

**ОВОЩИ СОЛЕННЫЕ,  
КВАШЕННЫЕ  
и КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

*ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ*

Цена 1 руб. 65 коп.

**СТАНДАРТГИЗ—1948**

*Переиздание. Июль 1948 г.*

СССР Всесоюзный Комитет Стандартов при Совнаркомѐ СССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 1016—41
	Консервы	Взамен ОСТ НКПП 458
	ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ И СОТЭ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	Пищевал промышленности Н51

### И. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на консервы из овощей, соответствующим образом подготовленных, уложенных в жестяные или стеклянные банки, залитых томатным соусом, герметически укупоренных и стерилизованных в автоклавах под давлением.

2. Консервы овощные фаршированные представляют собой:

а) баклажаны обжаренные или томаты или перец сладкий, фаршированные смесью обжаренных или тушеных белых кореньев, моркови и лука;

б) перец сладкий, фаршированный смесью риса и овощей.

3. Консервы баклажаны или кабачки сотэ представляют собой баклажаны или кабачки с овощным фаршем, нарезанные кружками, обжаренные в растительном масле.

4. Консервы баклажаны или кабачки в томатном соусе представляют собой баклажаны или кабачки, нарезанные кружками, обжаренные в растительном масле.

5. Для изготовления фарша допускаются сушеные корнеплоды.

### II. КЛАССИФИКАЦИЯ

6. По качественным признакам консервы подразделяются на два сорта:

высший,

первый.

### III. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7. Консервы не должны содержать патогенных микроорганизмов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленной жизнедеятельностью микроорганизмов.

Внесен Народным  
комиссариатом пищевой  
промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным  
Комитетом Стандартов  
15/IX 1941 г.

Срок введения  
15/X 1941 г.

## 8. Содержание жира (в процентах):

Наименование консервов	Жиры не менее
Перец, фаршированный овощами . . . . .	6
Перец, фаршированный рисом и овощами . . . . .	6
Баклажаны фаршированные . . . . .	8
Томаты фаршированные . . . . .	6
Баклажаны сотэ . . . . .	12
Баклажаны в томатном соусе . . . . .	12
Кабачки сотэ . . . . .	8
Кабачки в томатном соусе . . . . .	6

Примечание. Допускается для консервов 1-го сорта снижение содержания жира на 0,5%.

9. Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту)—не более 0,5%.

10. Содержание поваренной соли — от 1,3 до 1,8%.

11. Допускается содержание солей тяжелых металлов на 1 кг продукции:

олова — не более 200 мг (в пересчете на олово),  
 меди — не более 10 мг (в пересчете на медь).

Содержание солей свинца не допускается.

12. Посторонние примеси не допускаются.

13. Количество фаршированных плодов в зависимости от размера банок должно быть не менее:

№№ банок	Томаты	Перец	Баклажаны
№ 7	2	2	2
№ 9	3	2	2
№ 83а	3	2	2

14. Величина кружков для сотэ должна быть следующая:

диаметр . . . . . 30—70 мм,  
 толщина . . . . . 10—20 мм.

15. Органолептическая оценка консервов производится по стобальной системе.

В зависимости от общего количества баллов консервы относят к высшему или первому сорту.

ГОСТ 1016—41

Овоши фаршированные и соте в томатном соусе

Наименование и предельное количество баллов для каждого из них устанавливаются:

- а) Вкус и запах . . . . . 50 баллов  
 б) Цвет . . . . . 20 »  
 в) Внешний вид . . . . . 30 »

16. Общее количество баллов для каждого сорта консервов должно быть следующее:

Наименование сорта	Общее количество баллов не менее	В том числе по показателям не менее	
		Вкус и запах	Внешний вид
Высший . . . . .	97	50	28
Первый . . . . .	85	45	23

17. Органолептическая оценка:

№№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	<i>Вкус и запах (50 баллов)</i>		
1	Хорошие, свойственные обжаренным овощам в томатном соусе . . . . .	0	50
2	Слабо выраженные вкус и запах . . . . .	1—5	49—45
3	Привкус прогорклого масла и посторонние запах и привкус . . . . .	Консервы оценке не подлежат	
4	В консервах из баклажанов резко выраженная горечь . . . . .		
	<i>Цвет (20 баллов)</i>		
1	Свойственный консервированным овощам: перцу — оливковый, желтый и красный; томатам — оранжево-красный; томатному соусу — оранжево-красный	0	20
2	Наличие перца, не полностью покрасневшего или с кожицей, частично потемневшей. Плоды перца неоднородной зрелости в одной банке. Томатный соус со слабо коричневым оттенком.	1—5	19—15
3	Томаты бурые или зеленые . . . . .	4—6	16—14
4	Фарш и томатный соус бурого цвета . . . . .	7—20	13—0

Овощи фаршированные и сотэ в томатном соусе

ГОСТ 1016—41

Продолжение

№№ п/п.	Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
	<i>Внешний вид</i> (30 баллов)		
1	<p>Плоды целые, без разрывов в местах для фарширования и без плодоножек</p> <p>Кружки баклажанов и кабачков целые, равномерные по толщине, аккуратно уложенные.</p> <p>Фарш нарезан кубиками или лапшой с гранью размером от 3 до 7 мм и длиной от 3 до 40 мм, равномерно перемешан</p>	0	30
2	<p>Наличие разрывов в местах для фарширования, не превышающих <math>\frac{1}{3}</math> длины плода. Остатки семян перца в плодах</p> <p>Кружки баклажанов и кабачков, преимущественно целые. Имеются единичные кружки неравномерные по толщине, с вывалившейся сердцевинной и концы баклажанов и кабачков</p> <p>Фарш с наличием мелочи</p>	1—5	29—25
3	<p>Плоды разварены.</p> <p>Фарш вывалился из плодов, неравномерно перемешан</p>	6—10	24—20

IV. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ—см. ОСТ НКПП 559.

V. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА—согласно действующему стандарту.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
ОСТ КЗ СНК 5747/108 Овощи соленые и квашеные. Упаковка, маркировка, правила приемки и методы исследования . . . . .	3
ГОСТ 1633—46 Маринады овощные. Технические условия . . . . .	7
ГОСТ 3858—47 Капуста квашеная. Технические условия . . . . .	10
ОСТ НКПП 505 Огурцы соленые . . . . .	15
ГОСТ 1634—47 Консервы. Огурцы. Технические условия . . . . .	20
ОСТ КЗ СНК 5744/105 Томаты соленые . . . . .	23
ОСТ НКПП 504 Томаты консервированные цельные . . . . .	29
ГОСТ 3343—46 Томат-пюре и томат-паста . . . . .	33
ОСТ НКПП 455 Кетчуп томатный (острый томатный соус) . . . . .	36
ОСТ НКПП 474 Соус чилийский (острый томатный соус) . . . . .	39
ГОСТ 937—41 Сок томатный натуральный . . . . .	43
ОСТ НКПП 465 Горошек зеленый консервированный . . . . .	45
ГОСТ 2654—44 Консервы. Икра овощная . . . . .	49
ГОСТ 1016—41 Консервы. Овощи фаршированные и соте в томатном соусе	52
ОСТ НКПП 554 Консервы. Пюре из шпината или щавеля . . . . .	56