

Изменение № 6 ГОСТ 7231—72 Консервы. Томаты натуральные целые. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.06.89 № 1956

Дата введения 01.01.90

Пункт 1.2. Заменить слова: «обязательном приложении» на «приложении 1».

Пункт 1.3. Заменить ссылку: ГОСТ 7977—67 на ГОСТ 7977—87;

дополнить абзацем: «На переработку не допускаются томаты, в которых остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, а содержание нитратов — норм, утвержденных Минздравом СССР».

Пункт 1.5. Таблица 1. Исключить показатель «Посторонние примеси» и его характеристику.

Пункт 1.6. Таблицу 2 изложить в новой редакции:

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля плодов томатов от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее		По ГОСТ 8756.1—79, разд. 3
высшего и первого сортов	50	
второго сорта	45	
Массовая доля хлоридов, %	0,8—1,2	По ГОСТ 26186—84
pH натуральной заливки	3,9±0,1	По ГОСТ 26188—84
Примеси растительного происхождения в упаковочной единице продукта	Не допускаются	По ГОСТ 26323—84
Посторонние примеси	Не допускаются	По п. 3.6

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.8: «1.8. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР».

Пункт 2.1 дополнить абзацем: «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».

Пункт 2.4 изложить в новой редакции: «2.4. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливают в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«3. Методы испытаний

3.1. 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 указанным в п. 1.6 настоящего стандарта.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86 — ГОСТ 26935—86.

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

3.3. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 26670—85.

3.4. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробнальной порчи по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85 — ГОСТ

(Продолжение см. с. 196)

(Продолжение изменения к ГОСТ 7231—72)

10444.6-85, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85.

3.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—86, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26670—85.

3.6. Посторонние примеси определяют визуально».

Пункт 4.1 дополнить абзацем: «По заказу потребителя консервы фасуют в стеклянные банки вместимостью 2 и 3 дм³ и металлические лакированные банки вместимостью 3 дм³».

Пункт 4.2 дополнить абзацем: «Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2».

Приложение дополнить кодами ОКП для новых видов тары:

Наименование продукции	Код
Томаты натуральные с кожицей, залитые томатной массой или томатным соком (с зеленью или без зелени) высшего сорта, в таре вместимостью 2—3 дм ³	91 6134 4104
Томаты натуральные с кожицей, залитые томатной массой или томатным соком (с зеленью или без зелени) первого сорта, в таре вместимостью 2—3 дм ³	91 6134 5135
Томаты натуральные с кожицей, залитые томатной массой или томатным соком (с зеленью или без зелени) второго сорта, в таре вместимостью 2—3 дм ³	91 6134 6026

Стандарт дополнить приложением — 2:

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г консервов

Наименование консервов	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	B ₁	PP	C	
Томаты натуральные целые	3,5	1,0	0,01	0,4	15,0	20

(ИУС № 10 1989 г.)