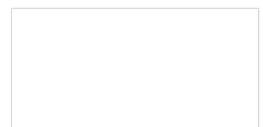
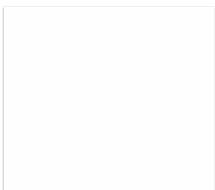


ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Общие технические условия



Издание официальное



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ТОМАТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ Общие технические условия

ГОСТ 7231-90

Canned tomatoes
General specifications

МКС 67.080.20
ОКП 91 6134
ОКП РБ 15.33.14

Дата введения **01.01.92**

Настоящий стандарт распространяется на консервы из цельноплодных томатов с кожицей или без кожицы, залитых томатным соком с добавлением или без добавления поваренной соли и органической кислоты или раствором поваренной соли и органической кислоты, с добавлением или без добавления зелени пряных растений, чеснока, пряностей.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

1 Технические требования

1.1 Консервированные томаты должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2 Характеристики

1.2.1 Консервированные томаты изготавливают следующих наименований:

- томаты неочищенные в томатном соке;
- томаты очищенные в томатном соке;
- томаты консервированные с зеленью.

Коды ОКП приведены в приложении 1.

1.2.2 В зависимости от показателей качества консервированные томаты подразделяют на сорта: высший, первый и второй.

1.2.3 Для изготовления консервированных томатов применяют следующие сырье и материалы:

- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- сок томатный свежеизготовленный;
- зелень хрена свежую;
- зелень пряных растений – петрушки, укропа, сельдерея – свежую, быстрозамороженную или консервированную поваренной солью;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977 или эфирное масло чеснока;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную, упакованную, не ниже первого сорта;
- уксусы для пищевых целей по СТБ 1760;
- кислоту уксусную для пищевых целей по СТБ 1924;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- корень хрена;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- перец черный;
- перец стручковый горький свежий или сушеный;



- кальций хлористый кристаллический, удовлетворяющий требованиям Госфармакопеи;
- воду питьевую по ГОСТ 2874 *, не содержащую спор анаэробных микроорганизмов в 100 см³.

Не допускается применение при производстве консервов высшего сорта эфирного масла чеснока, зелени быстрозамороженной или консервированной поваренной солью.

Не допускается на переработку сырье, в котором остаточное количество пестицидов, содержание нитратов и токсичных элементов превышают максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1 ВУ)

1.2.4 По органолептическим показателям консервированные томаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

1.2.5 По физико-химическим показателям консервированные томаты должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

1.2.6 Содержание токсичных элементов в консервированных томатах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами РБ «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63.

(Измененная редакция, Поправка)

1.2.7 Микробиологические показатели консервированных томатов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

Для неочищенных и очищенных томатов в томатном соке содержание плесеней по Говарду должно быть не более чем в 20 % полей зрения.

1.3 Упаковка

1.3.1 Консервированные неочищенные и очищенные томаты фасуют:

– в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1 дм³, укупориваемые металлическими лакированными крышками;

– в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1 дм³.

По требованию потребителя консервированные неочищенные и очищенные томаты фасуют в стеклянные банки вместимостью 2 и 3 дм³ и металлические лакированные банки вместимостью 3 дм³.

1.3.2 Консервированные томаты с зеленью фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки вместимостью не более 3 дм³.

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

1.3.4 Упаковка – по ГОСТ 13799.

1.4 Маркировка

1.4.1 Маркировка – по ГОСТ 13799, со следующими добавлениями:

– при изготовлении неочищенных или очищенных томатов с добавлением зелени пряных растений, поваренной соли, органической кислоты последнее указывается на этикетке.

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

2 Приемка

2.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2 Периодичность проверки токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

* На территории Республики Беларусь действуют СТБ 1188-99 и СанПиН 10-124 РБ.