

ГОСТ 18077-72. Государственный стандарт Союза ССР. Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия

Государственный комитет СССР по стандартам · № ГОСТ 18077-72

• Утратил силу 16.10.2026

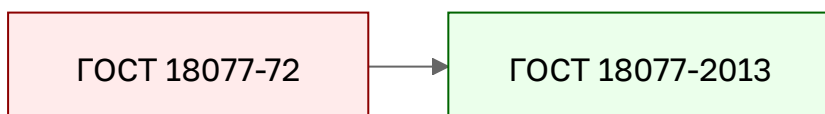
(утв. и введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 01.08.1972 № 1531)

(ред. от 02.07.1991)

Внимание

Документ утратил силу с 1 июля 2015 года в связи с изданием Приказа Росстандарта от 08.11.2013 № 1522-ст. Взамен введен в действие ГОСТ 18077-2013. Документ утратил силу с 1 июля 2015 года в связи с изданием Приказа Росстандарта от 08.11.2013 № 1522-ст. Взамен введен в действие ГОСТ 18077-2013. Документ включен в Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880). Документ введен в действие с 1 января 1974 года.

ИСТОРИЯ ИЗМЕНЕНИЙ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИХ АКТОВ



Утвержден и введен в действие Постановлением Государственного

комитета стандартов
Совета Министров СССР
от 1 августа 1972 г. № 1531
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР
КОНСЕРВЫ. СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Canned fruit sauces. Specifications

ГОСТ 18077-72

Группа Н55

ОКП 91 6324

Дата введения 1 января 1974 года

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. Разработан Молдавским научно-исследовательским институтом пищевой промышленности.

Разработчики: В.Г. Поповский, канд. техн. наук, А.А. Силич, канд. техн. наук, Р.А. Херсонская, Г.В. Шлягун.

2. Утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 01.08.72 № 1531.

3. Срок проверки – 1995 год, периодичность проверки – 5 лет.

4. Ссылочные нормативно-технические документы

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21-78	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 8756.1-79</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 8756.18-70</u>	<u>3.1</u>
ГОСТ 5717-91 <u>4.1</u>	
<u>ГОСТ 5981-88</u>	<u>4.1</u>
<u>ГОСТ 10444.1-84</u>	<u>3.2</u>
ГОСТ 10444.2-75	<u>3.2</u>
ГОСТ 10444.3-85	<u>3.2</u>
ГОСТ 10444.4-85	<u>3.2</u>
<u>ГОСТ 10444.7-86</u>	<u>3.2</u>

<u>ГОСТ 10444.8-88</u>	<u>3.2</u>
<u>ГОСТ 10444.9-88</u>	<u>3.2</u>
<u>ГОСТ 10444.11-89</u>	<u>3.2</u>
<u>ГОСТ 10444.12-88</u>	<u>3.2</u>
<u>ГОСТ 10444.15-75</u>	<u>3.2</u>
<u>ГОСТ 13799-81</u>	<u>4.2, 4.3</u>
<u>ГОСТ 21713-76</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 21714-76</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 21715-76</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 21832-76</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 21833-76</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 21920-76</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 23285-78</u>	<u>4.3</u>
<u>ГОСТ 25555.3-82</u>	<u>1.5</u>
<u>ГОСТ 26313-84</u>	<u>2.1, 3.1</u>
<u>ГОСТ 26323-84</u>	<u>1.5</u>
<u>ГОСТ 26668-85</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 26669-85</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 26670-91</u>	<u>3.2</u>
<u>ГОСТ 26671-85</u>	<u>3.1</u>
<u>ГОСТ 26927-86</u>	<u>3.3</u>
<u>ГОСТ 26930-86</u>	<u>3.3</u>
<u>ГОСТ 26931-86</u>	<u>3.3</u>
<u>ГОСТ 26932-86</u>	<u>3.3</u>
<u>ГОСТ 26933-86</u>	<u>3.3</u>
<u>ГОСТ 26934-86</u>	<u>3.3</u>

<u>ГОСТ 27572-87</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 28038-89</u>	<u>1.5</u>
<u>ГОСТ 28562-90</u>	<u>1.5</u>
	5. Ограничение срока действия снято Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 02.07.91 № 1193.

6. Переиздание (июль) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в сентябре 1977 г., апреле 1984 г. (ИУС 9-77, 7-84, 10-91).

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые соусы, изготовленные из протертых свежих фруктов, быстрозамороженного пюре или консервированного асептическим методом, фасованные в стеклянную или металлическую тару, герметически укупоренные и стерилизованные.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 Фруктовые соусы вырабатывают следующих наименований:

абрикосовый;

айвовый;

грушевый;

персиковый;

сливовый;

яблочный.

Коды ОКП приведены в Приложении 1.

1.2. Соусы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.1, 1.2. (Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3 Для изготовления фруктовых соусов используют:

абрикосы свежие по ГОСТ 21832-76;

айву свежую по ГОСТ 21715-76;

груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714-76;

груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713-76;

персики свежие по ГОСТ 21833-76;

сливу свежую по ГОСТ 21920-76;

яблоки свежие по ГОСТ 27572-87;

сахар-песок по ГОСТ 21-78.

Допускается использовать быстрозамороженное пюре для всех соусов, кроме грушевого, и пюре, консервированное асептическим методом.

На переработку не допускаются свежие фрукты, в которых остаточное количество пестицидов и содержание токсичных элементов превышает уровни, утвержденные Министерством здравоохранения СССР.

1.4. По органолептическим показателям фруктовые соусы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика соусов	
	высший сорт	первый сорт
Внешний вид	Однородная равномерно протертая пюреобразная масса без косточек, без включений частиц семян, семенных камер и кожицы	
		Допускаются: незначительное потемнение верхнего слоя и отделение жидкой фазы слоем не более 5 мм

Вкус и запах	Свойственные натуральным плодам. Вкус приятный сладкий или кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах	
Цвет	Яблочного соуса – светлый с желтоватым или розоватым оттенком; грушевого соуса – светлый с розоватым, желтоватым или зеленоватым оттенком;	
		допускается светло-коричневый оттенок;
	айвового соуса – светлый от кремового до светло-розового;	светлый от кремового, светло-розового до темно-розового;
	абрикосового соуса: светло-оранжевый;	от светло-оранжевого до темно-оранжевого;
	персикового соуса: желтый, зеленовато-серый	желтый, зеленовато-серый, темно-розовый; допускается для персикового и абрикосового соусов светло-коричневый оттенок;
	сливового соуса – от светло-зеленого до темно-фиолетового; оттенки, свойственные различным помологическим сортам слив	
Консистенция	<p>При выкладывании на ровную поверхность масса яблочного и айвового соусов должна иметь слегка холмистый вид, остальные соусы представляют собой пюреобразную растекающуюся по поверхности массу.</p> <p>Допускается в айвовом и грушевом соусах наличие твердых каменистых частиц плодовой мякоти</p>	

1.5. По физико-химическим показателям соусы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Нормы для соусов		Методы испытаний
	высший сорт	первый сорт	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:			По <u>ГОСТ 28562-90</u>
для абрикосового соуса	23,0		

для остальных соусов	21,0		
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	0,03	По <u>ГОСТ 25555.3-82</u>
Примеси растительного происхождения	Не допускаются		По <u>ГОСТ 26323-84</u>
Посторонние примеси	То же		По п. 3.4
Массовая доля микотоксина патулина, %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$		По <u>ГОСТ 28038-89</u>

1.3 – 1.5. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.6. Микробиологические показатели соусов устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на произведенных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР. Консервы не должны иметь признаков микробиальной порчи и должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.7. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные «Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденными Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313-84.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. (Исключен, Изм. № 2).

2.3. (Исключен, Изм. № 3).

2.4. Контроль содержания токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313-84, подготовка проб — по ГОСТ 26671-85, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1-79, ГОСТ 8756.18-70 и указанным в п. 1.5 настоящего стандарта.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668-85, подготовка проб — по ГОСТ 26669-85.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1-84, ГОСТ 10444.3-85; ГОСТ 10444.4-85, ГОСТ 10444.11-89, ГОСТ 10444.12-88, ГОСТ 10444.15-75, СТ СЭВ 3015-81.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.0-75, ГОСТ 10444.1-84, ГОСТ 10444.2-75, ГОСТ 10444.7-86, ГОСТ 10444.9-88, ГОСТ 10444.8-88, ГОСТ 26670-85.

Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1-84, ГОСТ 10444.11-89, ГОСТ 10444.12-88, ГОСТ 26670-91.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.3. Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86.

3.4. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3, 3.4. (Введены дополнительно, Изм. № 3).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соусы фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717-91 или металлические лакированные банки по ГОСТ 5981-88 вместимостью не более 1 дм³.

4.2 Упаковка, маркировка — по ГОСТ 13799-81.

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности указаны в Приложении 2.

4.3 Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799-81.

4.2. 4.3. (Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

4.4. Соусы должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре плюс 0 — 20 °С без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие фруктовых соусов требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

5.2 Гарантийный срок хранения — 24 мес со дня изготовления.

Разд. 5. (Введен дополнительно, Изм. № 3).

Приложение 1

Обязательное

Наименование соуса	Код ОКП
Соус абрикосовый высшего сорта массой нетто, г:	
200 — 210	91 6324 4001
330 — 350	91 6324 4002
515 — 535	91 6324 4003
600	91 6324 4004
860	91 6324 4005
900	91 6324 4006
990	91 6324 4007

Наименование соуса	Код ОКП
Соус айвовый высшего сорта массой нетто, г:	
180 – 200	91 6324 4017
330 – 350	91 6324 4018
515 – 535	91 6324 4019
600	91 6324 4021
800	91 6324 4022
860	91 6324 4023
900	91 6324 4024
990	91 6324 4025
Соус грушевый высшего сорта массой нетто, г:	
200	91 6324 4035
330 – 350	91 6324 4036
515 – 535	91 6324 4037
600	91 6324 4038
780	91 6324 4039
860	91 6324 4041
900	91 6324 4042
990	91 6324 4043
Соус персиковый высшего сорта массой нетто, г:	
200 – 210	91 6324 4053
330 – 350	91 6324 4054
515 – 535	91 6324 4055
600	91 6324 4056
860	91 6324 4057
900	91 6324 4058

Наименование соуса	Код ОКП
990	91 6324 4059
Соус сливовый высшего сорта массой нетто, г:	
180 – 200	91 6324 4061
330 – 350	91 6324 4062
515 – 535	91 6324 4063
600	91 6324 4064
800	91 6324 4065
860	91 6324 4066
900	91 6324 4067
990	91 6324 4068
Соус яблочный высшего сорта массой нетто, г:	
200	91 6324 4078
330 – 350	91 6324 4079
515 – 535	91 6324 4081
600	91 6324 4082
780	91 6324 4083
860	91 6324 4084
900	91 6324 4085
990	91 6324 4086
Соус абрикосовый первого сорта массой нетто, г:	
200 – 210	91 6324 5001
330 – 350	91 6324 5002
515 – 535	91 6324 5003
600	91 6324 5004
860	91 6324 5005

Наименование соуса	Код ОКП
900	91 6324 5006
990	91 6324 5007
Соус айвовый первого сорта массой нетто, г:	
180 – 200	91 6324 5017
330 – 350	91 6324 5018
515 – 535	91 6324 5019
600	91 6324 5021
800	91 6324 5022
860	91 6324 5023
900	91 6324 5024
990	91 6324 5025
Соус грушевый первого сорта массой нетто, г:	
200	91 6324 5035
330 – 350	91 6324 5036
515 – 535	91 6324 5037
600	91 6324 5038
780	91 6324 5039
860	91 6324 5041
900	91 6324 5042
990	91 6324 5043
Соус персиковый первого сорта массой нетто, г:	
200 – 210	91 6324 5053
330 – 350	91 6324 5054
515 – 535	91 6324 5055
600	91 6324 5056

Наименование соуса	Код ОКП
860	91 6324 5057
900	91 6324 5058
990	91 6324 5059
Соус сливовый первого сорта массой нетто, г:	
180 – 200	91 6324 5069
330 – 350	91 6324 5071
515 – 535	91 6324 5072
600	91 6324 5073
800	91 6324 5074
860	91 6324 5075
900	91 6324 5076
990	91 6324 5077
Соус яблочный первого сорта массой нетто, г:	
200	91 6324 5087
330 – 350	91 6324 5088
515 – 535	91 6324 5089
600	91 6324 5091
780	91 6324 5092
860	91 6324 5093
900	91 6324 5094
990	91 6324 5095

(Введено дополнительно, Изм. № 2).

Приложение 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г СОУСОВ

Наименование продукции	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Абрикосовый	23	92
Айвовый, грушевый, сливовый, персиковый, яблочный	20	80

(Введено дополнительно, Изм. № 3).
