

A-18066

EESTI VABARIIKLIK STANDARDISEERIMISE KOMISJON
EESTI NSV MINISTRITE NÕUKOGU JUURES

ÜLELIIDULISTE RIIKLIKE
STANDARDIDE KOGUMIK

**SOOLATUD, HAPENDATUD
JA KONSERVEERITUD
KOOGIVILJAD**

RK

RAKENDUSTRUKISTE KIRJASTUS
TALLINN, 1949

ARH

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

EESTI VABARIIKLIK STANDARDISEERIMISE KOMISJON
EESTI NSV MINISTRITE NÕUKOGU JUURES

ULELIIDULISTE RIIKLIKE STANDARDIDE
KOGUMIK

SOOLATUD, HAPENDATUD JA
KONSERVEERITUD KÕOGIVILJAD

RK „RAKENDUSTRUKISTE KIRJASTUS“
TALLINN 1949

ARHIIVKOGU

A-18066



SISUKORD

	Lk.
OCT K3 CHK 5747/108 Soolatud ja hapendatud köögiviljad. Pakkimine, markeerimine, vastuvõtu reeglid ja uurimise meetodid	3
ГОСТ 1635—46 Köögivilja marinaadid. Tehnilised tingimused	7
ГОСТ 3858—47 Hapendatud kapsas. Tehnilised tingimused	11
OCT НКПП 505 Soolatud kurgid	16
ГОСТ 1634—47 Konservid. Kurgid. Tehnilised tingimused	21
OCT K3 CHK 5744/105 Soolatud tomatid	25
OCT НКПП 504 Konserveeritud terved tomatid	33
ГОСТ 3343—46 Tomatipüree ja tomatipasta	37
OCT НКПП 455 Tomati ketšup (teravamaitseiline tomatikaste)	40
OCT НКПП 474 Tšiilikaste (teravamaitseiline tomatikaste)	44
ГОСТ 937—41 Naturaalne tomatimahl	48
OCT НКПП 465 Konserveeritud roheline hernes	51
ГОСТ 2654—44 Konservid. Köögivilja mari	55
ГОСТ 1016—41 Konservid. Faršeeritud köögiviljad ja sotee tomatikastmes	58
OCT НКПП 554 Konservid. Spinati- või hapuoblikapüree	63

NSVL Varumise Komitee NSVL RKN juures	ÜLELIIDULINE STANDARD AMETLIK VÄLJÄANNE	OCT 5747 K3 CHK 108
	SOOLATUD JA HAPENDATUD KÕOGIVILJAD Pakkimine, markeerimine, vastuvõtu reegliid ja uurimise meetodid	Toiduainete- tööstus H 50

A. PAKKIMINE

1. Kurkide, tomatite, arbuuside ja hapendatud kapsa sisse-soolamine ning säilitamine on lubatud erineva mahuga tunnides, mis on valmistatud mitmesugustest puuliikidest nagu: tammest, pukspuust, haavast, kuusest, plataanist, kastanist, akaatsiast ja teistest liikidest, mis ei halvenda toote kvaliteeti, samuti lahtises taaras, tõrtes ja mahutites (puust või tsemendist).

2. Kurkide, tomatite, arbuuside ja hapendatud kapsa sissetegemiseks ning vedudeks määratud taara peab olema puhas, soodaveelahusega hoolikalt pestud, aurutatud ja kõrvallõhnadeta.

Märkus: Taarade väävliga suitsetamine ei ole sunduslik.

3. Taara peab olema täiesti korras, täieliku vitsade arvuga, murreteta ja igasuguse lekkimise tunnusteta.

4. Raudtee- või veetranspordiga edasisaamiseks peavad soolatud kurgid, tomatid, arbuusid ja hapendatud kapsas olema paigutatud mitte üle 200 kg mahuga tunnidesse.

5. Kohaliku, linnalähedase tsooni varustamisel on auto- ja hobuvedude puhul lubatud soolatud kurkide, tomatite, arbuuside ja hapendatud kapsa vedu erineva mahuga kinnistes taarades, samuti lahtises taaras (püttides, pooltunnides jne.), mis pealt kaetud puhtate roguskite või presendiga.

6. Soolatud kurgid, tomatid ja arbuusid peavad olema laotud taarasse tihedasti, kuni tunni ülemise uurdeni, ja peavad olema soolveega üleni kaetud, kuid mitte ujuma soolvees. Tunnide põhja ja soolatud kurkide ning tomatite peale tuleb panna paksem speetsiate kiht, mis väldib kauba vigastamise tunnide sulgemisel ja avamisel. Hapendatud kapsas peab

olema laaditud tünnide ülemise uurdeni, tihedasti kinni tambitud ja üle valatud loomuliku kapsamahlagaga (soolveega) sel määral, kuivõrd kapsas seda endasse imab.

B. MARKEERIMINE

1. Hapendatud kapsa, soolatud kurkide, tomatite või arbuuside ärasaatmisel auto-, hobu-, raudtee- või veetranspordiga peab iga tünni ülemisel (suletaval) otsal olema veekindla ereda värviga trafareti järgi selgesti märgitud:

- varuja asutise nimetus,
- tootja ettevõtte nimetus (hapendatud kapsa, soolatud kurkide, tomatite, arbuuside),
- tünni number (tootja — kontroll),
- toote nimetus,
- kauba sort ja vastava standardi number,
- neto-, bruto- ja taarakaal,
- hapendatud kapsa lõike viis (riivitud või raiutud), tomatite ja arbuuside valmivuse nimetus.

Märkus:

1. Soolatud ja hapendatud toodete varujate nimetused, samuti ettevõtete (tootjate) nimetused, peavad olema märgitud ringina ümber tünni kaanele, kõik teised märkused — ringi keskel.

2. Trafareti asemel on lubatud tünni pealmise (suletava) kaane külge kinnitada mitteeksüdeeruvast metallist etikette eelpool kindlaksmääratud markeerimise andmetega.

2. Auto-, hobu-, raudtee- või veetranspordiga vedude puhul peab iga hapendatud kapsa või soolatud kurkide, tomatite ja arbuuside partiiga kaasnema saatja poolt juurdelisatud kvaliteeditunnistus, milles peab olema selgesti näidatud:

- saatja nimetus ja aadress,
- toote nimetus ja kvaliteet,
- tünnide arv partiis sortide, küpsuse jne. järgi,
- neto-, brutokaal,
- kvaliteeditunnistuse number.

C. VASTUVÕTU REEGLID JA UURIMISE MEETODID

1. Vastuvõtmisele kuuluv hapendatud kapsa, soolatud kurkide, tomatite ja arbuuside partii tuleb kooskõlas standardi

nõuetega läbi vaadata toote kvaliteedi ja sorteerimise, samuti taara, pakkimise ja markeerimise suhtes.

2. Suletud taaras olevate hapendatud kapsa, soolatud kurkide, tomatite ja arbuuside kvaliteedi kindlaksmääramiseks vastuvõtmisele kuuluvast partiist tuleb vastuvõtja äranäitamisel avamisele:

a) sama liigi kauba puhul partiis (ühte sorti, ühesuguse mahuga, ühesuguse küpsusega jne.) kuni 5% kõikide tunnide arvust;

b) kui partiis leidub kvaliteedi või sorteerimise suhtes erisugust kaupa (mitmesuguste sortide, suuruse, valmivuse jne. suhtes) mitmesuguse mahuga taarades, sorteeritakse terve partii esialgselt üheliigilise kauba ja ühesuguse mahuga taarade järgi gruppidesse ning igast grupist kuulub lahtivõtmi-
sele 1 kuni 3 tunni, olenevalt nende arvust grupis, kusjuures kõikide avatud tunnide arv ei või ületada 10% vastava partii tunnide arvust.

Märkus. Välise vaatluse põhjal partiist eraldatud ilmsete riketega tunnid (katkised, lekkivad, soolveeta jne.) avatakse ja uuritakse läbi eraldi ülejäänud partiist.

3. Igas avatud tunnis leiduv toode kuulub sellele tootele vastava standardiga kindlaksmääratud kvaliteedi ja sorteerimise näitajate seisukohalt uurimisele, kusjuures reeglina toote kvaliteet määratakse kindlaks vahetult vastuvõtu kohal avatud tünnidest keskmiste proovide võtmise, samuti ettevõetud kaalumiste ja mõõtmiste teel organoleptiliste meetodite põhjal.

4. Keskmised proovid (toote näidised) võetakse avatud tunni mitmesugustest kihtidest järgmises koguses igast tunnist:

a) soolatud kurkidest ja tomatitest kuni 1 kg köögivilju ja $\frac{1}{2}$ l soolvett;

b) soolatud arbuusidest kuni 2 tükki ja 1 l soolvett;

c) hapendatud kapsastest kuni 1 kg koos mahlaga (soolveega).

Selle juures: 1) soolvee kangus (keedusoola kogus) määratakse kindlaks Baumé areomeetri näitajate järgi; 2) soolvee ja

OCT	5747
K3 CHK	108

Soolatud ja hapendatud köögiviljad.
Pakkimine, markeerimine, vastuvõtu reeglid
ja uurimise meetodid

speetsiate kogused soolatud kurkide, tomatite ja arbuuside pakendühikus määratakse vajaduse korral kindlaks mitmete tunnide nõrutamise ja kaalumise teel; 3) loomuliku mahla (soolvee) kogus hapendatud kapsas määratakse kindlaks avatud tunnidest katseteks koos soolveega võetud keskmiste proovide (näidiste) alusel (2-3 proovi kuni 4 kg kaaluga) nendest vabalt ilma pigistamiseta 15 minuti kestel väljanõrguva loomuliku mahla koguse kindlaksmääramise; 4) üldine happesus (piimhappele ümberarvestatult) määratakse kindlaks laboratoorsel viisil leelisega tiitrimise teel.

Märkus. Laboratoorse analüüsi teostamise vajadusel võetakse avatud tunnidest kvaliteedi määramiseks ülalnäidatud korra kohaselt ja samades kogustes toote keskmised proovid (näidised). Soolatud kurkide, tomatite ja hapendatud kapsa kohta võetud proovid paigutatakse lihvitud korkidega laiakaelalistesse vötkidesse ja pitseeritakse kinni asjasthuvitatud poolte või Köögivilja Inspeksiooni pitsatitega; purkidele kleebitakse etiketid toodangu proovi teatmetega, mis on kooskõlas tunnide markeeringul näidatud standardi nõuetega või kvaliteeditunnistuse andmetega, ja tähtajaliselt, hiljemalt 24 tunni jooksul, toimetatakse proovid laboratooriumisse analüüsi tegemiseks. Arbuuside proovid toimetatakse laboratooriumisse emailitud, tsingitud või tinutatud nõudes, mahlaga üle valatult.

5. Hapendatud kapsa, soolatud kurkide, tomatite ja arbuuside kvaliteedi kindlaksmääramisel lahtises taaras, peale esialgse, terve partii ülevaatus, võetakse vastuvõtja äranäitamisel partii mitmesugustest kohtadest 3 kuni 5 toodangu keskmist proovi (näidist), milliseid uuritakse ühesugustel alustel suletud taarades oleva toodangu.

6. Hapendatud kapsa, soolatud kurkide, tomatite ja arbuuside vastuvõtmisel töötlemiskohtades asuvates mahutites, peale toodangu seisukorra ja tõrtes säilitamise välise ülevaatus, võetakse toodangu kvaliteedi määramiseks vastuvõtja äranäitamise järgi igast tõrrest mitte vähem kui 5 keskmist proovi (näidist) toodangu mitmesugustest kohtadest ja kihetidest.

Võetud proovid uuritakse läbi ülalnäidatud hapendatud ja soolatud toodangu kohta ettenähtud korras.

Üleliiduline Standardide Komitee NSVL Ministrite Nõukogu juures	RIIKLIK ÜLELIIDULINE STANDARD AMETLIK VÄLJAANNE	ГОСТ 1633—46
	Köögivilja marinaadid Tehnilised tingimused	Asendab ГОСТ B-1633—42
		Toiduainete- tööstus H 50

1. Käesolev standard laieneb pastöriseeritud või pastöriseerimata marinaadidele, mis on valmistatud värsketest, või esialgselt soolatud ja siis äädikaga ülevalatud köögiviljadest maitseainete, soola ning suhkrul lisamisega.

Märkus. Esialgselt soolatud köögiviljadest marinaadi valmistamisel ei ole soola juurdelisamine vajalik.

2. Marinaadide valmistamiseks tarvitatakse järgmisi tooraineid: kurke, tomateid, sibulaid, patissoone, valget peakapsast, punast ja lillkapsast, kõrvitsaid, peete, mädarõigast, murulauku ja köögiviljade assortii jaoks — mitmesuguste tervete ja tükeldatud köögiviljade segu.

3. Marinaadi töötlemisel tarvitatakse sunduslikult järgmisi vürtse: loorberilehti, pipart, nelki ja kaneeli.

Märkus. Nimetatud vürtside puudumisel on lubatud neid asendada aniisiga, estragooniga, küüslauguga jt.

4. Marinaadide valmistamiseks määratud köögiviljade, vürtside ja teiste toodete kvaliteet peab vastama kehtivatele standardidele ja tehnilistele tingimustele.

5. Valmistamisviisi ja äädikhappe sisaldavuse poolest jagunevad köögivilja marinaadid järgmistesse liikidesse:

Marinaadide liigid	Happesus %-es, ümberarvestatult äädikhappele
Pastöriseeritud nõrgalt hapud	0,60—0,80
„ hapud	0,81—1,20
Pastöriseerimata teravad	1,21—1,80

Märkus. Marineeritud sibul valmistatakse vaid hapu — 1% äädikhappe sisaldavusega ja terav — 1,8% äädikhappe sisaldavusega.

Esitatud NSVL Toiduainete Tööstuse Ministreeriumi poolt	Kinnitatud Üleliidulise Standardide Komitee poolt 20. XII 1949. a.	Rakendamise tähtaeg 1. VI 1947. a.
---	--	---------------------------------------

6. Köögivilja marinaadid jagunevad kahte sorti: kõrgem ja esimene, kurgid kolme sorti: kõrgem, esimene ja teine.

7. Tervel kujul marineeritud kurgid, tomatid, patissoonid ja sibulad peavad omama järgmist mõõtu (suurima läbimõõdu kohalt):

Marineeritud kurgid kõrgemat sorti kuni 7 cm incl.

" " esimest sorti üle 7—9 cm incl.

" " teist sorti üle 9—11 cm incl.

" tomatid ümmargused kuni 6 cm incl.

" " ploomitaolised kuni 6,5 cm incl.

" patissoonid kuni 2,5 cm incl.

Marineeritud sibul kuni 2,5 cm incl.

8. Füüsikalise-keemiliste ja mikrobioloogiliste näitajate järgi peavad köögivilja marinaadid vastama järgmistele nõuetele:

Nõuded	Näitajad
a) Köögivilja sisaldavus klaastaarades olevates marinaadides % %-es netokaalust mitte alla	55
b) Köögiviljade sisaldavus tunnitaarades olevates marinaadides % %-es netokaalust mitte alla	50
c) Vürtside kaal (sissepanekul) % %-es netokaalust mitte alla	0,12
d) Keedusoola sisaldavus % %-es	1—3
e) Suhkru " % %-es	2—5
f) Võõrlisandite " % %-es	Ei ole lubatud
g) Riknemise tunnused (hallitus, käärimine jne.), mis on tingitud mikroorganismide elutegevusest või muudest põhjustest	Ei ole lubatud

9. Organoleptiliste näitajate järgi peavad köögivilja marinaadid vastama järgmistele nõuetele:

Näitajad	Kõrgem sort	Esimene sort
Maitse ja lõhn	Hapu või magushapu maitse, mis on omane vastava	Samad nõuded, mis kõrgema sordi kohta, kuid

Järg

Näitajad	Kõrgem sort	Esimene sort
Konsistents	liigi marineeritud köögiviljale, vürtside aroomiga, kõrvalmaitse ning lõhnadeta. Kurgid ja sibul, kõvad, elastsed, krõmpsuva lihaga, kurgid ja patissoonid tihemikkudeta, vähearenenud seemnetega, teised köögiviljad tihedad — mitte pehmeks keedetud.	on lubatud vähemal määral väljendatud maitse ja lõhn. Samad nõuded, mis kõrgema sordi kohta, kuid on lubatud vähem elastsed kurgid ja sibul ning teised köögiviljad vähem tiheda koega.
Välimus	Terved, suuruse poolest ühtlased köögiviljad, kuid assortii jaoks tükikesteks, poolikuteks, ringikesteks, kuubikuteks, tulbakesteks jne. lõigatud, mitte alla 1,5 cm vähema külje mõduga. Ilusasti laotud assortii. Peaaegu läbipaistev marinaadi vedelik. On lubatud: a) vähene (kuni 2 cm köögiviljade pinnale tõusmine; b) ebakujuliste tomatite esinemine kuni 10% arvuliselt.	Samad nõuded, mis kõrgema sordi kohta, kuid on lubatud: a) vähesel määral korrapäratult laotud assortii; b) köögiviljade pinnale tõusmine; c) ebakujuliste tomatite esinemine kuni 15% arvuliselt; d) vähem läbipaistev marinaadi vedelik.
Värvus	Kurgid laikudeta, rohelist kuni oliivvärvi varjundites, teiste köögiviljade värvus lähedane loomulikule, laikudeta.	Samad nõuded, mis kõrgema sordi kohta, kuid on lubatud üksikutel eksemplaridel loomulikud laigud.

Märkus. Teise sordi marineeritud kurkidele esitatakse samad nõuded, mis esimesele sordile, välja arvatud suurus.

10. Köögivilja marinaadide mõõtjaotust, pakkimist ja markeerimist toimetatakse ГОСТ B-1506-42 „Konservi- ja köögiviljatoodete mõõtjaotus, pakkimine ja markeerimine (plekk-

klaas- või puutaarades)" põhjal. Klaastaaradesse pakitud marinaadid suletakse hermeetiliselt ja pastöriseeritakse.

On lubatud mittepastöriseeritud teravate marinaadide valmistamine, mahutatult nii klaas- kui ka tunnitaaradesse.

Teise sordi kurgid mahutatakse suurematesse taaradesse (3 l ja suuremad).

11. Köögivilja marinaadide uurimised toimetatakse OCT
 НКПП 559 „Konserveeritud toiduainete uurimise meetodid“ järgi.

Üleliiduline
Standardide Komitee
NSVL Ministrite
Nõukogu juures

RIIKLIK ÜLELIIDULINE STANDARD
AMETLIK VÄLJAANNE

ГОСТ 3858—47

HAPENDATUD KAPSAS

Tehnilised tingimused

Asendab
ОСТ К3 ЧК
5746/107

Toiduainetetööstus
H 50

1. Käesolev standard laieneb hapendatud kapsale, mis on saadud värskest valgest peakapsast ja hapendatud piimhapelise käärimise põhimõttel.

2. Assortiment. Hapendatud kapsast toodetakse järgmistes liikides:

- A. Hapukapsas, riivitud
- B. " raiutud
- C. " peadena, koos riivitud kapsaga
- D. " " koos raiutud kapsaga
- E. " peadena.

3. Iga hapendatud kapsa liiki (välja arvatud tervete peadena) toodetakse järgmises assortimendis:

- 1. Hapukapsas soolaga
- 2. " " ja 1,5—3% porgandi lisandiga;
- 3. " " " 6—8% õunte lisandiga;
- 4. " " " mitte alla 1,5% marjade lisandiga;
- 5. " " " mitte alla 1,5% maitseainete (porgandite, õunte ja marjade) lisandiga;
- 6. " " " 1,5—3% porgandi ja 0,5% köömnete lisandiga;
- 7. " " " 6—8% õunte ja 0,5% köömnete lisandiga;
- 8. " " " 1,5% marjade ja 0,5% köömnete lisandiga;

Esitatud NSVL Toiduainete
Tööstuse Ministeeriumi
poolt

Kinnitatud Üleliidulise
Standardide Komitee poolt
26. IX 1947. a.

Rakendamise tähtaeg
1. IX 1947. a.

Standardidest mittekinniplidamine on seadusega karistatav

Järetrükk keelatud

9. Hapukapsas soolaga ja mitte alla 1,5% maitseainete (marjad, õunad ja porgandid) ja 0,5% köömnete lisandiga;
10. " " " 1,5—3% porgandi, 0,02% koriandri ja 0,3% loorberilehtede lisandiga;
11. " " " 6—8% õunte, 0,02% koriandri ja 0,3% loorberilehtede lisandiga;
12. " " " 1,5% marjade, 0,02% koriandri ja 0,3% loorberilehtede lisandiga;
13. " " " mitte alla 1,5% maitseainete (porgandi, õunte ja marjade) ja speetsiate (0,02% koriandrit ja 0,3% loorberilehti) lisandiga.

Märkus. Lisatud speetsiate ja maitseainete kogused arvestatakse protsentides hapendatud kapsa (koos mahлага) kaalust.

4. Hapendatud kapsas (välja arvatud tervepealine) jaotatakse kvaliteedi järgi kahte sorti: esimene ja teine. Tervepealist hapukapsast sortidesse ei jaotata.

5. Tooraine. Hapendatud kapsa valmistamiseks peab tarvitama järgmisi tooraineid:

a) Kvaliteedilt ГОСТ 1724—47 nõuetele vastav, kesmistesse või hilistesse sortidesse kuuluv värske valge peakapsas. Ei ole lubatud tarvitada kahjurite poolt rikutud (purukssöödud), mädanenud, haudunud, hallitanud ja läbikülmanud kapsapäid. Tükeldamata hapendatud terved või poolikud kapsapead peavad kaaluma 0,7—1,5 kg.

b) Jahvatatud, toiduks tarvitatav keedusool, jahvatisega mitte alla nr. 2 ГОСТ 153—41 järgi.

c) Maitseained ja speetsiad, mis vastavad järgmistele kehivate standardide nõuetele:

Söögiporgand värske — ГОСТ 1721—47.

Õunad värsked — OCT HK3ar 432.

Jõhvikas värske — OCT HK3ar 451.

Pohl värske — OCT HK3ar 450.

Koriander (seemned)	—	OCT HEBT 7365/340.
Köömned (seemned)	—	OCT HEBT 8561/536.
Loorberilehed	—	OCT HE3ar 472.

6. Hapendatud kapsas peab olema valmistatud vastavalt tehnoloogilisele instruktsioonile, mis on kinnitatud selle ministeeriumi poolt, kellele tööstusettevõtte kuulub, ja kooskõlastatud NSVL Tervishoiuministeeriumi Üleliidulise Riikliku Sanitaarinspeksiiooniga.

7. Hapendamiseks tarvitavad õunad peavad kuuluma peamiselt talvistesse sortidesse (antonovka jt.). Esialgsest puhastatud ja puhtakspestud porgand peab olema ühtlaselt riivitud või õhukeste (mitte paksemate kui 3 mm), mitte alla 5 mm ja mitte üle 40 mm pikkuste (või läbimõõduga) pulgakeste, ringikeste või tuldakeste näol ühtlaselt lõigatud. Valitud, pestud marjad peavad olema terved — mitte katki surutud.

8. Peakapsast valmistatakse tervete peade viisi (või ka poolikute viisi), laotakse ühtlaselt vahelduvate ridadena ühes riivitud või raiutud kapsa kihtidega tünnidesse ja hapendatakse nendes soola lisamisega.

9. Tervepealist kapsast, mis määratud töötlemiseks (provansaaliks), valmistatakse tärtes ristikujuliselt läbilõigatud juurikaga elastsete, tihedate, tervete, mittekülmunud kapsapeade hapendamise teel, soolveega ülevaaltut.

10. Ei ole lubatud realiseerida rikkemise tunnustega hapendatud kapsast: libedaks muutunud, mörkjäs, hallitanud, lämpunud, kõrvallõhna ja maitsega.

11. Organoleptiliste näitajate järgi hapendatud kapsas peab vastama järgmistele nõuetele:

Näitajad	Esimene sort	Teine sort
A. Välimus	Ühtlaselt kitsaste ribadena (mitte laiemad kui 5 mm) riivitud või mitmekujuliste tükikeste näol lõigatud ja raiutud (mitte üle 8 mm lä-	Samad nõuded, mis esimese sordi kohta, kuid on lubatud: a) ebaühtlaselt riivitud või ebaühtlaselt raiutud

Järg

Näitajad	Esimene sort	Teine sort
	<p>bimööduga), jämedate pik- kade varteta, suurte lehe- tükkideta ja tüvikate jäme- date juurika osakesteta.</p> <p>Maitseained ja speetsiad kapsa massis ühtlaselt jaota- tud. Porgand korrapäraselt lõigatud või riivitud.</p> <p>Peakapsal elastsed, alal- hoidunud kujuga, kuid läbi- raiatud juurikaga kapsapead (või poolikud pead).</p> <p>Mahl veidi sogane.</p>	<p>kapsas (osakestega, mille läbimõõt ei ületa 12 mm suurima läbimõõduga ko- has);</p> <p>b) sogane mahl.</p>
B. Konsis- tents	<p>Mahlakas, elastne, närimi- sel hammaste all krõmpsuv.</p>	<p>Mahlakas. On lubatud vähekrõmpsuv ja nõrgalt elastne.</p>
C. Värvus	<p>Hele õlevärvus, kollaka varjundiga. Maitseainete ja speetsiate lisanditega kapsa värvusel võivad olla eri- varjundid, mis on tingitud lisatud maitseainetest ja speetsiatest.</p>	<p>Samad nõuded, mis esi- mese sordi kohta, kuid on lubatud helekollane vär- vus roheka varjundiga.</p>
D. Lõhn	<p>Aromaadne, iseloomustav heale hapendatud kapsale. Maitseainete ja speetsiatega kapsal on selgesti tunda li- satud speetsiate aroom. Ei ole lubatud kõrvallõhnu.</p> <p>Kapsamahlal kapsaga ühe- sugune aroom.</p>	<p>Samad nõuded, mis esi- mese sordi kohta.</p>
E. Maitse	<p>Hapukalt-soolane, värskend- dav, meeldiv, kibeduseta ja muu kõrvalmaitseta.</p> <p>Kapsa mahla maitse on teravam kui hapendatud mahlata kapsa maitse.</p>	<p>Samad nõuded, mis esi- mesel sordil, kuid on lu- batud teravamalt väljen- datud hapusoolane maitse.</p>

12. Füüsikalise-keemiliste näitajate järgi hapendatud kapsas peab vastama järgmistele nõuetele:

Näitajad	Esimene sort	Teine sort
A. Kapsa sisaldavus (peale vabalt äranõrgunud mahla) % -es üldisest kapsa kaalust koos mahlagaga:		
a) riivitud kapsal	88—90	
b) raiutud „	85—88	
c) peakapsal	85—88	
B. Keedusoola sisaldavus % -es	1,5—2,5	1,5—3
C. Üldine happesus (piimhappele ümberarvestatult) % -es	0,7—2,0	0,7—2,4
D. Võõrlisandite sisaldavus	Ei ole lubatud	

13. Tervepealine hapendatud kapsas, mis on määratud töötlemiseks, peab soola sisaldavuse poolest vastama teisele sordile esitatud nõuetele, kuid üldise happesuse seisukohalt esimese sordi hapendatud kapsale esitatud nõuetele. Nimeetatud kapsas turustatakse soolveega ülevaletult, mis ei kuulu kapsa netokaalu hulka.

14. Tervepealisel kapsal, mis on valmistatud kihiliselt, koos riivitud või raiutud kapsaga, peab peale vabalt mahla väljanõrgumist olema mitte üle 50% terveid kapsapäid (või poolikuid päid) suhteliselt peenendatud kapsa kaalule.

15. Hapendatud kapsa mõõtjaotust, pakkimist ja markeerimist toimetatakse ГОСТ B-1506-42 järgi.

Soolveega ülevaletud tervepealise hapendatud kapsa markeerimisel peab peale kapsa kaubanimetuse olema näidatud: „Töötlemiseks“.

16. Proovide võtmine, vastuvõtu reeglid ja uurimise meetodid OCT HEIII 559 „Konserveeritud toiduainete uurimise meetodid“ järgi järgmise, p. 37 muutmisega: peale mahla koguse kindlaksmääramist arvutatakse välja ülejäänud kapsa protsendiline suhe võetud proovi kaalule; see protsent peab olema kooskõlas käesoleva standardi p. 12 „A“ näitajaga.

NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD AMETLIK VALJAANNE	OCT HKПП 505
	SOOLATUD KURGID	Asendab OCT K3 CHK 8310 5747 251 108 Toiduainetööstus H 50

Käesolev standard laieneb tootele, mis on valmistatud mitmesugustesse majanduslis-botaanilistesse sortidesse kuuluvatest värsketest kurkidest (nendele maitseainete juurdelisamisega), üle valatud keedusoola lahusega ja hapendatud piimhappelise käärimise põhimõttel.

A. TOORAINE JA ABIMATERJALIDE KVALITEET

1. Soolamiseks määratud värsked kurgid peavad vastama kõikidele värskete, avamaakurkide kohta ettenähtud standardnõuetele, OCT HK3ar 433.

2. Soolamiseks võetud kurgid jaotatakse suuruse järgi:

Nimetus	Pikkus millimeet- rites
Kurgid, suured	121—140
„ keskmised (nežini „Vodjanka“)	91—120
„ väikesed (nežini „Poolvodjanka“)	71—90
Kornišonid, suured	51—70
„ väikesed	kuni 50

3. Kurkide soolamisel tingimata vajalikud maitseained (till, mädarõigas, küüslauk, kibe pipar kaunades) peavad olema puhtad, mädanikuta, hallituseta, kõrvallõhnadeta ja võõrlisanditeta. Till peab olema ilma juurteta, korjatud õitsemise või seemnete ajajärgul.

Soolamise juures võib tarvitada nii mädarõika lehti kui ka juurikaid. Mädarõika lehti võib tarvitada ainult värskel kujul. Juurikad peavad olema värsked, mahlakad, puitumata ja kahjuritest rikkumata.

Esitatud VFNSV Puu- ja
Kõõgilja Peavalitsuse
poolt

Kinnitatud 20. VII 1939. a.

Rakendamise tähtaeg
25. VII 1939. a.

Küüslauk peab olema sibulatena (peadena), värske, mädanikuta ja kahjuritest rikkumata.

Pipar kaunades peab olema värske või kuivatatud, haigustest ja kahjuritest rikkumata.

4. Kurkide soolamiseks tarvitatav sool peab vastama OCT HKПП 290 nõuetele.

5. Kurkide soolamiseks tarvitatav vesi peab vastama joogi-vee kohta ettenähtud sanitaarnõuetele.

6. Soolatud kurkide maitset ja aroomi parandavatest värskestest või kuivatatud maitseainetest on lubatud juurde lisada:

- a) estragooni,
- b) mustasõstra-, kirsi- või tammelehti,
- c) majoraani, aedpiparrohtu, basiilikumi, iisopit, portulakki, koriandrit, petersellilehti, sellerit jm.

B. KLASSIFIKATSIOON

Soolatud kurgid jagunevad kvaliteedi järgi kõrgemasse, esimesse ja teise sorti.

C. TEHNILISED TINGIMUSED

Soolatud kurgid peavad vastama järgmistele nõuetele:

a) Füüsikalise-keemiliste näitajate järgi:

Näitajate nimetus	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
Keedusoola sisaldavus soolalahuses %-es	3,0 kuni 5,0 kõikide sortide kohta		
Üldine soolvee happesus (piimhappele ümberarvestatult) %-es	0,6 kuni 1,2		0,6 kuni 1,4
Kurkide ja soolvee vahetorkord	Kõikidel sortidel peab kurkide kaal olema vähemalt 53% kurkide ja soolvee kogukaalust		

Märkus.

1. Keedusool määratakse kindlaks keemilisel teel Mora meetodi järgi.

Järg

Näitajate nimetus	Kõrgem sort	Esimene sort	Teine sort
5. Väline kuju ja vorm.	Pikliku vormiga kurgid, mitte muljutud ega koprunud.	Sama, mis kõrgema sordi kohta, kuid on lubatud vilju vähese koprumisega ja kõverdustega, millised ei moonuta vilja kuju, arvuliselt mitte üle 10%.	Sama, mis 1-se sordi kohta, kuid on lubatud vilju kõverdustega, mis ei moonuta kurgi vormi, samuti deformeeritud, kuid mitte muljutud kurke, arvuliselt mitte üle 15%.
6. Vilju sise-miste tühimikkudega.	On lubatud mitte üle 3% arvuliselt.	On lubatud mitte üle 8% arvuliselt.	On lubatud mitte üle 20% arvuliselt.
7. Soolvee kvaliteet.	Läbipaistev või kergelt sogane soolvesi, meeldiva aroomiga ja hapukas-soolase, veidi teravama kui kurkide juures, maitsega.	Sama, mis kõrgema sordi kohta, kuid on lubatud soolvee värvus.	Sama, mis kõrgema sordi kohta, kuid on lubatud kergelt hallikas soolvesi.

D. LUBAMATUD DEFEKTID

Ei ole lubatud üheski kurkide pakendühikus:

- mädanenud, läpistanud ja hallitanud kurke,
- venivat, hallitust või mustust sisaldavat soolvett.

E. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Pakkimine

1. Kurkide soolamine ja säilitamine on lubatud mitmesuguste puuliikide laudadest valmistatud tünnides, väljaarvatud puuliigid, mis säilitavad oma lõhna või mõjutavad toote värvust.

2. Taara peab olema täiesti korras, vajaliku vitsade arvuga, vigastusteta, murdumisteta ja lekkimise tunnusteta.

3. Tünnide maht ei või ületada 150 kg.

4. Kurkide sissesoolamiseks, transportimiseks ja säilitamiseks määratud taara peab olema puhas ning kõrvallõhnata.

Markeerimine

Iga tünni ülemisel otsal (kaanel) peab olema trafareti järgi veekindla värviga selgelt märgitud:

- a) ministeeriumi nimetus,
- b) peavalitsuse nimetus,
- c) tehase nimetus,
- d) toote nimetus,
- e) kauba sort ja standardi number,
- f) neto-, bruto- ja taarakaal,
- g) tünni järjekorra number.

Muudatus

Lõikes A „Tooraine ja abimaterjalide kvaliteet“ 3. punkt on vastu võetud uues redaktsioonis:

„3. Maitseained (till, mädarõigas, küüslauk, pipar kaunades, mustasõstralehed, kirsilehed jm.), mis tarvitatakse kurkide soolamisel, peavad olema puhtad, mädanikuta, hallituseta, võõrlisanditeta ja kõrvallõhnata.“

(NSVL RKN-i juures asuva ÜSK määrus nr. 1808 6/VIII—41. a.)

Asendus

OCT HK3ar on asendatud ГОСТ 1726—47.

OCT HKПП on asendatud ГОСТ 153—41.

Uleliiduline
Standardide Komitee
NSVL Ministrite
Nõukogu juures

RIIKLIK ULELIIDULINE STANDARD
AMETLIK VALJAANNE

ГОСТ 1634—47

**KONSERVID.
KURGID**
Tehnilised tingimused

Asendab
ГОСТ B-1634—42

Toiduainetetööstus
H 51

1. Käesolev standard laieneb konservidele, mis on valmistatud maitseainete lisandamisega värsketest kurkidest hermeetiliselt suletud nõudes, üle valatud keedusoola ja äädikhappe lahusega ning steriliseeritud või pastöriseeritud.

2. Selle konservi valmistamiseks määratud kurkide, maitseainete ja teiste produktide kvaliteet peab vastama kehtivatele standardidele ja tehnilistele tingimustele.

3. Kvaliteeditil ja suuruselt jaotatakse konserveeritud kurgid kolme sorti:

Kõrgem — kurgid suurusega kuni 7 cm
Esimene " " üle 7 cm kuni 9 cm incl.
Teine " " " 9 " " 11 " "

4. Konservid peavad vastama järgmistele nõuetele:

A. Mikrobioloogiliste näitajate järgi — nõuetele, mis on näidatud NSVL Tervishoiuministeeriumi Uleliidulise Riikliku Sanitaarinspektsiooni poolt kinnitatud konservide keemilistehnilise ja bakterioloogilise kontrolli teostamise instruksioonis.

B. Füüsikalisk-keemiliste näitajate järgi:

Nõuded	Näitajad
a) Kurkide kaal % -es konservi netokaalust mitte alla: plekkaaras klaastaaras	55 50
b) Maitseainete kaal % -es konservi netokaalust	2,5—3,5
c) Keedusoola sisaldavus % -es konservi netokaalust	2,5—3,5

Esitatud Uleliidulise Standardide Komitee Toiduainete Tööstuse Standardide Osakonna poolt.

Kinnitatud Uleliidulise Standardide Komitee poolt
29. I 1947. a.

Rakendamise tähtaeg
15. V 1947. a.

		Järg
Nõuded		Näitajad
d) Üldine happesus %-es (äädikhappele ümberarvestatult)		0,4—0,6
e) Raskete metallide soolade sisaldavus milligrammides 1 kg konservi kohta, mitte üle:		200
tina		Ei ole lubatud
plii		Ei ole lubatud
f) Võõrlisandite sisaldavus		Ei ole lubatud

Märkus. Maitseainete hulgas peab tingimata olema: till, küüslauk, mõru pipar kaunades ja mädarõika juurikad või mädarõikalehed. Teisi maitseaineid tarvatakse kooskõlas NSVL Toiduainete Tööstuse Ministeeriumi Konservitööstuse Peavalitsuse tehnilise instruksiooniga.

C. Organoleptiliste näitajate järgi:

Näitajad	Nõuded
Maitse ja lõhn	Nõrkhapu maitse, mõõdukalt soolane, ilma tugeva pipra kibeduseta. Lõhn meeldiv-vürtsikas.
Välimus	Ligikaudselt ühemõõdulised, tihedasti purkidesse laotud, korrapärase kujuga, puhtad, terved, mitte kortsunud, mitte muljutud, mehaaniliste ja muude vigastusteta, varteta ja õite jäanusteta kurgid.
Konsistents	Kõvad, elastsed, tiheda krõmpsuga lihaga, tihemikkudeta, vähearenenud seemnetega kurgid.
Värvus	Rohelised või oliivrohelised plekkideta ja laikudeta kurgid.
Soolvee läbipaistvus	Soolvesi peaaegu läbipaistev, kollaka varjundiga, maitseainete osakestega.

5. Mikrobioloogilistele ja füüsikalise-keemilistele nõuetele vastavad konservid kuuluvad organoleptilisele hindamisele sajapallilise süsteemi alusel, konserveeritud kurkide defektide pealt pallide alandamisega järgneva tabeli kohaselt:

Näitajad	Defektid	Pallide alandamine
Maitse ja lõhn (40 palli)	a) Nõrgalt väljendatud maitse ja lõhn	2—5
Välimus (20 palli)	a) Üksikud kortsunud või ebakorrapärase kujuga kurgid	4—10
	b) Tunduv kogus kortsunud või ebakorrapärase kujuga kurke, üksikud muljutud kurgid	11—20
	c) Kõverate kurkide esinemine	20
	d) Tunduv kogus muljutud kurke	20
Konsistents (20 palli)	a) Puuduliku kõvadusega ja mittekiillaldaselt elastsed, vähemate tühikukkudega kurgid	3—5
	b) Üksikud nõrga konsistentsiga, tühikukkudega või arenenud seemnetega kurgid	7—10
Värvus (10 palli)	a) Kurkide värvus ei ole täiesti ühtlane, esineb väikseid plekke	3—6
	b) Plekkidega ja laikudega kurgid	10
Soolvee läbi- paistvus (10 palli)	a) Soolvesi nõrgalt sogane	1—5
	b) Soolvesi tunduvalt sogane	6—10

6. Pallide alandused organoleptiliste näitajate järgi arvatakse kokku ja saadud summa võetakse maha 100-st. Olenevalt saadud resultaatist arvatakse konserveeritud kurgid ühte järgmistest sortidest:

Sordi nimetus	Üldpaliline hinnang	Sealhulgas näitajate järgi		
		Maitse ja lõhn mitte alla	Konsistents mitte alla	Värvus
Kõrgem	100—95	40	20	10
Esimene	94—85	35	15	—
Teine	84—80	35	10	—

7. Mõõtjaotust, pakkimist ja markeerimist toimetatakse kooskõlas ГОСТ B-1506-42 „Konservide ja köögiviljatoodete mõõtjaotus, pakkimine ja markeerimine (plekk-, klaas- ja puutaara)“ nõuetega. Teise sordi konserveeritud kurgid pakitakse ainult suurtesse taaradesse (3 l ja enam).

8. Konserveeritud kurkide proovide valikut, uurimist ja vastuvõtmist toimetatakse OCT НЕНН 559 „Konserveeritud toiduainete uurimise meetodid“ järgi.

NSVL Varumise Komitee NSVL RKN juures Standardiseerimise Keskbüroo	ÜLELIIDULINE STANDARD AMETLIK VALJAANNE	OCT 5744 K3 CHK 105
	SOOLATUD TOMATID	Toiduainetetööstus H 51

Käesolev standard laieneb tootele, mis on valmistatud värsketest tomatitest, nendele lisandatud speetsiatega, üle valatud keedusoola lahusega ja hapendatud piimhappelise käärimise põhimõttel.

A. NÕUDED TOORAIN KVALITEEDILE

1. Soolamiseks määratud värsked tomatid võivad olla mitmesugustes küpsusastmetes ja sorteeritakse viljade valmiduse järgi 3-e gruppi: 1) rohelistes (roheline ja rohekas-piimjas vili), 2) tõmmud (rohekas-kollased, rohekas-roosad ja kollakasroosad), 3) valminud punane vili — punased ja roosakaspunased.

Soolamiseks lubatud rohelistes tomatid peavad olema suurima läbimõõdu kohalt mitte alla 3 cm diameetriga. Kvaliteedilt jaotatakse tomatid igas grupis 1-sse ja 2-se sorti ning peavad vastama järgmistele kvaliteedi ja sorteerimise näitajatele:

a) 1-ne sort — värsked, terve, mitmesuguse, kuid mitte moonutatud kujuline vili, ilma varteta ja muljutud kohtadeta, sileda nahaga, tiheda lihaga, valmivuse astmele vastava värvusega;

b) 2-ne sort — sama, mis 1-se sordi kohta, kuid on lubatud mitmekujulisi, kergelt närtsinud, lõhedega, muljutud kohtadega, hõõrutud, kergelt kortsunud ja väheste plekkidega vilju.

Märkus. 1-ses sordis ei ole lubatud rikutud punaseid tomateid.

2. Soolamiseks ei ole lubatud võtta ülevalminud (pehmeid), purukslitsunud, haadunud, külmunud, hallitanud ja mädaniku plekkidega tomateid.

3. Soolamiseks tarvitavad speetsiad (aromaatsed rohud ja maitseained) peavad olema heakvaliteedilised: puhtad, värsked või kuivad, mädanikuta, hallituseta, võõrlõhna ja lisanditeta.

4. Tomatite soolamiseks tarvitav sool peab kvaliteedilt vastama OCT HKIII 290 nõuetele.

5. Tomatite soolamiseks tarvitav vesi peab vastama kõikidele joogivee kvaliteedi nõuetele.

B. TÖÖTLEMISPROTSESSIDE TEHNOLOOGIA

Tootmistehnoloogiliste protsesside järjekord tomatite soolamisel suletavatesse tünnidesse mehhaniseeritud või käsitsi töötlemise viisi juures peab kulgema järgmise korra kohaselt:

1. Tooraine vastuvõtmine.

2. Kvaliteedi järgi sorteerimine (kooskõlas tooraine kvaliteedi kohta esitatud nõuetega) ja varte eemaldamine.

Märkus. Värske tomatite sorteerimisel kvaliteedi järgi ja soolamisel sellistes kohtades, kus see osutub võimalikuks, on soovitatav pomoloogilisi sorte üksteisega mitte segada.

3. Tomatite pesemine.

4. Tomatite ladumine varem ettevalmistatud (soodaveega puhtaks pestud, hautatud ja kaalutud) tünnidesse, ning varem ettevalmistatud (puhtakspestud, puhastatud, tükeldatud ja ärakaalutud) speetsiate kihiline vaheleladumine.

5. Tomatitega täidetud tünnide sulgemine.

6. Tomatite ja speetsiatega täidetud tünnide kaalumine tomatite netokaalu kindlaksmääramiseks (ilma speetsiateta, soolveeta ja taarata).

7. Tünnide veeretamine kraanide juurde soolveega täitmiseks.

8. Tomatite ülevalamine (varem valmistatud) värskes soolveega.

9. Tomatitega täidetud tünnide seistalaskmine ligikaudu ühe ööpäeva kestel.

10. Soolvee juurdevalamine tünnidesse prundiaugu kaudu.

11. Prundiaukude sulgemine.

12. Tomatite, speetsiate ja soolveega täidetud tünnide kaalumine (bruto).

13. Tünnide markeerimine.

14. Tünnide veeretamine jääkeldrite, koobaste, keldrite ja teiste hoidlate juurde.

15. Tünnide paigutamine varem ettevalmistatud jääkeldritesse, koobastesse, keldritesse või veekogudesse.

16. Soolatud tomatite eest hoolitsemise hoidlates.

17. Tünnide väljavõtmine hoidlatest.

18. Tomatitünnide kontrollimine enne ärasaatmist: avamine, vajaduse korral tomatite ümberladumine või värske (avatud tünni soolveele võrdse kõvadusega) soolalahusega ülevamine.

19. Valmis soolatomatite ärasaatmine.

Märkus. Tomatite soolamisel lahtises taaras (toobrites, tõrtes) või suuremahulistes (üle 400 l), suletavates tünnides tehnoloogiliste protsesside järjekord muutub vastavalt.

C. KVALITEEDI NÄITAJAD JA SORTTEERIMINE

Soolatud tomatid jaotatakse:

1. Viljade küpsuse järgi: a) rohelisteks, b) tõmmudeks, c) punasteks (vastavalt tooraine sorteerimise nõuetele).

2. Töötlemise ja säilitamise järgi: a) jääl soolatud (jääkeldri-tomatid), b) jääta soolatud (mittejääkeldri-tomatid).

3. Kvaliteedi järgi 1-sse ja 2-se kaubasorti.

Kvaliteedi näitajad	1-ne sort	2-ne sort
1. Välimus:	I. Soolatud tomatid	
a) Rohelised soolatud tomatid	a) terved, mitmesuguse kujuga, kuid mitte moonutatud, kortsunud või muljutud viljad, ilma varjeta, peaaegu säilitanud oma esialgse (värske) viljade küpsusele vastava värvuse;	a) on lubatud igaku- julised viljad, kortsu- nud, kergelt muljutud, lõhedega, litsunud, vä- hemate pinnapealsete plekkidega. Ülejäänud osas sama, mis 1-se sordi kohta;
b) tõmmud soola- tud tomatid	b) sama, mis 1-se ja 2-se sordi roheliste to- matite kohta, kuid värvus vastav tõmmudele tomatitele.	

Kvaliteedi näitajad	Järg	
	1-ne sort	2-ne sort
c) punased soolatud tomatid	c) terved, mitmesuguse kujuga, kuid mitte moonutatud, peaaegu säilitanud oma esialgse (värske) välimuse ja värvuse, ilma lõhedeta. On lubatud viljadel kergelt kortsuber vähesel määral roheline värvus, samuti kergelt muljutud viljad.	c) on lubatud igakujulised viljad, kortsumoonutatud, muljutud, litsunud, nahaaluste põiekestega (mullidega), romhelusega varre juures, vähemate pinnapealsete plekkidega. Ülejäänud osas kehtiv sama, mis 1-se sordi kohta.
2. Viljade ehitus:	Märkus. On lubatud pakendühikus mitmesuguse valmivusega vilju järgmises ulatuses: a) 1-se ja 2-se sordi punaste soolatud tomatite hulgas tõmmude tomatite segu mitte üle 10% tomatite netokaalust, roheliste tomatite segu aga ei ole lubatud; b) 1-se ja 2-se sordi tõmmude soolatud tomatite hulgas on lubatud roheliste tomatite segu mitte üle 15% tomatite netokaalust.	
a) rohelised ja tõmmud tomatid	a) komplemsel kõvad, tiheda lihaga, soolveega täielikult läbiimbunud, läiketa klaasi taolise värvusega, hammustamise juures krõmpsuvad viljad;	a) on lubatud komplemsel vähem kõvad, kobedad, hammaste all nõrgalt krõmpsuvad viljad. Ülejäänud osas sama, mis 1-se sordi kohta;
b) punased	b) komplemsel tihedad, kobeda lihaga, hammustades mittekrõmpsuvad viljad.	b) on lubatud pehmed, kuid mitte laiavalguva lihaga viljad.
3. Maitse ja lõhn soolatud tomatid: rohelised, ja punased	Iseloomustavad happendatud tootele, hapukas-soolane maitse jääkeldri-tomatitel ja mõnevõrra enam hapukas-soolane maitse.	On lubatud tomateid teravalt esineva soolaka või hapuka maitsega, kuid ilma kõrvalõhna ja -maitseta.

Järg

Kvaliteedi
näitajad

1-ne sort

2-ne sort

mittejääkeldri-tomatitel, soolamisel lisandatud speetsiate aroomi ja maitsega, igasuguse kõrvalmaitseta ja kõrvalõhnata.

On lubatud igas pakendühikus soolatomateid kõrvalekaldumistega ülalnäidatud kvaliteedi ja sorteerimise näitajatest kogusummas — jääkeldri-tomatitel 1. sordil mitte üle 5% ja 2. sordil mitte üle 10%, mittejääkeldri-tomatitel 1. sordil mitte üle 10% ja 2. sordil mitte üle 20%, arvates soolatomatite netokaalust (soolveeta ja speetsiateta), kaasaarvatud 1. sordis lõhkenud, muljutud ja vähemate plekkidega tomatid, ning 2. sordis kõrvetustega, külmutusplekkidega ja laialivalguva sisuga viljad.

Ei ole lubatud soolatomateid: a) punased — katkilitsunud, täiesti väljajooksunud sisuga, libedaks muutunud, mädanenud, hallitanud, läppunud, kibedad ja hapuksläinud; b) rohelised ja tõmmud — katkilitsunud, täiesti pehmed, libedaks muutunud, mädanenud, hallitanud, kibedad, läppunud ja hapuksläinud.

Märkus. Külmunud soolatomatid loetakse mittestandardseteks.

II. Soolvesi

1. Välimus

Peaaegu läbipaistev soolvesi. On lubatud kergelt sogaseks muutunud soolvesi.

On lubatud valkjas ja sogane soolvesi.

Märkus. Lahtises taaras soolatud tomatitele käesolevas standardis soolvee välimuse kohta ülesseatud nõuded ei laiene.

OCT K3 CHK	5744 105	Soolatud tomatid	
		Järg	
Kvaliteedi näitajad	1-ne sort	2-ne sort	
2. Valminud, soolatud tomatite soolvee tihedus (kangus):			
a) keedusoola sisaldavus	a) 3—5° roheliste ja tõmmude tomatite kohta Baumé areomeetri järgi ja 3—6° punaste kohta;	a) 3—8° punaste, roheliste ja tõmmude kohta;	
b) üldine happesus (ümberarvestatult piimhappele)	b) 0,75—1,2% tõmmude ja roheliste tomatite kohta ja 1—1,5% punaste kohta.	b) 0,6—1,4% roheliste ja tõmmude kohta ja 1—2% punaste kohta.	
Märkus:			
1. Tomatite soolamisel valmistatava soolvee normaalne kangus punastele tomatitele on 8—12° piirides ja tõmmudele ning rohelistele 6—10° piirides Baumé areomeetri järgi, olenevalt tomatite pomoloogilistest sortidest, nende omadustest, suurusest, valmivuse astmest, soolamisviisi, -kestvuse ja säilitamise (jääga või jääta) jm. seisukohtadest.			
2. Eritellimuste puhul on lubatud tomatite soolamine kangemas soolvees kui see on näidatud p. 1.			
3. Lõhn	Samasugune nagu soolatud tomatitel.		
4. Maitse	Hapukas-soolane, teravam kui soolatud tomatitel.		
5. Soolvee sisaldavus pakendühikus	35—45% tomatite puhtast netokaalust.		
Ei ole lubatud soolveel:			
a) läpistanud, mädanenud, pendinud kõrval lõhna ja maitset;			
b) hallitust, venivust, mustust;			
c) värvust andvaid aineid, salpeetrit või muid konserveerivaid aineid.			

III. Speetsiad (aromaatsed rohud ja maitseained)

Speetsiate koostis

a) Roheliste tomatite soolamisel tuleb lisada järgmised sunduslikud speetsiate kogused 1 tsentneri värskete tomatite (neto) kohta:

Tehniline till (õitsemis- või seemneajajärgul) ilma juurteta, ligikaudselt 8—10 cm pikkusteks tükkideks lõigatud, kuni 1,5 kg koguses.

b) Peale selle on roheliste tomatite soolamisel lubatud juurde lisada soovitatavaid speetsiaid, mis annavad tomatitele meeldiva aroomi ja maitse, 1 tsentneri värskete tomatite kohta kogustes:

1. prantsuse estragooni (oksakestega) kuni 400 g
 2. terav-kibedat pipart kaunades 50—100 g
 3. värskaid mustasõstralehti kuni 1 kg
 4. värskaid mädarõikalehti kuni 0,5 kg
 5. majoraani, basiilikumi, aed-piparrohtu, iisopit, koriandrit
- jm. — kokku üldise seguna kuni 1 kg.

c) Roheliste tomatite soolamisel pehmetest puuliikidest (haab, kuusk jt.) tünnidesse on lubatud värskete oksteta tamme- või kirsilehtede lisamine koguses kuni 1 kg ühe tsentneri värskete tomatite kohta.

d) Tõmmude ja punaste tomatite soolamisel ei ole speetsiate lisamine sunduslik.

Sunduslike ja soovitatavate speetsiate üldkogus 1 tsentneri värskete tomatite kohta on lubatud 2—4 kg piirides, kusjuures kuivatatud speetsiate tarvitamisel nende kogused vastavalt vähenevad.

On lubatud tomatite sunduslike ja soovitatavate speetsiate normidest kõrvalekaldumine pakendühikus 10% piirides speetsiate kaalust.

Eritellimuste puhul on lubatud ülalnäidatud speetsiate normides ja koostises teha kõrvalekaldumisi, või ka rohelisi tomateid sissesoolata ilma speetsiateta.

Ei ole lubatud alaväärtuslike speetsiate, nagu: hallitanud, haudunud, läpaskanud, mädanenud jm. juurdelisamine.

OCT	5744
K3 CHK	105

Soolatud tomatid

Soolatud tomatid, mis ei vasta käesoleva standardi kvaliteedi ja sorteerimise nõuetele nii tomatite endi, kui ka soolvee ja speetsiate suhtes, arvatakse mittestandardseteks.

Märkus. „Kergesoola“ tomatitele käesolev standard ei laiene.

Soolatud tomatite pakkimise, markeerimise ja vastuvõtu reeglid on näidatud OCT K3 CHK 5747/108.

Asendus

OCT НКПП 290 asendatud ГОСТ 153—41-ga.

NSVL

Toiduainete Tööstuse
Rahvakomissariaat

ÜLELIIDULINE STANDARD
AMETLIK VALJAANNE

**KONSERVEERITUD
TERVED TOMATID**

OCT 504
HKП

Asendab
OCT 8266
HKП 220
Toiduainetetööstus
H 51

Käesolev standard laieneb tervel kujul konserveeritud tomativiljadele, mis on puhastatud nahast ja vartest, paigutatud plekk- või klaaspurkidesse, hermeetiliselt suletud ja steriliseeritud. Tooraine kvaliteet määratakse kindlaks tomati toormaterjali kohta kehtiva standardiga.

A. KLASSIFIKATSIOON

Konserveeritud terved tomatid jaotatakse kvaliteedi tunnuste järgi kahte sorti: kõrgem ja esimene.

B. TEHNILISED TINGIMUSED

Konserveeritud terved tomatid peavad vastama järgmistele nõuetele:

I. Keemilis-bakterioloogiliste näitajate järgi

1. Konservid ei tohi sisaldada patogeenseid mikroobe, samuti ei või nendel olla riknemise tunnuseid, mis on tingitud mikroorganismide elutegevusest.

2. Raskete metallide soolasid milligrammides 1 kg produkti kohta:

tina on lubatud mitte üle 200 mg;
pliid ei ole lubatud.

3. Kõrvallisandeid ei ole lubatud.

II. Organoleptiliste näitajate järgi

Näitajate nimetus	Iseloomustus
1. Maitse ja lõhn	Meeldivad, omased valminud tomatitele

Esitatud konservitööstuse Peavalitsuse poolt

Kinnitatud 9. VIII 1939. a.

Rakendamise tähtaeg
10. VIII 1939. a.

Järg

Näitajate nimetus	Iseloomustus
2. Tervete viljade protsent (üldisest viljade arvust purgis)	Mitte alla 80%
3. Välimus	Viljad peavad olema ühesordilised, ühesuguse valmivusega (mitte ülevalminud ega ka poolvalminud), ühtlase suurusega, ühtlase värvusega, ilma defektideta (nahatükikeste, varte või rikutud viljade esinemine).
4. Värvus	Valminud tomatite ühtlane punane värvus ilma roheluseta ja kollaste laikudeta.

C. HINDAMISE SUSTEEM JA SORDI MÄÄRAMINE

- Konserveeritud, tervete tomatite hindamine toimub:
 - keemilis-bakterioloogiliste näitajate järgi,
 - organoleptiliste näitajate järgi.
- Organoleptiline hindamine toimub saiapallilise süsteemi alusel kooskõlas alljärgneva skeemiga:

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Pallide arv mitte üle
1.	Maitse ja lõhn	40
2.	Tervete tomatite protsent	50
3.	Välimus	10
4.	Värvus	20
		Kokku 100

3. Iga p. 2. all märgitud näitajat hinnatakse temale antud pallide arvu piirides, kooskõlas pallilise hindamise tabeliga, millejärele resultaadid summeeritakse.

4. Pallilise hindamise tulemuste järgi arvatakse konserveeritud terved tomatid ühte järgmistest sortidest:

Sordi nimetus	Üldine palliline hinnang	Sealhulgas näitajate järgi mitte alla			
		Tervete tomatite protsent	Maitse ja lõhn	Välimus	Värvus
Kõrgem	100—90	40	25	8	17
Esimene	89—77	40	21	6	10

Keemiliste ja bakterioloogiliste näitajate normid on sünduslikud kõikide sortide kohta.

Pallilise hindamise tabel

Jrk nr.	Näitajate nimetus	Alandus	Palliline hinnang
	a) Maitse ja lõhn (40 palli)		
1.	Meeldivad, omased valminud tomatitele	0	40
2.	Kõrvalmaitse esinemine	40	—
	b) Tervete viljade protsent (30 palli)		
1.	Kõik terved viljad	0	50
2.	Purukskeenud vilju kuni 20%	1—5	29—25
3.	Sama kuni 35%	6—9	24—21
4.	Sama üle 35%	10—30	20—0

			Järg
Jrk. nr	Näitajate nimetus	Alandus	Palliline hinnang
c) Välimus (10 palli)			
1.	Valminud ühesordilised viljad, ühtlase suurusega (viljade suurima läbilõike kohalt läbimõõdu kõikumisega mitte üle 1 cm), ühtlase värvusega, ilma defektideta (nahatükkide, varte ja riknenud viljade esinemine)	0	10
2.	Viljade suuruse kõikumine suurima läbilõike kohalt (ühes purgis) mitte üle 2 cm	1—3	9—7
3.	Mitte üle 1 cm ² pinnasuurusega koorimata nahatükikestega, kogusega mitte üle 3 nahatüki 1 kg suuruse purgi kohta	5—4	7—6
d) Värvus (20 palli)			
1.	Valminud tomatite ühtlane punane värvus ilma roheliste ja kollaste laikudeta	0	20
2.	Kollaste, kuni 1 cm ² pinnasuuruste laikudega vilju mitte üle 20%	3—5	17—15
3.	Kollaste, kuni 1 cm ² pinnasuuruste laikudega vilju 21—50%	6—10	14—10
4.	Üle 1 cm ² pinnasuuruste kollaste laikudega või rohelusega vilju	15—20	5—0

D. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Pakkimine ja markeerimine toimub kooskõlas konservide pakkimise ja markeerimise kohta kehtivate standardidega.

E. UURIMISE MEETODID

Uurimised teostatakse kooskõlas konservide uurimise meetodite kohta kehtivate standardidega.

Üleliiduline
Standardide Komitee
NSVL Ministrite
Nõukogu juures

RIIKLIK ÜLELIIDULINE STANDARD
AMETLIK VALJAANNE

ГОСТ 3343—46

TOMATIPUREE JA
TOMATIPASTA

Asendab
ОСТ НКПП 509

Toiduainetetööstus
H 51

Käesolev standard laieneb kontsentreeritud tomatisaaduste, mis kujutavad endast hõõrutud ja kokkukeedetud tomatimassi, suletud hermeetiliselt plekk- või klaastaaradesse, või soola lisandamisega pakitud puutünnidesse.

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Tomatisaadusi toodetakse järgmistes liikides ja kontsentratsioonides:

- tomatipüree, kuivaine sisaldavusega 12, 15 ja 20%
- tomatipasta, kuivaine sisaldavusega 30, 35 ja 40%
- tomatipasta, soolatud, kuivaine sisaldavusega 27, 32 ja 37%.

Märkus.

- On lubatud kõikumine kuivaine sisaldavuses:
 - tomatipüreele $\pm 1\%$
 - tomatipastal $\pm 2\%$
- Soolatud tomatipasta kuivainete hulka ei ole arvatud keedusool.
- Soolatud tomatipasta pakitakse ainult tünnidesse.

2. Kvaliteedi järgi jaotatakse tomatisaadused kahte sorti: kõrgem ja esimene. Soolatud tomatipastat toodetakse ainult esimese sordina.

3. Kontsentreeritud tomatisaaduste tootmiseks määratud tomatite ja keedusoola kvaliteet peab vastama kehtivatele standardidele, kusjuures on lubatud tarvitada mitte jämedamat kui nr. 1 jahvatusega soola ГОСТ 153-41 „Keedusöögi-sool“ järgi.

4. Füüsikalise-keemiliste näitajate järgi tomatisaadused peavad vastama järgmistele nõuetele:

Esitatud NSVL Toiduainete Tööstuse Ministeriumi poolt

Kinnitatud Üleliidulise Standardide Komitee poolt
21. XI 1946. a.

Rakendamise tähtaeg
1. VII 1947. a.

Järg

Näitajad	Iseloomustus	
	Kõrgem sort	Esimene sort
Värvus	Oranžpunane, iseloomustav valminud tomatitest valmistatud tomatisaadusele, ühtlane terves massis.	Oranžpunane pruunika või tõmmuka varjundiga.
Välimus	Ühtlane mass ilma nahatükikesteta, korgistunud moodustisteta, seemneteta, hallitusteta ja muude defektideta.	Sama, mis kõrgema sordi kohta; on lubatud üksikute seemnete ja peeneks hõõrumata nahatükikeste esinemine.

II. MÕÕTJAOTUS, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

6. Mõõtjaotust, pakkimist ja markeerimist toimetatakse ГОСТ B-1506-42 „Konservide ja köögiviljatoodete mõõtjaotus, pakkimine ja markeerimine (plekk-, klaas-, ja puutaara)“ järgi.

III. PROOVIDE VALIK JA UURIMISE MEETODID

7. Proovide valik ja uurimise meetodid OCT HRIII 559 „Konserveeritud toiduainete uurimise meetodid“ järgi. Kuivainete sisaldavus tomatisaadustes määratakse kindlaks refraktomeetri kaasabil.

NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	RIIKLIK ÜLELIIDULINE STANDARD AMETLIK VALJAANNE	OCT HKП 455
	TOMATIKETSUP (teravamaitseiline tomati- kaste)	Toiduainetetööstus H 51

Käesolev standard laieneb tomatiketšupile, mis on toodetud värsketest, valminud, hõõrutud ja teatud konsistentsini kokkukeedetud tomatitest või valmis tomatisaadustest (püree ja pasta) nendele äädikhappe, soola, suhkru ja maitseainete (ekstrakti näol) lisandamisega.

Ketšup pakitakse hermeetiliselt suletavatesse klaaspudelitesse ja steriliseeritakse.

Tooraine kvaliteet määratakse kindlaks tehniliste tingimustega. Poolvalmistoodete (tomatipüree, tomatipasta) ja materjalide (suhkur, äädikas, sool, maitseained) kvaliteet määratakse kindlaks kehtivate standardide järgi.

A. KLASSIFIKATSIOON

Kvaliteedi tunnuste järgi jaotatakse ketšup 2 sorti:
kõrgem,
esimene.

B. TEHNILISED TINGIMUSED

Ketšup peab vastama järgmistele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajad	Iseloomustus
1	Maitse ja lõhn	Loomulik lõhn. Maitse hapukas-magus lisandatud äädika ja suhkru mõjul. Vürtside kõrvalmaitse ja aroom. Ei ole lubatud muud kõrvalmaitset ega -lõhna.
2	Konsistents	Kuivainete sisaldavus mitte alla 29%. Konsistentsi poolest peab ketšup olema ühtlane. Ei ole lubatud vaba vedeliku teravat

Esitatud Konservitööstuse
Peavalitsuse poolt

Kinnitatud 22. X 1938. a.

Rakendamise tähtaeg
1. XI 1938. a.

Järg

Jrk. nr.	Näitajad	Iseloomustus
		eraldumist ketšupi siledale pinnale välja- valamisel.
3	Värvus	Valminud tomatitele iseloomustav, ühtlane terve massi kohta. Ei ole lubatud kunst- likku värvimist.
4	Välimus	Ühtlane, hästi läbihõõrutud mass. Ei ole lubatud seemnete, peenekshõõrumata naha- osakeste, suurte vürtsitükikeste ja võõr- lisandite esinemine.
5	Üldine happes- us (õunahappe järgi)	1,1—1,5%
6	Liiva sisal- datus	Mitte üle 0,05% ¹
7	Keedusoola sisaldatus	2,2—2,5%
8	Raskete metal- lide soolade si- saldatus milli- grammides 1 kg produkti kohta	Vaske mitte üle 35 mg Inglüstina mitte üle 200 mg
9	Plii (soolad)	Ei ole lubatud

¹ Maitse proovimisel ei ole lubatud tunda kriginat hammaste all.

Valmistoodet ei tohi sisaldada patogeenseid mikroobe, samuti ei tohi omada riknemise tunnuseid, mis on tingitud mikroorganismide elutegevusest.

C. HINDAMISE SUSTEEM JA SORDI MÄÄRAMINE

Ketšupi hindamine toimub:

a) organoleptiliste näitajate järgi,

b) keemiliste näitajate järgi.

Ketšupi organoleptiline hindamine toimub sajaballilise süsteemi järgi, milles igale tundemärgile eraldatakse piirdeline arv palle.

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Maksimaalne pallide arv	Pallide arv	
			Kõrgemale sordile	Esimesele sordile
1	Maitse ja lõhn	50	50	45
2	Konsistents ja defektide puudumine	30	27	24
3	Värvus	20	18	16
	Kokku:	100	95	85

Ketšup, mis on saanud hindamisel mitte alla 95 palli, arvatakse kõrgemasse sorti.

Ketšup, mis on saanud hindamisel mitte alla 85 palli, arvatakse esimesse sorti.

Pallilise hindamise tabel

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Alandus	Palliline hinnang
	a) Maitse ja lõhn (50 palli)		
1	Meeldiv, hapukas-magus, vürtside kõrvalmaitsega	0	50
2	Maitse ja lõhn rahuldavad, kuid vähem esineva vürtside kõrvalmaitsega	2—5	48—45
3	Kõrbenud kõrvalmaitse esinemine	50	0
	b) Konsistents ja defektide puudumine (50 palli)		
1	Ühtlane mass ja kuivainete sisaldvus mitte alla 29%	0	50
2	Vaba vedeliku vähene eraldumine	1—3	29—27
3	Vähene peenekshõõrumata vürtsiosakeste esinemine	1—3	29—27
4	Korgistunud moodustiste osakeste, naha tükikeste ja kõrbenud maitse esinemine, terav vedeliku eraldumine	50	0
	c) Värvus (20 palli)		
1	Punane, valminud tomatitele iseloomustav	0	20
2	Nõrgalt pruunjas	1—4	19—16
3	Tumepruun ja tõmmu	20	0

D. MÕÖTJAOTUS, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE —
vaata OCT HKПП 8272/226

E. UURIMISE MEETODID — vaata OCT 6346

Asendus

OCT HKПП 8272/226 asendatud ГОСТ B-1506—42.
OCT 6346 asendatud OCT HKПП 559.

NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD AMETLIK VALJAANNE	OCT HKПП	474
	TŠIILIKASTE (teravamaitseiline tomati- kaste)	Toiduainetetööstus H 51	

Käesolev standard laieneb tšiiilikastmele, mis on töödeldud värsketest, valminud, kestast puhastatud tomatitest, kokku-keedetud äädikhappe, suhkru, soola, peenendatud sibula, küüslaugu ja vürtside lisandamisega, pakitud hermeetiliselt suletavatesse klaaspurkidesse või laiakaelalistesse pudelitesse ja steriliseeritud.

Tooraine ja abimaterjalide kvaliteet määratakse kindlaks kehtivate standardidega ja tehniliste tingimustega.

A. KLASSIFIKATSIOON

Kvaliteedi tunnuste järgi jaguneb tšiiilikaste kahte sorti: kõrgem ja esimene.

B. TEHNILISED TINGIMUSED

Tšiiilikaste peab vastama järgmistele nõuetele:

Keemilis-tehniliste ja bakterioloogiliste näitajate järgi:

1. Kaste ei tohi sisaldada patogeenseid mikroobe, samuti ei tohi tal olla mikroorganismide elutegevusest tingitud riknemise tunnuseid.

2. Kuivaine sisaldavus mitte alla 28%.

3. Konsistents — tihe ühtlane mass.

4. Üldine happesus (ümberarvestatult õunahappele) 1,0—1,2%.

5. Keedusoola sisaldavus — 2,8—3,5%.

6. Raskete metallide soolade sisaldavus (milligrammides 1 kg produkti kohta), arvestades vasele või inglistinale, on lubatud mitte üle:

vaske 25,

tina 200.

Esitatud Konservitööstuse
Peavalitsuse poolt

Kinnitatud 5. IV 1939. a.

Rakendamise tähtaeg
1. VI 1939. a.

Organoleptiliste näitajate järgi:

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Iseloomustus
1	Maitse ja lõhn	Terav, hapukas-magus maitse vürtside aroomiga.
2	Välimus	Kestast puhastatud, pehmekskeedetud tomatite ebaühtlane mass, tomatitükkidega ja peeneksloigatud sibula- ning küüslaugutükikestega. Ei ole lubatud kestatükkide, suurte südamikuosade, suurte vürtsitükikeste ning võõrlisandite esinemist.
3	Värvus	Punane, iseloomustav valminud tomatitele. Ei ole lubatud kunstlikku värvimist.

C. HINDAMISE SUSTEEM JA SORDI MÄÄRAMINE

1. Tšiilikastme hindamine toimub:

- keemilis-tehniliste ja bakterioloogiliste näitajate järgi;
- organoleptiliste näitajate järgi.

2. Organoleptiline hindamine toimub sajaballilise süsteemi järgi kooskõlas alljärgneva skeemiga:

Näitajate nimetus	Pallide arv
Maitse ja lõhn	50
Välimus	30
Värvus	20
Kokku:	100

3. Iga märgitud näitaja hinnatakse temale antud pallide arvu piirides kooskõlas alljärgneva pallilise hindamise tabeliga, misjärelle resultaadid summeeritakse.

4. Olenevalt pallilise hindamise tulemustest arvatakse produkt ühte järgmistest sortidest:

Sort	Üldine palliline hinnang	Sealhulgas näitajate järgi		
		Maitse ja lõhn mitte alla	Välimus mitte alla	Värvus mitte alla
Kõrgem	100—98	50	30	18
Esimene	97—85	45	25	15

5. Keemiliste ja bakterioloogiliste näitajate normid on sun-
duslikud mõlemate sortide kohta.

Pallilise hindamise tabel

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Alandus	Palliline hinnang
	a) Maitse ja lõhn (50 palli)		
1	Meeldiv hapukas-magus maitse vürtside aroomiga	0	50
2	Nõrgalt väljendatud vürtside aroom	2—6	48—44
3	Mõru või kõrbenud kõrvalmaitse	50	0
	Välimus (50 palli)		
1	Kestadest puhastatud ja pehmeks- keedetud tomatite ebahühtlane mass tomatitükkidega ja peenekslõigatud sibula- ning küüslaugutükikestega, ilma defektideta	0	50
2	Ebahühtlane tihe pehmekskeedetud tomatite mass, mis ei sisalda tomati- tükke	4—6	26—24
3	Kestaosade või vähesel määral jä- medate südamikkude osade või suurte vürtsitükikeste esinemine	5—7	25—23

Järg

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Alandus	Palliline hinnang
	Värvus (20 palli)		
1	Punane, iseloomustav valminud tomatitele	0	20
2	Nõrgalt pruun	1—6	19—14
3	Tumepruun või tõmmu	20	0

D. UURIMISE MEETODID

Uurimised teostatakse kooskõlas kehtiva standardiga „Konservide uurimise meetodid“.

E. MÕÕTJAOTUS, PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

Mõõtjaotus, pakkimine ja markeerimine teostatakse kooskõlas kehtiva standardiga „Konservide mõõtjaotus, pakkimine ja markeerimine“.

Standarddest mittekinimpidamine on seadusega karistatav

NSVL Üleliiduline Standardide Komitee NSVL RKN juures	RIIKLIK ÜLELIIDULINE STANDARD AMETLIK VALJAANNE	ГОСТ 937—41
	NATURAALNE TOMATIMAHL	
	Asendab BTY НКПП 56 Toiduainetetööstus H 52	

I. DEFINITSIOON

1. Naturaalne tomatimahl kujutab endast kontsentreerimata produkti, väljapressitud valminud tomatitest, pakitud klaas- või plektaarasse ja hermeetiliselt suletud. Enne või ka pärast taara sulgemist kuumendatakse tomatimahl riknemise vältimiseks.

II. KLASSIFIKATSIOON

2. Kvaliteedi tunnuste järgi jaotatakse tomatimahl sortidesse: kõrgem ja esimene.

III. TEHNILISED TINGIMUSED

3. Organoleptiliste ja keemiliste näitajate järgi peab naturaalne tomatimahl vastama järgmistele nõuetele:

Näitajad	Sordid	
	Kõrgem	Esimene
a) Maitse ja lõhn b) Värvus (määratakse kindlaks vahetult peale loksutamist)	Head, naturaalsed, tüüpilised antud produktile. Ei ole lubatud kõrvallõhna ja -maitset.	Samad, mis kõrgema sordi kohta, kuid nõrgemini väljendatud. Punane või oranžpunane, iseloomustav valminud tomatitele.

Esitatud NSVL Toiduainete Tööstuse Ministeeriumi poolt

Kinnitatud Üleliidulise Standardide Komitee poolt
30. VI 1941. a.

Rakendamise tähtaeg
25. VIII 1941. a.

Järeldrük keelatud

Järg

Näitajad	Sordid	
	Kõrgem	Esimene
c) Välimus	Ei ole lubatud kesta- de, seemnete, korgistu- nud moodustiste osa- keste ja teiste võõr- lisandite esinemist.	On lubatud vähe- sel määral tükeldatud seemnete osakeste esi- nemine.
d) Mikrofloora	Uurimisel Howard-Stephensoni meetodi järgi ei ole lubatud avastada hallitusi rohkem kui 25% vaateväijast.	
e) Raskete me- tallide sisaldavus	On lubatud raskete metallide soolade sisal- davus 1 l mahla kohta mitte üle: vaske 5 mg (ümberarvestatult vasele), tina 100 mg (ümberarvestatult inglistinale). Ei ole lubatud plii soolade esinemine. Märku s. Tina ja plii kindlaksmääramist teostatakse mahlas, mis on pakitud plekk- toosidesse.	

IV. PAKKIMINE, MÕÖTJAOTUS JA MARKEERIMINE

4. Mahla mõõtjaotust, pakkimist ja markeerimist teostatakse OCT НКПН 508 järgi.

V. UURIMISE MEETODID JA PASSISTAMINE

5. Mahla uurimist toimetatakse OCT НКПН 559 järgi.

6. Tehasest väljalaskel peab iga tomatimahla partiiga kaa-
sas olema kvaliteedi-inspektori sertifikaat, või tema puudu-
misel tehase tööstustehnilise kontrolli osakonna või tehase
laboratooriumi tunnistus.

Sertifikaadis või tunnistuses peab olema näidatud:

- a) lähtejaam (saatja ja valmistaja-tehas),
- b) sihtjaam (saaja),
- c) vaguni number,
- d) saatekirja number,
- e) töötlemise (valmistamise) kuupäev,
- f) mahla nimetus,
- g) sort,
- h) purkide või pudelite arv partiis,
- i) taara (purkide, pudelite või kastide) seisukord,
- j) „ГОСТ 937—41“,
- k) tegelik kuiivaine sisaldavus mahlas (refraktomeetri järgi),
- l) happesus (õunahappe järgi) % %-es,
- m) laboratooriumi analüüsi number ja kuupäev.

Asendus

OCT HKIII 508 asendatud ГОСТ 1506-42.

NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELIIDULINE STANDARD AMETLIK VÄLJAANNE	OCT 465 HKП
	Konserveeritud ROHELINE HERNES	Asendab 8436 OCT 241 Konservitööstus H 51

Käesolev standard laieneb conserveeritud rohelisele hernele, mis kujutab endast ettevalmistatud rohelise herne teri, üle valatud soolalahusega suhkru juurdelisamisega või ilma suhkruta, hermeetiliselt suletud ja steriliseeritud.

Tooraine ja materjalide kvaliteet peab vastama kehtivate standardide ja tehniliste tingimuste nõuetele.

A. KLASSIFIKATSIOON

Olenevalt tooraine pomoloogilistest sortidest jaotatakse konservid kahte tüüpi:

- tüüp „a“ siledateralise herne sortidest,
- tüüp „b“ kortsuteralise herne sortidest.

„A“ tüüpi herneste suuruse ja kvaliteedi järgi jaotatakse konservid kahte sorti:

- kõrgem nr. 0 ja nr. 1,
- esimene nr. 2 ja nr. 3.

„B“ tüüpi konservide sort määratakse kindlaks kvaliteedi järgi, arvestamata terade suurust.

B. TEHNILISED TINGIMUSED

Valmisprodukt peab rahuldama järgmisi nõudeid:

I. Keemilis-tehnilised ja bakterioloogilised näitajad:

1. Konserv ei tohi sisaldada patogeenseid mikroorganisme, samuti ei tohi omada riknemise tunnuseid, mis on tingitud mikroorganismide elutegevusest.

2. Keedusoola — 0,8 kuni 1,5%.

Esitatud Konservitööstuse
Peavalitsuse poolt

Kinnitatud 22. XII 1938. a.

Rakendamise tähtaeg
1. I 1939. a.

3. Raskete metallide soolased milligrammides 1 kg produkti kohta:

tina lubatakse mitte üle 100 mg,
pliid ei ole lubatud.

4. Herne kaal peab moodustama konservi netokaalust mitte alla 65%.

5. „A“ tüüpi rohelise herne terade suurus nr. 0 kuni 6 mm, nr. 1 kuni 7 mm, nr. 2 kuni 8 mm, nr. 3 kuni 9 mm.

Märkus:

1. Suurte terade piirduvates suurustes üle 10%-lise esinemise juures viiakse konserv üle järgmise numbri alla.

2. Rohelise herne jämedateralised üdiherne sordid tarvitatakse konservide jaoks ilma suurusejärgse sorteerimiseta.

6. Ei ole lubatud võõrlisandite esinemist.

II. Organoleptilised näitajad:

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Iseloomustus
1.	Maitse ja lõhn	Naturaalne, omane noorele, õrnale, mitte-tärklisrohkele rohelisele hernele, ilma kõrvalmaitse ja -lõhnata.
2.	Välimus	Suuruse poolest ühtlased terad, ilma lõhedeta, purustamata, ilma hernekestade seguta, kaunapoolmete tükkideta ja söödaherresteta (pruuni värvust).
3.	Värvus	Rohekas-kollasest kuni roheliseni, ühtlane igas purgis.
4.	Pealevalatud vedeliku läbipaistvus	Pealevalatud vedelik peab olema peaaegu läbipaistev ja mitte sisaldama ujuvaid osakesi ja sadet.

C. HINDAMISE SUSTEEM JA SORDI MÄÄRAMINE

1. Konserveeritud rohelise herne hindamine toimub:

- keemilis-tehniliste ja bakterioloogiliste näitajate järgi;
- organoleptiliste näitajate järgi.

2. Organoleptiline hindamine teostatakse saiapallilise süsteemi järgi, kooskõlas alljärgneva skeemiga:

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Pallide arv
1.	Maitse ja lõhn	50
2.	Välimus	25
3.	Värvus	15
4.	Pealevalatud vedeliku läbipaistvus	10
K o k k u:		100 palli

3. Iga märgitud näitajat hinnatakse temale kuuluvate pallide arvu piirides kooskõlas alljärgneva pallilise hindamise tabeliga.

4. Olenevalt pallilise hindamise tulemustest arvatakse roheline hernes ühte järgmistest sortidest:

Sordi nimetus	Üldine palliline hinnang	Sealhulgas	
		Maitse ja lõhna järgi mitte alla	Välimuse järgi mitte alla
Kõrgem sort	100—95	50	22
Esimene sort	94—80	42	18

Märkus. Keemilis-bakterioloogiliste ja tehniliste näitajate normid on sunduslikud kõikide sortide kohta.

Pallilise hindamise tabel

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Alandus	Palliline hinnang
1.	a) Maitse ja lõhn (50 palli) Naturaalne, omane noorele õrnale mittetähtsrohkele hernele, kõrvalmaitseta ja -lõhnata	0	50

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Järg	
		Alandus	Palliline hinnang
2.	Tärglistunud kõrvalmaitse esine- mine	1—8	49—42
3.	Kõrvalmaitse ja -lõhn	50	0
b) Välimus (25 palli)			
1.	Suuruselt ühtlased terad, ilma lõhe- deta, purustamata, hernetera kestade ja kaunapoolme tükkidega segunema- ta ning söödaherneste (pruuni vär- vust) seguta	0	25
2.	Purustatud või lõhedega terade esi- nemine arvuliselt kuni 2% või üksik- kute teradest eraldunud kestade esi- nemine	1—5	24—20
3.	Purustatud või lõhedega terade esi- nemine arvuliselt kuni 5% või üksik- kute kaunapoolme tükkide või sööda- herneste esinemine	6—7	19—18
4.	Purustatud ja lõhedega terade esi- nemine üle 5% arvuliselt	8—25	17—0
c) Värvus (15 palli)			
1.	Rohekas-kollasest kuni roheliseni, ühtlane ühes purgis	0	15
2.	Värvuse poolest ebahühtlane hernes	1—5	14—10
d) Pealevalatud vedeliku läbipaistvus (10 palli)			
1.	Pealevalatud vedelik peaaegu läbi- paistev ja ei sisalda ujuvaid osakesi ega sadet	0	10
2.	Vähese sademe esinemine	1—5	9—7
3.	Pealevalatud vedelik on sogane või sisaldab tunduval määral sadet	4—10	6—0

D. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE — vaata OCT HKПП 8272/226.

E. UURIMISE MEETODID — vaata OCT 6346.

Asendus

OCT HKПП 8272/226 asendatud ГОСТ B-1506—42.
OCT 6436 asendatud OCT HKПП 559.

NSVL Üleliiduline Standardide Komitee NSVL RKN juures	RIIKLIK ÜLELIIDULINE STANDARD AMETLIK VALJAANNE	ГОСТ 2654—44
	KONSERVID. KÕOGIVILJAMARI	Asendab ОСТ НКПП 456 Toiduainetetööstus H 51

I. TEHNILISED TINGIMUSED

1. Kvaliteedi näitajate järgi jaotatakse mari kahte sorti: kõrgem ja esimene.

2. Marja valmistamiseks tarvitatakse järgmisi toorainete liike: melonkõrvitsaid, baklažaane, rohelist tomateid, kõrvitsaid, patissoone, söögipeete ja porgandeid.

3. Marja valmistatakse ühest nimetatud köögiviljaliikidest segus tomatipüreega, juurviljaga, sibulaga, soolaga, maitseainetega, suhkruga või ilma selleta.

4. Tooraine ja toiduproduktid, mis kasutatakse marja valmistamiseks, peavad vastama kehtivatele standardidele ja tehnilistele tingimustele.

Märkus. Tomatipüree asemel on lubatud juurde lisada püreed tomati ja pipra segust, milles püree hulk moodustab piprast mitte üle 50%.

5. Mari peab olema steriliseeritud autoklaavides rõhu all, ei tohi sisaldada patogeenseid mikroorganisme ega tohi omada mikroorganismide elutegevusest tingitud rikkumise tunnuseid.

6. Marja valmistamine peab toimuma NSVL Toiduainete Tööstuse Ministeeriumi retseptuuri ja tehnilise instruksiooni järgi tingimuses, mis vastavad NSVL Tervishoiu Ministeeriumi sanitaar-hügieenilistele nõuetele.

7. Füüsikalise-keemiliste näitajate järgi peab mari vastama järgmistele nõuetele:

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Normid
1.	Kuivained (sealhulgas rasv ja keedusool) mitte alla:	% %-es

Esitatud NSVL Toiduainete
Tööstuse Rahva-
komissariaadi poolt

Kinnitatud Üleliidulise
Standardide Komitee poolt
26. IX 1944. a.

Rakendamise tähtaeg
1. X 1944. a.

		Järg
Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Normid
	a) melonkõrvitsast, rohelistest tomatitest, kõrvitsast ja patissoonidest valmistatud marjas . . .	21
	b) baklažaanidest valmistatud marjas	24
	c) porgandist ja peedist valmistatud marjas . . .	27
2.	Rasv % % -es	9+1
3.	Üldine happesus (ümbearvestatult õunahappele) % % -es mitte üle:	
	a) baklažaanidest, melonkõrvitsatest, patissoonidest, kõrvitsast, peedist ja porgandist valmistatud marjas	0,5
	b) rohelistest tomatitest valmistatud marjas . . .	1,2
4.	Keedusool % % -es	1,3—1,8
5.	Raskete metallide soolasid 1 kg kohta milligrammides mitte üle:	
	a) tina (ümbearvestatult tinale)	200
	b) vaske (ümbearvestatult vasele)	10

Märkus. Ei ole lubatud plii soolasid ja vöörlisandeid.

8. Organoleptiliste näitajate järgi peab mari vastama järgmistele nõuetele:

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus	
	Kõrgem	Esimene
1. Maitse ja lõhn	Head, omased marjale antud kõogiviljaliikidest, mis praetud või hautatud taimeõlis, ilma kibeduseta ja ilma kibestunud õli kõrvalmaitseta; baklažaanist valmistatud marjale lubatakse sellele omane, kuid mitte teravalt väljendatud kibedus.	Sama, mis kõrgema sordi kohta; on lubatud marja maitse ja lõhn, antud kõogiviljaliigist nõrgemini väljendatud.

Järg

Näitajate nimetused	Sortide iseloomustus	
	Kõrgem	Esimene
2. Välimus ja konsistents	Ühtlane, ühetasaselt hõõrutud või peenendatud mass, määratav ilma marja põhimassist vedeliku eraldumiseta; on lubatud üksikud jämedalt peenendatud (purustatud) kõögiviljatükid.	Sama, mis kõrgema sordi kohta, on lubatud marja põhimassist vedeliku eraldumine.
3. Marja värvus:	Ühesugune terves massis, välja arvatud pinnaline kiht:	Sama, mis kõrgema sordi kohta. On lubatud:
a) melonkõrvitsatest, baklažaanidest ja patissoonidest	a) helepruunist kuni kollakastõmmuni.	a) } b) } c) }
b) porgandist ja kõrvitsast	b) oranži värvust helepruuni varjundiga,	b) } c) }
c) peedist	c) tumepunane pruuni varjundiga,	c) }
d) rohelistest tomatitest	d) rohekaspruun	d) rohekastõmmu

II. PAKKIMINE JA MARKEERIMINE

9. Pakkimist ja markeerimist toimetatakse ГОСТ B-1506—42 „Konservide ja kõögiviljatoodete mõõtjaotus, pakkimine ja markeerimine“ järgi.

Mari pakitakse klaas- või plektaaradesse, mis tagavad sulgemise hermeetilisuse.

III. UURIMISE MEETODID

10. Uurimise meetodid teostatakse ОСТ НКНН 559 „Konserveeritud toiduainete uurimise meetodid“ järgi.

NSVL Üleliiduline
Standardide Komitee
NSVL RKN-i juures

RIIKLIK ÜLELIIDULINE STANDARD
AMETLIK VALJAANNE

ГОСТ 1016—41

Konservid
FARŠEERITUD KÖÖGI-
VILJAD JA SOTEE
TOMATIKASTMES

Asendab
ОСТ НКПП 458
Toiduainetetööstus
H 51

I. DEFINITSIOON

1. Käesolev standard laieneb konservidele köögiviljadest, mis on vastavalt ette valmistatud, paigutatud plekk- või klaas-taaradesse, üle valatud tomatikastmega, hermeetiliselt suletud ja steriliseeritud autoklaavides rõhu all.

2. Konservid faršeeritud köögiviljadest kujutavad endast:

a) praetud baklažaane või tomateid või magusat pipart, mis on faršeeritud, praetud või hautatud valgete juurte, porgandi ja sibula seguga;

b) magusat pipart, mis on faršeeritud riisi ja köögivilja seguga.

3. Baklažaani konservid või melonkõrvitsa-sotee kujutavad endast ringikesteks lõigatud ja taimeõlis praetud baklažaane või melonkõrvitsaid köögivilja faršiga (täidisega).

4. Baklažaani konservid või melonkõrvitsad tomatikastmes kujutavad endast ringikesteks lõigatud ja taimeõlis praetud baklažaane või melonkõrvitsaid.

5. Farši (täidise) valmistamiseks on lubatud tarvitada kuivatatud juurvilju.

II. KLASSIFIKATSIOON

6. Kvaliteedi tunnuste järgi jaotatakse konservid kahte sorti:

kõrgem,
esimene.

III. TEHNILISED TINGIMUSED

Konservid ei tohi sisaldada patogeenseid mikroorganisme, samuti ei tohi avaldada mikroorganismide elutegevusest tingitud rikkemise tunnuseid.

Esitatud NSVL Toiduainete
Tööstuse Rahva-
komissariaadi poolt

Kinnitatud Üleliidulise
Standardide Komitee poolt
15. IX 1941. a.

Rakendamise tähtaeg
15. X 1941. a.

Standardidest mittekinnipidamine on seadusega karistatav

Järeldrükk keelatud.

8. Rasva sisaldavus (protsentides):

Konservide nimetus	Rasva mitte alla
Pipar, faršeeritud köögiviljadega	6
Pipar, faršeeritud riisiga ja köögiviljadega	6
Baklažaanid, faršeeritud	8
Tomatid, faršeeritud	6
Baklažaanid, sotee	12
Baklažaanid tomatikastmes	12
Melonkõrvitsad, sotee	8
Melonkõrvitsad tomatikastmes	6

Märkus. 1-se sordi konservide kohta on lubatud rasvasisaldavuse alandus 0,5% võrra.

9. Happesus (ümberarvestatult õunahappele) mitte üle 0,5%.

10. Keedusoola sisaldavus 1,3 kuni 1,8%.

11. On lubatud raskete metallide soolade sisaldavus 1 kg produktsiooni kohta:

tina mitte üle 200 milligrammi (ümberarvestatult inglisiinale),

vaske mitte üle 10 milligrammi (ümberarvestatult vasele).

Plii soolade sisaldavust ei ole lubatud.

12. Võõrlisandeid ei ole lubatud.

13. Faršeeritud köögiviljade hulk olenevalt purkide suurusest ei tohi olla alla:

Purkide nr. nr.	Tomatid	Pipar	Baklažaanid
Nr. 7	2	2	2
Nr. 9	3	2	2
Nr. 85a	3	2	2

14. Ringikeste suurus sotee jaoks peab olema järgmine:

läbimõõt 30—70 mm,
paksus 10—20 mm.

15. Konservide organoleptiline hinnang toimub sajaballilise süsteemi järgi. Olenevalt üldisest pallide arvust arvatakse konservid kõrgemasse või esimesse sorti.

Nimetus ja piirdeline pallide arv iga sordi kohta määratakse kindlaks:

- a) maitse ja lõhn 50 palli
- b) värvus 20 "
- c) välimus 30 "

16. Üldine pallide arv iga konservisordi kohta peab olema järgmine:

Sordi nimetus	Üldine pallide arv mitte alla	Sealhulgas näitajate järgi mitte alla	
		Maitse ja lõhn	Välimus
Kõrgem	97	50	28
Esimene	85	45	23

17. Organoleptiline hindamine:

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Alandus	Palliline hinnang
1.	Lõhn ja maitse (50 palli) Head, omased tomatikastmes praetud köögiviljadele	0	50
2.	Nõrgalt väljendatud maitse ja lõhn	1—5	49—45

Järg

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Alandus	Palliline hinnang
3.	Kibedaks muutunud õli kõrvalmaitse ning lõhn	Konservid	hindamisele ei kuulu
4.	Baklažaanidest valmistatud konserve teravalt väljendatud kibedus	10—16	40—54
V ä r v u s (20 palli)			
1.	Omane konserveeritud köögiviljadele: piprale — oliivivärvi, kollane või punane; tomatitele — oranž-punane; tomatikastmele — oranž-punane;	0	20
2.	Mitte täiesti punaseks läinud või osaliselt tumenenud nahaga. Ebaühtlase küpsusega piparviljad ühes purgis Tomatikaste nõrgalt pruuni varjundiga	1—5	19—15
3.	Tõmmud või rohelised tomatid	4—6	16—14
4.	Tõmmukas farš ja tomatikaste	7—20	15—0
V ä l i m u s (30 palli)			
1.	Terved viljad, rebestusteta faršeerimise kohtades ja ilma varteta. Terved, ühtlase paksusega, korralikult laotud baklažaanide ja melonkõrvitsate rõngad Kuubikuteks või nuudliteks lõigatud farš, kandi mõõduga 3 kuni 7 mm, pikkusega 3 kuni 40 mm, ühtlaselt segatud	0	30

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Alandus	Järg
			Palliline hinnang
2.	Rebestuste esinemine faršeerimise kohtades, mis ei ületa $\frac{1}{3}$ vilja pikkusest. Pipra seemnete jäänused viljades. Baklažaanide ja melonkõrvitsate ringid enamasti terved	1—5	29—25
	Esinevad üksikud ebahütlase paksusega ringid väljalangenud südamikuga ja baklažaanide ning melonkõrvitsate otsad		
	Peeneosalise lisandiga farš		
3.	Purukskeenud viljad. Viljadest väljalangenud farš ebahütlaselt segunenud	6—10	24—20

IV. Uurimise meetodid — vaata OСТ НЕМП 559.

V. Mõõtjaotus, pakkimine ja markeerimine kooskõlas keh-tiva standardiga.

NSVL Toiduainete Tööstuse Rahvakomissariaat	ÜLELDULINE STANDARD AMETLIK VÄLJAANNE	OCT 100 HKПП 554
	Konservid SPINATI- VÕI HAPU- OBLIKAPUREE	Asendab OCT HKПП 457
		Konservitööstus H 53

Käesolev standard laieneb püreele, mis on valmistatud värsketest, noortest peenendatud spinati- või hapuoblikalehtedest, pakitud hermeetilistesse plekk- (spetsiaalselt lakeeritud) või klaastaradesse ja steriliseeritud.

Tooraine kvaliteet peab vastama kehtivatele standardidele.

A. KLASSIFIKATSIOON

Spinati- või hapuoblikapüree jaguneb kvaliteedi järgi kahte sorti:

kõrgem sort,
esimene sort.

B. TEHNILISED TINGIMUSED

Konservid peavad vastama järgmistele nõuetele:

1. Keemilis-mikrobioloogilised näitajad

1. Konservid ei tohi sisaldada patogeenseid mikroorganisme ega omada riknemise tunnuseid, mis on tingitud mikroorganismide elutegevusest.

2. Kuivainete sisaldavus peab olema vähemalt 6%.

3. On lubatud raskete metallide soolade sisaldavus milligrammides 1 kg produkti kohta:

tina — mitte üle 200 mg;

vaske — mitte üle 7 mg.

pliid ei ole lubatud.

4. Uhtmise meetodi järgi kindlaks määratav liiva sisaldavus pürees on lubatud:

Esitatud Konservitööstuse
Peavalitsuse poolt

Kinnitatud 29. V 1940. a.

Rakendamise tähtaeg
1. VI 1940. a.

kõrgemas sordis — mitte üle 0,05%;
esimeses sordis — mitte üle 0,1%.

5. Ei ole lubatud värvuse kunstlikku parandamist.

II. Organoleptilised näitajad:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Iseloomustus
1.	Maitse ja lõhn	Loomulik noorte, pehmeks keedetud spinati- ja hapuoblikalehtede maitse ja lõhn.
2.	Värvus	Roheline, ühtlane terve massi kohta.
3.	Välimus	Peenendatud (sõela või hõõruja abil) mass jämedate kiududeta või peenendamata lehtedeta.

C. HINDAMISE JA SORDI MÄÄRAMISE SUSTEEM

1. Konservide hindamist teostatakse:

- organoleptiliste näitajate järgi,
- keemilis-mikrobioloogiliste näitajate järgi.

2. Organoleptilist hindamist teostatakse sajapallilise süsteemi järgi kooskõlas järgneva skeemiga:

Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Pallide arv (mitte üle)
1.	Maitse ja lõhn	50
2.	Värvus	50
3.	Välimus	20
Kokku:		100

3. Iga nimetatud näitajat hinnatakse temale määratud pallide arvu piires kooskõlas alltoodud tabeliga, millejärele resultaadid summeeritakse.

4. Olenevalt pallilise hindamise tulemustest arvatakse konservid ühte järgmistest sortidest:

Sordi nimetus	Üldine palliline hinnang	Sealhulgas näitajate järgi	
		Maitse ja lõhn	Värvus
		mitte alla	
Esimene	100—97	50	30
Kõrgem	96—85	45	25

5. Normid keemilis-mikrobioloogiliste näitajate järgi on sunduslikud mõlemate sortide kohta.

Pallilise hindamise tabel

Jrk. nr.	Näitajate nimetus	Alandus	Palliline hinnang
Maitse ja lõhn (50 palli)			
1.	Loomulik noorte, pehmekskeedetud spinati- ja hapuoblikalehtede maitse ja lõhn	0	50
2.	Nõrgemalt väljendatud maitse ja lõhn	1—5	49—45
3.	Kibekas, ülevalminud spinati- ja hapuoblikalehtede omene maitse ja lõhn	6—20	44—30
4.	Kõrvalmaitse ja -lõhn	50	0
Värvus (50 palli)			
1.	Roheline, ühtlane terve massi kohta	0	30
2.	Roheline, tõmmuka varjundiga või ebäühtlane terve massi kohta	1—5	29—25
3.	Tõmmu värvus	30	0

			Järg
Jrk. nr.	Näitajate nimetused	Alandus	Palliline hinnang
Välimus (20 palli)			
1.	Peenendatud mass (läbi sõela või hõõruja abil)	0	20
2.	Jämedate kiudude või peenendamata lehetükkide esinemine	3—10	17—10
3.	Peenendamata varte ja lehetükkide esinemine massis	20	0

D. MÕÕTJAOTUS, MARKEERIMINE JA PAKKIMINE

Mõõtjaotus, pakkimine ja markeerimine teostatakse kooskõlas OCT HKПП 508-ga.

E. UURIMISE MEETODID

Uurimised teostatakse kooskõlas konserveeritud toiduainete uurimise kohta kehtivate standardidega.

Asendus

OCT HKПП 508 asendatud ГОСТ B-1506—42-ga.

Tõlkinud T. Siimon.

Vastutav toimetaja V. Post.

Ladumisele antud 14. II 1949. Trükkimisele antud 7. X 1949. Trüki-
pognaid 4,25. Arvutuspognaid 4,43. Paber 61×86 ¹/₁₆. Tiraaž 1000.
MB-07863. Tellimise nr. 550. Trükikoda „Punane Täht“, Tallinn.
Pikk t. 54/58.

На эстонском языке.

Сборник стандартов.

Овощи соленые, квашеные и консервированные.

Tu

Rbl. 8.—

A A 18066
15142

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00475913 2

491803