

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

---

# ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ, ПЛОДЫ И ЯГОДЫ МОЧЕНЫЕ

**ОТБОР ПРОБ. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СООТНОШЕНИЯ  
СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ**

**Издание официальное**



Москва  
Стандартинформ  
2008

**ОВОЩИ СОЛЕНЫЕ И КВАШЕНЫЕ,  
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ МОЧЕНЫЕ**

**Отбор проб. Методы определения соотношения составных частей**

Vegetables salted and pickled, fruits and berries soaked.

Sampling. Methods for determination proportion  
of liquid and so lid parts

**ГОСТ  
12231—66**

МКС 67.080.20

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды и устанавливает правила отбора проб и методы определения соотношения составных частей.

Применение методов предусматривается в стандартах и технических условиях, устанавливающих технические требования на соленые и квашеные овощи, моченые плоды и ягоды.

**1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ — по ГОСТ 27853.**

**2. СОСТАВЛЕНИЕ ИСХОДНОГО ОБРАЗЦА — по ГОСТ 27853.**

**3. СОСТАВЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ОБРАЗЦА — по ГОСТ 27853.**

**4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СООТНОШЕНИЯ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ**

4.1. Определение соотношения составных частей (рассола и овощей, плодов или ягод) проводят после достижения солеными овощами, квашеной капустой, мочеными плодами и ягодами кислотности, предусмотренной техническими требованиями к каждому виду этой продукции.

4.2. В соленых огурцах, помидорах, плодах и ягодах моченых определяют массу брутто каждой отобранный для анализа бочки. Вскрывают верхнее укупорочное дно отобранных бочек и выбирают продукцию с помощью сетчатого дуршлага, отделяя при этом специи от овощей, плодов или ягод и солому от яблок, отцеживая рассол, пока он не перестанет течь струей.

Выбранную продукцию помещают в пустую тару и взвешивают. Количество овощей, плодов или ягод вычисляют по разности между массой тары с продукцией и массой пустой тары. Переливают рассол из бочки и определяют массу бочки; взвешивают пряности или солому.

Массу рассола определяют по разности между массой брутто бочки и массой овощей (плодов или ягод), специй (или соломы) и тары. Количество рассола  $X$  в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m \cdot 100}{m + m_1},$$

где  $m$  — масса рассола, кг;

$m_1$  — масса овощей, плодов или ягод, кг.

4.3. Для определения соотношения составных частей в квашеной капусте взвешивают средний образец и определяют количество содержащегося в нем сока, свободно стекающего в течение 15 мин. Для этого средний образец капусты после взвешивания помещают на наклонно поставленную чистую гладкую доску под углом 10—15° и по истечении 15 мин снова взвешивают. По разности между первым