

**Группа Н53**

**Изменение № 3 ГОСТ 3343—71 Консервы. Продукты томатные концентрированные. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30.11.88 № 3932**

**Дата введения 01.04.89**

Наименование стандарта. Исключить слово: «**Консервы**», «**Canned**».

Вводная часть. Заменить слово: «расфасованную» на «фасованную».

Пункт 1.1. Исключить слово: «обязательном».

Пункт 1.2. Исключить слово: «действующей»; заменить слово: «норм» на «правил».

Пункт 1.3. Заменить ссылку: ГОСТ 13830—68 на ГОСТ 13830—84; четвертый абзац исключить;

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

Пункт 1.4. Заменить слова: «качественных показателей» на «показателей качества».

Пункт 1.5. Таблица 1. Примечание изложить в новой редакции: «**Примечание**. При возникновении разногласий в оценке цвета концентрированных томатных продуктов определение этого показателя проводят по одному из методов ГОСТ 8756.8—85»;

пункт дополнить абзацем: «Цвет томатных продуктов должен соответствовать значениям, указанным в табл. 1а».

*(Продолжение см. с. 238)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 3343—71)

Таблица 1а

Наименование продукта	Значение показателя „цвет томатных продуктов“, не более			
	Высший сорт		Первый сорт	
	По йодной шкале мг/см <sup>3</sup>	По прибору Томаколор, дел. усл. шкалы	По йодной шкале мг/см <sup>3</sup>	По прибору Томаколор, дел. усл. шкалы
Томатная паста с массовой долей растворимых сухих веществ, %:				
25	0,09	36	0,17	45
30	0,09	33	0,17	41
35	0,09	30	0,17	39
40	0,09	28	0,17	36
Томатная паста соленая с массовой долей растворимых сухих веществ, %:				
27	—	—	0,17	44
32	—	—	0,17	40
37	—	—	0,17	38
Томатное пюре с массовой долей растворимых сухих веществ, %:				
12	0,09	44	0,17	51
15	0,09	42	0,17	49
20	0,09	39	0,17	46

(Продолжение см. с. 239)

Пункт 1.6. Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Массовая доля сухих веществ по рефрактометру в %» на «Массовая доля растворимых сухих веществ, %»;

наименование показателя «Массовая доля минеральных примесей, %, не более» и соответствующие ему нормы изложить в новой редакции:

Наименование показателя	Норма
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
в томатном пюре высшего сорта с массовой долей сухих веществ, %:	
12	0,009
15	0,010
20	0,015
в томатном пюре первого сорта с массовой долей сухих веществ, %:	
12	0,030
15	0,040
20	0,050
в томатной пасте высшего сорта с массовой долей сухих веществ, %:	
25	0,019
30	0,023
35	0,027
40	0,030
в томатной пасте первого сорта с массовой долей сухих веществ, %:	
25	0,060
30	0,070
35	0,080
40	0,100
в соленой томатной пасте с массовой долей сухих веществ, %:	
27	0,080
32	0,090
37	0,100

исключить показатели: «Массовая доля тяжелых металлов, %, не более» и «Массовая доля посторонних примесей» и соответствующие им нормы; примечание 1 после слов «в массовой доле» дополнить словом: «растворимых»;

примечание 2. Заменить слово: «расфасованных» на «фасованных»;

примечание 3 исключить.

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.9: «1.9. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР».

Пункты 1а.1 — 1а.3, 2.1 изложить в новой редакции: «1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313—84.

1а.2. Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

1а.3. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

(Продолжение см. с. 240)

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84, подготовка проб — по ГОСТ 26671—85 и ГОСТ 26929—86, методы испытаний по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.2—82, ГОСТ 25555.3—82 (разд. 4), ГОСТ 26186—84, ГОСТ 8756.18—70.

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.

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

Пункт 2.3. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.1—75 на ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.4—75 на ГОСТ 10444.4—85, СТ СЭВ 3015—81 на ГОСТ 26670—85; исключить ссылку: ГОСТ 10444.0—75.

Пункт 2.4. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.0-75 — ГОСТ 10444.2-75, ГОСТ 10444.7-75 — ГОСТ 10444.10-75, СТ СЭВ 3015—81 на ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 26670—85.

Пункт 3.1. Первый абзац. Заменить слова и единицу: «расфасовывают» на «фасуют», «трубы» на «тубы», л на дм<sup>3</sup>.

Пункт 3.2 изложить в новой редакции: «3.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81.

Пищевая и энергетическая ценность продукции приведены в приложении 2.

Соленая томатная паста в бочках должна храниться при относительной влажности воздуха не более 80 %».

Пункт 3.3 исключить.

Пункт 3.4 изложить в новой редакции: «3.4. Срок хранения томатной пасты со дня выработки не более:

в алюминиевых тубах — 6 месяцев;

в бочках — 1 год».

Приложение обязательное дополнить номером — 1.

Стандарт дополнить приложением — 2:

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**Справочное**

**Пищевая и энергетическая ценность**  
**100 г томатных продуктов концентрированных**

Наименование продукта	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B <sub>1</sub>	PP	C	
<b>Томатное пюре:</b>						
12 %	7,1	—	—	—	—	37
15 %	8,9	—	—	—	—	46
20 %	11,8	1,8	0,05	0,6	26,0	65
<b>Томатная паста:</b>						
25 %	15,8	—	—	—	—	79
30 %	19,0	2,0	0,15	1,9	45,0	99
35 %	22,2	—	—	—	—	111
40 %	25,3	—	—	—	—	127
<b>Томатная паста соленая:</b>						
27 %	17,1	—	—	—	—	88
32 %	20,3	—	—	—	—	102
37 %	23,4	—	—	—	—	117

(ИУС № 2 1989 г.)