

**Изменение № 6 ГОСТ 1633—73 Консервы. Маринады овощные. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 09.08.89 № 2543**

**Дата введения 01.01.91**

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

**На обложке и первой странице под обозначением стандарта указать обозначение: (СТ СЭВ 6520—88).**

**(Продолжение см. с. 290)**

*(Продолжение изменения к ГОСТ 1633—73)*

Вводную часть дополнить абзацем: «Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 6520—88».

Пункт 1.1. Первый абзац после слов «овощные маринады» дополнить словами: «(в том числе ассорти)»;

третий абзац. Исключить слова: «(в том числе ассорти)».

Пункт 1.3 после слов «капуста белокочанная маринованная» дополнить абзацем: «капуста белокочанная маринованная в яблочном соке»;

Пункт 1.3. Семнадцатый абзац после слов «перец сладкий маринованный» дополнить словами «(с добавлением растительного масла или без него)»;

*(Продолжение см. с. 291)*

дополнить абзацами: «ассорти буковинское № 1 — томаты, перец сладкий, лук;

ассорти буковинское № 2 — томаты, перец сладкий, огурцы, лук».

Пункт 1.4 после слов «лук маринованный» дополнить абзацем:

«лук резаный маринованный»;

дополнить абзацем (перед примечанием):

«Консервы «Лук резаный маринованный» изготовляют по требованию потребителя».

Пункт 1.6. Примечание 2 после слов «нарезанных огурцов» дополнить словами: «и лука».

Пункт 1.7 после слова «кориандр» дополнить абзацем: «сок яблочный натуральный неосветленный по ГОСТ 656—79 или консервированный сорбиновой кислотой, или сок яблочный-полуфабрикат асептического консервирования или холодильного хранения».

Пункт 1.8. Шестой абзац после слов «Огурцы с луком» дополнить «и «Лук резаный маринованный»;

десятый абзац после слов «не менее 30 мм» дополнить словами: «Для консервов «Ассорти буковинское № 1 и 2» первого сорта — перец с семенной камерой (по требованию потребителя)».

Пункт 1.9. Таблица 1. Графа «Характеристика». Для показателя «Внешний вид» первый абзац после слов «по размеру и конфигурации» дополнить словами: «для перца сладкого маринованного и по степени зрелости, цвету»; допуски для первого сорта после слов «не должны превышать 15 мм» дополнить абзацем: «Допускается наличие треснувших и сморщенных целых плодов в банке вместимостью до 1 дм<sup>3</sup> не более 30 %, вместимостью более 1 дм<sup>3</sup> — не более 10 % (по массе)»;

для показателя «Вкус и запах» после слов «с ароматом пряностей» дополнить словами: «в случае добавления масла — с привкусом растительного масла»; для первого сорта дополнить абзацем: «для перца сладкого маринованного допускается менее выраженный вкус»;

для показателя «Цвет» пятый абзац дополнить словами: «Неравномерность окраски одного плода перца не считается неравномерностью окраски»; заменить слова: «в единице фасовки» на «в банке»;

для показателя «Качество заливки» после слов «вида консервов оттенком» дополнить словами: «Для капусты в яблочном соке прозрачность необязательна».

Исключить показатель «Посторонние примеси» и его характеристику.

Пункт 1.10. Таблица 2. Графа «Наименование показателя». Заменить слова: «Массовая доля сухих веществ по рефрактометру, %, не менее» на «Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее»; «Титруемая кислотность (в пересчете на уксусную кислоту), ‰» на «Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту), ‰»;

для показателя «Массовая доля сухих веществ по рефрактометру, %, не менее» после слов «ассорти № 2, 3, 4, 6 и 7» дополнить словами: «ассорти буковинское № 1 и 2»; после слова «тыква» дополнить словами: «капуста белокочанная в яблочном соке»; после слова «лук» дополнить словами: «лук резаный»;

для показателя «Массовая доля жира, %, не менее» после слов «в горошарах по-молдавски» дополнить наименованием и нормой: «в перце сладком маринованном (с добавлением масла) 0,5»;

исключить показатель: «Массовая доля тяжелых металлов, %, не более»; таблицу дополнить показателями:

(Продолжение см. с. 292)

Наименование показателя	Нормы	Методы испытаний
Массовая доля осадка, %, не более для капусты в яблочном соке	0,4	По ГОСТ 8756.9—78
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более для капусты в яблочном соке	0,05	По ГОСТ 26181—84
Минеральные примеси	Не допускаются	По ГОСТ 25555.3—82
Посторонние примеси	То же	По п. 3.4

примечание 1 исключить.

примечание 3 после слова «пряностей» дополнить словами: «(при использовании отечественных пряностей)».

Раздел 1 дополнить пунктом — 1.12: «1.12. Массовая доля тяжелых металлов не должна превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 2.1 дополнить абзацем: «Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР».

Пункт 2.3 исключить.

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

Пункт 3.1 дополнить словами и абзацами:

«ГОСТ 26929—86, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.18—70 и указанным в п. 1.10 настоящего стандарта.

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

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».

Пункт 3.2. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75 на ГОСТ 10444.12—88.

Пункты 3.2, 3.3. Исключить ссылки: ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 26668—85, ГОСТ 26669—85.

Пункт 3.3. Заменить ссылки: ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75 на ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88.

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.5: «3.5. Массовую долю тяжелых металлов и мышьяка определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86».

Пункт 4.1. Третий абзац после слов «вместимостью до 1 дм<sup>3</sup>» дополнить абзацем: «Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения».

Пункт 4.2. Предпоследний абзац после слов «цветная капуста» дополнить словами: «и лук резаный»;

последний абзац исключить.

Приложение 1 дополнить кодами ОКП для новых наименований консервов:

(Продолжение см. с. 293)

Наименование продукции	Код ОКП
Капуста белокачанная маринованная в яблочном соке первого сорта	91 6145 5211—91 6145 5217
Ассорти буковинское № 1 высшего сорта	91 6148 4321
Ассорти буковинское № 2 высшего сорта	91 6148 4331
Ассорти буковинское № 1 первого сорта	91 6148 5345
Ассорти буковинское № 2 первого сорта	91 6148 5355
Лук маринованный резаный без сорта	91 6147 9011—91 6147 9017

(Продолжение см. с. 294)

(Продолжение изменения к ГОСТ 1633—73)

Приложение 2 дополнить наименованиями консервов:

Маринады	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-ка ротин	В <sub>2</sub>	РР	С	
Слабокислые:						
Капуста белокочанная в яблочном соке	6,0	—	—	—	—	28
Ассорти буковинское № 1	5,0	—	—	—	—	20
Ассорти буковинское № 2	4,0	—	—	—	—	18
Кислые:						
Лук резаный	9,0	—	—	—	—	37

(ИУС № 12 1989 г.)