

**ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ,  
КВАШЕННЫЕ  
и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 1 руб. 65 коп.

**СТАНДАРТГИЗ—1948**

*Переиздание. Июль 1948 г.*

Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1633—46
	МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ Технические условия	Взамен ГОСТ В-1633—42 Пищевая промышленность Н50

1. Настоящий стандарт распространяется на маринады, приготовленные из свежих или предварительно засоленных овощей, залитых уксусом с добавлением пряностей, соли и сахара и пастеризованных или непастеризованных.

Примечание. При выработке маринада из предварительно засоленных овощей добавление соли не обязательно.

2. Для выработки маринадов применяют следующее сырье: огурцы, томаты, лук, патиссоны, капусту белокочанную, краснокочанную и цветную, тыкву, свеклу, хрен, черемшу и для овощных ассорти — смеси различных целых и нарезанных овощей.

3. При производстве маринадов обязательно применяют следующие пряности: лавровый лист, перец, гвоздику и корицу.

Примечание. При отсутствии импортных пряностей допускается замена их отечественными (анисом, эстрагоном, чесноком и др.).

4. Качество овощей, пряностей и других продуктов, предназначенных для изготовления маринадов, должно отвечать действующим стандартам и техническим условиям.

5. В зависимости от способа приготовления и содержания уксусной кислоты овощные маринады делят на следующие виды:

Виды маринадов	Кислотность в ‰ в пересчете на уксусную кислоту
Пастеризованные слабокислые . . . . .	0,60—0,80
» кислые . . . . .	0,81—1,20
Непастеризованные острые . . . . .	1,21—1,80

Примечание. Маринованный лук вырабатывают только кислый — с содержанием уксусной кислоты 1 ‰ и острый — с содержанием уксусной кислоты 1,8 ‰.

6. Овощные маринады делят на два сорта: высший и первый, а огурцы на три сорта: высший, первый и второй.

Внесен Министерством пищевой промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 20/XII 1946 г.	Срок введения 1/VI 1947 г.
--	--	-------------------------------

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

7. Огурцы, томаты, патиссоны и лук, маринованные в целом виде, должны иметь следующие размеры (в наибольшем измерении):

- Маринованные огурцы высшего сорта до 7 см вкл.  
 » » первого сорта св. 7 до 9 см вкл.  
 » » второго сорта св. 9 до 11 см вкл.  
 » томаты круглые до 6 см вкл.  
 » » сливовидные до 6,5 см вкл.  
 » патиссоны до 8 см вкл.

Маринованный лук до 2,5 см вкл.

8. По физико-химическим и микробиологическим показателям овощные маринады должны удовлетворять следующим требованиям:

Требования	Показатели
а) Содержание овощей в маринадах в стеклотаре в % от веса нетто, не менее . . . . .	55
б) Содержание овощей в маринадах в бочковой таре в % от веса нетто, не менее . . . . .	50
в) Вес пряностей (при закладке) в % от веса нетто, не менее . . . . .	0,12
г) Содержание поваренной соли в %	1—3
д) » сахара в %	2—5
е) » посторонних примесей : . . . . .	Не допускается
ж) Признаки порчи (плесень, брожение и т. д.), обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов и другими причинами . . . . .	Не допускаются

9. По органолептическим показателям овощные маринады должны удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Высший сорт	Первый сорт
Вкус и запах	Вкус кислый или кисло-сладкий, свойственный маринованным овощам данного вида, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускаются менее выраженные вкус и запах
Консистенция	Огурцы и лук крепкие, упругие, с хрустящей мякотью, огурцы и патиссоны без пустот, с недоразвиты-	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускаются менее

Продолжение

Показатели	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	ми семенами, остальные овощи плотные—неразваренные  Овощи целые, однородные по размеру, а для ассорти нарезанные дольками, половинками, кружочками, кубиками, брусочками и т. д., размером не менее 1,5 см по наименьшей стороне. Ассорти красиво уложенные. Заливка почти прозрачная.  Допускаются: а) незначительное (до 2 см) всплывание овощей; б) наличие томатов с нарушенной формой до 10% по счету	упругие огурцы и лук и прочие овощи с менее плотной тканью  Требования те же, что и к высшему сорту, но допускаются: а) незначительное нарушение порядка укладки ассорти; б) всплывание овощей; в) наличие томатов с нарушенной формой до 15% по счету; г) менее прозрачная заливка
Цвет	Огурцы с оттенками от зеленого до оливкового, без ожогов; цвет прочих овощей близкий к натуральному, без пятен.	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускается естественная пятнистость отдельных экземпляров

Примечание. Требования к маринованным огурцам второго сорта те же, что и к первому сорту, за исключением размеров.

10. Расфасовку, упаковку и маркировку овощных маринадов производят по ГОСТ В-1506—42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная или деревянная тара)». Маринады, расфасованные в стеклотару, герметически укупоривают и пастеризуют. Допускается выработка непастеризованных острых маринадов с расфасовкой как в стеклянную, так и в бочковую тару.

Огурцы второго сорта расфасовывают в крупную тару (3 л и более).

11. Испытания овощных маринадов производят по ОСТ НКПП 559 «Методы испытания консервированных пищевых продуктов».

Замена

ГОСТ В-1506 — 42 заменен ГОСТ 1506—47.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
ОСТ КЗ СНК 5747/108 Овощи соленые и квашеные. Упаковка, маркировка, правила приемки и методы исследования . . . . .	3
ГОСТ 1633—46 Маринады овощные. Технические условия . . . . .	7
ГОСТ 3858—47 Капуста квашеная. Технические условия . . . . .	10
ОСТ НКПП 505 Огурцы соленые . . . . .	15
ГОСТ 1634—47 Консервы. Огурцы. Технические условия . . . . .	20
ОСТ КЗ СНК 5744/105 Томаты соленые . . . . .	23
ОСТ НКПП 504 Томаты консервированные цельные . . . . .	29
ГОСТ 3343—46 Томат-пюре и томат-паста . . . . .	33
ОСТ НКПП 455 Кетчуп томатный (острый томатный соус) . . . . .	36
ОСТ НКПП 474 Соус чилийский (острый томатный соус) . . . . .	39
ГОСТ 937—41 Сок томатный натуральный . . . . .	43
ОСТ НКПП 465 Горошек зеленый консервированный . . . . .	45
ГОСТ 2654—44 Консервы. Икра овощная . . . . .	49
ГОСТ 1016—41 Консервы. Овощи фаршированные и соте в томатном соусе	52
ОСТ НКПП 554 Консервы. Пюре из шпината или щавеля . . . . .	56