



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

**КОНСЕРВЫ.
БАКЛАЖАНЫ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ**

РСТ РСФСР 233—77

Издание официальное

**ГОСПЛАН РСФСР
Москва**

РАЗРАБОТАН Российским аграрно-промышленным объединением консервной промышленности Министерства пищевой промышленности РСФСР

Главный инженер **Бриль А. Е.**

Центральной контрольно-производственной лабораторией Росконсервпрома Министерства пищевой промышленности РСФСР

Директор **Усачева Г. Г.**

Начальник технологического отдела **Юхананова Р. Е.**

ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности РСФСР

Заместитель Министра **Володин Б. П.**

ПОДГОТОВЛЕН К УТВЕРЖДЕНИЮ Отделом норм, заменителей и стандартизации Госплана РСФСР

Начальник отдела **Рудаков Н. В.**

Начальник подотдела **Мартынов И. Г.**

Старший экономист **Николаева В. А.**

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 21 апреля 1977 г. № 43

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

**КОНСЕРВЫ.
БАКЛАЖАНЫ
С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ**

РСТ РСФСР 233—77

Взамен РСТ РСФСР 233—71

Постановлением Госплана РСФСР
от 21 апреля 1977 г. № 43 срок действия установлен
с 1 апреля 1978 г.
до 1 апреля 1983 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Постоящий республиканский стандарт распространяется на консервы «Баклажаны с болгарским перцем», изготовленные из нарезанных кружками обжаренных баклажанов с добавленным фарша, состоящего из бланшированного сладкого перца, обжаренного лука, томатного пюре, масла, соли, сахара и специй, уложенных в стеклянные или жестяные лакированные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептуре, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, утвержденных Министерством здравоохранения СССР от 4 апреля 1972 г. и инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и инвентаря на консервных заводах, утвержденной Министерством пищевой промышленности СССР 2 июня 1972 г.

1.2. Для изготовления консервов должны применяться следующие сырье и материалы:

баклажаны свежие	по ГОСТ 13907—68
перец сладкий свежий	по ГОСТ 13908—58
лук репчатый свежий	по ГОСТ 1723—67
петрушка зелень ранняя свежая	по РСТ РСФСР 408—77
петрушка молодая свежая с зеленью	по РСТ РСФСР 408—77
зелень петрушки, укропа, сельдерея, быстрозамороженная	по ОСТ 18—51—71
зелень петрушки, укропа, сельдерея консервированная с поваренной солью	по ОСТ 18—109—73

масло подсолнечное рафинированное	по ГОСТ 1129—73
сахар-песок	по ГОСТ 21—57
соль поваренная пищевая, затаренная, не ниже первого сорта	по ГОСТ 13830—68
перец черный и белый	по ОСТ 18—279—76
перец душистый	по ОСТ 18—274—76
томатная паста или томатное пюре	по ГОСТ 3343—71
вода питьевая, в 100 см ³ не содержащая спор анаэробных микроорганизмов	по ГОСТ 2874—73

1.3. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристики
Внешний вид	Кружки баклажанов целые, равномерные по толщине, плотно и аккуратно уложенные в банки Диаметр кружков 30—70 мм, толщиной — 15—20 мм. Фарш равномерно перемешанный. Кусочки перца в фарше разнообразной формы, шириной не более 25 мм.
Цвет	Допускается наличие кружков баклажанов с выпавшей сердцевинной не более 20%. Свойственный обжаренным консервированным овощам.
Консистенция	Кусочки перца однородной или разнообразной окраски в каждой единице расфасовки. Овощи мягкие, но не разваренные.
Вкус и запах	Приятные, свойственные обжаренным овощам, с выраженным ароматом лука и зелени. Допускается слабо выраженная горечь, присущая баклажанам. Не допускается привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.
Посторонние примеси	Не допускаются.

Примечание. При выработке консервов с государственным Знаком качества наличие кружков баклажанов с выпавшей сердцевинной не бол 15%.

1.4. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы	Методы испытаний
Содержание жира, %, не менее	16,5	ГОСТ 8755.21—70
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %	0,3—0,5	ГОСТ 8756.15—70
Активная кислотность (рН), не более	4,9	ГОСТ 8756.16—70
Содержание поваренной соли, %	1,3—1,8	ГОСТ 8756.20—70
Содержание солей тяжелых металлов, мг на 1 кг продукта, не более:		ГОСТ 5370—58
меди (в пересчете на медь)	10	
олова (в пересчете на олово)	200	
свинца	Не допускается	

Примечание: содержание олова и свинца определяют в консервах, расфасованных в жестяную тару.

При выработке консервов с государственным Знаком качества содержание олова (в пересчете на олово) не должно быть более 100.

1.5. Периодичность проверки солей тяжелых металлов и микробиологические показатели должны соответствовать требованиям инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Минздравом СССР 18.09.73 г.

1.6. Предприятие-изготовитель должно гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Приемка и отбор проб должны производиться по ГОСТ 8756.0—70.

2.2. При получении неудовлетворительных результатов испытаний по органолептическим или физико-химическим показателям проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

Каждая партия консервов должна быть принята техническим контролем предприятия-изготовителя и сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1 Контроль качества консервов и их соответствия требованиям настоящего стандарта должен производиться по ГОСТ 8756.1—70, ГОСТ 8756.18—70 и п. 1.4. настоящего стандарта.

3.2. Микробиологические анализы проводят по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75.

3.3. Анализ на присутствие микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья потребителя по эпидемиологическим показателям, проводят по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.2—75, ГОСТ 10444.7—75, ГОСТ 10444.8—75, ГОСТ 10444.9—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 10444.15—75.

3.4. Органолептические показатели качества консервов, которым в установленном порядке присвоен государственный Знак качества, оценивают в соответствии с требованиями табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателей	Высшая оценка—баллы	Пределы оценки—баллы
Внешний вид и консистенция	9	9—8
Вкус и запах	12	12—11
Цвет	9	9—8

3.5. Органолептические показатели качества консервов, которым в установленном порядке присвоен государственный Знак качества, оцениваются Центральной дегустационной комиссией Министерства пищевой промышленности СССР не реже одного раза в год и дегустационной комиссией Министерства пищевой промышленности РСФСР не реже одного раза в полугодие.

4. ФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Консервы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—76 или жестяные лакированные банки по ГОСТ 5981—71 вместимостью не более 0,65 л. Банки укупоривают лакированными крышками по ОСТ 18—178—74.

4.2. Фасовка, упаковка и маркировка должны производиться по ГОСТ 13799—72.

4.3. Для продукции, которой в установленном порядке присвоен государственный Знак качества, на этикетках, таре и товаро-сопроводительных документах должен быть нанесен государственный Знак качества по ГОСТ 1.9—67.

4.4. Маркировка транспортной тары производится по ГОСТ 14192--71.

4.5. Консервы должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

4.6. Консервы должны транспортироваться в соответствии с санитарными требованиями и правилами перевозок пищевых грузов.

Подп. к печ. 31.10.77 г.

Формат бумаги 60×90¹/₁₆

Объем 0,5 п. л.

Тираж 500.

Заказ 1084

Цена 5 коп.

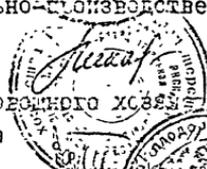
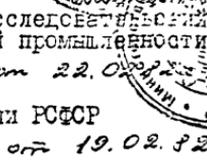
Пункт 4.1. Заменить ссылку ОСТ 18-178-74 на ОСТ 18-178-77,
ГОСТ 5981-71 на ГОСТ 5981-61, 5717-76 на 5717-81

Пункт 4.2. Дополнить "Срок хранения консервов не более I года
со дня выработки".

Пункт 4.3. Исключить.

Пункт 4.4. Заменить ГОСТ 14192-71 на 14192-77

Заменить по тексту стандарта термины "расфасовка" на "фасовка",
"содержание" на "массовая доля", "жестяные" на "металлические".

РАЗРАБОТАНО	Российским аграрно-промышленным объединением консервно- промышленности Начальник	 А.И.Сальников
ИСПОЛНИТЕЛЬ	Центральная контрольно-производственная лаборатория Росконсервпрома И.о. заведующей	 О.Н.Никалина
ВНЕСЕН	Министерством плодоевственного хозяйства РСФСР Заместитель Министра	 Богдашин
СОГЛАСОВАНО	Всесоюзный научно-исследовательский институт консерв- ной и овощесушильной промышленности письмо № 17/580 от 22.02.82 Министерство торговли РСФСР письмо № 23-2-4 от 19.02.82	