



РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

---

**КОНСЕРВЫ «ЦУКАТНЫЕ»**

**РСТ РСФСР 185—76**

*Издание официальное*

**ГОСПЛАН РСФСР  
Москва**

**РАЗРАБОТАН** Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ      **Никалина О. Н.**

**Малнина Г. В.**

**ВНЕСЕН** Министерством плодоовощного хозяйства РСФСР

*Чаплин М. А*

**УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** постановлением Гос-  
плана РСФСР от 31.12.1976 г. № 266

Консервы. «Цукатные»

**РСТ РСФСР 185—76**

Взамен РСТ РСФСР 185—71

Постановлением Госплана РСФСР  
от 31.12.76 г. № 266 срок действия установлен  
с 1 октября 1977 г.  
до 1 октября 1982 г.

Постановлением Госплана РСФСР  
от 04 10 82 г. № 210 срок действия установлен  
с 1 апреля 1983 г.  
до 1 апреля 1988 г.

**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий республиканский стандарт распространяется на консервы «Цукатные», изготовленные из сиропа, полученного при варке цукатов.

Консервы предназначаются для непосредственного употребления в пищу, в качестве сладкой приправы к различным блюдам и для промышленной переработки

### 1. АССОРТИМЕНТ

1 1 В зависимости от изготавливаемого сырья консервы изготавливаются следующего наименования «Цукатные»

Консервы «Цукатные» получают дополнительно наименование, соответствующее применяемому сырью

Пример обозначения «Консервы Цукатные вишневые»

### 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2 1 Консервы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил для предприятий, вырабатывающих плодовоовощные консервы, утвержденных Министерством здравоохранения СССР 04 04 72 г и инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и инвентаря на консервных заводах, утвержденной Министерством пищевой промышленности СССР от 04 06 72 г

*Издание официальное**Перепечатка воспрещена*

Проверен в 1982 г.

Переиздание с изменением № 1, октябрь, 1982 г.

2 2 Для изготовления консервов должно применяться следующее сырье

сиропы, полученные при варке из ягод и плодов цукатов по ОСТ 18—29—71, не желеобразующие, без осадка плодовой мякоти, прозрачные, с содержанием сухих веществ не менее 78 процентов

2 3 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл 1

Таблица 1

Наименования показателей	Характеристики
Внешний вид	Прозрачная сиропобразная жидкость без осадка Допускается легкая опалесценция
Вкус и запах	Сладкий или кислосладкий, свойственный плодам и ягодам, из которых изготавливались цукаты без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Свойственный плодам и ягодам из которых изготовлены цукаты
Засахаривание	Не допускается
Посторонние примеси	Не допускаются

2 4 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл 2

Таблица 2

Наименования показателей	Нормы	Методы испытаний
Массовая доля сухих веществ по рефрактометру, %, не менее	78	по ГОСТ 8756 2—81
Массовая доля общего сахара в пересчете на инвертный, %, не менее	77	по ГОСТ 8756.13—70
Массовая доля инвертного сахара, %, не более	50	по ГОСТ 8756 13—70
Массовая доля общей сернистой кислоты (в пересчете на SO <sub>2</sub> ), %, не более	0,01	по ГОСТ 5431—50
Массовая доля солей тяжелых металлов, %, не более:		по ГОСТ 5370—58
олово (в пересчете на олово)	2,10 <sup>-2</sup>	
меди (в пересчете на медь)	5,10 <sup>-4</sup>	
свинца	4,10 <sup>-5</sup>	

2.5. Содержание олова и свинца определяют в консервах, расфасованных в жестяную тару.

2.6. Микробиологические показатели консервов должны проверяться соответственно требованиям инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Минздравом СССР 18.09.73 г.

### 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Приемка и отбор проб должны производиться по ГОСТ 8756.0—70.

3.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и реквизиты документа о качестве должны соответствовать «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденной Минздравом СССР 18.09.73 г.

3.3. При получении неудовлетворительных результатов испытаний, по органолептическим или физико-химическим показателям

проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии консервов.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

Каждая партия консервов должна быть принята техническим контролем предприятия-изготовителя и сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукции.

#### **4 МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

4.1. Контроль качества консервов и их соответствия требованиям настоящего стандарта должны производиться по ГОСТ 8756.1—70, ГОСТ 8756.18—70 и п. 2.4. настоящего стандарта.

4.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробной порчи по ГОСТ 10444.0—75, ГОСТ 10444.1—75, ГОСТ 10444.3—75, ГОСТ 10444.4—75, ГОСТ 10444.10—75, ГОСТ 10444.11—75, ГОСТ 10444.12—75, ГОСТ 10444.13—75.

#### **5. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ**

5.1. Консервы предназначенные для реализации в торговой сети, фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717—70 или жестяные лакированные банки по ГОСТ 5981—71 вместимостью не более 0,5 л.

По заказу торгующих организаций допускается фасовка консервов в стеклянные или жестяные лакированные банки вместимостью не более 3 литров.

5.2. Консервы, предназначенные для промышленной переработки, должны фасоваться в деревянные бочки по ГОСТ 11288—65 вместимостью не более 100 литров.

5.3. Фасовка, упаковка и маркировка должны производиться по ГОСТ 13799—72.

На этикетке консервов «Золотой улей», кроме установленных стандартом обозначений, должен быть указан их состав.

5.4. Консервы должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75 процентов.

5.5. Консервы должны транспортироваться в соответствии с санитарными требованиями и правилами перевозок пищевых грузов.

#### **6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

6.1. Изготовитель должен гарантировать соответствие выпускаемых консервов требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.

6.2. Гарантийный срок хранения консервов при реализации в торговой сети — 6 месяцев, при промышленной переработке — 12 месяцев со дня выработки.

6.3 По истечении гарантийного срока хранения вопрос о возможности реализации консервов «Цукатные» решается местными органами санитарного надзора.