

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ  
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

# **ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

**СТАНДАРТИЗ — 1948**

<b>Всесоюзный Комитет Стандартов при Совете Министров СССР</b>	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ 1803—47</b>
	<b>Консервы</b>	<b>Взамен ГОСТ В-1803—42</b>
	<b>АБРИКОСЫ (ЗАГОТОВКА) Технические условия</b>	<b>Пищевая промышленность Н51</b>

1. Настоящий стандарт распространяется на консервы из абрикосов (без косточек), герметически укупоренных в банки и стерилизованных.

2. Для изготовления консервов используют свежие, зрелые абрикосы. Абрикосы мятые или имеющие признаки порчи (плесень, гниение и т. п.) для изготовления консервов не допускаются.

3. Консервированные абрикосы по качеству делят на сорта: высший и первый.

*Примечание.* Консервы из дикорастущих абрикосов относят к первому сорту.

4. По микробиологическим показателям консервированные абрикосы должны удовлетворять требованиям инструкции Всесоюзной государственной санитарной инспекции Министерства здравоохранения СССР о порядке химико-технического и бактериологического контроля консервов.

5. По физико-химическим показателям консервированные абрикосы должны отвечать следующим требованиям:

Показатели	Нормы и требования
а) Содержание сухих веществ в %%, не менее	12,0
б) Содержание летучих кислот (считая на уксусную кислоту) в %%, не более . . . . .	0,2
в) Проба на пат . . . . .	Положительная
г) Содержание консервирующих веществ . .	Не допускается
д) Содержание солей тяжелых металлов в мг на 1 кг продукта, не более:	
меди . . . . .	5
олова . . . . .	200

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

Внесен Отделом стандартов пищевой промышленности Всесоюзного Комитета Стандартов	Утвержден Всесоюзным Комитетом Стандартов 14/II 1947 г.	Срок введения 1/VI 1947 г.
---	---	-------------------------------

6. По органолептическим показателям консервированные абрикосы должны удовлетворять следующим требованиям:

Показатели	Высший сорт	Первый сорт
Вкус и запах	Свойственные натуральным консервированным абрикосам, без посторонних привкусов и запахов	Требования те же, что и к высшему сорту
Внешний вид	Целые половинки абрикосов без косточек  Допускаются единичные разваренные половинки абрикосов	Требования те же, что и к высшему сорту, но допускаются разваренные половинки абрикосов
Цвет	Желтый или оранжево-желтый (однородный), без пятен на кожице	Цвет тот же, что и у абрикосов высшего сорта, но может быть неоднородный. Допускается частичная пятнистость на кожице абрикосов

7. Расфасовку, упаковку и маркировку консервированных абрикосов производят по ГОСТ В-1506—42 «Расфасовка, упаковка и маркировка консервной и плодоовощной продукции (жестяная, стеклянная и деревянная тара)».

8. Правила приемки, отбор образцов и методы испытания должны соответствовать ОСТ НКПП 559 «Методы испытания консервированных пищевых продуктов».

## СОДЕРЖАНИЕ

*Стр.*

ГОСТ 1803—47 Консервы. Абрикосы (заготовка). Технические условия . . . . .	3
ОСТ НКПП 518 Варенье . . . . .	5
ОСТ НКПП 512 Джем фруктово-ягодный . . . . .	12
ОСТ НКПП 511 Повидло фруктово-ягодное . . . . .	17
ОСТ НКПП 510 Пюре фруктово-ягодное . . . . .	19
ГОСТ 816—41 Консервы. Компоты фруктовые . . . . .	22
ГОСТ 656—41 Соки фруктовые и ягодные натуральные . . . . .	29
ГОСТ 657—41 Соки фруктовые и ягодные кушажированные или с сахаром . . . . .	33