

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ.
ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА**

Общие технические условия

Food concentrates. First and second dinner courses.
General specifications

**ГОСТ
19327—84**

МКС 67.060
ОКП 91 9400

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд, представляющие собой различные смеси предварительно подготовленных продуктов без жира или с жиром, без добавления или с добавлением мяса, грибов, копченостей, молока, сахара, сушеных фруктов, пряностей, гидролизатов, глутамината натрия и других обогатителей пищи, выпускаемые в насыпном или брикетированном виде.

Обязательные требования к первым и вторым обеденным блюдам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.8 (массовая доля металлических примесей, посторонние примеси, а также зараженность вредителями) и 1.9.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пищевые концентраты должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. В зависимости от назначения, видов основного сырья пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд подразделяются на следующие группы:

первые обеденные блюда

супы, борщи, свекольники, щи, бульоны;

вторые обеденные блюда

каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги крупяные, пловы и другие блюда из риса;

овощные, овоще-крупяные и овоще-бобовые;

начинки (мясные, картофельные, крупяные);

омлеты;

оладьи;

запеканка;

клецки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Коды ОКП на продукцию указаны в приложении.

1.4. В зависимости от технологических режимов обработки сырья выпускают:

пищевые концентраты с продолжительностью разваривания 15—25 мин;

пищевые концентраты быстрого приготовления;

пищевые концентраты пюреобразные.

1.5. Для изготовления пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд применяется следующее сырье:

белковая приправа к пище;

белковая паста;

С. 2 ГОСТ 19327—84

сухой белковый концентрат, сухой бульон;
белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ 16731, первого сорта;
виноград сушеный бессемянный заводской обработки (светло-окрашенные сорта) по ГОСТ 6882;
вода питьевая по ГОСТ 2874*;
вкусовые добавки (глутаминат натрия, инозинат натрия и другие) по импорту;
горошек зеленый сушеный по ГОСТ 16730, первого сорта;
горох шлифованный по ГОСТ 6201, первого сорта;
говядина сублимационной сушки (шрот);
грибы сушеные белые, черные (подосиновики, подберезовики, маслята, шампиньоны) по НД;
жир кондитерский для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов температурой плавления от 34 до 36 °С твердостью не менее 450 г/см по ГОСТ 28414;
жир говяжий топленый высшего сорта по ГОСТ 25292;
жиры кулинарные: «Фритюрный», «Прима», «Белорусский», сало растительное температурой плавления от 33 до 36 °С по ГОСТ 28414;
жир куриный топленый не ниже первого сорта;
зелень сушеная петрушки, сельдерея и укропа по ГОСТ 16732, первого сорта;
капуста белокочанная сушеная по ГОСТ 7586, первого сорта;
картофель сушеный по ГОСТ 28432;
концентрат пекарский фосфатидный;
кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;

к р у п ы:
гречневая ядрица быстрорастворивающаяся по ГОСТ 5550, первого сорта;
кукурузная шлифованная № 1—5 и мелкая по ГОСТ 6002;
овсяная пропаренная недробленая по ГОСТ 3034, высшего сорта;
пшено шлифованное по ГОСТ 572, высшего сорта;
пшеничная «Полтавская» № 1—3 по ГОСТ 276;
пшеничная «Артек» по ГОСТ 276;
перловая № 1—3 по ГОСТ 5784;
ячневая № 1 по ГОСТ 5784;
рис шлифованный по ГОСТ 6292, не ниже первого сорта;
манная по ГОСТ 7022;
полуфабрикаты крупяные;
крупы, не требующие варки;
крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
крахмал кукурузный по ГОСТ 7697, не ниже первого сорта;
курага из абрикосов заводской обработки по ГОСТ 28501;
курага из персиков заводской обработки по ГОСТ 28501;
лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587, первого сорта;
макаронные изделия по ГОСТ 875, с яичными обогатителями и без них, а также витаминизированные;
молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495, не ниже первого сорта;
молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
молоко цельное сухое импортное со сроком хранения не более 6 мес;
морковь столовая сушеная по ГОСТ 7588, первого сорта;
мука пшеничная по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;
мука соевая дезодорированная по ГОСТ 3898;
мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 12306;
мука из твердой пшеницы «Дурум» для макаронных изделий по ГОСТ 12307;
мука гороховая;
мука кукурузная по ГОСТ 14176;
натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156;
паста бульонная;
порошки овощные;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 (здесь и далее).

продукты сырокопченые из свинины (рулет, грудинка бескостные) по ГОСТ 16594;
 пюре сухое картофельное;
 пюре сухое овощное (свекольные, морковные хлопья);
 п р я н о с т и:
 ванилин по ГОСТ 16599;
 гвоздика по ГОСТ 29047;
 экстракт или эфирное масло гвоздики;
 кардамон по ГОСТ 29052;
 кориандр по ГОСТ 29055;
 лист лавровый по ГОСТ 17594;
 экстракт лаврового листа или эфирного масла по НД;
 лавровый порошок;
 орех мускатный по ГОСТ 29048;
 перец душистый по ГОСТ 29045;
 экстракт или эфирное масло душистого перца;
 перец красный молотый по ГОСТ 29053;
 перец черный молотый по ГОСТ 29050;
 экстракт или эфирное масло черного перца;
 пряные смеси;
 тмин по ГОСТ 29056;
 экстракты пряной зелени (петрушки, сельдерея, укропа);
 СО₂ экстракты пряностей;
 саго;
 сахар-песок по ГОСТ 21;
 свекла сушеная по ГОСТ 7589;
 сливки сухие по ГОСТ 1349, высшего сорта;
 сливы сушеные по ГОСТ 28501;
 соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830*, не ниже первого сорта помолов № 0 и 1;
 паста томатная по ГОСТ 3343;
 томатно-белковый порошок;
 фарш говяжий сушеный;
 фарш куриный сушеный;
 фасоль продовольственная по ГОСТ 7758, первого сорта;
 чеснок сушеный по ГОСТ 16729, первого сорта;
 хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
 яблоки сушеные по ГОСТ 28502;
 яичный порошок по ГОСТ 30363.

Допускается применять сырье, вкусовые и ароматические добавки по другим нормативным документам и сертификатам качества с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных.

Вкусовые и ароматические добавки должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в концентратах обеденных блюд.

В переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов превышает максимально допустимые уровни**.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.6. По внешнему виду пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд должны отвечать следующим требованиям:

насыпные — смеси пищевых продуктов разной формы и степени измельчения, допускаются плотно слежавшиеся комочки;

брикеты — цельные, правильной формы, равномерные по толщине.

1.7. Органолептические показатели готовых блюд из пищевых концентратов, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
<p>Внешний вид и цвет</p> <p>Вкус и запах</p> <p>Консистенция</p>	<p style="text-align: center;">Первые блюда</p> <p>Крупа, горох, овощи, фрукты, грибы, копчености — в виде частиц и кусочков разной формы и размеров или в пюреобразном виде.</p> <p>Мясо — в виде кусочков разваренного фарша.</p> <p>Макаронные изделия — целые, слегка разваренные.</p> <p>Блюда, имеющие в своем составе томатопродукты или красный перец, должны быть розовато-красного цвета разных оттенков.</p> <p>Борщи и свекольники — бордового цвета разных оттенков.</p> <p>Допускается:</p> <p>для всех супов и бульонов — непрозрачный бульон;</p> <p>для супов бобовых — небольшое расслоение густой части и бульона;</p> <p>для супов с фигурными макаронными изделиями — массовая доля обломков фигурных макаронных изделий не более:</p> <p>5 % — для высшего сорта;</p> <p>10 % — для первого сорта.</p> <p>Не допускается:</p> <p>в молочных супах — наличие хлопьев плохо восстановившегося молока</p> <p style="text-align: center;">Вторые блюда</p> <p>Мясо, копчености, грибы, овощи, фрукты и прочие продукты равномерно распределены в массе готового блюда.</p> <p>Лапшевники, крупеники, пудинги и оладьи — с поджаренной корочкой после запекания.</p> <p>Омлеты — однородная мелкопористая масса желтого цвета разных оттенков.</p> <p>Начинки — в виде разваренных мясного фарша, крупы, лука и других добавок, а для картофельных — в виде пюре.</p> <p>Допускается у лапшевников, крупеников и пудингов наличие мелких хлопьев свернувшихся яйцепродуктов</p> <p>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом, с соответствующими данному блюду вкусом и запахом мяса, копченостей, грибов, молока, яйцепродуктов, фруктов, овощей, пряностей.</p> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах</p> <p>Свойственная одноименным первым и вторым обеденным блюдам, сваренным до полной готовности. Говядина сублимационной сушки — слегка упругая.</p> <p>Допускаются:</p> <p>незначительная разваренность круп, бобовых и макаронных изделий, картофеля, овощей, грибов и фруктов;</p> <p>слегка желеобразная консистенция бульона у рисовых, перловых, овсяных и пюреобразных супов;</p> <p>волокистость говядины сублимационной сушки</p>	По ГОСТ 15113.3

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.8. Физико-химические показатели пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.