

ГОСТ 23600-79. Государственный стандарт Союза ССР. Концентраты пищевые. Супы сухие с рыбой и морепродуктами.

Технические условия

Государственный комитет СССР по стандартам · № ГОСТ 23600-79

• Действующий акт

(утв. и введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 26.04.1979 № 1564)

(ред. от 01.01.1989)

Примечание

Документ включен в Перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) (Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19.07.2022 № 107). С 1 июля 2003 года до вступления в силу технических регламентов акты федеральных органов исполнительной власти в сфере технического регулирования носят рекомендательный характер и подлежат обязательному исполнению только в части, соответствующей целям, указанным в пункте 1 статьи 46 Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ. Документ введен в действие с 1 июля 1980 года.

Утвержден и введен в действие

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26 апреля 1979 г. № 1564

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. СУПЫ СУХИЕ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Группа Н23

ОКП 92 6891

Срок действия с 1 июля 1980 года до 1 января 1994 года

Информационные данные

1. Разработан и внесен Министерством рыбного хозяйства СССР.

Разработчики:

В.П. Быков, Л.Л. Логунов, Е.С. Баулина, Н.В. Чупахина.

2. Утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.04.79 г. № 1564.

3. Введен впервые.

4. Ссылочные нормативно-технические документы:

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21-78	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 276-60</u>	<u>1.3</u>
ГОСТ 875-69	<u>1.3</u>
ГОСТ 908-79	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 1349-85</u>	<u>1.3</u>
ГОСТ 2858-82	<u>1.3</u>
ГОСТ 3282-74	<u>4.6</u>
<u>ГОСТ 4495-87</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 28432-90</u>	<u>1.3</u>
ГОСТ 6292-70	<u>1.3</u>
ГОСТ 7022-54	<u>1.3</u>

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 7586-71	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 7587-71</u>	<u>1.3</u>
ГОСТ 7588-71	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 7589-71</u>	<u>1.3</u>
ГОСТ 7630-87	<u>4.8</u>
<u>ГОСТ 7699-78</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 9569-79</u>	<u>4.5</u>
<u>ГОСТ 10970-87</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 12306-66</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 12307-66</u>	<u>1.3</u>
ГОСТ 13511-84	<u>4.3</u>
ГОСТ 13512-81	<u>4.3</u>
ГОСТ 13830-84	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 14192-77</u>	<u>4.8</u>
<u>ГОСТ 15113.0-77</u>	<u>2.1, 3.1</u>
<u>ГОСТ 15113.2-77</u>	<u>1.6, 2.1, 3.1</u>
<u>ГОСТ 15113.3-77</u>	<u>1.7, 1.8</u>
<u>ГОСТ 15113.4-77</u>	<u>1.6</u>
<u>ГОСТ 15113.9-77</u>	<u>1.6</u>
<u>ГОСТ 15846-79</u>	<u>4.7</u>
ГОСТ 16729-71	<u>1.3</u>
ГОСТ 16730-71	<u>1.3</u>
ГОСТ 16731-71	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 16732-71</u>	<u>1.3</u>
<u>ГОСТ 17594-81</u>	<u>1.3</u>

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 18251-87	<u>4.6</u>
ГОСТ 20477-86	<u>4.6</u>
<u>ГОСТ 25292-82</u>	<u>1.3</u>
ОСТ 10-12-86	<u>1.3</u>
ОСТ 18-197-84	<u>1.3</u>
ТУ 15-307-79	<u>1.3</u>
ТУ 15-748-86	<u>1.3</u>
ТУ 15-86-72	<u>1.3</u>
ТУ 15-01-349-79	<u>1.3</u>
ТУ 15-307-79	<u>1.3</u>
ТУ 18 РСФСР 406-77	<u>1.3</u>
ТУ 18 РСФСР 555-73	<u>1.3</u>

5. Срок действия продлен до 01.01.94 Постановлением Госстандарта СССР от 06.07.88 № 2626.

6. Переиздание (июль 1991 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в сентябре 1982 г., декабре 1984 г., январе 1989 г. (ИУС 12-82, 4-85, 11-88).

Настоящий стандарт распространяется на сухие супы с рыбой и морепродуктами, представляющие собой смеси различных предварительно подготовленных продуктов и предназначенные для быстрого приготовления готовых блюд.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сухие супы с рыбой и морепродуктами должны быть приготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. В зависимости от состава и способа обработки сырья сухие супы с рыбой и морепродуктами подразделяются на: пюреобразные, заправочные,

прозрачные.

1.3. Сырье и материалы, используемые при изготовлении, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные – ГОСТ 16731-71;

бульон из мидий сухой – ТУ 15-307-79;

гидролизат белковый кислотный сухой – импортный;

горошек зеленый сушеный – ГОСТ 16730-71;

глутамат натрия – импортный;

жир говяжий топленый - ГОСТ 25292-82;

жир кондитерский – ОСТ 18-197-84;

зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная - ГОСТ 16732-71;

изделия макаронные – ГОСТ 875-69;

капуста белокочанная сушеная – ГОСТ 7586-71;

картофель сушеный - ГОСТ 28432-90;

кислота лимонная пищевая – ГОСТ 908-79;

крахмал кукурузный набухающий пищевой – ТУ 18 РСФСР 406-77;

крахмал картофельный - ГОСТ 7699-78;

крупка рыбная варено-сушеная – ТУ 15-01-349-79;

крупа манная – ГОСТ 7022-54;

крупа пшеничная Полтавская и «Артек» - ГОСТ 276-60;

крупа рисовая – ГОСТ 6292-70;

лист лавровый сухой - ГОСТ 17594-81;

лук порей сушеный – импортный;

лук репчатый сушеный - ГОСТ 7587-71;

морковь столовая сушеная – ГОСТ 7588-71;

мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий - ГОСТ 12306-66;

мука из твердой пшеницы «Дурум» для макаронных изделий - ГОСТ 12307-66;

молоко коровье цельное сухое - ГОСТ 4495-87;

молоко коровье обезжиренное сухое - ГОСТ 10970-87;

порошок из кальмара пищевой – ТУ 15-748-86;

порошок лука – импортный;

порошок рыбный пищевой – ТУ 15-86-72;

пряности и ароматические вещества – импортные;

пюре картофельное сухое или крупка – ОСТ 10-12-86;

рис варено-сушеный – ТУ 18 РСФСР 555-73;

сахар-песок – ГОСТ 21-78;

свекла столовая сушеная - ГОСТ 7589-71;

соль поваренная пищевая – ГОСТ 13830-84;

сливки сухие - ГОСТ 1349-85;

чеснок сушеный – ГОСТ 16729-71;

порошок яичный – ГОСТ 2858-82.

Все применяемые вкусовые и ароматические вещества, а также пряности должны быть разрешены Министерством здравоохранения СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1.4. Продукты, применяемые при приготовлении сухих супов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов), кроме жира говяжьего топленого, молока коровьего цельного сухого, сливок сухих, горошка зеленого сушеного, крупы овсяной, крупы пшена шлифованного, которые должны быть высшего сорта.

Пряные и ароматические вещества должны быть разрешены Министерством здравоохранения СССР.

1.5. По внешнему виду сухие супы должны представлять собой смеси пищевых продуктов разной формы.

1.6. Физико-химические показатели сухих супов с рыбой и морепродуктами должны соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги, %, не более	8	По ГОСТ 15113.4-77
	Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее:	
Супы пюреобразные с рыбой и морепродуктами с овощами, крупой, мукой, бобовыми, овощами и мукой, овощами и крупой, бобовыми и мукой	10,5	
Супы заправочные с рыбой и морепродуктами:		
с овощами, крупой, макаронными изделиями, бобовыми, овощами и крупой, овощами и макаронными изделиями, овощами и бобовыми	10,5	
пикантные	7,0	
Супы прозрачные (в т.ч. бульоны) Массовая доля минеральных примесей (песок), %, не более	7,0 0,01	По ГОСТ 15113.2-77
Массовая доля металлопримесей	0,0003	По ГОСТ 15113.2-77
(величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более		
Наличие посторонних примесей, плесени, видимой невооруженным глазом, зараженности амбарными вредителями	Не допускается	По ГОСТ 15113.2-77

1.6а. Остаточное количество пестицидов в супах не должно превышать максимально допустимых уровней, а содержание токсичных элементов – норм, утвержденных Министерством здравоохранения СССР.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1.7. Развариваемость супов должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Развариваемость сухих супов с рыбой и морепродуктами (при приготовлении по способу, указанному на этикетке), мин, не более:		
пюреобразных всех видов	10	По ГОСТ 15113.3-77
	с быстрорастваривающимися продуктами, макаронными изделиями	15
с овощами, крупой, бобовыми, овощами и бобовыми, овощами и крупой	25	

1.8. Органолептические показатели супов с рыбой и морепродуктами, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Внешний вид и цвет	Суп-пюре должен иметь однородную массу и цвет, соответствующий продуктам, из которых он приготовлен. Супы с томатопродуктами и красным сладким перцем – розоватокрасного цвета разных оттенков. Борщи и свекольники – бордового цвета разных оттенков. Супы с пищевым порошком из криля от розовато-оранжевого цвета до кирпичного светлых	По ГОСТ 15113.3-77

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
	оттенков. Супы с порошком кальмара имеют цвет от кремового до бежевого с розовато-фиолетовым оттенком. Супы с грибами – коричневого цвета разных оттенков. Бульоны и прозрачные супы – разной степени прозрачности. Рыба, криль, мидии, кальмар – в виде разваренного фарша, набухших крупинок порошка или кусочков мяса разной величины. Крупа и макаронные изделия целые слегка разваренные. Зеленый горошек целый и в виде долек, остальные овощи в виде кусочков и частиц разной формы и размеров. Грибы в виде крупинок разной величины. Допускается для супов-пюре наличие овощей, рыбы и морепродуктов в виде крупинок и частиц разной величины. Не допускается в супах с молоком наличие хлопьев плохо восстановленного молока.	
Вкус и запах	Свойственные данному виду супа без постороннего и порочащего привкуса и запаха	По <u>ГОСТ 15113.3-77</u>
Консистенция	Свойственная одноименным супам, сваренным до полной готовности. Допускается:	По <u>ГОСТ 15113.3-77</u>
	слегка желеобразная консистенция бульонов у рисовых, перловых, овсяных и пюреобразных супов; у рыбы, кальмара, мидий, криля, грибов и овощей – слегка упругая; незначительная разваренность овощей, круп, макаронных изделий и бобовых	

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0-77.

2.2. Минеральные примеси изготовитель определяет периодически по требованию потребителя.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 15113.0-77, методы испытаний — по стандартам, указанным в п. п. 1.6, 1.7 и 1.8 настоящего стандарта.

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1 Сухие супы с рыбой и морепродуктами фасуют:

для розничной торговой сети массой нетто до 120 г;

для предприятий общественного питания и других потребителей массой нетто до 2000 г.

Отклонения в меньшую сторону от массы нетто, указанной на потребительской таре, не допускаются.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.2. Сухие супы упаковывают в пакеты из пленочных материалов (для предприятий общественного питания), из бумаги с полимерным покрытием, из ламинированной фольги, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для этих целей.

Пакеты должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.3. Пакеты с сухими супами упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512-81 или по ГОСТ 13511-79 предельной массой продукта 20 кг.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.4. (Исключен, Изм. № 1).

4.5. При транспортировании водным транспортом ящики из гофрированного картона снабжаются вкладышами из парафинированной бумаги по ГОСТ 9569-79 или пленочных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для этих целей. Ящики упаковывают в контейнеры.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

4.6. Пакеты с сухими супами должны быть запаяны. Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251-87 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477-75, или обтянуты стальной проволокой по ГОСТ 3282-74.

4.7. Сухие супы, предназначенные для отгрузки в районы Арктики, Крайнего Севера и отдаленные районы, упаковывают в соответствии с требованиями ГОСТ 15846-79.

4.8. Пакеты и ящики с сухими супами маркируют по ГОСТ 7630-87 с нанесением дополнительной надписи «Хранить в сухом прохладном месте».

Транспортная маркировка по ГОСТ 14192-77 с нанесением манипуляционного знака «Боится сырости».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.9. Сухие супы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.10. Сухие супы с рыбой и морепродуктами хранят в чистом, хорошо вентилируемом помещении, не зараженном амбарными вредителями.

В складские помещения не должны проникать солнечные лучи.

Относительная влажность воздуха в складском помещении не должна быть более 75%, температура – от 0 до 20 °С.

При хранении продукции ящики с сухими супами устанавливают на стеллажи и поддоны штабелями по высоте не более восьми ящиков. Расстояние между штабелями, а также штабелями и стенами должно быть не менее 0,7 м.

Не допускается укладка продукции вблизи водопроводных и канализационных труб и отопительных приборов.

Не допускается проветривание складских помещений в сырую погоду и после дождя.

4.11. Сроки хранения супов с рыбой, крилем и мидиями – в пакетах из комбинированного, трехслойного материала структуры бумага-фольга-полиэтилен низкой плотности или бумага-фольга-смесь полиэтилена низкой и высокой плотности не более 12 мес, супов с кальмаром в пакетах из бумаги-фольги-смеси полиэтилена низкой и высокой плотности не более 6 мес, с сухим мидийным бульоном – не более 8 мес с даты изготовления.

4.10, 4.11. (Измененная редакция, Изм. № 3).

Приложение

Обязательное

Наименование продукции	Код
Супы рыбные сухие	92 6891
Суп рыбный полевой 105,0 г	92 6891 0081
Суп из кальмара с рисом 80,38 г	92 6891 0101
Суп из кальмара с макаронными изделиями 73,69 г	92 6891 0111
Суп любительский с кальмаром 90,10 г	92 6891 0131
Суп рыбный 68,5 г	92 6891 0011
Суп рыбный с вермишелью 80,0 г	92 6891 0021
Суп рыбный домашний 71,0 г	92 6891 0031
Суп рыбный крестьянский 75,0 г	92 6891 0041
Суп рыбный летний 75,0 г	92 6891 0051
Суп рыбный любительский 85,0	92 6891 0061
Суп рыбный с овощами 106,0 г	92 6891 0071
Суп-пюре рыбный с мидийным бульоном 75,0 г	92 6891 0010
Суп мидийный с рисом 75,0 г	92 6891 0011

(Введено дополнительно, Изм. № 3).
