



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР**

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ
СЛАДКИЕ БЛЮДА
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ГОСТ 18488—73

Издание официальное

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР
ПО УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ**
Москва

Концентраты пищевые**СЛАДКИЕ БЛЮДА****Технические условия**Food concentrates.
Sweet dishes.
Specifications**ГОСТ****18488—73**

ОКП 91 9510

Срок действия с 01.07.74
до 01.01.96

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты — сладкие блюда, представляющие собой смеси различных предварительно подготовленных продуктов, фасованные в насыпном или брикетированном виде и предназначенные для быстрого приготовления готового блюда.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от рецептуры концентраты сладких блюд вырабатывают следующих видов и наименований, указанных в табл. 1.

Издание официальное

★

© Издательство стандартов, 1973
© Издательство стандартов, 1991
Переиздание с Изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

| Виды и наименования концентратов | Характеристика |
|--|---|
| <p>1. Концентраты на плодовых или ягодных экстрактах:</p> <p>кисели: алычевый, брусничный, вишневый, голубичный, ежевичный, кизилковый, клубничный, клюквенный, малиновый, рябиновый, сливовый, терновый, черносмородиновый, черничный, яблочный, плодово-ягодный, яблочный «Домашний».</p> <p>муссы: брусничный, вишневый, клубничный, клюквенный, малиновый, сливовый, черничный, черносмородиновый, яблочный, плодово-ягодный</p> <p>желе: апельсиновое, вишневое, клубничное, клюквенное, лимонное, малиновое, мандариновое, черносмородиновое, плодово-ягодное, «Новинка» клюквенное, «Новинка» вишневое, «Новинка» плодово-ягодное</p> | <p>Смесь плодовых или ягодных экстрактов или тех и других вместе или концентрированных соков с сахаром, картофельным или смеси картофельного с кукурузным амилопектиновым крахмалом, пищевыми кислотами с добавлением или без добавления пищевых натуральных красителей, разрешенных Министерством здравоохранения СССР</p> <p>Смесь плодовых или ягодных экстрактов или тех и других вместе с манной крупой, сахаром, пищевыми кислотами, с добавлением или без добавления пищевых натуральных красителей, разрешенных Министерством здравоохранения СССР</p> <p>Смесь плодовых или ягодных экстрактов или тех и других вместе или ароматических пищевых эссенций с сахаром, пищевыми кислотами, агаром, желатином, картофельным крахмалом или желирующим картофельным крахмалом с добавлением пищевых натуральных или искусственных красителей, разрешенных Министерством здравоохранения СССР</p> <p>Смесь сухого цельного молока, сахара, кукурузного крахмала, вкусовых и ароматических веществ</p> <p>Смесь сухого цельного молока, сахара, агара или желирующего крахмала, вкусовых и ароматических веществ</p> <p>Смесь сухих сливок, цельного молока, сыворотки подсырной сухой, сывороточного концентрата обогатителя, яичного порошка, яично-сывороточного концентрата, сахара, пшеничной муки, кукурузного крахмала, вкусовых и ароматических веществ</p> <p>Смесь сахара, сыворотки подсырной сухой, сывороточного концентрата обогатителя, кукурузного крахмала, вкусовых и ароматических веществ, с добавлением или без добавления пищевых красителей, натуральных или искусственного (тартразина), разрешенных Министерством здравоохранения СССР</p> |
| <p>2. Концентраты молочные:</p> <p>кисели: молочный, молочно-шоколадный</p> <p>кремы желейные: ванильный, кофейный, молочный, шоколадный, «Новинка» ванильный, «Новинка» кофейный, «Новинка» шоколадный</p> <p>Кремы заварные:</p> <p>«Заварной», «Кофейный», «Сливочный», «Шоколадный» «Ананасный», «Апельсиновый», «Нежность», «Осенний», «Подмосковный», «Чебурашка», «Школьный»</p> | |
| <p>3. Пудинги десертные:</p> <p>«Апельсиновый», «Ванильный», «Кофейный», «Лимонный», «Миндальный», «Шоколадный», «Новинка», «Утренний»</p> | |

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3, 4).

1.2. Применение кукурузного крахмала (кроме кукурузного амилопектинового крахмала), а также крахмала других видов

или модифицированного для производства сухих киселей не допускается.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.3. Кисели, муссы и желе плодово-ягодные изготовляют из смеси плодовых или ягодных экстрактов в соотношении: темноокрашенных — не менее 30, светлоокрашенных — не более 70 %.

1.4. Пищевые концентраты должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и действующей технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.5. Для изготовления пищевых концентратов применяют следующее сырье и материалы:

экстракты плодовые и ягодные по ГОСТ 18078—72;

соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192—72;

молоко коровье цельное сухое распылительной сушки высшего сорта, хранившееся не более двух месяцев, по ГОСТ 4495—87;

сливки сухие высшего сорта по ГОСТ 1349—85;

сыворотку молочную сухую, сывороточный концентрат обогатитель;

крахмал картофельный не ниже первого сорта по ГОСТ 7699—78;

крахмал кукурузный не ниже первого сорта по ГОСТ 7697—82;

крахмал модифицированный желирующий по ОСТ 18—237—81;

желатин пищевой не ниже первого сорта по ГОСТ 11293—89;

агар пищевой по ГОСТ 16280—88;

муку пшеничную высшего сорта по ГОСТ 26574—85;

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

ванилин по ГОСТ 16599—71; ванилон или арованилон;

яичный порошок по ГОСТ 2858—82;

яично-сывороточный концентрат;

крупку манную марки М по ГОСТ 7022—54;

какао-порошок по ГОСТ 108—76;

кофе натуральный жареный молотый по ГОСТ 6805—88;

кофе натуральный растворимый по ОСТ 18—270—76;

кислоту аскорбиновую (витамин С) по Госфармаколее СССР — X, Ст. 6;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908—79;

красители пищевые, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

натуральные — из растительного сырья по ОСТ 18—405—83;

сок свекольный сублимационной сушки;

искусственные — тартразин;

масло апельсиновое, лимонное, мандариновое и миндальное; цикорий молотый; эссенции ароматические пищевые: апельсиновую, лимонную, мандариновую, миндальную и ананасную по ОСТ 18—103—84.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4, 5).

1.6. По внешнему виду пищевые концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименования показателей | Характеристика |
|-----------------------------------|--|
| Внешний вид насыпных концентратов | Однородная порошкообразная масса. Допускаются неплотно слежавшиеся комочки |
| Внешний вид брикетов | Целые, правильной формы, равномерные по толщине |

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

1.7. По органолептическим показателям готовые блюда из концентратов, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

| Наименования показателей | Характеристика |
|--------------------------|--|
| Внешний вид | Свойственный одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Для плодовых или ягодных киселей и желе допускается опалесценция; помутнение не допускается |
| Цвет | <p>Киселей:</p> <p>яблочного, яблочного «Домашнего» — светло-желтый различных оттенков;</p> <p>алычового — от светло-желтого до светло-розового различных оттенков;</p> <p>вишневого, голубичного, ежевичного, сливового, черничного и черносмородинового — от светло-розового до темно-красного с фиолетовым оттенком;</p> <p>для остальных видов — от светло-розового до темно-красного.</p> <p>Муссов:</p> <p>яблочного — от белого до светло-кремового;</p> <p>брусничного, клубничного, клюквенного, малинового и плодово-ягодного — от светло-розового до темно-розового;</p> <p>вишневого, сливового, черносмородинового и черничного — светло-розовый с фиолетовым оттенком.</p> <p>Желе:</p> <p>апельсинового, лимонного или мандаринового — желтый различных оттенков;</p> |

| Наименования показателей | Характеристика |
|--------------------------|--|
| Вкус и запах | <p>для остальных видов — красный различной интенсивности.</p> <p>Киселей молочных: молочного — белый с кремовым оттенком; шоколадного — светло-шоколадный</p> <p>Кремов желейных: ванильного — белый с кремовым оттенком; молочного — белый с кремовым оттенком; шоколадного — светло-шоколадный; кофейного — светло-кофейный</p> <p>Кремов заварных: «Сливочный», «Заварной», «Нежность», «Чебурашка» — кремовый, различных оттенков, «Ананасный», «Апельсиновый» — молочно-желтый различных оттенков; «Осенний», «Подмосковный», «Школьный», «Шоколадный» — светло-шоколадный, «Кофейный» — светло-кофейный;</p> <p>Пудингов десертных: «Апельсиновый», «Лимонный» — молочно-желтый; «Ванильный», «Миндальный» — молочный; «Новинка», «Утренний» — молочно-розовый; «Шоколадный» — светло-шоколадный; «Кофейный» — светло-кофейный.</p> <p>Свойственные соответствующему блюду, приготовленному кулинарным способом, без постороннего привкуса и запаха.</p> |
| Консистенция | <p>Киселей на плодовых или ягодных экстрактах или концентрированных соках — вязкая, однородная, без комочков, муссов — пенообразная однородная; желе — желеобразная однородная режущаяся; киселей молочных — вязкая однородная без комочков; кремов желейных — желеобразная однородная; кремов заварных — пюреобразная однородная; пудингов десертных — желеобразная однородная</p> |

(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).

1.8. По физико-химическим показателям концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

Таблица 4

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|--------------------------------------|-------|--------------------|
| 1. Массовая доля влаги, %, не более: | | По ГОСТ 15113.4—77 |

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|---|-------|--------------------|
| Кисели на плодовых или ягодных экстрактах с картофельным крахмалом и желе на желирующем крахмале: | | |
| в брикетированном виде | 9,5 | |
| в насыпном виде: | | |
| в двойных пакетах из бумаги массой нетто до 3 кг | 9,5 | |
| в остальных видах упаковки | 7,0 | |
| Кисели на плодовых или ягодных экстрактах с картофельным и кукурузным амилопектиновым крахмалом (50% на 50%): | | |
| в брикетированном виде | 8,5 | |
| в насыпном виде | 8,2 | |
| Кисели на концентрированных соках с картофельным или смеси картофельного с кукурузным амилопектиновым крахмалом (50% на 50%): | | |
| в брикетированном виде | 8,5 | |
| в насыпном виде: | | |
| в двойных пакетах и пачках из бумаги | 8,5 | |
| в остальных видах упаковки | 7,0 | |
| Муссы и кисели молочные | 7,0 | |
| Желе на агаре и желатине, кремы | | |
| желейные и заварные | 6,0 | |
| Пудинги десертные: | | |
| «Новинка» | 7,5 | |
| «Утренний» | 7,0 | |
| Остальные | 6,0 | |
| 2. Массовая доля сахарозы, %, не менее: | | По ГОСТ 15113.6—77 |
| Кисели на плодовых или ягодных экстрактах и концентрированных соках | 64,0 | |
| Муссы | 70,5 | |
| Желе на агаре и желатине: | | |
| клюквенное | 89,0 | |
| остальные | 86,0 | |
| Желе на желирующем крахмале | 62,0 | |
| Кисели молочные | 37,5 | |
| Кремы желейные на агаре: | | |
| «Кофейный» | 60,0 | |
| остальные | 48,0 | |
| Кремы желейные на желирующем крахмале | 39,0 | |
| Кремы заварные: | | |
| «Осенний», «Шоколадный», «Подмосковный», | 40,0 | |
| «Нежность», «Чебурашка» | 43,0 | |
| «Ананасный», «Апельсиновый» | 50,0 | |
| «Шоколадный» | 57,0 | |

Продолжение табл. 4

| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
|---|--------------------|--------------------|
| Остальные | 60,0 | |
| Пудинги десертные: | | По ГОСТ 15113.6—77 |
| «Новинка», «Утренний» | 40,0 | |
| «Шоколадный», «Кофейный» | 53,5 | |
| Остальные | 55,5 | |
| 3. Общая кислотность (в пересчете на лимонную кислоту), %, не менее: | | По ГОСТ 15113.5—77 |
| Кисели на плодовых или ягодных экстрактах: | | |
| брусничный, клюквенный, черносмородиновый | 1,3 | |
| остальные | 1,0 | |
| Кисели на концентрированных соках: | | |
| яблочный «Домашний» | 0,8 | |
| Муссы: | | |
| клюквенный | 1,2 | |
| брусничный или черносмородиновый | 0,9 | |
| остальные | 0,5 | |
| Желе на агаре и желатине: | | |
| клюквенное или черносмородиновое | 1,6 | |
| остальные | 1,3 | |
| Желе на желирующем крахмале: | | |
| клюквенное | 1,6 | |
| остальные | 0,5 | |
| 4. Массовая доля металлических примесей (размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более | 3·10 ⁻⁴ | По ГОСТ 15113.2—77 |
| 5. Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более | 1·10 ⁻² | По ГОСТ 15113.2—77 |
| Посторонние примеси (кроме металлических и минеральных), а также зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускаются | По ГОСТ 15113.2—77 |

Примечание Массовую долю посторонних минеральных примесей изготовитель определяет по требованию потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4, 5).

1.9. Коды ОКП на новые виды продукции указаны в приложении 1.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 15113.0—77.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. (Исключен, Изм. № 2).

2.3, 2.4. (Исключены, Изм. № 5).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 15113.0—77, методы испытаний — по ГОСТ 15113.1—77, ГОСТ 15113.3—77 и указанным в п. 1.8 настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

3.2, 3.3. (Исключены, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковка, маркировка, транспортирование и условия хранения — по ГОСТ 24508—80.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности концентратов сладких блюд приведены в приложении 2.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

4.3—4.13. (Исключены, Изм. № 3).

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. (Исключен, Изм. № 3).

5.2. Изготовитель гарантирует соответствие концентратов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий применения и хранения.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5.3. Срок хранения концентратов со дня выработки в месяцах, не более:

для киселей, муссов, желе, киселей молочных и пудингов десертных (шоколадных и кофейных) — 6;

для кремов жележных и заварных, пудингов десертных (апельсиновых, лимонных, ванильных и миндальных, «новинка», «утренний») — 4.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Обязательное

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|--------------|
| Крем заварной «Нежность» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г | 91 9533 2823 |
| Крем заварной «Чебурашка» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г | 91 9533 2843 |
| Крем заварной «Школьный» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г | 91 9533 2863 |
| Крем заварной «Подмосковный» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г | 91 9533 2883 |
| Крем заварной «Осенний» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергамента массой нетто 350 г | 91 9533 2903 |
| Крем заварной «Апельсиновый» в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто 120 г | 91 9533 2731 |
| Крем заварной «Апельсиновый» в пакетах из бумаги с внутренним пакетом из пергаменты или подпергаменты массой нетто 3 кг | 91 9533 2752 |
| Крем заварной «Ананасный» в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто 120 г | 91 9533 2781 |
| Крем заварной «Ананасный» в пакетах из бумаги с внутренним пакетом из пергаменты или подпергаменты массой нетто 3 кг | 91 9533 2792 |
| Пудинг «Новинка» в пакетах из картона марки А с внутренним пакетом из подпергаменты массой нетто 350 г | 91 9514 2583 |
| Пудинг «Утренний» в пачках из картона марки А с внутренним пакетом из подпергаменты массой нетто 350 г | 91 9514 2603 |

(Введено дополнительно, Изм. № 4).
(Измененная редакция, Изм. № 5).

**ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ
100 г КОНЦЕНТРАТОВ СЛАДКИХ БЛЮД**

| Наименование продукции | Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Витамины, мг | | | | Энерге- тичес- кая цен- ность, ккал |
|---|-------------|------------|---------------------|----------------|----------------|------|------|--|
| | | | | В ₁ | В ₂ | РР | С | |
| Кисели плодово-ягод- ные | 0,3 | — | 90,5 | 0,005 | 0,005 | 0,05 | 0,97 | 353 |
| Мусы на плодово-ягод- ных экстрактах | 2,5 | 0,2 | 88,9 | 0,04 | 0,0122 | 0,31 | 0,55 | 356 |
| Желе плодово-ягодное на агаре | 0,3 | — | 92,8 | 0,005 | 0,005 | 0,05 | 0,92 | 349 |
| На желатине «Вишневое», «Клубничное», «Малиновое», «Черносмородиновое», «Яблочное» | 10,5 | 0,1 | 85,3 | 0,002 | 0,002 | 0,02 | 0,28 | 369 |
| «Лимонное», «Мандариновое», «Апельсиновое» | 10,8 | 0,1 | 84,4 | — | — | — | — | 374 |
| На желатине с кар- тофельным крахмалом «Лимонное», «Мандариновое», «Апельсиновое» | 7,0 | 0,3 | 89,4 | — | — | — | — | 373 |
| На желирующем крах- мале в брикетированном и насыпном виде | 0,2 | — | 89,2 | 0,004 | 0,004 | 0,04 | 0,74 | 348 |
| Кисели молочные: «Молочный», | 11,6 | 11,1 | 70,0 | 0,12 | 0,01 | 0,31 | 1,78 | 426 |
| «Молочно-шоколадный» | 11,5 | 10,1 | 70,0 | 0,11 | 0,52 | 0,36 | 1,56 | 413 |
| Кремы заварные в бри- кетированном виде: «Заварной», | 8,9 | 7,2 | 78,2 | 0,09 | 0,36 | 0,30 | 0,88 | 401 |
| «Заварной» (на сливках) | 6,5 | 7,5 | 81,1 | 0,07 | 0,19 | 0,15 | 0,42 | 405 |
| «Шоколадный» (на моло- ке) | 9,7 | 7,8 | 75,5 | 0,09 | 0,36 | 0,74 | 0,84 | 400 |
| «Шоколадный» (на слив- ках) | 7,7 | 8,3 | 77,5 | 0,08 | 0,20 | 0,56 | 0,42 | 404 |
| «Кофейный» (на молоке) | 9,0 | 7,1 | 78,9 | 0,09 | 0,35 | — | — | 396 |
| «Кофейный» (на слив- ках) | 6,9 | 7,6 | 79,1 | 0,07 | 0,19 | 0,33 | 0,42 | 398 |
| «Апельсиновый», «Ананасный» | 9,9 | 7,3 | 75,2 | 0,11 | 0,36 | 0,42 | 0,88 | 397 |
| Кремы железные на агаре: «Молочный» | 10,4 | 10,0 | 71,3 | 0,11 | 0,52 | 0,28 | 1,60 | 407 |

Продолжение

| Наименование продукции | Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | Витамины, мг | | | | Энерге- тичес- кая цен- ность, ккал |
|---|-------------|------------|---------------------|----------------|----------------|------|------|--|
| | | | | В ₁ | В ₂ | РР | С | |
| «Ванильный», | 13,1 | 12,5 | 80,7 | 0,14 | 0,65 | 0,35 | 2,00 | 422 |
| «Шоколадный», | 11,9 | 11,1 | 70,1 | 0,11 | 0,07 | 0,39 | 1,60 | 411 |
| «Кофейный» | 9,0 | 8,5 | 77,4 | 0,09 | 0,44 | 0,24 | 1,34 | 403 |
| На желирующих крах- малах в брикетированном виде: | | | | | | | | |
| Крем желейный «Новин- ка» ванильный | 9,1 | 8,8 | 72,6 | 0,10 | 0,46 | 0,25 | 1,40 | 420 |
| Крем желейный «Но- винка» шоколадный | 9,0 | 8,5 | 72,3 | 0,09 | 0,44 | 0,24 | 1,36 | 396 |
| Крем желейный «Но- винка» кофейный | 9,0 | 8,5 | 72,3 | 0,09 | 0,44 | 0,24 | 1,36 | 396 |
| В насыпном виде: | | | | | | | | |
| Крем желейный «Но- винка» ванильный | 9,1 | 8,8 | 72,6 | 0,10 | 0,46 | 0,25 | 1,40 | 420 |
| Крем желейный «Но- винка» шоколадный | 9,0 | 8,4 | 72,2 | 0,09 | 0,41 | 0,30 | 1,2 | 394 |
| Крем желейный «Но- винка» кофейный | 9,0 | 8,5 | 72,3 | 0,09 | 0,04 | 0,24 | 1,36 | 396 |
| Пудинги десертные: | | | | | | | | |
| «Апельсиновый», | | | | | | | | |
| «Лимонный», | 0,4 | 0,3 | 93,3 | — | — | — | — | 370 |
| «Ванильный», | 0,4 | 0,3 | 93,3 | — | — | — | — | 370 |
| «Новинка» (с подсырной сывороткой) | 1,7 | 0,1 | 89,1 | 0,02 | 0,13 | 0,08 | 0,5 | 361 |
| Пудинги | | | | | | | | |
| «Утренний» | 1,7 | 0,1 | 88,9 | 0,02 | 0,13 | 0,08 | 0,5 | 360 |
| «Миндальный» | 0,4 | — | 93,0 | — | — | — | — | 370 |
| «Шоколадный» | 1,8 | 1,0 | 88,0 | — | 0,01 | 0,02 | 0,11 | 370 |
| «Кофейный» | 1,2 | 0,4 | 88,9 | — | — | — | — | 356 |

(Введено дополнительно, Изм. № 5).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

С. С. Хованская, канд. техн. наук; Н. В. Дремина, канд. техн. наук; А. В. Демешкина, Л. М. Каранкевич

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 16.03.73 № 600

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|--|--------------|
| ГОСТ 21—78 | 1.5 |
| ГОСТ 108—76 | 1.5 |
| ГОСТ 908—79 | 1.5 |
| ГОСТ 1349—85 | 1.5 |
| ГОСТ 2858—82 | 1.5 |
| ГОСТ 4495—87 | 1.5 |
| ГОСТ 6805—88 | 1.5 |
| ГОСТ 7022—54 | 1.5 |
| ГОСТ 7697—82 | 1.5 |
| ГОСТ 7699—78 | 1.5 |
| ГОСТ 11293—89 | 1.5 |
| ГОСТ 15113.0—77 | 2.1 |
| ГОСТ 15113.1—77 | 3.1 |
| ГОСТ 15113.2—77 | 1.8 |
| ГОСТ 15113.3—77 | 3.1 |
| ГОСТ 15113.4—77 | 1.8 |
| ГОСТ 15113.5—77 | 1.8 |
| ГОСТ 15113.6—77 | 1.8 |
| ГОСТ 16280—88 | 1.5 |
| ГОСТ 16599—71 | 1.5 |
| ГОСТ 18078—72 | 1.5 |
| ГОСТ 18192—72 | 1.5 |
| ГОСТ 24508—80 | 4.1 |
| ГОСТ 26574—85 | 1.5 |
| Госфармакопоя СССР — X, Ст. 6 | 1.5 |
| ОСТ 18—103—84 | 1.5 |
| ОСТ 18—237—81 | 1.5 |
| ОСТ 18—270—76 | 1.5 |
| ОСТ 18—405—83 | 1.5 |

5. Срок действия, кроме упаковки, маркировки, транспортирования и хранения, продлен до 01.01.96 Постановлением Госстандарта СССР от 15.06.90 № 1599
6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (декабрь 1990 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, утвержденными в феврале 1975 г., марте 1980 г., декабре 1985 г., январе 1984 г., ноябре 1988 г. [ИУС 4—75, 5—80, 4—84, 2—86, 2—89]

Редактор *М. В. Глушкова*
Технический редактор *М. М. Герасименко*
Корректор *Г. И. Чуйко*

Сдано в наб. 06.03.91 Подп. в печ. 28.05.91 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,90 уч.-изд. л.
Тир. 8000 Цена 35 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП,
Новопресненский пер., д. 3.
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 510.

| Величина | Единица | | |
|----------|--------------|---------------|---------|
| | Наименование | Обозначение | |
| | | международное | русское |

ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ

| | | | |
|-------------------------------|-----------|-----|------|
| Длина | метр | m | м |
| Масса | килограмм | kg | кг |
| Время | секунда | s | с |
| Сила электрического тока | ампер | A | А |
| Термодинамическая температура | кельвин | K | К |
| Количество вещества | моль | mol | моль |
| Сила света | кандела | cd | кд |

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ

| | | | |
|---------------|-----------|-----|-----|
| Плоский угол | радиан | rad | рад |
| Телесный угол | стерадиан | sr | ср |

ПРОИЗВОДНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ, ИМЕЮЩИЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАИМЕНОВАНИЯ

| Величина | Единица | | | Выражение через основные и дополнительные единицы СИ |
|--|--------------|---------------|---------|--|
| | Наименование | Обозначение | | |
| | | международное | русское | |
| Частота | герц | Hz | Гц | c^{-1} |
| Сила | ньютон | N | Н | $м \cdot кг \cdot c^{-2}$ |
| Давление | паскаль | Pa | Па | $м^{-1} \cdot кг \cdot c^{-2}$ |
| Энергия | джоуль | J | Дж | $м^2 \cdot кг \cdot c^{-2}$ |
| Мощность | ватт | W | Вт | $м^2 \cdot кг \cdot c^{-3}$ |
| Количество электричества | кулон | C | Кл | $c \cdot A$ |
| Электрическое напряжение | вольт | V | В | $м^2 \cdot кг \cdot c^{-3} \cdot A^{-1}$ |
| Электрическая емкость | фарад | F | Ф | $м^{-2} кг^{-1} \cdot c^4 \cdot A^2$ |
| Электрическое сопротивление | ом | Ω | Ом | $м^2 \cdot кг \cdot c^{-3} \cdot A^{-2}$ |
| Электрическая проводимость | сименс | S | См | $м^{-2} кг^{-1} \cdot c^3 \cdot A^2$ |
| Поток магнитной индукции | вебер | Wb | Вб | $м^2 \cdot кг \cdot c^{-2} \cdot A^{-1}$ |
| Магнитная индукция | тесла | T | Тл | $кг \cdot c^{-2} \cdot A^{-1}$ |
| Индуктивность | генри | H | Гн | $м^2 \cdot кг \cdot c^{-2} \cdot A^{-2}$ |
| Световой поток | люмен | lm | лм | кд · ср |
| Освещенность | люкс | lx | лк | $м^{-2} \cdot кд \cdot ср$ |
| Активность радионуклида | беккерель | Bq | Бк | c^{-1} |
| Поглощенная доза ионизирующего излучения | грэй | Gy | Гр | $м^2 \cdot c^{-2}$ |
| Эквивалентная доза излучения | зиверт | Sv | Зв | $м^2 \cdot c^{-2}$ |