



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР**

---

**СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ**

**КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ,  
ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

**НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

**ГОСТ 4.458—86**

**Издание официальное**

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ  
Москва**

**РАЗРАБОТАН** Госагропромом СССР

**ИСПОЛНИТЕЛИ**

**В. И. Рогачев**, д-р техн. наук; **С. Ю. Гельфанд**, канд. техн. наук; **Е. А. Назарая**, **М. Я. Мозуль**

**ВНЕСЕН** Отделом по производству и переработке плодосовощной продукции и картофеля Госагропрома СССР

Зам. начальника отдела **В. С. Пененков**

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4075

Система показателей качества продукции  
**КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

**Номенклатура показателей**

Product-quality index system.  
 Canned vegetables, fruits and berries.  
 Index nomenclature

**ГОСТ**  
**4.458-86**

ОКСТУ 0004

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4075 срок действия установлен

с 01.01.88  
 до 01.01.98

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт устанавливает номенклатуру показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов, включаемых в разрабатываемые и пересматриваемые стандарты и технические условия на продукцию.

Коды овощных, плодовых и ягодных консервов по ОКП: 91 6110—91 6390, 91 6850, 91 6860.

**1. НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ**

1.1. Номенклатура показателей качества и характеризующие ими свойства овощных, плодовых и ягодных консервов приведены в табл. 1. Основные показатели выделены полужирным шрифтом.

Таблица 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризующего свойства
<b>1. ПОКАЗАТЕЛИ НАЗНАЧЕНИЯ</b>	
1.1. <b>Массовая доля сухих веществ, %</b>	Пищевая и вкусовая ценность
1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ, %	То же
1.3. Массовая доля составных частей продукта, %	»
1.4. Массовая доля сахаров, %	»

Наименование показателя качества	Наименование характеризующего свойства
1.5. Массовая доля жира, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.6. Массовая доля титруемых кислот, в расчете на преобладающую кислоту, %	То же
1.7. Массовая доля мякоти, %	»
1.8. Массовая доля хлоридов, %	»
1.9. Массовая доля витаминов (С, каротина и др.), %	Пищевая ценность
1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (л)	Функциональное назначение
1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.)	То же
1.12. Массовая доля пектина, %	Профилактическая значимость
1.13. Массовая доля заменителей сахара (ксилита, сорбита и др.), %	Диетическая ценность
1.14. Массовая доля осадка, %	Товарный вид
1.15. Цвет: координаты цветности, спектральный коэффициент отражения и др.	То же
1.16. Мутность, формазинные ед.	»
1.17. Посторонние примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта, шт.	Чистота продукта
1.18. Массовая доля минеральных примесей, %	То же
1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	»
1.20. Массовая доля этилового спирта, %	Качество измельчения
1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, %	Пищевая ценность
1.22. Химический состав продукта: массовая доля белков, жиров, углеводов и др., %	Калорийность
1.23. Энергетическая ценность, ккал	

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ СОХРАНЯЕМОСТИ

2.1. Срок хранения	Сохраняемость
2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	Способность к сохранению качества консервов

## 3. ЭРГОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	Товарный вид, пищевая и вкусовая ценность
--	---

## 4. ЭСТЕТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

4.1. Внешний вид потребительской тары	Товарный вид
---------------------------------------	--------------

Продолжение табл. 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризующего свойства
<b>5. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ</b>	
5.1. Качество укупоривания консервов	Герметичность
5.2. pH	Микробиологическая стабильность
5.3. Микробиологические показатели	Промышленная стерильность
5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др., %	Пищевая безвредность
5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др., %	То же
5.6. Массовая доля микотоксина патулина, %	»
5.7. Массовая доля пестицидов, %	»

## 2. ПРИМЕНЯЕМОСТЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ

2.1. Применяемость показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов по классификационным группировкам продукции указаны в табл. 2, 3.

2.2. Показатели назначения: цвет (по инструментальному методу), мутность и дисперсный состав гомогенизированного продукта, а также показатели безопасности: массовая доля тяжелых металлов, массовая доля микотоксина патулина и массовая доля пестицидов являются перспективными показателями и должны вводиться в нормативно-техническую документацию на консервы по мере разработки стандартов на методы контроля, установления нормативов.

2.3. Химический состав продукта и энергетическая ценность являются информационными показателями.

Классификационные группировки консервов	Показатели										
	1.1. Массовая доля сухих веществ	1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ	1.3. Массовая доля составных частей продукта	1.4. Массовая доля сахаров	1.5. Массовая доля жира	1.6. Массовая доля титруемых кислот	1.7. Массовая доля мякоти	1.8. Массовая доля хлопков	1.9. Массовая доля витаминов	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице	1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице
1. Консервы овощные (без соков и томатных консервов)											
1.1. Консервы закусочные овощные, кроме икры овощной	+	-	+	-	+	+	-	+	+	+	-
Икра овощная	+	-	-	-	+	-	-	+	+	+	-
1.2. Консервы обеденные											
Первые и вторые блюда с мясом	+	-	+	-	+	-	-	+	+	+	-
Первые и вторые блюда без мяса	+	-	-	-	+	-	-	+	+	+	-
1.3. Консервы натуральные	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+	+
1.4. Маринады овощные	-	+	+	-	-	+	-	+	-	+	+
1.5. Консервы грибные	+	-	+	-	-	+	-	+	-	+	+
1.6. Консервы для детского и диетического питания											
Консервы овощные для детского и диетического питания, кроме соков	+	-	-	-	+	-	-	+	+	+	-
Соки овощные для детского и диетического питания с мякотью	-	+	-	-	-	+	+	-	+	+	-
Соки овощные для детского и диетического питания без мякоти	-	+	-	-	-	+	-	+	+	+	-
1.7. Консервы полуфабрикаты для общественного питания	+	-	-	-	+	-	-	+	+	+	-
1.8. Консервы из квашеных и соленых овощей											
Консервы из квашеных и соленых целых овощей	-	-	+	-	-	+	-	+	-	+	+







Классификационные группировки консервов	Показатели										
	1.1. Массовая доля сухих веществ	1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ	1.3. Массовая доля составных частей продукта	1.4. Массовая доля сахаров	1.5. Массовая доля жира	1.6. Массовая доля титруемых кислот	1.7. Массовая доля мякоти	1.8. Массовая доля хлопков	1.9. Массовая доля витаминов	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице	1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице
3.3. Варенье, джем, конфигур, цукаты, фрукто- во-ягодные смеси											
Варенье	—	+	+	+	—	—	—	—	—	+	—
Джем	—	+	—	+	—	—	—	—	—	+	—
Конфигур	—	+	—	+	—	—	—	—	—	+	—
Цукаты и смеси пло- довые и ягодные	—	—	—	+	—	—	—	—	—	+	—
3.4. Соки											
Соки с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	+	+	—
Соки без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	+	+	—	—
3.5. Сиропы, напитки плодовые и ягодные											
Сиропы плодовые и ягодные	—	+	—	+	—	+	—	—	—	+	—
Напитки плодовые и ягодные с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	+	+	—
Напитки плодовые и ягодные без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	+	—	—
3.6. Консервы для дет- ского, диетического и диабетического питания											
Консервы фруктовые для детского питания, кроме соков	—	+	—	—	+	+	—	—	+	+	—
Соки фруктовые для детского питания с мя- котью	—	+	—	—	—	+	+	—	+	+	—
Соки фруктовые для детского питания без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	+	—	—
Консервы фруктовые для диетического и диа- бетического питания	—	+	—	+	—	+	—	—	+	+	—
3.7. Маринады фрукто- вые	—	+	+	—	—	+	—	—	+	+	—



Классификационные группировки консервов	Показатели сохраняемости		Эргономические показатели	Эстетические показатели	Показатели безопасности							
	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары			3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество упаковки консервов	5.2. pH	5.3. Микробиологические показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др.	5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др.	5.6. Массовая доля микотоксина патулина
1. Консервы овощные (без соков и томатных консервов)												
1.1. Консервы закусочные	+	+	+	+	+	++	+	++	—	—	—	—
1.2. Консервы обеденные	+	+	+	+	+	—	+	++	—	—	—	—
1.3. Консервы натуральные	+	+	+	+	+	++	+	++	—	—	—	—
1.4. Маринады овощные	+	+	+	+	+	—	+	++	—	—	—	—
1.5. Консервы грибные	+	+	+	+	+	++	+	++	—	—	—	—
1.6. Консервы овощные для детского и диетического питания	+	+	+	+	+	—	+	++	—	+	—	+
1.7. Консервы полуфабрикаты для общественного питания	+	+	+	+	+	++	+	++	—	—	—	—
1.8. Консервы из квашеных и соленых овощей	+	+	+	+	+	—	+	++	++	—	—	—

Классификационные группировки консервов	Показатели сохраняемости		Эргономические показатели	Эстетические показатели	Показатели безопасности							
	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары			3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество упаковки консервов	5.2. pH	5.3. Микробиологические показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др.	5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др.	5.6. Массовая доля микотоксина патулина
2. Консервы томатные, соки овощные, напитки, сиропы, соусы и приправы овощные												
2.1. Консервы томатные	+	+	+	+	+	—	+	+	—	+	—	—
2.2. Соки овощные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	—	—
2.3. Напитки и сиропы овощные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	—	—
2.4. Соусы (кроме томатных) и приправы овощные	+	+	+	+	+	—	+	+	—	—	—	—
3. Консервы плодовые и ягодные (фруктовые)												
3.1. Компоты, плоды и ягоды в натуральном соке, в сахаре, в пюре, в пulpе	+	+	+	+	+	+	+	+	—	+	—	—
3.2. Повидло, желе, пюре, соусы, пасты, приправы, плоды и ягоды протертые или дробленые с сахаром	+	+	+	+	+	—	+	+	+	+	—	—

Классификационные группировки консервов	Показатели сохраняемости		Эргономи- ческие показа- тели	Эстети- ческие показа- тели	Показатели безопасности						
	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние вну- тренней поверх- ности металли- ческой тары			3.1. Органолепти- ческие показатели продукта: внешний вид, цвет, консис- тенция, вкус, за- пах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество уку- поривания консер- вов	5.2. pH	5.3. Микробиологи- ческие показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др.	5.5. Массовая доля консервантов: сер- нистого ангидрида, сорбиновой кисло- ты, бензойнокисло- го натрия и др.
3.3. Варенье, джем, конфи- тюры, цукаты, фруктово-ягодные смеси	+	+	+	+	+	—	+	±	±	+	—
3.4. Соки	+	+	+	+	+	±	+	±	±	+	—
3.5. Сиропы, напитки пло- довые и ягодные	+	+	+	+	+	±	+	±	±	+	—
3.6. Консервы фруктовые для детского, диетического и диа- бетического питания	+	+	+	+	+	±	+	±	—	+	±
3.7. Маринады фруктовые	+	+	+	+	+	—	+	±	—	+	—

## Примечания:

1. В табл. 2 и 3 знак «+» означает применяемость, знак «—» — неприменяемость, знак «±» — ограниченную применяемость.

2. Массовую долю жира, пектина, хлоридов, консервантов и витаминов определяют в тех консервах, в рецептуру которых входят указанные компоненты; массовую долю титруемых кислот и pH — в зависимости от микробиологических и органолептических требований к консервам.

Редактор *Т. П. Шашина*  
Технический редактор *М. И. Максимова*  
Корректор *Е. И. Морозова*

Сдано в наб. 08.01.87 Подп. в печ. 09.03.87 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,74 уч.-изд. л.  
Тир. 20 000 Цена 5 коп.

---

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3  
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 40

Величина	Единица		
	Наименование	Обозначение	
		международное	русское

### ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ

Длина	метр	m	м
Масса	килограмм	kg	кг
Время	секунда	s	с
Сила электрического тока	ампер	A	А
Термодинамическая температура	кельвин	K	К
Количество вещества	моль	mol	моль
Сила света	кандела	cd	кд

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ

Плоский угол	радиан	rad	рад
Телесный угол	стерадиан	sr	ср

### ПРОИЗВОДНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ, ИМЕЮЩИЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАИМЕНОВАНИЯ

Величина	Единица			Выражение через основные и дополнительные единицы СИ
	Наименование	Обозначение		
		международное	русское	
Частота	герц	Hz	Гц	$c^{-1}$
Сила	ньютон	N	Н	$м \cdot кг \cdot c^{-2}$
Давление	паскаль	Pa	Па	$м^{-1} \cdot кг \cdot c^{-2}$
Энергия	джоуль	J	Дж	$м^2 \cdot кг \cdot c^{-2}$
Мощность	ватт	W	Вт	$м^2 \cdot кг \cdot c^{-3}$
Количество электричества	кулон	C	Кл	$c \cdot A$
Электрическое напряжение	вольт	V	В	$м^2 \cdot кг \cdot c^{-3} \cdot A^{-1}$
Электрическая емкость	фарад	F	Ф	$м^{-2} кг^{-1} \cdot c^4 \cdot A^2$
Электрическое сопротивление	ом	$\Omega$	Ом	$м^2 \cdot кг \cdot c^{-3} \cdot A^{-2}$
Электрическая проводимость	сименс	S	См	$м^{-2} кг^{-1} \cdot c^3 \cdot A^4$
Поток магнитной индукции	вебер	Wb	Вб	$м^2 \cdot кг \cdot c^{-2} \cdot A^{-1}$
Магнитная индукция	тесла	T	Тл	$кг \cdot c^{-2} \cdot A^{-1}$
Индуктивность	генри	H	Гн	$м^2 \cdot кг \cdot c^{-2} \cdot A^{-2}$
Световой поток	люмен	lm	лм	кд · ср
Освещенность	люкс	lx	лк	$м^{-2} \cdot кд \cdot ср$
Активность радионуклида	беккерель	Bq	Бк	$c^{-1}$
Поглощенная доза ионизирующего излучения	грэй	Gy	Гр	$м^2 \cdot c^{-2}$
Эквивалентная доза излучения	зиверт	Sv	Зв	$м^2 \cdot c^{-2}$