# ГОСТ 15842-90 Горошек зеленый консервированный. Технические условия (с Изменением N 1)

ГОСТ 15842-90  
  
Группа Н53

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

Технические условия

Canned green peas. Specifications

ОКП 91 6132

Дата введения 1992-01-01

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским центром хранения и переработки плодоовощной продукции Краснодарского научно-исследовательского института овощного и картофельного хозяйства и Техническим комитетом по стандартизации 93 "Продукты переработки плодов и овощей"  
  
РАЗРАБОТЧИКИ  
  
Р.И.Шаззо, канд. техн. наук; Г.Н.Павлова, канд. техн. наук;  
  
Л.К.Петриченко, канд. с.-х. наук; Л.Д.Ерашова; Л.А.Алехина

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 N 3595

3. Срок проверки - 1996 г.; периодичность проверки - 5 лет

4. ВЗАМЕН ГОСТ 15842-83, ГОСТ 10.9-69

5. Изменение N 1 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации 11 декабря 1996 г. (по переписке)  
  
За принятие проголосовали:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Армения | Армгосстандарт |
| Республика Белоруссия | Белстандарт |
| Грузия | Грузстандарт |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная государственная инспекция Туркменистана |
| Республика Узбекистан | Узгосстандарт |
| Украина | Госстандарт Украины |

6. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
| ГОСТ 21-94 | 1.2.2 |
| ГОСТ 2874-82 | 1.2.2 |
| ГОСТ 5312-90 | 1.2.2 |
| ГОСТ 5717-91 | 1.3.1 |
| ГОСТ 5981-88 | 1.3.1 |
| ГОСТ 8756.1-79 | 1.2.4, 3.1 |
| ГОСТ 8756.18-70 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.1-84 | 3.4, 3.5, 3.6 |
| ГОСТ 10444.2-94 | 3.6 |
| ГОСТ 10444.3-85 | 3.4, 3.5 |
| ГОСТ 10444.4-85 | 3.4, 3.5 |
| ГОСТ 10444.5-85 | 3.4, 3.5 |
| ГОСТ 10444.6-85 | 3.4, 3.5 |
| ГОСТ 10444.8-88 | 3.6 |
| ГОСТ 10444.9-88 | 3.6 |
| ГОСТ 10444.11-89 | 3.5 |
| ГОСТ 10444.12-88 | 3.5 |
| ГОСТ 10444.15-94 | 3.5 |
| ГОСТ 13799-81 | 1.3.2, 1.4.1, 4.1 |
| ГОСТ 13830-91 | 1.2.2 |
| ГОСТ 24104-88 | 3.7.3 |
| ГОСТ 25555.3-82 | 3.9 |
| ГОСТ 26186-84 | 1.2.4 |
| ГОСТ 26313-84 | 2.1, 3.1, 3.7.2 |
| ГОСТ 26323-84 | 1.2.4 |
| ГОСТ 26668-85 | 3.2 |
| ГОСТ 26669-85 | 3.2 |
| ГОСТ 26670-91 | 3.4, 3.5, 3.6 |
| ГОСТ 26671-85 | 3.1 |
| ГОСТ 26927-86 | 3.3 |
| ГОСТ 26929-94 | 3.1 |
| ГОСТ 26930-86 - ГОСТ 26935-86 | 3.3 |

7. Ограничение срока действия снято по протоколу N 7-95 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-95)

8. ПЕРЕИЗДАНИЕ с Изменением N 1, принятым в феврале 1997 г. (ИУС 5-97)  
  
  
Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из овощного гороха, и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для нужд народного хозяйства и экспорта.  
  
Требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 1.2.2 (требования к содержанию загрязнителей химической и биологической природы), 1.2.4 (посторонние примеси), 1.2.5, 1.2.6 и 1.4.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. В зависимости от показателей качества консервы подразделяют на сорта: экстра, высший, первый и столовый.  
  
Наименование консервов и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.2. Для производства консервов применяют следующие сырье и материалы:  
  
горох овощной свежий для консервирования по ГОСТ 5312;.   
  
соль поваренную пищевую, выварочную, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;  
  
сахар-песок по ГОСТ 21;  
  
сахар жидкий;  
  
воду питьевую по ГОСТ 2874.  
  
Допускается добавлять в консервы столового сорта кальций хлористый кристаллический по Госфармакопее 10, с.119, изд. 1968.  
  
На переработку не допускается сырье, в котором остаточное количество загрязнителей химической и биологической природы превышает допустимые уровни, утвержденные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.  
  
Не допускается использовать искусственные красители.  
  
Допускается взамен сахара использовать подсластители отечественные по нормативному документу или импортные, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.  
  
(Измененная редакция, Изм. N 1).

1.2.3. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика и нормы для сорта | | | | | |
|  | экстра | высшего | первого | | | столового |
| Внешний вид | Зерна целые без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета   Допускается наличие  битых зерен не более,%, по отношению к массе горошка | | | | | |
|  | 3 | 6 | 8 | 10 | | |
|  |  |  |  | зерен кормового гороха, не более 0,5% к массе консервов | | |
| Цвет зерен горошка | Зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в одной банке | | | | | |
|  |  | | Допускается: | | | |
|  |  | | наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы | неоднородный | | |
| Вкус и запах | Натуральные, свойственные молодому нежному некрахмалистому консервированному зеленому горошку | | Натуральные, свойственные консервированному зеленому горошку   Допускается: | | | |
|  |  | | незначительный крахмалистый привкус | крахмалистый привкус | | |
|  | Посторонние привкус и запах не допускаются | | | | | |
| Консистенция | Мягкая, однородная | | Мягкая, неоднородная | Более твердая, неоднородная | | |
| Качество заливочной жидкости | Прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком | | | | | |
|  | Допускается: | | | | | |
|  | опалесценция | слабая мутность, небольшой осадок | слабая мутность и небольшой крахмалистый осадок | | мутность, крахмалистый осадок | |

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

Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование показателя | Норма | Метод испытания |
| Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее | 65 | По ГОСТ 8756.1 |
| Массовая доля хлоридов, % | 0,8-1,5 | По ГОСТ 26186 |
| Минеральные примеси | Не допускаются | По п.3.9 |
| Посторонние примеси | То же | По п.3.8 |
| Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков), шт. на 100 г консервов, не более: |  | По ГОСТ 26323 |
| экстра | Не допускается |  |
| высший | 1 |  |
| первый | 2 |  |
| столовый | 3 |  |

1.2.5. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.2.6. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, утвержденные органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

1.2.5, 1.2.6. (Измененная редакция, Изм. N 1).

1.3. Упаковка

1.3.1. Зеленый горошек фасуют: в стеклянные банки по ГОСТ 5717 вместимостью не более 1 дм с укупориванием металлическими лакированными крышками; в металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм.  
  
Допускается мраморизация внутренней поверхности металлических банок и крышек в стеклобанках с готовым продуктом.  
  
По требованию потребителя зеленый горошек фасуют в стеклянные банки и металлические лакированные банки вместимостью до 3 дм.  
  
Зеленый горошек для экспорта фасуют по договору с внешнеэкономической организацией или иностранным покупателем в стеклянные банки из бесцветного стекла с венчиком горловины типа II или III по ГОСТ 5717 или металлические банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм и другие виды потребительской тары.  
  
При фасовании консервов на экспорт внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока хранения.

1.3.2. Упаковка - по ГОСТ 13799. 

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка - по ГОСТ 13799 со следующим дополнением: "Из мозговых сортов".  
  
На этикетке потребительской тары консервов с подсластителем должно быть указано наименование подсластителя.

1.4.2. Требования к качеству консервов для экспорта, упаковке и маркировке должны соответствовать требованиям договора (контракта) о поставке.

1.4.1, 1.4.2. (Измененная редакция, Изм. N 1).

1.4.3. (Исключен, Изм. N 1).

1.4.4. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки - по ГОСТ 26313.  
  
Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

2.1, 2.2. (Измененная редакция, Изм. N 1).

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб - по ГОСТ 26313, подготовка проб - по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний - по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п.1.2.4 настоящего стандарта.

3.2. Методы отбора проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668, подготовка проб - по ГОСТ 26669.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26935.

3.4. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3 - ГОСТ 10444.6, ГОСТ 26670.

3.5. Анализ на присутствие возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3 - ГОСТ 10444.6, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

3.6. Анализ на присутствие патогенных микроорганизмов проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.7. Определение массовой доли битых зерен

3.7.1. Сущность метода заключается в механическом отделении битых зерен от общей массы зерна и определении их массовой доли отношением массы битых зерен к общей массе зерна с помощью взвешивания.  
  
Битыми зернами в консервах считают половинки и кусочки зерен, оболочки и их частицы. Зерна с трещинами, с частично нарушенными семядолями, сохранившие нормальную форму, относят к целым зернам.

3.7.2. Отбор проб - по ГОСТ 26313.

3.7.3. Аппаратура  
  
Сито с диаметром отверстий 2,5-3 мм.  
  
Поднос белой или светлой окраски.  
  
Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 500 г и допускаемой погрешностью ±0,01 г.

3.7.4. Проведение испытания  
  
От объединенной пробы отделяют жидкость процеживанием через сито. Из оставшихся на сите зерен горошка берут навеску массой 200 г, навеску рассыпают на поднос и отделяют битые зерна от целых. Битые зерна взвешивают.

3.7.5. Обработка результатов

Массовую долю битых зерен () в процентах вычисляют по формуле

= ГОСТ 15842-90 Горошек зеленый консервированный. Технические условия (с Изменением N 1)·100,

где - масса навески исследуемого образца, г;  
  
- масса битых зерен, г.   
  
Результат округляют до целого числа.

3.8. Посторонние примеси определяют визуально.

3.9. Минеральные примеси определяют в спорных случаях по ГОСТ 25555.3.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение - по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения консервов - 2 года со дня изготовления.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1 (справочное). КОДЫ ОКП

ПРИЛОЖЕНИЕ 1   
Справочное

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование консервов | Код ОКП |
| Горошек зеленый сорта экстра | 91 6132 3010 |
| Горошек зеленый высшего сорта | 91 6132 4010 |
| Горошек зеленый первого сорта | 91 6132 5010 |
| Горошек зеленый столового сорта | 91 6132 8010 |

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2 (справочное). ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2   
Справочное

Таблица 4

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование продукции, сорта | Белки, г | Углеводы, г | Минеральные вещества, мг | | | | | Витамины, мг | | Энергетическая ценность, ккал |
|  |  |  | К | Са | Mg | Р | Fe | -каротин | С |  |
| Горошек зеленый | 3,1 | 6,5 | 99 | 20 | 21 | 62 | 0,7 | 0,30 | 10,0 | 40,0 |