



**РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР**

---

**ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ.**

**Технические условия**

**РСТ РСФСР 253—87**

*Издание официальное*

**ГОСПЛАН РСФСР**

**Москва**

---

**ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ. РСТ РСФСР 253—87**

Технические условия

ОКП 91 6971

---

Срок действия с 01 04 88  
до 01.04.93

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на горчицу готовую, вырабатываемую из горчичного порошка с добавлением вкусовых добавок. Горчица предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы.

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Горчица должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением правил, утвержденных органами санитарного надзора, и инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Министерством здравоохранения СССР.

**1.2. Ассортимент**

1.2.1. В зависимости от применяемых вкусовых добавок горчица вырабатывается следующих наименований: «Ароматная», «Ахтубинская», «Волгоградская», «Донская», «Домашняя», «Любительская», «Ростовская», «Русская», «Столовая», «Горчица с хреном», «Горчица с чесноком».

**1.3. Характеристика**

1.3.1. Для выработки горчицы должно применяться следующее сырье:

порошок горчичный I сорта	ОСТ 18—308—77
масло подсолнечное	ГОСТ 1129—73
сахар-песок	ГОСТ 21—78
соль поваренная пищевая	ГОСТ 13830—84
вода питьевая	ГОСТ 2874—82
лавровый лист	ГОСТ 17594—81
кислота уксусная пищевая 80% -ная	ГОСТ 6968—76
уксус спиртовой натуральный 9% -ный	РСТ РСФСР 254—84
пряности. Перец черный	ОСТ 18—279—76
пряности. Перец душистый	ОСТ 18—274—76
пряности. Перец красный	ОСТ 18—283—76
пряности. Гвоздика	ОСТ 18—276—76
пряности. Мускатный орех	ОСТ 18—277—76
пряности. Кардамон	ОСТ 18—282—76
пряности. Корица	ОСТ 18—278—76
пряности. Кориандр	ОСТ 18—38—71
уксус яблочный 6% ный	ТУ 10—04—03—02—86
пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные	ОСТ 111—1—81
консервы. Продукты томатные концентрированные	ГОСТ 3343—71
масло горчичное	ГОСТ 8807—74
зелень базилика эвгенольного	ОСТ 46—59—77
укроп свежий	РСТ РСФСР 409—78
зелень укропа сушеная	ГОСТ 16732—71
хрен корень свежий	РСТ РСФСР 357—77
чеснок свежий	ГОСТ 7977—67
масло укропное	по документации поставщика
мука арахисовая	по документации поставщика

Примечание Для выработки горчицы «Донская» и Ростовская» допускается использование горчичного порошка 2 сорта

1.3 2. По органолептическим показателям горчица должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Наименование показателя	Характеристика										
	Ароматная	Ахтубинская	Волгоградская	Донская	Домашняя	Любительская	Ростовская	Русская	Столовая	Горчица с хреном	Горчица с чесноком
Вкус	Слабоострый сладкопряный	Острый	Слабоострый	Слабоострый с привкусом пряностей	Среднеострый с привкусом укропа	Слабоострый с привкусом пряностей	Острый с привкусом пряностей	Среднеострый слабопряный	Острый	Острый слабопряный с привкусом хрена	Острый слабопряный с привкусом чеснока
Консистенция	Однородная, мажущаяся										
Цвет	Для «Ахтубинской» — красноватый с коричневым оттенком, «Донской» — желтый, для остальных — желтый, допускается коричневый оттенок										
Посторонние примеси	Не допускаются										

1.3.3. По физико-химическим показателям горчица должна соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма											Метод испытания
	Ароматная	Ахтубинская	Волгоградская	Домашняя	Донская	Любительская	Ростовская	Русская	Столовая	Горчица с хреном	Горчица с чесноком	
Массовая доля сухих веществ, %	47,0—49,0	40,0—42,0	37,5—39,5	40,0—42,0	40,0—42,0	47,0—49,0	45,0—47,0	44,0—46,0	39,0—41,0	44,0—46,0	44,0—46,0	ГОСТ 8756.2—82
Массовая доля жира, %, не менее	8,0	4,0	—	7,0	—	8,0	8,0	8,0	6,0	8,0	8,0	ГОСТ 26183—84
Массовая доля сахара, %, не менее	16,0	13,0	18,0	9,0	14,0	15,0	13,0	11,0	8,0	11,0	11,0	ГОСТ 8756.13—70
Массовая доля поваренной соли, %	1,3—1,5	3,0—3,5	1,4—1,6	2,0—2,5	1,8—2,2	1,5—1,7	2,3—2,5	2,0—2,5	2,0—2,5	2,0—2,5	2,0—2,5	ГОСТ 26186—84
Титруемая кислотность в расчете на уксусную кислоту, %	1,5	1,2—1,7	0,3—1,0	1,7—2,2	1,3—1,7	1,5—1,7	1,5—2,0	1,7—2,2	1,7—2,2	1,7—2,2	1,7—2,2	ГОСТ 25555.0—82

#### 1.4 Упаковка

1.4.1. Для реализации в торговой сети горчица фасуется в стеклянные банки вместимостью до 0,25 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5717—81, ТУ 21 РСФСР 620—73, алюминиевые тубы по ОСТ 18—306—77 массой нетто до 0,25 кг или пакетики из комбинированного материала по ТУ 18 РСФСР 51—80 массой нетто до 0,006 кг.

Для предприятий общественного питания по согласованию с потребителем допускается фасование горчицы в стеклянные банки вместимостью до 3 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5717—81.

1.4.2. Банки с горчицей укупориваются крышками по ОСТ 6—05—48—83 или металлическими крышками по ОСТ 18—178—77.

1.4.3. Фасование, упаковывание по ГОСТ 13799—81.

Допускается упаковывание горчицы в ящики по ГОСТ 13360—84, ГОСТ 13356—84, ГОСТ 13359—84 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 массой брутто не более 25 кг.

Тубы с горчицей по 25 шт. упаковываются в коробки по ГОСТ 12301—81 или пачки из оберточной бумаги по ГОСТ 8273—75, которые оклеиваются клеевой лентой по ГОСТ 18251—72. Пачки и коробки с тубами укладываются в дощатые или из гофрированного картона ящики по ГОСТ 13358—84 или ГОСТ 13516—86.

Пакетики с горчицей упаковываются в ящики по ГОСТ 10131—78, застеленные бумагой по ГОСТ 8273—75 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516—86 или ГОСТ 13512—81 в количестве не более 2000 шт.

#### 1.5. Маркировка.

1.5.1. Маркирование по ГОСТ 13799—81.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Приемка по ГОСТ 26313—84.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб и методы испытаний по ГОСТ 26671—85, ГОСТ 26313—84, ГОСТ 8756.1—79, ГОСТ 8756.2—82, ГОСТ 8756.13—70, ГОСТ 8756.18—70, ГОСТ 26183—84, ГОСТ 26186—84, ГОСТ 25555.0—82.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение горчицы пищевой готовой по ГОСТ 13799—81.

4.2. Температура хранения от 0 до 10°C.

4.3. Срок хранения горчицы не более 45 суток со дня выработки.

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

- 1. РАЗРАБОТАН** Главным управлением по пищевой промышленности Госагропрома РСФСР
- 2. ИСПОЛНИТЕЛИ** В И Мовсисянц (руководитель темы),  
А Ф Языкова (исполнитель)
- 3. ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом РСФСР  
Чистоплясов С И
- 4. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** постановлением Госплана РСФСР от 03.07.87 г. № 124
- 5. ЗАРЕГИСТРИРОВАН** Российским республиканским управлением за № 253—87 от 10.07.1987 г.
- 6. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 253—82, ТУ 10 РСФСР 18—22—86, ТУ 18 РСФСР 909—85**

---

Подписано к печати 18 11 87 г

Заказ 1975

Формат бумаги 60×90<sup>1/16</sup>

Объем 0,5 печ л

Тираж 3000

Цена 9 коп

---

Типография Госплана РСФСР

**РСТ РСФСР 253—87 «ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ»**

Утверждено и введено в действие Постановлением Госкомэкономики РСФСР от 27 марта 1991 г. № 11

Дата введения 1 июля 1991 г.

Пункт 1.3.1. Слова «порошок горчичный I сорта» заменить на «порошок горчичный», «кислота уксусная пищевая 80%» на «кислота уксусная пищевая».

Дополнить перечень применяемого сырья:

—кислота уксусная квалификации чистая ТУ 6—09—4191—76;

—кислота уксусная синтетическая пищевая (эссенция) ТУ 6—03—14—06—79;

—кислота уксусная ГОСТ 61—75.

Заменить ссылки РСТ РСФСР 254—84 на ОСТ 1021—86; ОСТ 111—1—81 на ОСТ 1033—87; ОСТ 46—59—77 на ОСТ 1049—87; ГОСТ 7977—67 на ГОСТ 7977—87.

Примечание исключить

Пункт 1.3.3. Заменить ссылку ГОСТ 26183—84 на ГОСТ 8756.21—70.

Пункт 1.4.2. Изложить в следующей редакции:

«Банки с горчицей укупориваются крышками по ОСТ 6—05—48—33 или крышками по ОСТ 18—178—77 или крышками из лакированной жести с резьбой по действующей нормативно-технической документации с прокладкой из пергаменты по ГОСТ 1341—84 или подпергаменты по ГОСТ 1760—86.

Заменить ссылки ГОСТ 18251—72 на ГОСТ 18251—87, ГОСТ 10131—78 на ГОСТ 10131—87.

Пункт 3.1. Заменить ссылку ГОСТ 26183—84 на ГОСТ 8756,21—70.



**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

1. РАЗРАБОТАН Центром испытания качества продукции ПМО «Мосмясомолпищепром»
- 2 ИСПОЛНИТЕЛИ **В. Г. Тюрин** (руководитель темы)  
**М. В. Шмокарева,**  
**Л. А. Горячева**
3. ВНЕСЕН Роспищепромом Минсельхозпрода РСФСР
4. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ ГОСКОМЭКОНОМИКИ РСФСР от 27 марта 1991 г. № 11
5. ЗАРЕГИСТРИРОВАН Российским республиканским Управлением Госстандарта СССР за № 253—87 изм. № 1 от 8.04.91 г.
- 6 Срок проверки 1992 год
- 7 ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта, перечисления, приложения
ОСТ 1021—86	1 3 1
ОСТ 1033—87	1 3 1
ОСТ 1049—87	1 3 1
ОСТ 7977—87	1 3 1
ГОСТ 8756 21—70	1.3 3, 3 1
ГОСТ 18251—87	1 4 2
ГОСТ 10131—87	1 4 2

Подписано к печати 11.07.91

Заказ 910

Формат 60×90<sup>1</sup>/<sub>16</sub>

Объем 0,125 п. л.

Тираж 1700

Цена 4 коп