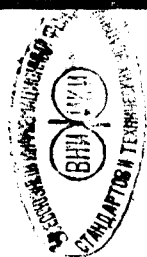




ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР



СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

**КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ,
ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.458—86

Издание официальное

98-111
43

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. Надарая**, **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 *Безопасность 19/199*

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
1. ПОКАЗАТЕЛИ НАЗНАЧЕНИЯ	
1.1. Массовая доля сухих веществ, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ, %	
1.3. Массовая доля составных частей продукта, %	
1.4. Массовая доля сахаров, %	
	То же
	»
	»

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 характеризруемого свойства
5. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ	
5.1. Качество укупоривания консервов 5.2. pH	Герметичность Микробиологическая стабильность Промышленная стерильность
5.3. Микробиологические показатели	Пищевая безвредность
5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др., %	То же
5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др., %	»
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 хлоридов	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	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+	+

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	ϱ	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	$м^2 \cdot c^{-2}$