# ГОСТ Р 54677-2011 Консервы. Грибы маринованные, соленые и отварные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54677-2011  
  
Группа Н52

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕНЫЕ И ОТВАРНЫЕ

Общие технические условия

Canned food. Vinegar pickled, salted and boiled mushrooms. General specifications

ОКС 67.080.20  
ОКП 91 6150

Дата введения 2013-01-01

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании", а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"  
  
**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 "Продукты переработки фруктов, овощей и грибов"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. N 836-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ  
  
  
*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

     1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на маринованные, соленые и отварные консервированные грибы, приготовленные с добавлением соли, приправ и пряностей, пищевых кислот или без них из свежих или заготовленных для дальнейшей переработки грибов (далее - консервы из грибов).  
  
Требования безопасности изложены в 5.2.4, 5.2.5, требования к качеству - в 5.2.1-5.2.3, к маркировке - в 5.5.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:  
  
ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования  
  
ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)  
  
ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия  
  
ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционый метод определения мышьяка  
  
ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка  
  
ГОСТ Р 52101-2003 Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия   
  
ГОСТ Р 52467-2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения  
  
ГОСТ Р 53959-2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение  
  
ГОСТ Р 54004-2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний  
  
ГОСТ Р 54015-2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137  
  
ГОСТ Р 54016-2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137  
  
ГОСТ Р 54017-2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90  
  
ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия  
  
ГОСТ 490-2006 Кислота молочная пищевая. Технические условия  
  
ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия  
  
ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры  
  
ГОСТ 5981-88\* Банки металлические для консервов. Технические условия  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует ГОСТ 5981-2011, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

ГОСТ 6968-76 Кислота уксусная лесохимическая. Технические условия  
  
ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия  
  
ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей  
  
ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов  
  
ГОСТ 14260-89 Плоды перца стручкового. Технические условия  
  
ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия  
  
ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности  
  
ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей  
  
ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия  
  
ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов  
  
ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб  
  
ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения  
  
ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов  
  
ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов  
  
ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов  
  
ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути  
  
ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов  
  
ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка  
  
ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца  
  
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия  
  
ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова  
  
ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия  
  
ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия  
  
ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия  
  
ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия  
  
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов  
  
ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов  
  
ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности  
  
ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом  
  
ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов  
  
Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

## 4 Классификация

4.1 Консервы из грибов в зависимости от технологии классифицируют на маринованные, отварные и соленые; целые или резаные. Характерные признаки грибов приведены в приложении А.

4.2 Консервы изготавливают из следующих видов грибов:  
  
маринованные:  
  
- белые грибы,  
  
- ножки белых грибов,  
  
- вешенки обыкновенные,  
  
- волнушки белые (белянки),  
  
- волнушки розовые,  
  
- гладыши (млечники обыкновенные),  
  
- грузди черные (чернушки),  
  
- зеленки (зеленушки),  
  
- козляки (решетники),  
  
- краснушки (млечники сладковатые),  
  
- лисички обыкновенные,  
  
- маслята (очищенные и неочищенные),  
  
- моховики,  
  
- опята осенние,  
  
- подосиновики,  
  
- подберезовики,  
  
- польский гриб,  
  
- рядовки обутые (мацутаки),  
  
- рядовки серые,  
  
- серушки,  
  
- толстушки,  
  
- шампиньоны;  
  
отварные:  
  
- белые грибы,  
  
- ножки белых грибов,  
  
- валуи,  
  
- вешенки обыкновенные,  
  
- волнушки розовые,  
  
- гладыши (млечники обыкновенные),  
  
- горькушки,  
  
- грузди черные (чернушки),  
  
- зеленки (зеленушки),  
  
- козляки (решетники),  
  
- краснушки (млечники сладковатые),  
  
- лисички обыкновенные,  
  
- маслята (очищенные и неочищенные),  
  
- моховики,  
  
- опята осенние,  
  
- подберезовики,  
  
- подгруздки черные,  
  
- подосиновики,  
  
- рыжики обыкновенные,  
  
- рядовки обутые (мацутаки),  
  
- рядовки серые,  
  
- серушки,  
  
- скрипицы,  
  
- сыроежки,  
  
- толстушки,  
  
- шампиньоны;  
  
соленые:  
  
- валуи,  
  
- вешенки обыкновенные,  
  
- волнушки белые (белянки),  
  
- волнушки розовые,  
  
- гладыши (млечники обыкновенные),  
  
- горькушки,  
  
- грузди черные (чернушки),  
  
- зеленки (зеленушки),  
  
- краснушки (млечники сладковатые),  
  
- лисички обыкновенные,  
  
- подгруздки черные,  
  
- рядовки серые,  
  
- рыжики обыкновенные,  
  
- серушки,  
  
- скрипицы,  
  
- сыроежки,  
  
- толстушки.

4.3 В зависимости от показателей качества и размера консервы из грибов изготавливают категории "Экстра" и без обозначения категории (резаные грибы).

## 5 Технические требования

5.1 Консервы из грибов должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре на консервы конкретных видов и наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

**5.2 Характеристики**

5.2.1 Консервы из грибов должны соответствовать размерам в наибольшем линейном измерении, приведенным в таблице 1.  
  
  
Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование грибов | Размеры грибов, см, не более | | | |
|  | Категория "Экстра" | Без категории | Категория "Экстра" | Без категории |
|  | Диаметр шляпки | | Длина ножки | |
| Белые | 5 | 8 | 3 | 3 |
| Валуи | 5 | 7 | 1,5 | 3 |
| Вешенки обыкновенные | 5 | 7 | 3 | 3 |
| Волнушки белые (белянки) | 5 | 7 | 3 | 3 |
| Волнушки розовые | 5 | 7 | 1,5 | 3 |
| Гладыши (млечники обыкновенные) | 5 | 7 | 1,5 | 3 |
| Горькушки | 5 | 7 | 1,5 | 3 |
| Грузди черные (чернушки) | 5 | 8 | 3 | 3 |
| Зеленки (зеленушки) | 5 | 7 | 1,5 | 3 |
| Козляки | 5 | 7 | 3 | 3 |
| Краснушки (млечники сладковатые) | 5 | 7 | 1,5 | 3 |
| Лисички обыкновенные | 4 | 6 | 3 | 3 |
| Маслята (очищенные и неочищенные) | 5 | 7 | 3 | 3 |
| Моховики | 5 | 7 | 3 | 3 |
| Опята осенние | 4 | 6 | 3 | 3 |
| Подберезовики | 5 | 7 | 3 | 3 |
| Подгруздки | 5 | 7 | 1,5 | 3 |
| Подосиновики | 5 | 7 | 3 | 3 |
| Польский гриб | 5 | 8 | 3 | 3 |
| Рыжики обыкновенные | 4 | 7 | 3 | 3 |
| Рядовки обутые (мацутаки), серые | 5 | 7 | 3 | 3 |
| Серушки | 5 | 7 | 1,5 | 3 |
| Скрипицы | 5 | 8 | 1,5 | 3 |
| Сыроежки | 5 | 7 | 1,5 | 3 |
| Толстушки | 5 | 8 | 1,5 | 3 |
| Шампиньоны | 4 | 6 | 1,5 | 3 |

5.2.2 Требования к органолептическим показателям консервов из грибов приведены в таблице 2.  
  
  
Таблица 2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Наименование показателя | Характеристика грибов | |
|  | Категория "Экстра" | Без категории |
| Внешний вид | Грибы целые, одного вида, однородные по размеру, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята - очищенные или неочищенные от кожицы | Грибы целые или резаные, однородные по размеру, без механических повреждений, следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята - очищенные или неочищенные от кожицы |
|  | Допускаются: | |
|  | - грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые, % по массе, не более: | |
|  | для белых - 3, | для белых - 8, |
|  | для остальных - 5 | для остальных - 10 |
|  | - грибы с растрескавшимися краями шляпки, % по массе, не более: | |
|  | 5 | 10 |
|  | - ножки, отделенные от шляпок, длиной не более 3 см, % по массе, не более: | |
|  | 12 | 25 |
|  | - грибы со следами червоточин (не более шести отверстий - ходов личинок на поверхности поперечного среза ножки), % по массе, не более: | |
|  | 2 | 5 |
|  | - грибы с неоднородной окраской и пятнами, не более 20% по массе | |
| Вкус и запах | Натуральные, свойственные данному виду грибов, для маринованных и соленых с ароматом пряностей. Вкус маринованных грибов слабокислый или кислый. Вкус соленых грибов солено-кислый, с ароматом пряностей. Вкус отварных грибов слабосоленый, близкий к натуральному.   Посторонние привкус и запах не допускаются | |
| Цвет | Близкий к натуральному цвету данного вида грибов, кроме подосиновиков, чернушек, козляков, польского гриба. Подосиновики - оливково-коричневые, чернушки и козляки - малиново-фиолетовые, польский гриб - бурый | |
| Консистенция | Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых грибов - хрупкая | |
| Качество заливки (рассола, маринада) | Заливка полупрозрачная (мутноватая), слегка тягучая | |
|  | - | Допускается незначительное количество плавающих нитей |
| Примечание - Сумма допускаемых отклонений для категории "Экстра" не более 20%, без категории - не более 30%. | | |

5.2.3 Требования к физико-химическим показателям консервов из грибов приведены в таблице 3.  
  
  
Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Наименование показателя | Норма |
| Массовая доля грибов от массы нетто консервов, %, не менее | 60,0 |
| Массовая доля хлоридов, % | 2,0-3,0 |
| Массовая доля титруемых кислот, %: |  |
| для маринованных грибов (в расчете на уксусную кислоту) | 0,5-0,7 |
| для соленых грибов (в расчете на молочную кислоту) | 0,3-0,5 |
| Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более | 0,2 |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более | 0,05 |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

5.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в консервах из грибов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

5.2.5 Микробиологические показатели консервов из грибов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

**5.3 Требования к сырью**

5.3.1 Для изготовления консервов из грибов применяют следующие виды сырья:  
  
- грибы свежие, здоровые, целые, чистые, без червоточин, очищенные от песка, земли, лесного мусора, разобранные по видам, с подрезанными ножками, соответствующие [3];  
  
- грибы маринованные, соленые и отварные для промпереработки;  
  
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;  
  
- кислоту уксусную по ГОСТ 6968;  
  
- кислоту лимонную моногидрат по ГОСТ 908;  
  
- уксусы из пищевого сырья по ГОСТ Р 52101;  
  
- кислоту молочную пищевую по ГОСТ 490;  
  
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;  
  
- лавровый лист по ГОСТ 17594;  
  
- плоды перца стручкового по ГОСТ 14260;  
  
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;  
  
- перец душистый по ГОСТ 29045;  
  
- корицу по ГОСТ 29049;  
  
- гвоздику по ГОСТ 29047;  
  
- семя горчицы;  
  
- сахар-песок по ГОСТ 21;  
  
- воду питьевую по [4], не содержащую в 100 см спор мезофильных клостридий.

5.3.2 Сырье, используемое в производстве консервов из грибов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].  
  
  
Допускается использование другого отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных в 5.3.1.

**5.4 Упаковка**

5.4.1 Упаковка - по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Консервы из грибов фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.  
  
Рекомендуемые потребительская и транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из грибов приведены в приложении Б.  
  
Допускается применение импортной тары и укупорочных средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4.2 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в транспортной таре, с учетом допустимых отклонений.  
  
Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального - по ГОСТ Р 53959.

**5.5 Маркировка**

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре - по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ Р 53959. Пищевая ценность - в соответствии с приложением В.

5.5.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 26313.  
  
Консервы принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц, изготовленных предприятием за одну смену, одинаково упакованных, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов и радионуклидов в консервах из грибов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль качества консервов из грибов проводят в соответствии с требованиями [5].

## 7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей - по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям - по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов - по ГОСТ Р 54015.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) - по ГОСТ 8756.1, герметичности тары - по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2) проводят:  
  
- массовой доли грибов - по ГОСТ 8756.1;  
  
- массовой доли хлоридов - по ГОСТ 26186;  
  
- массовой доли титруемых кислот - по ГОСТ 25555.0;  
  
- массовой доли минеральных примесей - по ГОСТ 25555.3;  
  
- массовой доли примесей растительного происхождения - по ГОСТ 26323;  
  
- посторонних примесей - визуально.

7.4 Определение токсичных элементов - по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962.

7.5 Определение пестицидов - по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.6 Определение радионуклидов - по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.7 Методы отбора проб для микробиологических анализов - по ГОСТ Р 54004, подготовка проб - по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов - по ГОСТ 26670.

7.8 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности - по ГОСТ 30425.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов из грибов - по ГОСТ Р 53959.

8.2 Срок годности консервов из грибов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Г).

## Приложение А (обязательное). Характерные признаки грибов

Приложение А  
(обязательное)

**Белый гриб** (Boletus edulis): шляпка гладкая, чуть морщинистая; цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть плотная, вкус ореховый. Трубчатый слой белый или желтоватый, ножка клубневидная, с сетчатым рисунком, сеточка белая или светло-буроватая, выпуклая. Шляпка в маринаде оранжево-желтая.  
  
**Валуй** (Russula foetens): шляпка полушаровидная, затем плоско-выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая, грязно-желто-буроватая. Мякоть белая, горькая. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами и капельками жидкости. После переработки шляпка серовато-буроватая, пластинки с бурыми пятнами.  
  
**Вешенка обыкновенная** (Pleurotus ostveatus Kumm): шляпка выпуклая или широковоронковидная, как правило, эксентрическая от темно-бурого до светло-серого цвета. Пластинки белые, низбегающие на ножку. Мякоть белая, упругая, с возрастом жестковатая. После переработки плодовые тела приобретают окраску от светло-серой до темно-серой.  
  
**Волнушка розовая** (Lactarius torminosus): шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, розовая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка красновато-розовая. В переработанном виде шляпка телесно- или буровато-розовая, с более светлой мякотью и пластинками.  
  
**Волнушка белая (белянка)** (Lactarius pubencens): шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово-белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые. Ножка белая. В соленом виде шляпка светло-бурая.  
  
**Гладыш (млечник обыкновенный)** (Lactarius trivialus): шляпка плоско-вдавленная, слизистая, грязно-розовато-бурая, с более темными пятнами и слабо заметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтоватая. В соленом виде шляпка интенсивно желтая или буро-желтая, с более темными пятнами.  
  
**Горькушка** (Lactarius rufus): шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красно-бурая. Мякоть палевая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. В переработанном виде шляпка темно-каштаново-коричневая, с более светлыми мякотью и пластинами.  
  
**Груздь черный** (чернушка) (Lactarius necator): шляпка широковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленовато-черно-бурая, со слабо заметными концентрическими зонами. Мякоть беловатая, на изломе буреет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки беловатые, позже темнеющие. Ножка с углубленными пятнами. В соленом виде шляпка черно-бурая, с вишневым оттенком.  
  
**Зеленка (зеленушка)** (Tricholoma flavovirens): шляпка выпуклая, затем плоская, клейкая, желтовато-зеленоватая. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Мякоть желтоватая. Пластинки зеленовато-желтоватые. После переработки шляпка оливково- или коричнево-желтая.  
  
**Козляк (решетник)** (Suillus bovines): шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть бурая, на изломе слабо краснеющая. Трубочки грязно-желтые или коричнево-оливковые. Ножка желтовато-охристая. Весь гриб после переработки становится оливково-бурым.  
  
**Краснушка (млечник сладковатый)** (Lactarius subdulus): шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыжеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка красновато-буроватая. В переработанном виде шляпка имеет более бурую окраску, чем в свежем состоянии.  
  
**Лисичка обыкновенная** (Cantharellus cibarius): шляпка плоская, затем широко-воронковидная, желтая. Мякоть желтоватая, резинистая. Складочки толстые, желтые, нисходящие. Ножка желтоватая. После переработки цвет шляпки, мякоти и складочек сохраняется.  
  
**Масленок:**  
  
**летний** (Suillus granulates): шляпка рыже-бурая, слизистая, мякоть бледно-желтая, чуть кисловатая. Трубчатый слой желтый, с каплями жидкости. Ножка светло-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;  
  
**поздний** (Suillus luteus): шляпка тупоконическая или выпуклая, слизистая, темно-бурая. Мякоть бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с белым пленчатым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;  
  
**болотный** (Suillus flavidus): шляпка выпуклая, затем плоская, серовато-желтоватая. Мякоть желтоватая. Трубочки грязно-желтые. Ножка со слизистым, грязно-желтоватым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;  
  
**лиственничный** (Suillus grevillei): шляпка выпуклая, затем плоская, желтовато-оранжевая, слизистая. Трубочки желтые. Ножка одного цвета со шляпкой, с исчезающим кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;  
  
**сибирский** (Suillus americanus): шляпка ширококоническая, позже выпуклая, слизистая, с приросшей радиальной волокнистостью, желто-оливковая. Мякоть желтая. Трубочки желтые. Ножка серо-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;  
  
**кедровый** (Suillus plorans): шляпка подушковидная, слизистая, буро-желтая. Мякоть розово-охряная. Трубочки оливково-буроватые, с каплями жидкости. Ножка вверху желтая, внизу грязно-буровато-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;  
  
**пихтовый** (Suillus abietinus): шляпка выпуклая, слизистая, грязно-желтая, с бурыми приросшими чешуйками. Трубочки оранжево-желтые. Мякоть бледно-желтая, слегка буреющая на разрезе. Ножка с коническими бородавками, в начале желтыми, потом чернеющими. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая.  
  
**Моховик:**  
  
**желто-бурый** (Suillus variegates): шляпка полушаровидная или выпуклая, тонко-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синеет. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие, неровные. Ножка желтоватая. После переработки шляпка буреет;  
  
**зеленый** (X. Subtomentosus): шляпка выпуклая, затем плоская, бархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, чуть синеет на изломе. Трубочки серо-желтые или зеленовато-желтые, поры угловатые. Ножка желтоватая, иногда с красным оттенком. После переработки шляпка становится желто-оливковой;  
  
**пестрый** (X. Chrysenteron): шляпка выпуклая, сухая сетчато-трещиноватая, пестрая, коричневая. Мякоть желтоватая, слабо синеет на изломе. Трубочки серо-желтые, широкие, поры угловатые. Ножка вверху светло-желтая, внизу вишнево-красная. После переработки шляпка буреет.  
  
**Опенок осенний** (Armillariella mellea): шляпка выпуклая, затем плоская, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, пластинки белые или желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка буроватая, с пленчатым кольцом. После переработки шляпка буроватая или бурая.  
  
**Подберезовик** (Leccinum scabrum): шляпка полушаровидная, затем выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки грязно-белые. Ножка беловатая с бурыми до черных чешуйками. После переработки шляпка более или менее бурая.  
  
**Подгруздок черный** (Russula adusta fr.): шляпка плоско-вдавленная, липкая, грязно-буроватая до темно-бурой. Мякоть белая, на изломе розово-серая, затем черная. Вкус не едкий, запах неприятный. Пластинки толстые, грязно-сероватые. Ножка толстая, серо-белая.  
  
**Подосиновик:**  
  
**желтобурый** (Leccinum testaceo scabrum): шляпка выпуклая или полушаровидная, слабоволокнисто-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-серая. Трубочки округлые, грязно-белые. Ножка белая с черно-бурыми чешуйками. После переработки шляпка серовато-буроватая;  
  
**красно-бурый** (Leccinum aurantiacum): как предыдущий, но цвет шляпки буро-красный и чешуйки на ножке белые, затем бурые. После переработки шляпка с оттенком каштанового.  
  
**Польский гриб** (Xerocomus badius): шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-желтая, на изломе синеет. Трубочки желтовато-зеленоватые, синеющие при дотрагивании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые. Буреет во всех видах переработки.  
  
**Рядовка обутая (мацутаки)** (Tricholoma caligatum (vivi) Ricbe): шляпка полушаровидная, с подвернутым краем - у молодых, до распростертой с прямым краем - у зрелых плодовых тел. Мякоть белая или кремовая плотная, упругая. Пластинки чистые, широкие, белые, желтоватые с буроватым краем. Ножки с мощным войлочно-волокнистым кольцом, беловатые. Запах довольно резкий, но приятный, фруктово-редечный.  
  
**Рядовка серая** (Tricholoma portentosum): шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно-серовато-черная. Мякоть белая или сероватая. Пластинки белые или желтоватые. Ножка белая или желтоватая. После переработки шляпка серо-бурая.  
  
**Рыжик обыкновенный** (Lactarius deliciosus): шляпка выпуклая, затем воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок на воздухе зеленеет или буреет. В соленом виде шляпка красно-оранжевая или синевато-зеленоватая, нередко оливково-бурая. Мякоть, пластинки буроватые, с оранжевым или зеленоватым оттенком.  
  
**Серушка** (Lactarius flexuosus): шляпка широковоронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневато-серая, гладкая, со слабо заметными зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желто-охристые. Ножка одного цвета со шляпкой. В соленом виде шляпка желтовато- или буровато-серая, мякоть, пластинки буроватые.  
  
**Скрипица** (Lactarius vellerens): шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз краем, тонко-бархатистая, белая. Мякоть белая, очень плотная. Млечный сок белый, жгуче-горький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. В соленом виде шляпка беловатая, с сине-зеленым оттенком.  
  
**Сыроежка:**  
  
**пищевая** (Russula vesca): кожица шляпки короче его края, бордово-красная, буроватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;  
  
**сине-желтая** (Russula cysnoxantha): кожица шляпки морщинистая, синеватая или лиловая, с желтым центром. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;  
  
**сереющая** (Russula decolorans): кожица шляпки гладкая, желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая, на изломе и с возрастом сереет, с мягким или чуть едким вкусом. Пластинки желтоватые, потом грязно-серовато-желтые. После переработки шляпка серовато-черноватая;  
  
**буреющая** (Russula xerampelina): край шляпки полосатобугорчатый, кожица окрашена различно - от пурпурно-красного до коричневого. Мякоть белая, позже желтовато-буроватая. Запах гриба неприятный, селедочный (триметиомина). После переработки шляпка более или менее интенсивно-бурая;  
  
**болотная** (Russula peludosa): кожица слабо липкая, красная или с буроватым оттенком. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые, затем кремово-желтые. После переработки шляпка буроватая, иногда с каштановым оттенком;  
  
**зеленоватая** (Russula virescens): кожица шляпки зеленоватая, сухая, трещиноватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. После переработки шляпка серовато-желтая;  
  
**цельная** (Russula integra): край шляпки бугорчатый, кожица темно-красная или шоколадная. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки кремовые, затем охристые. После переработки шляпка бурая;  
  
**желтая** (Russula claroflava): кожица ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. После переработки шляпка серо-черная;  
  
**винно-красная** (Russula obscura): шляпка вогнутая, кожица темно-красная, пурпурная, красно-бурая. Мякоть сероватая, с легким красноватым оттенком, с мягким вкусом. Пластинки сливочно-желтые. Ножка белая, с розовым налетом. После переработки шляпка бурая, иногда с пурпурным оттенком;  
  
**зеленая** (Russula acroginea): кожица травяно-зеленая или оливково-зеленая, при надавливании буроватая, с мягким вкусом, с бурыми пятнами. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами. После переработки шляпка оливково-буроватая;  
  
**суроватая** (Russula heteiohyla): кожица коричневато-зеленоватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые, позже с буроватыми пятнами. После переработки шляпка серовато-бурая;  
  
**охристая** (Russula ochrolenca): кожица слизистая, охристо-желтоватая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые, с возрастом слегка буроватые. После переработки шляпка бурая;  
  
**серая** (Russula grisca): кожица серая, с оттенком пурпурного, оливкового, мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые. После переработки шляпка серовато-бурая.  
  
**Толстушка** (Cortinarius esculentus Lebed): шляпка у молодых грибов полушаровидная, у зрелых подушковидно-выпуклая, с завернутым вниз краем. Кожица сухая, желтовато-буроватая. У молодых грибов между ножкой и краем шляпки натянуты белые, похожие на паутинки, нити. В переработанном виде шляпка бурая, пластинки буроватые.  
  
**Шампиньон:**  
  
**обыкновенный** (Agaricus campester): шляпка полушаровидная, затем выпуклая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе слабо-розовая. Пластинки белые, затем розовые, пурпурно-бурые. Ножка белая с белым кольцом. После переработки шляпка у молодых экземпляров сохраняет бурую окраску, у более зрелых становится слегка буроватой;  
  
**полевой** (Agaricus arvensis): шляпка колокольчатая, затем выпуклая, белая, при надавливании желтеет. Мякоть белая. Пластинки белые, затем розовые и, наконец, черно-бурые.

## Приложение Б (рекомендуемое). Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов из грибов

Приложение Б  
(рекомендуемое)

Б.1 Консервы из грибов фасуют:  
  
- в стеклянные банки I и III типов вместимостью не более 3,0 дм по ГОСТ 5717.2;  
  
- в металлические банки вместимостью не более 3,0 дм по ГОСТ 5981;  
  
- в тару из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 3,0 дм.  
  
Внутренняя поверхность металлических банок должна иметь двухслойное лаковое или эмалевое покрытие, обеспечивающее сохранность продукции в течение срока годности.  
  
Допускается использование импортной тары, разрешенной к применению в пищевой промышленности.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:  
  
- в банки с венчиком горловины типа I - металлическими лакированными крышками, разрешенными к применению в пищевой промышленности;  
  
- в банки с венчиком горловины типа III - крышками для стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

Б.3 Тару из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару - по ГОСТ Р 53959.  
  
Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

## Приложение В (рекомендуемое). Пищевая ценность 100 г консервов из грибов

Приложение В  
(рекомендуемое)

В.1 Пищевая ценность 100 г консервов из грибов приведена в таблице В.1.  
  
  
Таблица В.1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Наименование продукта | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| **1 Грибы маринованные** |  |  |  |  |
| Белые грибы | 3,0 | 1,4 | 0,9 | 28,0 |
| Вешенка обыкновенная | 1,0 | 0,8 | 0,3 | 12,0 |
| Волнушки белые, чернушки, гладыш | 1,8 | 0,8 | 0,5 | 16,0 |
| Маслята (очищенные и неочищенные), козляки | 2,1 | 0,6 | 0,4 | 16,0 |
| Подосиновики | 2,8 | 0,4 | 1,0 | 19,0 |
| Подберезовики | 2,0 | 0,8 | 1,2 | 20,0 |
| Польский гриб, лисички обыкновенные | 1,6 | 1,1 | 1,5 | 22,0 |
| Опята осенние, моховики | 1,8 | 1,0 | 0,4 | 18,0 |
| Шампиньоны, зеленки | 4,2 | 1,0 | 0,1 | 26,0 |
| Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки, толстушки | 1,7 | 0,7 | 1,5 | 19,0 |
| Серушки | 1,6 | 0,7 | 0,4 | 14,0 |
| **2 Грибы отварные** |  |  |  |  |
| Белые грибы | 2,6 | 1,1 | 0,7 | 24,0 |
| Валуи | 1,6 | 0,7 | 0,4 | 14,0 |
| Вешенка обыкновенная | 0,8 | 0,6 | 0,3 | 11,0 |
| Волнушки (розовые, белые), чернушки, гладыши | 1,7 | 0,8 | 0,5 | 16,0 |
| Горькушки, серушки, скрипицы, подгруздки | 1,5 | 0,7 | 0,4 | 14,0 |
| Лисички обыкновенные | 1,5 | 1,0 | 1,4 | 22,0 |
| Маслята (очищенные и неочищенные), козляки, моховики | 1,6 | 0,5 | 0,3 | 12,0 |
| Подосиновики | 2,2 | 0,3 | 0,8 | 15,0 |
| Подберезовики | 2,0 | 0,8 | 1,2 | 20,0 |
| Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки, сыроежки, толстушки | 1,6 | 0,6 | 1,5 | 18,0 |
| Шампиньоны, зеленки | 2,9 | 0,7 | 0,1 | 18,0 |
| **3 Грибы соленые** |  |  |  |  |
| Белянки | 1,6 | 0,7 | 0,9 | 16,3 |
| Валуи | 1,6 | 0,7 | 0,9 | 16,3 |
| Вешенка обыкновенная | 1,2 | 0,8 | 0,9 | 15,6 |
| Волнушки розовые | 1,8 | 0,8 | 1,0 | 18,4 |
| Гладыши (млечники обыкновенные) | 1,8 | 0,8 | 1,0 | 18,4 |
| Горькушки | 1,6 | 0,7 | 0,9 | 16,3 |
| Грузди | 1,6 | 0,7 | 0,9 | 16,3 |
| Зеленки (зеленушки) | 1,6 | 1,1 | 2,0 | 24,3 |
| Краснушки (млечники сладковатые) | 1,7 | 0,7 | 2,0 | 21,1 |
| Лисички обыкновенные | 1,6 | 1,1 | 2,0 | 24,3 |
| Подгруздки | 1,6 | 0,7 | 0,9 | 16,3 |
| Рядовки серые | 1,7 | 0,7 | 2,0 | 21,1 |
| Рыжики обыкновенные | 1,5 | 0,7 | 0,9 | 15,9 |
| Серушки | 1,6 | 0,7 | 0,9 | 16,3 |
| Скрипицы | 1,6 | 0,7 | 0,9 | 16,3 |
| Сыроежки | 1,7 | 0,7 | 2,0 | 21,1 |
| Толстушки | 1,7 | 0,7 | 2,0 | 21,1 |

## Приложение Г (рекомендуемое). Условия хранения и сроки годности консервов из грибов

Приложение Г  
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество: консервы из грибов хранят в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 мес со дня изготовления.

## Библиография

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| [1] | СанПиН 2.3.2.1078-2001 | Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов |
| [2] | Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. N 299\* | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* Действует на территории Таможенного союза. | | |
| [3] | ГН 1.2.1323-2003\* | Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \* На территории Российской Федерации документ не действует. Действуют ГН 1.2.2701-10. - Примечание изготовителя базы данных. | | |
| [4] | СП 2.3.4.009-93 | Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов |
| [5] | СанПиН 2.1.4.1074-2001 | Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества |
| [6] | Инструкция N 01-19/9-11-92 | Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора МЗ РФ 21.07.92 |