

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ  
ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД  
БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**Технические условия**

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским институтом пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии и Техническим комитетом по стандартизации — ТК 152

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 10 октября 1996 г. № 13

3 ВЗАМЕН ОСТ 10—91—87

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

## ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## Технические условия

Dry food concentrates of instant first  
and second dishes. Specifications

Дата введения 1997—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления с жиром и без жира, выпускаемые в насыпном виде и предназначенные для использования в индивидуальном и общественном питании.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 3.3.4, 3.3.5.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты и технические условия:

- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия  
ГОСТ 276—60 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия  
ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590-1—83, ИСО 7023—83) Мешки бумажные. Технические условия  
ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия  
ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия  
ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия  
ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия  
ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия  
ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия  
ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия  
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия  
ГОСТ 10444.2—94 Консервы. Методы микробиологического анализа. Выявление коагулазоположительных стафилококков  
ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения *Vac.cereus*  
ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб  
ГОСТ 15113.1—77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола  
ГОСТ 15113.2—77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов  
ГОСТ 15113.3—77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсной суспензии  
ГОСТ 15113.4—77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги  
ГОСТ 15113.9—77 Концентраты пищевые. Методы определения жира  
ГОСТ 16731—71 Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия  
ГОСТ 16732—71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

## ГОСТ Р 50847—96

- ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
- ГОСТ 19327—84 Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Технические условия
- ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия
- ГОСТ 24508—80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия
- ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
- ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
- ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
- ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
- ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
- ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
- ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
- ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
- ГОСТ 26972—86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа
- ГОСТ 28414—89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия
- ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
- ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
- ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани
- ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
- ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
- ТУ 92—02—08—021—91 Пюре картофельное сухое. Технические условия
- ТУ 64—4—118—90 Масло эфирное лавра благородного
- ОСТ 18—83—87 Крупы, не требующие варки. Технические условия
- ТУ 10 РСФСР 583—90 Вкусовая добавка. Томатно-белковый порошок
- ТУ 10.04.04.25—89 Фарш говяжий сушеный
- ТУ 10.04.92.59—89 Концентраты фосфатидные

### 3 Технические требования

3.1 Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

#### 3.2 Ассортимент

3.2.1 В зависимости от рецептуры пищевые концентраты обеденных блюд быстрого приготовления вырабатывают в следующем ассортименте:

Первые обеденные блюда:

- супы с жиром и мясом;
- супы с жиром без мяса;
- супы молочные.

Вторые обеденные блюда:

- каши с жиром и мясом;
- каши с жиром без мяса;
- каши без жира.

3.2.2 В зависимости от применяемых технологических режимов концентраты быстрого приготовления подразделяют на следующие виды:

концентраты, получаемые смешиванием предварительно подготовленных рецептурных компонентов (супы, каши);