

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й И С Т А Н Д А Р Т

**КОНСЕРВЫ
ОВОЩИ И АССОРТИ ОВОЩНЫЕ
МАЛОСОЛЬНЫЕ**

Общие технические условия



Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ

М и н с к

ГОСТ 30616-98

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Научно-исследовательским и конструкторско-технологическим институтом пищевой промышленности Республики Молдова (НИКТИпищепром), доработан группой экспертов Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации.

ВНЕСЕН Департаментом стандартизации и метрологии "Молдова-Стандарт"

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 14-98 от 12 ноября 1998 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азстандарт
Республика Армения	Минторгэкономразвития
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	Ростехрегулирование
Республика Таджикистан	Таджикстандарт
Туркменистан	Главгосслужба "Туркменстандартлары"
Республика Узбекистан	Узстандарт
Украина	Госпотребстандарт Украины

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификация

Reproducerea sau utilizarea integrală sau parțială a prezentului standard în orice publicații și prin orice procedeu (electronic, mecanic, fotocopiere, microfilmare etc.) este interzisă dacă nu există acordul scris al Departamentului "Moldova-Standard".

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы
Овощи и ассорти овощные малосоленые
Общие технические условия

Processed Foods "Vegetables and an
Assortment of Light-Salted
Vegetables. Technical Conditions"

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из соленых овощей, целых или нарезанных, либо из смеси нарезанных овощей - ассорти, свежих и соленых (квашеных) с добавлением или без добавления растительного масла, пряностей или зелени, фасованные в стеклянные банки, с заливкой, приготовленной на основе маточного рассола или чистым рассолом, герметически укупориваемые и стерилизованные.

Консервы используют в качестве закуски, гарнира, полуфабриката для первых обеденных блюд и предназначаются для розничной торговли и предприятий общественного питания.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в 3.5, 3.6, 3.7.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические требования
ГОСТ 908-79	Кислота лимонная пищевая. Технические условия
ГОСТ 1128-75	Масло хлопковое рафинированное. Технические условия

ГОСТ 30616-98

ГОСТ 1129-93	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1721-85	Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия
ГОСТ 1722-85	Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия
ГОСТ 1723-86	Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 1724-85	Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия
ГОСТ 2874-82	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
ГОСТ 3858-73	Капуста квашеная. Технические условия
ГОСТ 5717-91	Банки стеклянные для консервов. Технические условия
ГОСТ 7180-73	Огурцы соленые. Технические условия
ГОСТ 7181-73	Томаты соленые. Технические условия
ГОСТ 7968-89	Капуста цветная свежая. Требования по заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 8756.1-79	Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей
ГОСТ 8756.18-70	Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары
ГОСТ 10444.1-84	Консервы. Приготовление растворов реагентов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения <i>Staphylococcus aureus</i>
ГОСТ 10444.7-86	Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и <i>Clostridium butulinum</i>
ГОСТ 10444.8-88	Продукты пищевые. Метод определения <i>Bacillus cereus</i>
ГОСТ 10444.9-88	Продукты пищевые. Метод определения <i>Clostridium perfringens</i>