



**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР**

СИСТЕМА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

**КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ,
ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ**

НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ

ГОСТ 4.458—86

Издание официальное

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва**

РАЗРАБОТАН Госагропромом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

В. И. Рогачев, д-р техн. наук; С. Ю. Гельфанд, канд. техн. наук; Е. А. Надарая, М. Я. Мозуль

ВНЕСЕН Отделом по производству и переработке плодовоовощной продукции и картофеля Госагропрома СССР

Зам. начальника отдела В. С. Пененков

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4075

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР**Система показателей качества продукции
КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ****Номенклатура показателей**

Product-quality index system.
Canned vegetables, fruits and berries.
Index nomenclature

**ГОСТ
4.458-86**

ОКСТУ 0004

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19 декабря 1986 г. № 4075 срок действия установлен

с 01.01.88

~~до 01.01.98~~**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт устанавливает номенклатуру показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов, включаемых в разрабатываемые и пересматриваемые стандарты и технические условия на продукцию.

Коды овощных, плодовых и ягодных консервов по ОКП: 91 6110—91 6390, 91 6850, 91 6860.

1. НОМЕНКЛАТУРА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ

1.1. Номенклатура показателей качества и характеризующие ими свойства овощных, плодовых и ягодных консервов приведены в табл. 1. Основные показатели выделены полужирным шрифтом.

Таблица 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризующего свойства
1. ПОКАЗАТЕЛИ НАЗНАЧЕНИЯ	
1.1. Массовая доля сухих веществ, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.2. Массовая доля растворимых сухих веществ, %	То же
1.3. Массовая доля составных частей продукта, %	»
1.4. Массовая доля сахаров, %	»

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1987

Продолжение табл. 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
1.5. Массовая доля жира, %	Пищевая и вкусовая ценность
1.6. Массовая доля титруемых кислот, в расчете на преобладающую кислоту, %	
1.7. Массовая доля мякоти, %	
1.8. Массовая доля хлоридов, %	
1.9. Массовая доля витаминов (С, каротина и др.), %	
1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (л)	То же
1.11. Размер плодов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.)	»
1.12. Массовая доля пектина, %	»
1.13. Массовая доля заменителей сахара (ксилита, сорбита и др.), %	Пищевая ценность
1.14. Массовая доля осадка, %	Функциональное назначение
1.15. Цвет: координаты цветности, спектральный коэффициент отражения и др.	То же
1.16. Мутность, формазинные ед.	
1.17. Посторонние примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта, шт.	
1.18. Массовая доля минеральных примесей, %	
1.19. Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	
1.20. Массовая доля этилового спирта, %	Профилактическая значимость
1.21. Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, %	Диетическая ценность
1.22. Химический состав продукта: массовая доля белков, жиров, углеводов и др., %	Товарный вид
1.23. Энергетическая ценность, ккал	То же

2. ПОКАЗАТЕЛИ СОХРАНЯЕМОСТИ

2.1. Срок хранения	Сохраняемость
2.2. Состояние внутренней поверхности металлической тары	Способность к сохранению качества консервов

3. ЭРГОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

3.1. Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	Товарный вид, пищевая и вкусовая ценность
--	---

4. ЭСТЕТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

4.1. Внешний вид потребительской тары	Товарный вид
---------------------------------------	--------------

Продолжение табл. I

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства
5. ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ	
5.1. Качество укупоривания консервов	Герметичность
5.2. pH	Микробиологическая стабильность
5.3. Микробиологические показатели	Промышленная стерильность
5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др., %	Пищевая безвредность
5.5. Массовая доля консервантов: сернистого ангидрида, сорбиновой кислоты, бензойнокислого натрия и др., %	То же
5.6. Массовая доля микотоксина патулина, %	»
5.7. Массовая доля пестицидов, %	»

2. ПРИМЕНЯЕМОСТЬ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ОВОЩНЫХ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ КОНСЕРВОВ

2.1. Применяемость показателей качества овощных, плодовых и ягодных консервов по классификационным группировкам продукции указаны в табл. 2, 3.

2.2. Показатели назначения: цвет (по инструментальному методу), мутность и дисперсный состав гомогенизированного продукта, а также показатели безопасности: массовая доля тяжелых металлов, массовая доля микотоксина патулина и массовая доля пестицидов являются перспективными показателями и должны вводиться в нормативно-техническую документацию на консервы по мере разработки стандартов на методы контроля, установления нормативов.

2.3. Химический состав продукта и энергетическая ценность являются информационными показателями.

Классификационные группировки консервов	Показатели										
	1.1. Массовая доля сухих веществ	1.2. Массовая доля раст-воримых сухих веществ	1.3. Массовая доля состав-ных частей продукта	1.4. Массовая доля саха-ров	1.5. Массовая доля жира	1.6. Массовая доля тит-руемых кислот	1.7. Массовая доля мя-коти	1.8. Массовая доля хло-ридов	1.9. Массовая доля вита-минов	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упак-очной единице	1.11. Размер плодов и овощей (или их количест-во) в упаковочной единице
1. Консервы овощные (без соков и томатных консервов)											
1.1. Консервы закусоч-ные овощные, кроме ик-ры овощной	+	-	+	-	+	+	-	+	+	+	-
Икра овощная	+	-	-	-	+	-	-	+	+	+	-
1.2. Консервы обеден-ные											
Первые и вторые блю-да с мясом	+	-	+	-	+	-	-	+	+	+	-
Первые и вторые блю-да без мяса	+	-	-	-	+	-	-	+	+	+	-
1.3. Консервы нату-ральные	-	-	+	-	-	+	-	+	+	+	+
1.4. Маринады овощ-ные	-	+	+	-	-	+	-	+	-	+	+
1.5. Консервы гриб-ные	+	-	+	-	-	+	-	+	-	+	+
1.6. Консервы для дет-ского и диетического пи-тания											
Консервы овощные для детского и диети-ческого питания, кроме соков	+	-	-	-	+	-	-	+	+	+	-
Соки овощные для детского и диетического питания с мякотью	-	+	-	-	-	+	+	-	+	+	-
Соки овощные для детского и диетического питания без мякоти	-	+	-	-	-	+	-	+	+	+	-
1.7. Консервы полу-фабрикаты для общест-венного питания	+	-	-	-	+	-	-	+	+	+	-
1.8. Консервы из ква-шенных и соленых ово-щей											
Консервы из квашеных и соленых целых овощей	-	-	+	-	-	+	-	+	-	+	+

Классификационные группировки консервов	Показатели										
	1.1. Массовая доля сухих веществ	1.2. Массовая доля раст- воримых сухих веществ	1.3. Массовая доля состав- ных частей продукта	1.4. Массовая доля саха- ров	1.5. Массовая доля жира	1.6. Массовая доля тит- руемых кислот	1.7. Массовая доля мя- коти	1.8. Массовая доля хло- ридов	1.9. Массовая доля вита- минов	1.10. Масса нетто (или объем) продукта в упак- очной единице	1.11. Размер плодов и овощей (или их количест- во) в упаковочной единице
3.3. Варенье, джем, кон- фигюр, цукаты, фрукто- во-ягодные смеси											
Варенье	—	+	+	+	—	—	—	—	—	+	—
Джем	—	+	—	+	—	—	—	—	—	+	—
Конфитюр	—	+	—	+	—	+	—	—	—	+	—
Цукаты и смеси пло- довые и ягодные	—	—	—	+	—	—	—	—	—	+	—
3.4. Соки											
Соки с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	+	+	—
Соки без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	+	+	—
3.5. Сиропы, напитки											
плодовые и ягодные											
Сиропы плодовые и ягодные	—	+	—	+	—	+	—	—	—	+	—
Напитки плодовые и ягодные с мякотью	—	+	—	—	—	+	+	—	+	+	—
Напитки плодовые и ягодные без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	+	+	—
3.6. Консервы для дет- ского, диетического и диабетического питания											
Консервы фруктовые для детского питания, кроме соков	—	+	—	—	+	+	—	—	+	+	—
Соки фруктовые для детского питания с мя- котью	—	+	—	—	—	+	+	—	+	+	—
Соки фруктовые для детского питания без мякоти	—	+	—	—	—	+	—	—	+	+	—
Консервы фруктовые для диетического и диа- бетического питания	—	+	—	+	—	+	—	—	+	+	—
3.7. Маринады фрукто- вые	—	+	+	—	—	+	—	—	—	+	+

[illegible]

Продолжение табл. 3

Классификационные группировки консервов	Показатели сохраняемости		Эргономи- ческие показа- тели	Эстети- ческие показа- тели	Показатели безопасности								
	2.1. Срок хранения	2.2. Состояние внут- ренней поверх- ности металли- ческой тары			3.1. Органолепти- ческие показатели продукта: внешний вид, цвет, консис- тенция, вкус, за- пах и др.	4.1. Внешний вид потребительской тары	5.1. Качество уку- поривания консер- вов	5.2. pH	5.3. Микробиологи- ческие показатели	5.4. Массовая доля тяжелых металлов: олово, свинец, медь и др.	5.5. Массовая доля консервантов сер- нистого ангидрида, сорбиновой кисло- ты, бензойнокисло- го натрия и др.	5.6. Массовая доля микотоксина пату- лина	5.7. Массовая доля пестицидов
3.3. Варенье, джем, конфи- тур, цукаты, фруктово-ягодные смеси	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3.4. Соки	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3.5. Сиропы, напитки плодo- вые и ягодные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3.6. Консервы фруктовые для детского, диетического и диа- бетического питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
3.7. Маринады фруктовые	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	

Примечания:

1. В табл. 2 и 3 знак «+» означает применяемость, знак «—» — неприменяемость, знак «±» — ограниченную применяемость.
2. Массовую долю жира, пектина, хлоридов, консервантов и витаминов определяют в тех консервах, в ре-
цептуру которых входят указанные компоненты; массовую долю титруемых кислот и pH — в зависимости от микро-
биологических и органолептических требований к консервам.

Редактор *Т. П. Шашина*
Технический редактор *М. И. Максимова*
Корректор *Е. И. Морозова*

Сдано в наб. 08.01.87 Подп. в печ. 09.03.87 1,0 усл. п. л. 1,0 усл. кр.-отт. 0,74 уч.-изд. л.
Тир. 20 000 Цена 5 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 40

Величина	Единица		
	Наименование	Обозначение	
		международное	русское

ОСНОВНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ

Длина	метр	m	м
Масса	килограмм	kg	кг
Время	секунда	s	с
Сила электрического тока	ампер	A	А
Термодинамическая температура	кельвин	K	К
Количество вещества	моль	mol	моль
Сила света	кандела	cd	кд

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ

Плоский угол	радиан	rad	рад
Телесный угол	стерадиан	sr	ср

ПРОИЗВОДНЫЕ ЕДИНИЦЫ СИ, ИМЕЮЩИЕ СПЕЦИАЛЬНЫЕ НАИМЕНОВАНИЯ

Величина	Единица			Выражение через основные и дополнительные единицы СИ
	Наименование	Обозначение		
		международное	русское	
Частота	герц	Hz	Гц	c^{-1}
Сила	ньютон	N	Н	$m \cdot кг \cdot c^{-2}$
Давление	паскаль	Pa	Па	$m^{-1} \cdot кг \cdot c^{-2}$
Энергия	джоуль	J	Дж	$m^2 \cdot кг \cdot c^{-2}$
Мощность	ватт	W	Вт	$m^2 \cdot кг \cdot c^{-3}$
Количество электричества	кулон	C	Кл	$c \cdot A$
Электрическое напряжение	вольт	V	В	$m^2 \cdot кг \cdot c^{-3} \cdot A^{-1}$
Электрическая емкость	фарад	F	Ф	$m^{-2} кг^{-1} \cdot c^4 \cdot A^2$
Электрическое сопротивление	ом	Ω	Ом	$m^2 \cdot кг \cdot c^{-3} \cdot A^{-2}$
Электрическая проводимость	сименс	S	См	$m^{-2} кг^{-1} \cdot c^3 \cdot A^1$
Поток магнитной индукции	вебер	Wb	Вб	$m^2 \cdot кг \cdot c^{-2} \cdot A^{-1}$
Магнитная индукция	тесла	T	Тл	$кг \cdot c^{-2} \cdot A^{-1}$
Индуктивность	генри	H	Гн	$m^2 \cdot кг \cdot c^{-2} \cdot A^{-2}$
Световой поток	люмен	lm	лм	кд · ср
Освещенность	люкс	lx	лк	$m^{-2} \cdot кд \cdot ср$
Активность радионуклида	беккерель	Bq	Бк	c^{-1}
Поглощенная доза ионизирующего излучения	грэй	Gy	Гр	$m^2 \cdot c^{-2}$
Эквивалентная доза излучения	зиверт	Sv	Зв	$m^2 \cdot c^{-2}$