



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

# МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 1633—73  
[СТ СЭВ 6520—88]

Издание официальное

Е

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО УПРАВЛЕНИЮ  
КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ И СТАНДАРТАМ

Москва

**МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ****ГОСТ**

Технические условия

**1633—73**Vegetable pickles.  
Specifications**(СТ СЭВ 6520—88)**

ОКП 91 6140

Срок действия с 01.01.71  
до 01.01.94

Настоящий стандарт распространяется на маринады, изготовленные из свежих овощей или предварительно засоленных целых томатов и огурцов, целых или нарезанных, либо из смеси целых или нарезанных овощей — ассорти с добавлением растительного масла или без него, фасованные в стеклянную или металлическую тару, залитые маринадной заливкой, герметически укупоренные, стерилизованные или пастеризованные.

Стандарт устанавливает требования к овощным маринадам, изготавливаемым для нужд народного хозяйства и для экспорта.  
(Измененная редакция, Изм. № 5).

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. В зависимости от способа приготовления овощные маринады (в том числе ассорти) подразделяются на:

овощи маринованные целые;

овощи маринованные нарезанные.

Коды ОКП приведены в обязательном приложении.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.2. В зависимости от содержания уксусной кислоты овощные маринады подразделяются на:

слабокислые;

кислые.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

★  
Е

© Издательство стандартов, 1973

© Издательство стандартов, 1990

Переиздание с Изменениями

- 1.3. Слабокислыми изготавливаются:
- баклажаны маринованные;
  - баклажаны со сладким перцем;
  - гогошары по-молдавски;
  - кабачки молодые целые маринованные;
  - кабачки резаные маринованные;
  - капуста маринованная с яблоками;
  - капуста маринованная с клюквой;
  - капуста маринованная с яблоками и клюквой;
  - капуста краснокочанная маринованная;
  - капуста белокочанная маринованная;
  - капуста белокочанная маринованная в яблочном соке;
  - огурцы маринованные;
  - огурцы маринованные резаные;
  - огурцы нарезанные кружками с луком;
  - патиссоны маринованные;
  - патиссоны резаные маринованные;
  - перец сладкий маринованный (с добавлением растительного масла или без него);
  - портулак маринованный;
  - свекла столовая целая;
  - свекла столовая нарезанная;
  - свекла столовая нарезанная с хреном;
  - свекла столовая нарезанная с тмином;
  - томаты маринованные красные, бурые;
  - томаты молочные маринованные;
  - томаты зеленые маринованные;
  - томаты зеленые (молочные) маринованные со сладким перцем;
  - томаты маринованные домашние;
  - фасоль стручковая маринованная;
  - фасоль стручковая резаная маринованная;
  - тыква маринованная;
- ассорти № 1 — огурцы, капуста цветная, лук, морковь, стручковая фасоль или зеленый горошек, пряности;
- ассорти № 2 — огурцы и томаты;
- ассорти № 3 — огурцы, томаты, лук, морковь, пряности;
- ассорти № 4 — огурцы, томаты, лук, морковь, стручковая фасоль или цветная капуста, пряности;
- ассорти № 5 — зеленый горошек, цветная капуста, лук, морковь, пряности;
- ассорти № 6 — томаты, огурцы, перец сладкий, пряности;
- ассорти № 7 — огурцы, томаты, патиссоны, пряности;
- ассорти белгородское — томаты, перец сладкий, морковь, лук репчатый;

ассорти буковинское № 1 — томаты, перец сладкий, лук;  
ассорти буковинское № 2 — томаты, перец сладкий, огурцы,  
лук.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 6).**

1.4. Кислыми изготавливаются:

капуста белокочанная маринованная со свеклой;  
капуста белокочанная маринованная с морковью;  
капуста цветная маринованная;  
лук маринованный;  
лук резаный маринованный;  
чеснок маринованный.

Консервы «Лук резаный маринованный» изготавливают по требованию потребителя.

Примечание. При изготовлении слабокислых и кислых маринадов допускается замена до 50% уксусной кислоты молочной.

1.5. Консервы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.6. Овощные маринады в зависимости от показателей качества подразделяются на два сорта: высший и первый.

Овощные маринады, изготавливаемые для экспорта, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к маринадам высшего сорта, и заказа-наряда внешнеторгового объединения.

Примечания:

1. Маринады из предварительно засоленных томатов и огурцов и нарезанных овощей (кроме ассорти): капусты, фасоли, кабачков и патиссонов оцениваются только первым сортом.

2. Маринады из зеленых целых томатов и нарезанных огурцов и лука на товарные сорта не подразделяются. Показатели качества их должны отвечать требованиям первого сорта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 5, 6).**

1.7. Для изготовления маринадов должны применяться следующие сырье и вспомогательные материалы:

баклажаны свежие — по ГОСТ 13907—86;  
кабачки свежие;  
капуста цветная — по ГОСТ 7968—68;  
капуста белокочанная свежая — по ГОСТ 1724—85;  
капуста краснокочанная — по ГОСТ 7967—87;  
лук севок;  
лук репчатый свежий — по ГОСТ 1723—86;  
морковь столовая свежая — по ГОСТ 1721—85;  
огурцы свежие — по ГОСТ 1726—85;  
патиссоны свежие;  
томаты свежие — по ГОСТ 1725—85;  
перец сладкий свежий — по ГОСТ 13908—68;

- плод стручкового перца — по ГОСТ 14260—69;
- свекла столовая свежая — по ГОСТ 1722—85;
- чеснок свежий — по ГОСТ 7977—87;
- нортулак;
- тыква — по ГОСТ 7975—68;
- фасоль стручковая;
- клюква свежая по ГОСТ 19215—73;
- соль поваренная пищевая затаренная не ниже 1-го сорта по ГОСТ 13830—84;
- кислота уксусная лесохимическая пищевая по ГОСТ 6968—76;
- кислота уксусная х. ч. ледяная по ГОСТ 61—75;
- вода питьевая по ГОСТ 2874—82;
- масло подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129—73;
- масло хлопковое рафинированное не ниже 1-го сорта по ГОСТ 1128—75;
- горошек зеленый:
  - свежий по ГОСТ 5312—74,
  - консервированный по ГОСТ 15842—83,
  - быстрозамороженный,
- перец душистый;
- перец горький черный (горошек);
- гвоздика;
- корица;
- лист лавровый — по ГОСТ 17594—81;
- корень хрена;
- корень петрушки;
- тмин;
- зелень (укроп, листья петрушки, листья сельдерея) свежая, быстрозамороженная или консервированная солью;
- листья черной смородины;
- семена укропа;
- перец стручковый красный;
- экстрагон;
- базилик;
- семена аниса — по ГОСТ 18315—78;
- огурцы соленые — по ГОСТ 7180—73;
- томаты соленые — по ГОСТ 7181—73;
- яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572—87;
- масло эфирное чеснока;
- кориандр;
- сок яблочный натуральный неосветленный по ГОСТ 656—79 или консервированный сорбиновой кислотой, или сок яблочный-полуфабрикат асептического консервирования или холодильного хранения;

сахар-песок по ГОСТ 21—78.

Кислота уксусная синтетическая пищевая (эссенция), кислота уксусная синтетическая пищевая (уксус), разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР.

Допускается для всех видов маринадов, за исключением маринованных свеклы и капусты, использовать сушеную зелень петрушки, сельдерея, укропа по ГОСТ 16732—71, сушеные листья хрена и любистка; для маринованных огурцов и томатов — использовать пряности: базилик эвгенольный и обыкновенный, садовый майоран, витекс, мускатный шалфей, ароматизатор перечный.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 5, 6).**

1.8. Подготовленные для маринования овощи и плоды должны соответствовать следующим требованиям:

баклажаны — целые длиной не более 140 мм и наибольшим диаметром не более 60 мм и нарезанные кружками толщиной 12—15 мм; семенная камера без пустот с недоразвитыми белыми семенами;

кабачки — молодые с недоразвитыми семенами, целые длиной не более 110 мм и диаметром не более 45 мм или нарезанные кружками толщиной не более 15—25 мм, диаметром не более 60 мм. Допускается резка на дольки длиной не более 110 мм и размером от четвертой до восьмой части кабачка по диаметру;

капуста белокочанная только позднеспелых сортов и краснокочанная, нарезанные узкими равномерными полосками шириной не более 5 мм без грубых частей и кочерыги;

цветная капуста — отдельные соцветия;

лук — целый диаметром не более 40 мм, для общественного питания, не более 60 мм (в наибольшем измерении). Для консервов «Огурцы с луком» и «Лук резаный маринованный» нарезан кружками толщиной 3—6 мм;

морковь — для маринадов с капустой нарезана в виде звездочек, гофрированных пластинок или кружков толщиной 3—4 мм;

огурцы — целые для экспорта корнишоны длиной не более 70 мм, для высшего сорта корнишоны длиной не более 90 мм, для первого сорта длиной не более 110 мм, диаметром не более 50 мм или нарезанные кружками толщиной 20—30 мм с параллельными гранями. Допускается для первого сорта изготовление консервов из огурцов длинноплодных сортов размером более 110 мм (до 140 мм) и диаметром до 50 мм, с недоразвитыми водянистыми семенами, хорошим вкусом, плотной консистенцией и неогрубевшей кожицей;

патиссоны — целые в наибольшем измерении до 60 мм для высшего сорта, до 70 мм для первого сорта и для нарезанных на

дольки (сегментами) до 120 мм с недоразвитыми водянистыми семенами;

перец сладкий — в технической или биологической стадии зрелости, толстостенный, в том числе томатовидный — мясистый, целый в наибольшем измерении не менее 70 мм, а округлые сорта не менее 40 мм, очищенный от семян с ровно обрезанными краями или нарезанный пластинками шириной не менее 30 мм. Для консервов «Ассорти буковинское № 1 и 2» первого сорта — перец с семенной камерой (по требованию потребителя). Для маринадов высшего сорта применяется перец только в биологической стадии зрелости;

портулак — побеги с мелкими мясистыми листиками без одревеневших и волокнистых частиц;

томаты — красные, бурые, в стадии молочной зрелости и зеленые развитые, целые, размером в наибольшем измерении для круглых не более 60 мм, для сливовидных длиной 35—70 мм, диаметром 25—40 мм;

свекла столовая — очищенная от кожицы, целая размером до 50 мм в наибольшем измерении или нарезанная в виде кубиков или кусочков с размерами граней 10—30 мм, лапшой с размерами граней 5—10 мм или пластинками толщиной 5—10 мм, а также половинками, четвертинками или восьмушками в зависимости от размера плода;

фасоль — стручками длиной до 90 мм или кусочками длиной не более 30 мм;

хрен — очищенный от кожицы с удаленной нижней и верхней частями корня, измельченный на терочных машинах или волчках с диаметром отверстий решеток не более 5 мм;

чеснок — очищенный, целыми дольками с отрезанной мочкой или целыми головками;

яблоки в маринадах с капустой — нарезанные на дольки шириной 20—25 мм с удалением семенного гнезда;

тыква — очищенная от кожицы и семян, нарезанная кубиками или кусочками с размером граней 10—30 мм, лапшой с размером граней 5—10 мм и длиной до 60 мм;

клюква в маринадах с капустой — целые ягоды без плодоножек;

овощи для маринадов ассорти — целые или нарезанные кубиками, дольками, половинками размером не менее 15 мм (по наименьшему измерению) и не более 30 мм (по наибольшему измерению).

1.9. По органолептическим показателям овощные маринады должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика							
	Высший сорт	1-й сорт						
Внешний вид	<p>Овощи целые или нарезанные, однородные по размеру и конфигурации для перца сладкого маринованного и по степени зрелости, цвету, здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений.</p> <p>Для ассорти — овощи целые или нарезанные. Допускается свободный слой заливки без плодов высотой, мм, не более:</p> <p>20 — для банок I, II, III типов 82—500;  25 — для банок I, II, III типов 82—1000;  30 — для банок I, II, III типов 82—2000;  53 — для банок I, II, III типов 82—3000.</p> <p>Д о п у с к а ю т с я</p> <table border="0"> <tr> <td>плоды томатов с треснувшей, но с неиспользованной кожей не более 20% по счету</td> <td>плоды томатов с треснувшей, но с неиспользованной кожей</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>15</td> </tr> </table> <p>Допускаются деформированные красные томаты, %, не более</p> <p>Разрывы на плодах перца в месте очистки от семенного гнезда (при условии сохранения формы плодов) не должны превышать 15 мм. 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)</p> <p>Допускаются единичные экземпляры неравномерных плодов для обеспечения массы нетто и соотношения элементов; для нарезанных тыквы и свеклы — неравномерные кубики или кусочки до 20%, для нарезанной капусты — неравномерные полоски до 25%</p> <p>Приятный, слабокислый или кислый, или кисло-сладкий, свойственный маринованным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей, в случае добавления масла — с привкусом растительного масла</p> <table border="0"> <tr> <td></td> <td>для перца сладкого маринованного допускается менее выраженный вкус</td> </tr> </table> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах</p>		плоды томатов с треснувшей, но с неиспользованной кожей не более 20% по счету	плоды томатов с треснувшей, но с неиспользованной кожей	10	15		для перца сладкого маринованного допускается менее выраженный вкус
плоды томатов с треснувшей, но с неиспользованной кожей не более 20% по счету	плоды томатов с треснувшей, но с неиспользованной кожей							
10	15							
	для перца сладкого маринованного допускается менее выраженный вкус							
Вкус и запах	<p>для перца сладкого маринованного допускается менее выраженный вкус</p> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах</p>							



Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Высший сорт	1-й сорт
Цвет	<p>Овощи одного вида — однородные, близкие к натуральному, без пятен, прозелени и ожогов.</p> <p>Баклажаны — фиолетовые со светло-коричневым оттенком.</p> <p>Огурцы — с оттенком от зеленого до оливкового.</p> <p>Патиссоны и кабачки — от зеленовато-белого до желтого.</p> <p>Перец — красный, желтый, желто-оранжевый или от зеленого до оливково-зеленого, свойственный плодам в технической или биологической стадии зрелости.</p> <p>Неравномерность окраски одного плода перца не считается неравномерностью окраски</p> <p>Томаты — для сортовой продукции от молочно-бурого до красного, для бессортной — зеленые</p> <p>Д о п у с к а ю т с я</p> <p>в банке перец неоднородной окраски, с пятнами (прозеленью) не более 20% от общей поверхности плодов;</p> <p>в маринадах из бурых томатов — томаты молочной стадии зрелости до 20% по счету.</p>	
Консистенция	<p>естественная пятнистость единичных плодов</p> <p>Овощи плотные, неразваренные. Огурцы, кабачки, патиссоны упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами</p> <p>Допускаются овощи с менее плотной мякотью, огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, для тыквы легкая разваренность плодов по массе не более 5%.</p>	
Качество заливки	<p>Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком с частицами пряностей или без частиц пряностей</p> <p>Для капусты в яблочном соке прозрачность обязательна</p> <p>Допускается незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки.</p>	

1.8, 1.9. (Измененная редакция, Изм. № 1, 5, 6).

1.10. По физико-химическим показателям овощные маринады должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Нормы	Методы испытаний
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее:		По ГОСТ 8756.1—79
целых	50	
нарезанных	55	
в маринадах «Огурцы нарезанные кружками с луком»:		
огурцов нарезанных	50	
лука	5	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее		По ГОСТ 8756.2—82
слабокислые маринады:		
ассорти № 2, 3, 4, 6 и 7		
ассорти буковинское № 1 и 2 баклажаны целые, баклажаны со сладким перцем, огурцы с луком, огурцы целые и нарезанные, кабачки и патиссоны целые и нарезанные, томаты красные, бурые, молочные, зеленые, томаты домашние, фасоль стручковая, портулак	4,0	
ассорти № 1 и 5, гогошары помолдавски, перец сладкий (в том числе томатовидный) целый и нарезанный	6,0	
капуста белокочанная с клюквой, капуста белокочанная с яблоками и клюквой, капуста краснокочанная, капуста белокочанная, ассорти белгородское	7,0	
свекла столовая целая и нарезанная, свекла столовая с хреном, тыква, капуста белокочанная в яблочном соке	10,0	
кислые маринады:		
капуста цветная	5,0	
капуста белокочанная со свеклой, капуста белокочанная с морковью	8,2	
лук, лук резаный	10,0	
чеснок	19,0	
Массовая доля хлоридов, %, в маринадах всех видов, за исключением:	1,5—2,0	По ГОСТ 26186—84
перца сладкого (в том числе томатовидного), гогошар помолдавски, баклажанов со сладким перцем	1,0—1,5	
тыквы	0,1—0,2	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Нормы	Методы испытаний
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту), %: для слабокислых маринадов для кислых маринадов	0,5—0,7 0,71—0,9	По ГОСТ 25555.0—82
Массовая доля жира, %, не менее: в гогошарах по-молдавски в перце сладком маринованном (с добавлением масла)	3 0,5 5	По ГОСТ 8756.21—70 (разд. 4, 5), ГОСТ 26183—84
Массовая доля пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %	1,0—1,5	По ГОСТ 8756.1—79
Массовая доля сахаров, %, не менее	1,0	По ГОСТ 8756.13—87
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

Примечания:

1. (Исключен, Изм. № 6).
2. (Исключен, Изм. № 5).
3. Массовую долю пряностей (при использовании отечественных пряностей) и сахаров определяют в консервах для экспорта.
4. Допускается по заказу-наряду внешнеторгового объединения в консервах для экспорта изменять массовую долю сахара, хлоридов.

**(Измененная редакция, Изм. № 4, 5, 6).**

1.11. Микробиологические показатели консервов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

1.11. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.12. Массовая доля тяжелых металлов не должна превышать норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 6)..**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313—84.

Реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля на производствен-

ных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 6).

2.2. (Исключен, Изм. № 1).

2.3. (Исключен, Изм. № 6).

2.4. Периодичность проверки тяжелых металлов в консервах устанавливают в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения СССР и Госагропромом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

### 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. 1.10 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.

(Измененная редакция, Изм. № 4, 6).

3.2. Анализ на выявление возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1—84, ГОСТ 10444.3—85, ГОСТ 10444.4—85, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—88, ГОСТ 10444.15—75, ГОСТ 26670—85.

3.3. 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—88, ГОСТ 10444.8—88, ГОСТ 10444.9—88, ГОСТ 26670—85.

3.2, 3.3. (Измененная редакция, Изм. № 3, 4).

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

3.5. Массовую долю тяжелых металлов и мышьяка определяют по ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26935—86.

(Введен дополнительно, Изм. № 6).

### 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Консервы для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81, укупоренные лакированными крыш-

ками, или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью не более 2 дм<sup>3</sup>.

По заказу потребителя консервы фасуют в банки вместимостью до 3 дм<sup>3</sup>..

Консервы для экспорта фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—81 из бесцветного стекла с венчиком горловины типов II и III и металлические банки по ГОСТ 5981—82 вместимостью до 1 дм<sup>3</sup>.

Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения.

4.2. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799—81, а для экспорта — и по заказу-наряду внешне-торгового объединения.

На этикетке потребительской тары в зависимости от содержания уксусной кислоты в консервах должно быть указано «слабокислые» или «кислые».

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервов приведены в приложении 2.

Маркировка консервов для экспорта должна наноситься способом литографии на лакированной этикетке или непосредственно на банке или крышке и содержать:

- наименование консервов;
- массу нетто и массу овощей, г;
- наименование составных частей консервов;
- наименование внешне-торгового объединения и надпись «Сделано в СССР».

Надписи должны быть указаны на русском и (или) иностранных языках в соответствии с требованиями заказа-наряда внешне-торгового объединения.

Маринованные белокочанная и цветная капуста и лук резаный должны храниться в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей.

4.1, 4.2. (Измененная редакция, Изм. № 5, 6).

4.3. (Исключен, Изм. № 5).

4.4. Срок хранения овощных маринадов — 2 года со дня изготовления.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

Наименование продукции	Код ОКП
Томаты маринованные красные, бурые высшего сорта	91 6141 4001— 91 6141 4022
Томаты маринованные молочные высшего сорта	91 6141 4062— 91 6141 4076
Томаты маринованные домашние высшего сорта	91 6141 4133— 91 6141 4149
Томаты маринованные красные, бурые первого сорта	91 6141 5032— 91 6141 5052
Томаты маринованные молочные первого сорта	91 6141 5086— 91 6141 5101
Томаты маринованные домашние первого сорта	91 6141 5159— 91 6141 5176
Томаты маринованные зеленые без сорта	91 6141 9111— 91 6141 9123
Томаты зеленые (молочные) маринованные со сладким перцем без сорта	91 6141 9133
Огурцы маринованные высшего сорта	91 6142 4001— 91 6142 4016
Огурцы маринованные первого сорта	91 6142 5039— 91 6142 5057
Огурцы маринованные резаные без сорта	91 6142 9067— 91 6142 9085
Огурцы нарезанные кружками с луком маринованные без сорта	91 6142 9119
Патиссоны маринованные высшего сорта	91 6143 4001— 91 6143 4016
Патиссоны маринованные первого сорта	91 6143 5026— 91 6143 5041
Патиссоны резаные маринованные первого сорта	91 6143 5076— 91 6143 5091
Свекла столовая целая маринованная высшего сорта	91 6144 4001— 91 6144 4017
Свекла столовая нарезанная высшего сорта	91 6144 4027 91 6144 4032
Свекла столовая нарезанная с хреном маринованная высшего сорта	91 6144 4079— 91 6144 4096
Свекла столовая нарезанная с тмином маринованная высшего сорта	91 6144 4132

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Свекла столовая целая маринованная первого сорта	91 6144 5027—
	91 6144 5043
Свекла столовая нарезанная маринованная первого сорта	91 6144 5053—
	91 6144 5069
Свекла столовая нарезанная с хреном маринованная первого сорта	91 6144 5106—
	91 6144 5122
Свекла столовая нарезанная с тмином маринованная первого сорта	91 6144 5142
Капуста маринованная с яблоками первого сорта	91 6145 5001—
	91 6145 5015
Капуста маринованная с клюквой первого сорта	91 6145 5018
Капуста маринованная с яблоками и клюквой первого сорта	91 6145 5025—
	91 6145 5039
Капуста краснокочанная маринованная первого сорта	91 6145 5075—
	91 6145 5091
Капуста белокочанная маринованная первого сорта	91 6145 5101—
	91 6145 5115
Капуста белокочанная маринованная со свеклой первого сорта	91 6145 5125—
	91 6145 5142
Капуста белокочанная маринованная с морковью первого сорта	91 6145 5152—
	91 6145 5169
Капуста цветная маринованная первого сорта	91 6145 5182—
	91 6145 5201
Капуста белокочанная маринованная в яблочном соке первого сорта	91 6145 5211—
	91 6145 5217
Чеснок маринованный высшего сорта	91 6146 4001—
	91 6146 4015
Чеснок маринованный первого сорта	91 6146 5025—
	91 6146 5039
Лук маринованный высшего сорта	91 6147 4001—
	91 6147 4014
Лук маринованный первого сорта	91 6147 5024—
	91 6147 5037
Лук маринованный резаный без сорта	91 6147 9011—
	91 6147 9017
Ассорти буковинское № 1 первого 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

Наименование продукции	Код ОКП
Ассорти № 1 — огурцы, капуста цветная, лук, морковь, фасоль стручковая или зеленый горошек, пряности — высшего сорта	91 6148 4001— 91 6148 4015
Ассорти № 2 — огурцы и томаты высшего сорта	91 6148 4049— 91 6148 4063
Ассорти № 3 — огурцы, томаты, лук, морковь, пряности — высшего сорта	91 6148 4105— 91 6148 4119
Ассорти № 4 — огурцы, томаты, лук, морковь, фасоль стручковая или цветная капуста, пряности — высшего сорта	91 6148 4153— 91 6148 4173
Ассорти № 5 — зеленый горошек, цветная капуста, лук, морковь, пряности — высшего сорта	91 6148 4213— 91 6148 4333
Ассорти № 6 — томаты, огурцы, перец сладкий, пряности — высшего сорта	91 6148 4243— 91 6148 4245
Ассорти № 7 — огурцы, томаты, патиссоны, пряности — высшего сорта	91 6148 4273— 91 6148 4275
Ассорти «Белгородское» — томаты, перец сладкий, морковь, лук репчатый — высшего сорта	91 6148 4297— 91 6148 4311
Ассорти № 1 — огурцы, капуста цветная, лук, морковь, фасоль стручковая или зеленый горошек, пряности — первого сорта	91 6148 5025— 91 6148 5039
Ассорти № 2 — огурцы и томаты первого сорта	91 6148 5082— 91 6148 5095
Ассорти № 3 — огурцы, томаты, лук, морковь, пряности — первого сорта	91 6148 5129— 91 6148 5143
Ассорти № 4 — огурцы, томаты, лук, морковь, фасоль стручковая или цветная капуста, пряности — первого сорта	91 6148 5183— 91 6148 5203
Ассорти № 5 — зеленый горошек, цветная капуста, лук, морковь, пряности — первого сорта	91 6148 5243— 91 6148 5263
Ассорти № 6 — томаты, огурцы, перец сладкий, пряности — первого сорта	91 6148 5273— 91 6148 5275
Ассорти № 7 — огурцы, томаты, патиссоны, пряности — первого сорта	91 6148 5285— 91 6148 5287
Ассорти «Белгородское» — томаты, перец сладкий, морковь, лук репчатый — первого сорта	91 6148 5321— 91 6148 5335
Баклажаны маринованные высшего сорта	91 6149 4001
Баклажаны со сладким перцем высшего сорта	91 6149 4011
Перец сладкий маринованный высшего сорта	91 6149 4021— 91 6149 4053
Гогошары по-молдавски маринованные высшего сорта	91 6149 4111— 91 6149 4129
Кабачки молодые целые маринованные высшего сорта	91 6149 4104— 91 6149 4209



Продолжение

Наименование продукции	Код ОКТЕ
Фасоль стручковая маринованная высшего сорта	91 6149 4274— 91 6149 4278
Тыква маринованная высшего сорта	91 6149 4312— 91 6149 4331
Портулак маринованный высшего сорта	91 6149 4369
Баклажаны маринованные первого сорта	91 6149 5011
Баклажаны со сладким перцем первого сорта	91 6149 5021
Перец сладкий маринованный первого сорта	91 6149 5071— 91 6149 5091
Гогошары по-молдавски маринованные первого сорта	91 6149 5139— 91 6149 5158
Кабачки резаные маринованные первого сорта	91 6149 5168— 91 6149 5184
Кабачки молодые целые маринованные первого сорта	91 6149 5219— 91 6149 5236
Фасоль стручковая резаная маринованная первого сорта	91 6149 5259— 91 6149 5264
Фасоль стручковая маринованная первого сорта	91 6149 5288— 91 6149 5302
Тыква маринованная первого сорта	91 6149 5341— 91 6149 5359
Портулак маринованный первого сорта	91 6149 5379

(Введено дополнительно, Изм. № 3).

## Пищевая и энергетическая ценность 100 г овощных маринадов

Маринады	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-ка- ротин	В <sub>1</sub>	РР	С	
Слабокислые:						
баклажаны, огурцы, огурцы с луком, патиссоны, томаты, томаты со сладким перцем, томаты домашние, фасоль стручковая, ассорти № 2, 3, 4, 6, 7	4,0	0,1	0,01	0,2	10	12
кабачки, ассорти № 1, 5, ассорти белгородское	5,0	0,1	0,06	0,5	15	20
баклажаны со сладким перцем, го-гошары, перец сладкий	5,0	1,5	0,10	1,0	150	20
капуста, капуста с яблоками, капуста с клюквой, капуста с яблоками и клюквой	6,0	—	0,04	0,4	20	24
свекла, свекла с хреном, свекла с тмином, портулак	10	—	0,01	0,2	8	40
тыква	6,0	1,0	0,05	0,4	6	24
Капуста белокочанная в яблочном соке	6,0	—	—	—	—	28
Ассорти буковинское № 1	5,0	—	—	—	—	20
Ассорти буковинское № 2	4,0	—	—	—	—	18
Кислые:						
капуста со свеклой,						
капуста с морковью,	6,0	—	0,10	0,6	20	24
капуста цветная						
лук	8,0	—	0,05	0,2	8	32
чеснок	14,0	—	0,06	1,0	8	56
Лук резаный	9,0	—	—	—	—	37

(Введено дополнительно, Изм. № 5, 6).

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ****1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР****ИСПОЛНИТЕЛИ**

**Наместников А. Ф.**, канд. техн. наук; **Шорникова Н. М.**, канд. техн. наук

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 05.01.73 № 11****3. ВЗАМЕН ГОСТ 1633—55****4. Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 6520—88****5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—78	1.7
ГОСТ 61—75	1.7
ГОСТ 656—79	1.7
ГОСТ 1128—75	1.7
ГОСТ 1129—73	1.7
ГОСТ 1721—85	1.7
ГОСТ 1722—85	1.7
ГОСТ 1723—86	1.7
ГОСТ 1724—85	1.7
ГОСТ 1725—85	1.7
ГОСТ 1726—85	1.7
ГОСТ 2874—82	1.7
ГОСТ 5312—74	1.7
ГОСТ 5717—81	4.1
ГОСТ 5981—82	4.1
ГОСТ 6968—76	1.7
ГОСТ 7180—73	1.7
ГОСТ 7181—73	1.7
ГОСТ 7967—87	1.7
ГОСТ 7968—68	1.7
ГОСТ 7975—68	1.7
ГОСТ 7977—87	1.7
ГОСТ 8756.1—79	1.10, 3.1
ГОСТ 8756.2—32	1.10
ГОСТ 8756.9—78	1.10
ГОСТ 8756.13—87	1.10
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 8756.21—70 (разд.4 и 5)	1.10
ГОСТ 10444.1—84	3.1, 3.2, 3.3
ГОСТ 10444.2—75	3.3

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10444.3—85	3.2
ГОСТ 10444.4—85	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.7—86	3.3
ГОСТ 10444.8—88	3.3
ГОСТ 10444.9—88	3.3
ГОСТ 10444.11—89	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.12—88	3.1, 3.2
ГОСТ 10444.15—75	3.2
ГОСТ 13799—81	4.2
ГОСТ 13830—84	1.7
ГОСТ 13907—86	1.7
ГОСТ 13908—68	1.7
ГОСТ 14260—69	1.7
ГОСТ 15842—83	1.7
ГОСТ 16732—71	1.7
ГОСТ 17594—81	1.7
ГОСТ 18315—78	1.7
ГОСТ 19215—73	1.7
ГОСТ 25555.0—82	1.10
ГОСТ 25555.3—82	1.10
ГОСТ 26181—84	1.10
ГОСТ 26183—84	1.10
ГОСТ 26186—84	1.10
ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 26669—85	3.1
ГОСТ 26670—85	3.1, 3.2, 3.3
ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 26927—86	3.5
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 26930—86	3.5
ГОСТ 26931—86	3.5
ГОСТ 26932—86	3.5
ГОСТ 26933—86	3.5
ГОСТ 26934—86	3.5
ГОСТ 26935—86	3.5
ГОСТ 27572—87	1.7

**6. Срок действия продлен до 01.01.94 Постановлением Госстандарта СССР от 25.11.87 № 4252**

**7. ПЕРЕИЗДАНИЕ (май 1990 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в январе 1981 г., июле 1982 г., январе 1984 г., феврале 1986 г., ноябре 1987 г., августе 1989 г. (ИУС 4—81, 10—82, 5—84, 5—86, 2—88, 12—89)**

Редактор В. С. Бабкина

Сдано в наб. 29.03.90 Подп. в печ. 04.05.90 1,25 усл. п. л. 1,25 усл. кр.-отт. 1,33 уч.-изд. л.  
Тир. 9000 Цена 5 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП,  
Новопресненский пер., д. 3.  
Вильнюсская типография Издательства стандартов, ул. Даряус и Гирено, 39. Зак. 531.