

**ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ,
КВАШЕННЫЕ
и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Цена 1 руб. 65 коп.

СТАНДАРТГИЗ—1948

Переиздание. Июль 1948 г.

СССР Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i>	ОСТ НКПП 505
	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	Взамен ОСТ НКЗ СНК 8310 5747 251 108 Пищевая промышленность Н50

Настоящий стандарт распространяется на продукт, приготовленный из свежих огурцов различных хозяйственно-ботанических сортов (с прибавлением к ним пряностей), залитых раствором поваренной соли и подвергнутых процессу молочнокислого брожения.

А. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1. Огурцы свежие, предназначенные для засолки, должны удовлетворять всем требованиям стандарта на огурцы грунтовые свежие, ОСТ НКЗага 433.

2. Огурцы, идущие на засолку, делятся по размерам:

Наименование	Длина в мм
Огурцы крупные	121—140
» средние (для нежинских «Водянка»)	91—120
» мелкие (для нежинских «Полуводянка»)	71—90
Корнишоны крупные	51—70
» мелкие	до 50

3. Обязательные пряности (укроп, хрен, чеснок, стручковый горький перец), употребляемые для засолов, должны быть чистые, без гнили, плесени, постороннего запаха и примесей.

Укроп должен быть собран в стадии цветения или семенной без корней.

Для засолки допускаются как листья, так и корни хрена. Листья хрена должны употребляться только в свежем виде. Корни должны быть свежие, сочные, не одеревеневшие и не поврежденные вредителями.

Чеснок должен быть в луковицах (головками) свежим, не загнившим и не поврежденным вредителями.

Внесен
Усглавл. плодооводчю

Утвержден
20/VII 1939 г.

Срок введения
25/VII 1939 г.

ОСТ
НКПП 505

Огурцы соленые

Стручковый перец должен быть свежий или сушеный, не поврежденный болезнями и вредителями.

4. Соль для засолки огурцов должна отвечать требованиям ОСТ НКПП 290.

5. Вода для засолки огурцов должна удовлетворять санитарным требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

6. Допускается прибавление свежих или сушеных пряностей, улучшающих вкус и аромат соленых огурцов:

- а) эстрагон,
- б) черносмородиновый, вишневый или дубовый лист,
- в) майоран, чабер, базилик, иссоп, портулак, кориандр, листья петрушки, сельдерея и др.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качеству огурцы соленые делятся на сорта: высший, первый и второй.

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Огурцы соленые должны удовлетворять следующим требованиям:

а) По физико-химическим показателям:

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
Содержание поваренной соли в рассоле в %	От 3,0 до 5,0 для всех сортов		
Общая кислотность рассола (в пересчете на молочную кислоту) в %	От 0,6 до 1,2		От 0,6 до 1,4
Соотношение огурцов и рассола	Для всех сортов вес огурцов должен составлять не менее 53% от общего веса огурцов с рассолом		

Примечания:

1. Поваренная соль определяется химическим путем по методу Мора.

2. Допускается отправка вагонных партий соленых огурцов с кислотностью не менее 0,3% при условии пребывания в пути не более 6 суток.

Огурцы соленые

— ОСТ
НКПП 505

б) По органолептическим показателям:

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт								
1. Вкус и запахи	Характерный для квашеного продукта солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом пряностей, без всякого постороннего привкуса и запаха		То же, что для высшего и первого сортов, но допускается более выраженный солоновато-кисловатый вкус								
2. Строение и консистенция	Огурцы из ошущь крепкие. Мякоть плотная, полностью пропитанная рассолом, при раскусывании хрустящая на зубах		То же, но допускается более слабый хруст при раскусывании								
3. Цвет	Зеленовато-оливковый	Оливковый разных оттенков	То же, что и для первого сорта, но допускается легкое пожелтение концов плодов								
4. Размер	Длиной не более 90 мм. Допускается отклонение в размерах огурцов в каждом калибре не свыше 5% по счету	Длиной не более 120 мм. Допускается отклонение в размерах огурцов в каждом калибре не свыше 10% по счету	Допускается отклонение в размерах огурцов в каждом калибре не свыше 20% по счету								
<p>Примечание. Максимальная длина огурцов, допускаемых как отклонение в пределах каждого калибра, не должна превышать:</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>для корнизонов мелких . . .</td> <td>70 мм</td> </tr> <tr> <td>” ” крупных . . .</td> <td>90 ”</td> </tr> <tr> <td>” ” огурцов мелких . . .</td> <td>120 ”</td> </tr> <tr> <td>” ” средних . . .</td> <td>140 ”</td> </tr> </table>				для корнизонов мелких . . .	70 мм	” ” крупных . . .	90 ”	” ” огурцов мелких . . .	120 ”	” ” средних . . .	140 ”
для корнизонов мелких . . .	70 мм										
” ” крупных . . .	90 ”										
” ” огурцов мелких . . .	120 ”										
” ” средних . . .	140 ”										
5. Внешний вид и форма	Огурцы удлиненной формы, не мятые, не сморщенные	То же, что и для высшего сорта, но допускаются плоды с легкой морщинистостью и с искривлениями, не уродующими форму плода, не свыше 10% по счету	То же, что и для 1-го сорта, но допускаются плоды с искривлениями, не уродующими форму плода, и деформированные, но не раздавленные, не свыше 15% по счету								
6. Наличие плодов с внутренними пустотами	Допускается не свыше 3% по счету	Допускается не свыше 8% по счету	Допускается не свыше 10% по счету								

Продолжение

Наименование показателей	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт
7. Качество рассола	Рассол прозрачный или с легким помутнением, приятного аромата и солонатово-кисловатого вкуса, несколько более острого, чем у огурцов	То же, что и для высшего сорта, но допускается слегка сероватый цвет рассола	

Г. НЕДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ

Не допускается наличие в каждой единице упаковки:

- а) огурцов загнивших, затхлых, заплесневевших,
- б) тягучести, плесени и загрязнения рассола.

Д. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА**Упаковка**

1. Засолка и хранение огурцов допускаются в бочках из клепок различных пород дерева, за исключением древесины с неуничтожающимся запахом или дающей окрашивание продукта.

2. Тара должна быть вполне исправной, с полным количеством обручей, без повреждений, поломок и без признаков течи.

3. Емкость бочек не должна превышать 150 кг.

4. Тара, предназначенная для засолки, транспортировки и хранения огурцов, должна быть чистой и без постороннего запаха.

Маркировка

На верхнем днище каждой бочки несмываемой краской, по трафарету, должно быть четко обозначено:

- а) наименование наркомата,
- б) наименование главка,
- в) наименование завода,
- г) наименование продукции,
- д) товарный сорт и номер стандарта,
- е) вес нетто, брутто, тары,
- ж) порядковый номер бочки.

Изменение

В разделе А «Качество сырья и вспомогательных материалов» пункт 3 принят в новой редакции.

«3. Пряности (укроп, хрен, чеснок, перец стручковый, смородиновый лист, вишневый лист и другие), употребляемые для засола огурцов, должны быть чистые, без гнили, плесени, посторонних запахов и примесей».

(Пост. ВКС при СНК СССР № 1808 6/VIII—41 г.)

Замена

ОСТ НКЗага 433 заменен ГОСТ 1726—47.
ОСТ НКПП 290 заменен ГОСТ 153—41.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
ОСТ КЗ СНК 5747/108 Овощи соленые и квашеные. Упаковка, маркировка, правила приемки и методы исследования	3
ГОСТ 1633—46 Маринады овощные. Технические условия	7
ГОСТ 3858—47 Капуста квашеная. Технические условия	10
ОСТ НКПП 505 Огурцы соленые	15
ГОСТ 1634—47 Консервы. Огурцы. Технические условия	20
ОСТ КЗ СНК 5744/105 Томаты соленые	23
ОСТ НКПП 504 Томаты консервированные цельные	29
ГОСТ 3343—46 Томат-пюре и томат-паста	33
ОСТ НКПП 455 Кетчуп томатный (острый томатный соус)	36
ОСТ НКПП 474 Соус чилийский (острый томатный соус)	39
ГОСТ 937—41 Сок томатный натуральный	43
ОСТ НКПП 465 Горошек зеленый консервированный	45
ГОСТ 2654—44 Консервы. Икра овощная	49
ГОСТ 1016—41 Консервы. Овощи фаршированные и соте в томатном соусе	52
ОСТ НКПП 554 Консервы. Пюре из шпината или щавеля	56