
ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
1633–73

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ
Технические условия

МАРЫНАДЫ З АГАРОДНІНЫ
Тэхнічныя ўмовы

Vegetable pickles
Specifications

ГОСТ
1633-73

МКС 67.080.20
ОКП 91 6140
ОКП РБ 15.33.14; 15.33.15

Дата введения с 01.01.74

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 приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 3)

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

- слабокислые;
- кислые.

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;

ГОСТ 1633-73

- 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): капуста, фасоли, кабачков и патиссонов – оцениваются только первым сортом.

2 Маринады из зеленых целых томатов и нарезанных огурцов и лука на товарные сорта не подразделяются. Их показатели качества 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;
- кабачки свежие;
- капуста цветная – по ГОСТ 7968;