

Изменение № 4 ГОСТ 18316—73 Консервы. Первые обеденные блюда. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 18.05.89 № 1261

Дата введения 01.11.89

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

Вводная часть после слова «с мясом или без него» дополнить словами: «с аскорбиновой кислотой и масляным раствором каротина или без них».

Пункт 1.1 после слов «Суп-пюре щавелевый с мясом» дополнить абзацем: «Борщи и щи (кроме щей зеленых из шпината) вырабатывают с добавлением или без добавления аскорбиновой кислоты и масляного раствора каротина, а рассольники — без добавления или с добавлением аскорбиновой кислоты (с добавлением витаминов)»;

заменить слова: «обязательном приложении» на «приложении 1».

Пункт 2.2. Заменить ссылки: ГОСТ 1723—67 на ГОСТ 1723—86, ГОСТ 779—55 на ГОСТ 779—87, ГОСТ 16594—71 на ГОСТ 16594—85, ГОСТ 4495—75 на ГОСТ 4495—87;

после слов «глутаминат натрия» дополнить абзацами:

«кислота аскорбиновая по Госфармакопее СССР;

каротин микробиологический в масле».

дополнить абзацем: «На переработку не допускаются свежие овощи, в которых остаточное количество пестицидов и содержание нитритов превышает максимально допустимые нормы, утвержденные Минздравом СССР».

Пункт 2.3. Таблица 1. Исключить показатель «Посторонние примеси» и соответствующую ему характеристику.

Пункт 2.4. Таблица 2. Головка. Заменить слова: «Титруемая кислотность, %, не более» на «Массовая доля титруемых кислот, %, не более»;

таблицу дополнить показателями с соответствующими им нормами:

«Массовая доля витамина С в консервах с добавлением витаминов, %, не менее — 0,04» (для борщей и щей, кроме щей зеленых из шпината, и рассольников);

«Массовая доля β -каротина в консервах с добавлением витаминов, % — 0,002—0,003» (для борщей и щей, кроме щей зеленых из шпината);

примечание 3. Заменить слова: «Титруемая кислотность» на «Массовая доля титруемых кислот».

Раздел 2 дополнить пунктом — 2.4а: «2.4а. Минеральные примеси, примеси растительного происхождения и посторонние примеси не допускаются».

Пункт 2.5 изложить в новой редакции: «2.5. Массовая доля тяжелых металлов не должна превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 3.1. Второй абзац. Заменить слова: «Периодичность проверки тяжелых металлов устанавливается» на «Реквизиты документа о качестве устанавливаются».

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.4: «3.4. Периодичность проверки тяжелых металлов устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Госагропромом СССР».

Пункт 4.1. Первый абзац дополнить ссылками: ГОСТ 24556—89, ГОСТ 8756.22—80, ГОСТ 25555.3—82, ГОСТ 26323—84.

исключить ссылку: ГОСТ 5370—58;

второй абзац. Заменить слова: «методы испытаний — по ГОСТ 10444.0—75» на «10444.0—75; микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по»;

третий абзац дополнить ссылками: ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—88.

третий, четвертый абзацы. Исключить ссылку: ГОСТ 10444.0—75;

заменить ссылку: ГОСТ 10444.10—75 на ГОСТ 10444.8—88.

(Продолжение см. с. 244)

(Продолжение изменения к ГОСТ 18316—73)

Раздел 4 дополнить пунктами — 4.2, 4.3: «4.2. Определение тяжелых металлов проводят по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86.

4.3. Посторонние примеси определяют визуально».

Пункт 5.1' после слов «металлические банки» дополнить словами: «консервы с добавлением витаминов — в стеклянные банки».

Пункт 5.2. Заменить слова: «и информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукции» на «а для консервов с добавлением витаминов — «с витамином С и каротином» или «с витамином С»;

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

Пункт 5.4 дополнить абзацем: «Срок хранения консервов с добавлением витаминов — 1 год со дня изготовления».

Приложение 1 дополнить наименованиями консервов с добавлением витаминов с соответствующими им кодами ОКП:

Код ОКП	Наименование консервов
	Первые блюда с мясом
	Борщ мясной (с говядиной или бараниной) со свежей капустой с витамином С и каротином без сорта
	массой нетто 500 г
	массой нетто 650 г
	Борщ мясной (со свиной) со свежей капустой с витамином С и каротином без сорта
	массой нетто 500 г
массой нетто 650 г	
Борщ мясной (с говядиной или бараниной) украинский со свежей капустой с витамином С и каротином без сорта	

(Продолжение см. с. 245)

Код ОКП	Наименование консервов
91 6121 9045	массой нетто 500 г
91 6121 9046	массой нетто 650 г
	Борщ мясной (со свиной) украинский со свежей капустой с витамином С и каротином без сорта
91 6121 9065	массой нетто 500 г
91 6121 9066	массой нетто 650 г
	Борщ мясной (с говяжьей или бараниной) с квашеной капустой с витамином С и каротином без сорта
91 6121 9081	массой нетто 500 г
91 6121 9082	массой нетто 650 г
	Борщ мясной (со свиной) с квашеной капустой с витамином С и каротином без сорта
91 6121 9098	массой нетто 500 г
91 6121 9099	массой нетто 650 г
	Щи мясные со свежей капустой с витамином С и каротином без сорта
91 6121 9129	массой нетто 500 г
91 6121 9131	массой нетто 650 г
	Щи мясные с квашеной капустой с витамином С и каротином без сорта
91 6121 9145	массой нетто 500 г
91 6121 9146	массой нетто 650 г
	Рассольник с мясом и витамином С без сорта
91 6121 9161	массой нетто 500 г
91 6121 9162	массой нетто 650 г
	Первые блюда без мяса
	Борщ со свежей капустой с томатом с витамином С и каротином без сорта
91 6122 9022	массой нетто 500 г
91 6122 9023	массой нетто 650 г
	Борщ со свежей капустой вегетарианский с витамином С и каротином без сорта
91 6122 9049	массой нетто 500 г
91 6122 9051	массой нетто 650 г
	Борщ из квашеной капусты с витамином С и каротином без сорта
91 6122 9077	массой нетто 500 г
91 6122 9078	массой нетто 650 г
	Щи из свежей капусты с витамином С и каротином без сорта
91 6122 9106	массой нетто 500 г
91 6122 9107	массой нетто 650 г
91 6122 9169	Рассольник с витамином С без сорта
91 6122 9171	массой нетто 500 г
	массой нетто 650 г

Стандарт дополнить приложением — 2:

(Продолжение см. с. 246)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г консервов

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Угле- воды, г	Витамины, мг					Энергети- ческая цен- ность, ккал
				β-каротин	В ₁	В ₂	РР	С	
Борщ мясной со свежей ка- пустой, борщ мясной украин- ский со свежей капустой	5,0	5,5	9,0	0,9	0,03	0,07	0,45	6,4	108
Борщ мясной со свежей ка- пустой с витамином С и каро- тином, борщ мясной украине- ский со свежей капустой с ви- тамином С и каротином	5,0	5,5	9,0	2,0	0,03	0,07	0,45	40,0	108
Борщ со свежей капустой с томатом, борщ со свежей ка- пустой вегетарианский	2,6	5,2	9,8	1,1	0,03	0,07	0,45	3,0	97
Борщ со свежей капустой с томатом с витамином С и каро- тином, борщ со свежей ка- пустой вегетарианский с вита- мином С и каротином	2,6	5,2	9,8	2,0	0,03	0,07	0,45	40,0	97
Борщ мясной с квашеной ка- пустой	5,0	5,5	9,0	0,7	0,03	0,07	0,45	3,0	106
Борщ мясной с квашеной капустой, с витамином С и каро- тином	5,0	5,5	9,0	2,0	0,03	0,07	0,45	40,0	106

(Продолжение см. с. 247)

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углево- ды, г	Витамины, мг					Энергетичес- кая ценность, ккал
				β-каротин	В ₁	В ₂	РР	С	
Борщ из квашеной капусты	2,5	5,3	8,8	0,9	0,03	0,07	0,45	4,0	93
Борщ из квашеной капусты с витамином С и каротином	2,5	5,3	8,8	2,0	0,03	0,07	0,45	40,0	93
Щи мясные со свежей капустой	5,0	5,5	9,0	0,9	0,03	0,04	0,4	6,0	106
Щи мясные со свежей капустой с витамином С и каротином	5,0	5,5	9,0	2,0	0,03	0,04	0,4	40,0	106
Щи из свежей капусты	2,6	5,3	9,0	0,9	0,03	0,04	0,4	6,0	94
Щи из свежей капусты с витамином С и каротином	2,6	5,3	9,0	2,0	0,03	0,04	0,4	40,0	94
Щи мясные с квашеной капустой	5,0	5,5	8,8	0,7	0,03	0,04	0,4	3,0	105
Щи мясные с квашеной капустой с витамином С и каротином	5,0	5,5	8,8	2,0	0,03	0,04	0,4	40,0	105
Щи зеленые из шпината	2,5	5,5	10,0	—	—	—	—	—	100
Щи зеленые из шпината и щавеля	2,6	5,5	10,0	—	—	—	—	—	100
Рассольник с мясом	4,4	5,5	19,0	0,7	0,09	0,1	1,43	4,0	143
Рассольник с мясом с витамином С	4,4	5,5	19,0	0,7	0,09	0,1	1,43	40,0	143
Рассольник	3,5	5,1	19,0	0,7	0,09	0,1	1,43	4,0	137
Рассольник с витамином С	3,5	5,1	19,0	0,7	0,09	0,1	1,43	40,0	137
Капустняк «Запорожский»	6,6	13,9	23,8	0,2	0,02	0,04	0,41	5,5	248
Свекольник	2,9	5,2	9,8	0,8	0,02	0,04	0,4	3,0	98
Суп холодный «Васара»	2,0	—	10,0	—	—	—	—	—	48

(Продолжение см. с. 248)

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углево- ды, г	Витамины, мг					Энергетичес- кая ценность, ккал
				β-каротин	В ₁	В ₂	PP	С	
Суп гороховый с мясом, суп гороховый с овощами и мясом	4,0	9,0	21,0	—	—	—	—	—	121
Суп гороховый с копченостями	3,2	4,0	27,0	—	—	—	—	—	157
Суп кубанский со свиной и рисом	5,0	9,0	22,0	—	—	—	—	—	189
Суп мясной с рисом и овощами	3,5	5,0	13,5	—	—	—	—	—	113
Суп рисовый с мясом	6,0	5,0	11,0	—	—	—	—	—	113
Суп мясной с картофелем и рисом	7,0	8,0	11,0	—	—	—	—	—	144
Суп мясной	3,8	4,8	11,4	—	—	—	—	—	104
Суп перловый с мясом	4,0	4,8	16,0	—	—	—	—	—	123
Суп мясо-овощной	3,0	4,8	12,0	—	—	—	—	—	103
Суп мясо-овощной с пюре из зеленого горошка	3,0	5,8	14,0	—	—	—	—	—	120
Суп овощной с зеленым горошком	2,5	6,0	14,5	—	—	—	—	—	122
Суп куриный с лапшой	2,6	2,2	16,0	—	—	—	—	—	94
Суп тартусский	2,5	6,0	12,0	—	—	—	—	—	112
Суп «Харчо»	6,0	6,0	8,0	—	—	—	—	—	110
Суп «Пяти»	5,0	6,0	6,0	—	—	—	—	—	98
Суп шурпа узбекский	7,0	4,5	13,0	—	—	—	—	—	121
Суп макаронный с фрикадельками	2,5	7,0	13,5	—	—	—	—	—	127
Суп фасолевый	2,7	8,0	16,5	—	—	—	—	—	149
Суп фасолевый с мясом	4,0	5,0	20,0	—	—	—	—	—	141

(Продолжение см. с. 249)

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углево- ды, г	Витамины, мг					Энергетичес- кая ценность, ккал
				β-каротин	В ₁	В ₂	РР	С	
Суп бобовый с мясом	4,0	8,0	16,5	—	—	—	—	—	154
Суп из макарон и овощей	2,0	5,0	11,0	—	—	—	—	—	97
Суп овощной летний	2,0	2,5	4,5	—	—	—	—	—	49
Суп картофельный	2,2	5,0	12,5	—	—	—	—	—	104
Суп луковый	2,3	10,0	15,0	—	—	—	—	—	159
Суп-пюре с шампиньонами	3,0	7,5	14,0	—	—	—	—	—	136
Суп-пюре мясной	4,4	7,5	3,0	—	—	—	—	—	98
Суп-пюре щавелевый с мя- сом	4,3	7,5	4,0	—	—	—	—	—	101
Суп-пюре картофельный с овощами	2,0	1,2	9,2	—	—	—	—	—	63
Суп-пюре из зеленого горош- ка	2,5	5,0	10,0	—	—	—	—	—	95

(ИУС № 8 1989 г.)