пакетах из комбинированных пленочных материалов упаковывают по 100 пакетов в ящики из гофрированного картона № 45 или другие той же вместимости по ГОСТ 13516—86.

Томатные соусы нестерилизованные в алюминиевых тубах и стеклянной таре хранят при температуре от 0 до 5 °С».

Пункт 5.3 исключить.

Пункт 5.4 изложить в новой редакции: «5.4. Срок хранения томатных соусов со дня выработки:

стерилизованных — в стеклянной таре — 3 года;

в металлической таре — 2 года;

нестерилизованных и алюминиевых тубах — 6 мес.»

Приложение изложить в новой редакции:

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

| Наименование продукции | Код ОКП |
|--|---------------------|
| Соус томатный острый | 91 6213 9010 |
| Соус кубанский | 91 6213 9030 |
| Соус «Молдова» | 91 6213 9050 |
| Соус херсонский | 91 6213 9070 |
| Соус аппетитный | 91 6213 9090 |
| Соус томатный по-грузински | 91 6213 9110 |
| Соус томатный черноморский | 91 6213 9130 |
| Соус астраханский | 91 6213 9150 |
| Соус краснодарский | 91 6213 9170 |
| Соус днестровский | 91 6213 9190 |
| Соус шашлычный | 91 6213 9210 |
| Соус томатный острый концентрированный | 91 6213 9260 |

Стандарт дополнить приложением — 2:

(Продолжение см. с. 294)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное
ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г СОУСА

| Наименование консервов | Углеводы, г | Витамины, мг | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|-------------|--------------|------------|-------------|-------------------------------------|
| | | β-каротин | РР | С | |
| Соус томатный острый | 21,8 | 1,20 | 1,6 | 10,0 | 98 |
| Соус кубанский | 22,2 | 1,0 | — | 17,0 | 99 |
| Соус «Молдова» | 22,3 | — | — | — | 102 |
| Соус херсонский | 21,0 | — | — | — | 94 |
| Соус аппетитный | 12,1 | — | — | — | 59 |
| Соус томатный по-грузински | 10,0 | — | — | — | 53 |
| Соус томатный черноморский | 26,0 | — | — | — | 110 |
| Соус астраханский | 11,1 | — | — | — | 84 |
| Соус краснодарский | 25,3 | — | — | — | 109 |
| Соус днестровский | 38,0 | — | — | — | 165 |
| Соус шашлычный | 15,3 | — | — | — | 73 |
| Соус томатный ост- рый концентрированный | 32,2 | — | — | — | 146 |

(ИУС № 11 1988 г.)