

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ      С Т А Н Д А Р Т**

---

**КОНСЕРВЫ**

**ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ И ОТВАРНЫЕ**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2008

## Консервы

## ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ И ОТВАРНЫЕ

## Технические условия

Canned food. Boiled and vinegar pickled mushrooms.  
Specifications

ГОСТ  
28649—90

МКС 67.080.20  
ОКП 91 6151  
91 6152

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт распространяется на консервы из грибов, получаемые из свежих, бочковых маринованных, соленых или отварных грибов, залитые раствором поваренной соли, с добавлением или без добавления пряностей и уксусной кислоты, фасованные в стеклянные или металлические лакированные банки, герметически укупоренные и стерилизованные.

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы из грибов должны изготавливать в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

## 1.2. Характеристики

1.2.1. Консервы из грибов вырабатывают в следующем ассортименте:

**Маринованные:**

Белые грибы,  
Ножки белых грибов,  
Вешенки обыкновенные,  
Волнушки белые (белянки), розовые,  
Гладыши,  
Грузди черные (чернушки),  
Зеленки,  
Козляки (решетники),  
Краснушки (млечники сладковатые),  
Лисички обыкновенные,  
Маслята (очищенные и неочищенные),  
Моховики,  
Опята осенние,  
Подосиновики,  
Подберезовики,  
Рядовки обутые (мацутаки), серые  
Серушки,  
Толстушки,  
Шампиньоны.

**Отварные:**

Белые грибы,  
Ножки белых грибов,  
Валуй,  
Вешенки обыкновенные,  
Волнушки белые (белянки), розовые,  
Гладыши,  
Горькушки,  
Грузди черные (чернушки),  
Зеленки,  
Козляки (решетники),  
Краснушки,  
Лисички обыкновенные,  
Маслята (очищенные и неочищенные),  
Моховики,  
Опята осенние,  
Подгруздки,  
Подберезовики,  
Подосиновики,  
Рыжики обыкновенные,  
Рядовки обутые (мацутаки), серые,  
Серушки,  
Скрипицы,  
Сыроежки,  
Толстушки,  
Шампиньоны.

Коды ОКП указаны в приложении I.

1.2.2. Грибы вырабатывают высшим и первым сортами.

1.2.3. Для изготовления консервов из грибов применяют следующие сырье и материалы:

грибы свежие, здоровые, целые, чистые, без червоточин, очищенные от песка, земли, лесного мусора, разобранные по видам, с подрезанными ножками;

грибы маринованные, отварные и соленные по НТД;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\*, затаренную, не ниже первого сорта;

воду питьевую по ГОСТ 2874\*\* и в 100 см<sup>3</sup> не содержащую спор анаэробных микроорганизмов;

кислоту уксусную по ГОСТ 6968;

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;

уксус винный натуральный по НТД;

уксус яблочный натуральный по НТД;

лист лавровый по ГОСТ 17594;

перец душистый по ОСТ 18—274;

гвоздику по ОСТ 18—276;

корицу по ОСТ 18—278;

экстракт гвоздичный.

1.2.4. Грибы маринованные или отварные должны соответствовать размерам в наибольшем линейном измерении, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование грибов               | Размер грибов, см, не более, для сорта: |             |                |             | Наименование грибов | Размер грибов, см, не более, для сорта: |             |                |             |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|-------------|----------------|-------------|---------------------|-----------------------------------------|-------------|----------------|-------------|
|                                   | высшего                                 |             | первого        |             |                     | высшего                                 |             | первого        |             |
|                                   | диаметр шляпки                          | длина ножки | диаметр шляпки | длина ножки |                     | диаметр шляпки                          | длина ножки | диаметр шляпки | длина ножки |
| Белые грибы                       | 5                                       | 3           | 8              | 3           | Моховики            | 5                                       | 3           | 7              | 3           |
| Волнушки белые                    |                                         |             |                |             | Опята осенние       | 4                                       | 3           | 6              | 3           |
| (белянки), розовые                | 5                                       | 1,5         | 7              | 3           | Подберезовики       | 5                                       | 3           | 7              | 3           |
| Валуи                             | 5                                       | 1,5         | 7              | 3           | Подгруздки          | 5                                       | 1,5         | 7              | 3           |
| Вешенки обыкновенные              | 5                                       | 3           | 7              | 3           | Подосиновики        | 5                                       | 3           | 7              | 3           |
| Гладыши                           | 5                                       | 1,5         | 7              | 3           | Рыжики обыкновенные | 4                                       | 3           | 7              | 3           |
| Горькушки                         | 5                                       | 1,5         | 7              | 3           | Рядовки обутые      |                                         |             |                |             |
| Грузди черные (чернушки)          | 5                                       | 3           | 8              | 3           | (мацутаки), серые   | 5                                       | 3           | 7              | 3           |
| Зеленки                           | 5                                       | 1,5         | 7              | 3           | Серушки             | 5                                       | 1,5         | 7              | 3           |
| Козляки                           | 5                                       | 3           | 7              | 3           | Скрипицы            | 5                                       | 1,5         | 8              | 3           |
| Краснушки                         | 5                                       | 1,5         | 7              | 3           | Сыроежки            | 5                                       | 1,5         | 7              | 3           |
| Лисички обыкновенные              | 4                                       | 3           | 6              | 3           | Толстушки           | 5                                       | 1,5         | 8              | 3           |
| Маслята (очищенные и неочищенные) | 5                                       | 3           | 7              | 3           | Шампиньоны          | 4                                       | 1,5         | 6              | 3           |

Примечания:

1. Характерные признаки грибов приведены в приложении 2.

2. Допускается выпускать первым сортом белые грибы, волнушки, подберезовики, подосиновники, шампиньоны в резаном виде кусочками в наибольшем линейном измерении 4—6 см и ножки белых грибов длиной не более 3 см.

3. Допускаются отклонения по диаметру шляпок не более 10 %.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

1.2.5. По органолептическим показателям консервы из грибов должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

| Наименование показателя              | Характеристика грибов сорта:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |         |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|-----------|---|---|------------|----|---|--|----|----|--|----|---|--|---|
|                                      | высшего                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | первого |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
| Внешний вид                          | <p>Грибы целые, одного вида, однородные по размеру, без механических повреждений, без следов червоточин, без пятен и ожогов. Маслята — очищенные или неочищенные от кожицы.</p> <p>Допускаются:</p> <p>грибы с механическими повреждениями, ломаные, слегка мятые, % (по массе), не более</p> <table> <tr> <td>3</td> <td>для белых</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>для прочих</td> <td>10</td> </tr> </table> <p>грибы с растрескавшимися краями шляпки, % (по массе), не более</p> <table> <tr> <td>5</td> <td></td> <td>10</td> </tr> </table> <p>ножки, отделенные от шляпок, длиной не более 3 см, % (по массе), не более</p> <table> <tr> <td>12</td> <td></td> <td>25</td> </tr> </table> <p>грибы со следами червоточин (не более 6 отверстий-ходов личинок на поверхности поперечного среза ножки), % (по массе), не более</p> <table> <tr> <td>2</td> <td></td> <td>5</td> </tr> </table> <p>грибы с неоднородной окраской и пятнами не более 20 % (по массе)</p> |         | 3 | для белых | 8 | 5 | для прочих | 10 | 5 |  | 10 | 12 |  | 25 | 2 |  | 5 |
| 3                                    | для белых                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 8       |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
| 5                                    | для прочих                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 10      |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
| 5                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 10      |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
| 12                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25      |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
| 2                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5       |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
| Вкус и запах                         | Натуральные, свойственные данному виду грибов, для маринованных с ароматом пряностей. Вкус маринованных грибов слабокислый или кислый. Посторонние привкус и запах не допускаются.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
| Цвет                                 | Близкий к натуральному цвету данного вида грибов, кроме подосиновиков, чернушек и козляков. Подосиновики — оливково-коричневые, чернушки и козляки — малиново-фиолетовые                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
| Консистенция                         | Мякоть грибов плотная, упругая; пластинчатых грибов — хрупкая                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
| Качество заливки (рассола, маринада) | Заливка полупрозрачная (мутноватая), слегка тягучая                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |
|                                      | Допускается незначительное количество плавающих нитей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |   |           |   |   |            |    |   |  |    |    |  |    |   |  |   |

Примечание. Сумма допускаемых отклонений для высшего сорта не более 20 %, первого сорта не более 30 %.

1.2.6. По физико-химическим показателям консервы из грибов должны соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

| Наименование показателя                                                                   | Норма          | Метод испытания           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Массовая доля грибов от массы нетто консервов, %, не менее:                               |                | По ГОСТ 8756.1            |
| маринованных                                                                              | 70             |                           |
| отварных                                                                                  | 60             |                           |
| Массовая доля хлоридов, %                                                                 | 2,0—3,5        | По ГОСТ 26186             |
| pH маринованных грибов, не выше                                                           | 3,8            | По ГОСТ 26188             |
| Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту) для маринованных грибов, % | 0,6—0,9        | По ГОСТ 25555.0           |
| Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более                           | 0,2            | По ГОСТ 26323             |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более                                           | 0,05           | По ГОСТ 25555.3 (разд. 2) |
| Посторонние примеси                                                                       | Не допускаются | По п. 3.2                 |

Примечания:

1. Массовую долю хлоридов, титруемых кислот, pH в заливке определяют не ранее чем через 15 дней после изготовления консервов.

2. Ранее указанного срока анализ проводят в объединенной пробе (грибы и заливка).

1.2.7. Микробиологические показатели консервов из грибов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

1.2.8. Содержание токсичных элементов в грибах не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов\* Минздрава СССР.

### 1.3. Упаковка

1.3.1. Консервы из грибов фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup>. Стеклянную тару укупоривают металлическими лакированными крышками по ОСТ 10—84.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799.

### 1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799. На этикетке должны быть указаны: вид грибов (целые или резаные), температура хранения, а также способ употребления отварных грибов: «Грибы использовать после кулинарной обработки (варки, обжарки), заливку — для приготовления первых блюд».

1.4.2. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервированных грибов указаны в приложении 3.

## 2. ПРИЕМКА

### 2.1. Правила приемки по ГОСТ 26313.

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 Минздравом СССР.

2.2. Периодичность проверки содержания токсичных элементов в консервах проводят в установленном порядке.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, разд. 2 и указанным в п. 1.2.6 настоящего стандарта.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935.

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

3.5. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.6. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.7. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7—ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

### 4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

Консервы из грибов хранят при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

4.2. Срок хранения консервов со дня выработки — 12 мес.

\* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

## КОДЫ ОКП

| Наименование консервов                                 | Код          |
|--------------------------------------------------------|--------------|
| Грибы белые отварные высшего сорта                     | 91 6151 4010 |
| Грибы валуи отварные высшего сорта                     | 91 6151 4020 |
| Грибы вешенки обыкновенные отварные высшего сорта      | 91 6151 4030 |
| Грибы волнушки (розовые, белые) отварные высшего сорта | 91 6151 4040 |
| Грибы гладыши отварные высшего сорта                   | 91 6151 4050 |
| Грибы горькушки отварные высшего сорта                 | 91 6151 4060 |
| Грибы грузди черные (чернушки) отварные высшего сорта  | 91 6151 4070 |
| Грибы зеленки отварные высшего сорта                   | 91 6151 4080 |
| Грибы козляки (решетники) отварные высшего сорта       | 91 6151 4090 |
| Грибы краснушки отварные высшего сорта                 | 91 6151 4110 |
| Грибы лисички обыкновенные отварные высшего сорта      | 91 6151 4120 |
| Грибы маслята очищенные отварные высшего сорта         | 91 6151 4130 |
| Грибы маслята неочищенные отварные высшего сорта       | 91 6151 4140 |
| Грибы моховики отварные высшего сорта                  | 91 6151 4150 |
| Грибы опята осенние отварные высшего сорта             | 91 6151 4160 |
| Грибы подгруздки отварные высшего сорта                | 91 6151 4170 |
| Грибы подберезовики отварные высшего сорта             | 91 6151 4180 |
| Грибы подосиновики отварные высшего сорта              | 91 6151 4190 |
| Грибы рыжики обыкновенные отварные высшего сорта       | 91 6151 4210 |
| Грибы рядовки обутые (мацутаки) отварные высшего сорта | 91 6151 4220 |
| Грибы рядовки серые отварные высшего сорта             | 91 6151 4230 |
| Грибы серушки отварные высшего сорта                   | 91 6151 4240 |
| Грибы скрипицы отварные высшего сорта                  | 91 6151 4250 |
| Грибы сыроежки отварные высшего сорта                  | 91 6151 4260 |
| Грибы толстушки отварные высшего сорта                 | 91 6151 4270 |
| Грибы шампиньоны отварные высшего сорта                | 91 6151 4280 |
| Грибы белые отварные первого сорта                     | 91 6151 5010 |
| Грибы белые резаные отварные первого сорта             | 91 6151 5020 |
| Ножки белых грибов отварные первого сорта              | 91 6151 5030 |
| Грибы валуи отварные первого сорта                     | 91 6151 5040 |
| Грибы вешенки обыкновенные отварные первого сорта      | 91 6151 5050 |
| Грибы волнушки (розовые, белые) отварные первого сорта | 91 6151 5060 |
| Грибы волнушки (розовые, белые) резаные первого сорта  | 91 6151 5070 |
| Грибы гладыши отварные первого сорта                   | 91 6151 5080 |
| Грибы горькушки отварные первого сорта                 | 91 6151 5090 |
| Грибы грузди черные (чернушки) отварные первого сорта  | 91 6151 5110 |
| Грибы зеленки отварные первого сорта                   | 91 6151 5120 |
| Грибы козляки (решетники) отварные первого сорта       | 91 6151 5130 |
| Грибы краснушки отварные первого сорта                 | 91 6151 5140 |
| Грибы лисички обыкновенные отварные первого сорта      | 91 6151 5150 |
| Грибы маслята очищенные отварные первого сорта         | 91 6151 5160 |
| Грибы маслята неочищенные отварные первого сорта       | 91 6151 5170 |
| Грибы моховики отварные первого сорта                  | 91 6151 5180 |
| Грибы опята осенние отварные первого сорта             | 91 6151 5190 |
| Грибы подгруздки отварные первого сорта                | 91 6151 5210 |
| Грибы подберезовики отварные первого сорта             | 91 6151 5220 |
| Грибы подберезовики резаные отварные первого сорта     | 91 6151 5230 |
| Грибы подосиновики отварные первого сорта              | 91 6151 5240 |
| Грибы подосиновики резаные отварные первого сорта      | 91 6151 5250 |
| Грибы рыжики обыкновенные отварные первого сорта       | 91 6151 5260 |
| Грибы рядовки обутые (мацутаки) отварные первого сорта | 91 6151 5270 |
| Грибы рядовки серые отварные первого сорта             | 91 6151 5280 |
| Грибы серушки отварные первого сорта                   | 91 6151 5290 |

| Наименование консервов                                             | Код          |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| Грибы скрипицы отварные первого сорта                              | 91 6151 5310 |
| Грибы сыроежки отварные первого сорта                              | 91 6151 5320 |
| Грибы толстушки отварные первого сорта                             | 91 6151 5330 |
| Грибы шампиньоны отварные первого сорта                            | 91 6151 5340 |
| Грибы шампиньоны резанные отварные первого сорта                   | 91 6151 5350 |
| Грибы белые маринованные высшего сорта                             | 91 6152 4010 |
| Грибы вешенки обыкновенные маринованные высшего сорта              | 91 6152 4020 |
| Грибы волнушки белые (белянки), розовые маринованные высшего сорта | 91 6152 4030 |
| Грибы гладыши маринованные высшего сорта                           | 91 6152 4040 |
| Грибы грузди черные (чернушки) маринованные высшего сорта          | 91 6152 4050 |
| Грибы зеленки маринованные высшего сорта                           | 91 6152 4060 |
| Грибы козляки (решетники) маринованные высшего сорта               | 91 6152 4070 |
| Грибы краснушки (млечники сладковатые) маринованные высшего сорта  | 91 6152 4080 |
| Грибы лисички маринованные высшего сорта                           | 91 6152 4090 |
| Грибы маслята очищенные маринованные высшего сорта                 | 91 6152 4110 |
| Грибы маслята неочищенные маринованные высшего сорта               | 91 6152 4120 |
| Грибы моховики маринованные высшего сорта                          | 91 6152 4130 |
| Грибы опята осенние маринованные высшего сорта                     | 91 6152 4140 |
| Грибы подосиновники маринованные высшего сорта                     | 91 6152 4150 |
| Грибы подберезовики маринованные высшего сорта                     | 91 6152 4160 |
| Грибы рядовки обутые (мацутаки) маринованные высшего сорта         | 91 6152 4170 |
| Грибы рядовки серые маринованные высшего сорта                     | 91 6152 4180 |
| Грибы серушки маринованные высшего сорта                           | 91 6152 4190 |
| Грибы толстушки маринованные высшего сорта                         | 91 6152 4210 |
| Грибы шампиньоны маринованные высшего сорта                        | 91 6152 4220 |
| Грибы белые маринованные первого сорта                             | 91 6152 5010 |
| Грибы белые резанные маринованные первого сорта                    | 91 6152 5020 |
| Ножки белых грибов маринованные первого сорта                      | 91 6152 5030 |
| Грибы вешенки обыкновенные маринованные первого сорта              | 91 6152 5040 |
| Грибы волнушки белые (белянки) маринованные первого сорта          | 91 6152 5050 |
| Грибы волнушки белые (белянки) резанные маринованные первого сорта | 91 6152 5060 |
| Грибы гладыши маринованные первого сорта                           | 91 6152 5070 |
| Грибы грузди черные (чернушки) маринованные первого сорта          | 91 6152 5080 |
| Грибы зеленки маринованные первого сорта                           | 91 6152 5090 |
| Грибы козляки (решетники) маринованные первого сорта               | 91 6152 5110 |
| Грибы краснушки (млечники сладковатые) маринованные первого сорта  | 91 6152 5120 |
| Грибы лисички обыкновенные маринованные первого сорта              | 91 6152 5130 |
| Грибы маслята очищенные маринованные первого сорта                 | 91 6152 5140 |
| Грибы маслята неочищенные маринованные первого сорта               | 91 6152 5150 |
| Грибы моховики маринованные первого сорта                          | 91 6152 5160 |
| Грибы опята осенние маринованные первого сорта                     | 91 6152 5170 |
| Грибы подосиновники маринованные первого сорта                     | 91 6152 5180 |
| Грибы подосиновники резанные маринованные первого сорта            | 91 6152 5190 |
| Грибы подберезовики маринованные первого сорта                     | 91 6152 5210 |
| Грибы подберезовики резанные маринованные первого сорта            | 91 6152 5220 |
| Грибы рядовки обутые (мацутаки) первого сорта                      | 91 6152 5230 |
| Грибы рядовки серые первого сорта                                  | 91 6152 5240 |
| Грибы серушки маринованные первого сорта                           | 91 6152 5250 |
| Грибы толстушки маринованные первого сорта                         | 91 6152 5260 |
| Грибы шампиньоны маринованные первого сорта                        | 91 6152 5270 |
| Грибы шампиньоны резанные маринованные первого сорта               | 91 6152 5280 |



## ХАРАКТЕРНЫЕ ПРИЗНАКИ ГРИБОВ

- Белый гриб** — *Boletus edulis*: шляпка гладкая чуть морщинистая; цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть белая, плотная, вкус ореховый. Трубчатый слой белый или желтоватый, ножка клубневидная, с сетчатым рисунком, сеточка белая или светло-буроватая, выпуклая. Шляпка в маринаде оранжево-желтая.
- Валуй** — *Russula foetens*: шляпка полушаровидная, затем плоско-выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая, грязно-желто-буроватая. Мякоть белая, горькая. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами и капельками жидкости. После переработки шляпка серовато-буроватая, пластинки с бурыми пятнами.
- Вешенка обыкновенная** — *Pleurotus ostreatus* Kumm.: шляпка выпуклая или широко-воронковидная, как правило, эксцентрическая от темно-бурого до светло-серого цвета. Пластинки белые, избегающие на ножку. Мякоть белая, упругая, с возрастом жестковатая. После переработки плодовые тела приобретают окраску от светло-серой до темно-серой.
- Волнушка розовая** — *Lactarius torminosus*: шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, розовая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка красновато-розовая. В переработанном виде шляпка телесно- или буровато-розовая, с более светлой мякотью и пластинками.
- Волнушка белая (белянка)** — *Lactarius rubescens*: шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово-белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые. Ножка белая. В соленом виде шляпка светло-бурая.
- Гладыш (млечник обыкновенный)** — *Lactarius trivialis*: шляпка плоско-вдавленная, слизистая, грязно-розовато-бурая, с более темными пятнами и слабо заметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтоватая. В соленом виде шляпка интенсивно желтая или буро-желтая, с более темными пятнами.
- Груздь черный (чернушка)** — *Lactarius pectinatus*: шляпка широко-воронковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленовато-черно-бурая, со слабо заметными концентрическими зонами. Мякоть беловатая, на изломе буреет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки беловатые, позже темнеющие. Ножка с углубленными пятнами. В соленом виде шляпка черно-бурая, с вишневым оттенком.
- Горькушка** — *Lactarius rufus*: шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красно-белая. Мякоть палевая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. В переработанном виде шляпка темно-каштаново-коричневая, с более светлыми мякотью и пластинами.
- Зеленка** — *Tricholoma flavovirens*: шляпка выпуклая, затем плоская, клейкая, желтовато-зеленоватая. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Мякоть желтоватая. Пластинки зеленовато-желтоватые. После переработки шляпка оливково- или коричнево-желтая.
- Козляк (решетник)** — *Suillus bovinus*: шляпка выпуклая, позже плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть бурая, на изломе слабо краснеющая. Трубочки грязно-желтые или коричнево-оливковые. Ножка желтовато-охристая. Весь гриб после переработки становится оливково-бурым.
- Краснушка (млечник сладковатый)** — *Lactarius subdulcis*: шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыжеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка красновато-буроватая. В переработанном виде шляпка имеет более бурую окраску, чем в свежем состоянии.
- Лисичка обыкновенная** — *Cantharellus cibarius*: шляпка плоская, позже широковоронковидная, желтая. Мякоть желтоватая, резинистая. Складочки толстые, желтые, нисходящие. Ножка желтоватая. После переработки цвет шляпки, мякоти и складочек сохраняется.
- Масленок: летний** — *Suillus granulatus*: шляпка рыже-бурая, слизистая, мякоть бледно-желтая, чуть кисловатая. Трубчатый слой желтый, с каплями жидкости. Ножка светло-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- Поздний** — *Suillus luteus*: шляпка тупоконическая или выпуклая, слизистая, темно-бурая. Мякоть бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с белым пленчатым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- Болотный** — *Suillus flavidus*: шляпка выпуклая, позже плоская, серовато-желтоватая. Мякоть желтоватая. Трубочки грязно-желтые. Ножка со слизистым, грязно-желтоватым кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- Листовишник** — *Suillus grevillei*: шляпка выпуклая, позже плоская, желтовато-оранжевая, слизистая. Трубочки желтые. Ножка одного цвета со шляпкой, с исчезающим кольцом. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;



- Сибирский** — *Suillus americanus*: шляпка ширококоническая, позже выпуклая, слизистая, с приросшей радиальной волокнистостью, желто-оливковая. Мякоть желтая. Трубочки желтые. Ножка серо-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- Кедровый** — *Suillus plorans*: шляпка подушковидная, слизистая, буро-желтая. Мякоть розово-охряная. Трубочки оливково-буроватые, с каплями жидкости. Ножка сверху желтая, внизу грязно-буровато-желтая. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая;
- Пихтовый** — *Suillus abietinus*: шляпка выпуклая, слизистая, грязно-желтая, с бурыми приросшими чешуйками. Трубочки оранжево-желтые. Мякоть бледно-желтая, слегка буреющая на разрезе. Ножка с коническими бородавками, в начале желтыми, потом чернеющими. После переработки кожица шляпки более или менее бурая, без кожицы белая.
- Маховик: желтобурый** — *Suillus variegatus*: шляпка полушаровидная, или выпуклая, тонко-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синее. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие, неровные. Ножка желтоватая. После переработки шляпка буреет;
- Зеленый** — *X. Subtomentosus*: шляпка выпуклая, затем плоская, бархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, чуть синее на изломе. Трубочки серо-желтые или зеленовато-желтые, поры угловатые. Ножка желтоватая, иногда с красным оттенком. После переработки шляпка становится желто-оливковой;
- Пестрый** — *X. Chrysotrichus*: шляпка выпуклая, сухая сетчато-трещиноватая, пестрая, коричневая. Мякоть желтоватая, слабо синее на изломе. Трубочки серо-желтые, широкие, поры угловатые. Ножка сверху светло-желтая, внизу вишнево-красная. После переработки шляпка буреет.
- Опенок осенний** — *Armillariella mellea*: шляпка выпуклая, затем плоская, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, пластинки белые или желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка буроватая, с пленчатым кольцом. После переработки шляпка буроватая или бурая.
- Подосиновик: желтобурый** — *Lecaninum testaceo scabrum*: шляпка выпуклая или полушаровидная, слабо волокнисто-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-серая. Трубочки округлые, грязно-белые. Ножка белая с черно-бурыми чешуйками. После переработки шляпка серовато-буроватая;
- красно-бурый** — *Lecaninum aurantiacum*: как предыдущий, но цвет шляпки буро-красный и чешуйки на ножке белые, затем бурые. После переработки шляпка с оттенком каштанового.
- Подберезовик** — *Lecaninum scabrum*: шляпка полушаровидная, потом выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки грязно-белые. Ножка беловатая с бурыми до черных чешуйками. После переработки шляпка более или менее бурая.
- Рядовка серая** — *Tricholoma portentosum*: шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно-серовато-черная. Мякоть белая или сероватая. Пластинки белые или желтоватые. Ножка белая или желтоватая. После переработки шляпка серо-бурая.
- Рыжик обыкновенный** — *Lactarius deliciosus*: шляпка выпуклая, позже воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок на воздухе зеленеет или буреет. В соевом виде шляпка красно-оранжевая или синевато-зеленоватая, нередко оливково-бурая. Мякоть, пластинки буроватые, с оранжевым или зеленоватым оттенком.
- Рядовка обутая (мацутки)** — *Tricholoma caligatum (vivi) Riche*: шляпка полушаровидная с подвернутым краем у молодых до распростертой с прямым краем у зрелых плодовых тел. Мякоть белая или кремовая плотная, упругая. Пластинки чистые, широкие, белые, желтоватые с буроватым краем. Ножки с мощным войлочным-волокнистым кольцом, беловатые. Запах довольно резкий, но приятный, фруктово-речный.
- Серушка** — *Lactarius flexuosus*: шляпка широковоронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневатосерая, гладкая, со слабо заметными зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желто-охристые. Ножка одного цвета со шляпкой. В соевом виде шляпка желтовато- или буроватосерая, мякоть, пластинки буроватые.
- Скрипица** — *Lactarius vellereus*: шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз краем, тонко-бархатистая, белая. Мякоть белая, очень плотная. Млечный сок белый, жгуче-горький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. В соевом виде шляпка беловатая, с сине-зеленым оттенком.
- Сыроежка: пищевая** — *Russula vesca*: кожица шляпки короче его края, бордово-красная, буроватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;
- сине-желтая** — *Russula cynoxantha*: кожица шляпки морщинистая, синеватая или лиловая, с желтым центром. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые. После переработки шляпка буроватая;
- сереющая** — *Russula decolorans*: кожица шляпки гладкая, желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая на изломе и с возрастом сереет, с мягким или чуть едким вкусом. Пластинки желтоватые, потом грязно-серовато-желтые. После переработки шляпка серовато-черноватая;
- буреющая** — *Russula hexampelina*: край шляпки полосатобугорчатый, кожица окрашена различно — от пурпурно-красного до коричневого. Мякоть белая, позже желтовато-буроватая. Запах гриба неприятный, селедочный (триметиомин). После переработки шляпка более или менее интенсивно-бурая;

**болотная** — *Russula peludosa*: кожица слабо липкая, красная или с буроватым оттенком. Мякоть белая с мягким вкусом. Пластинки белые, позже кремово-желтые. После переработки шляпка буроватая, иногда с каштановым оттенком;

**зеленоватая** — *Russula virescens*: кожица шляпки зеленоватая, сухая, трещиноватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. После переработки шляпка серовато-желтая;

**цельная** — *Russula integra*: край шляпки бугорчатый, кожица темно-красная или шоколадная. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки кремовые, затем охристые. После переработки шляпка бурая;

**желтая** — *Russula claroflava*: кожица ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. После переработки шляпка серо-черная;

**виново-красная** — *Russula obscura*: шляпка вогнутая, кожица темно-красная, пурпурная, красно-бурая. Мякоть сероватая, с легким красноватым оттенком, с мягким вкусом. Пластинки сливочно-желтые.

Ножка белая, с розовым налетом. После переработки шляпка бурая, иногда с пурпурным оттенком;

**зеленая** — *Russula aeroginea*: кожица травяно-зеленая или оливково-зеленая, при надавливании буроватая, с мягким вкусом, с бурными пятнами. Пластинки желтоватые с буроватыми пятнами. После переработки шляпка оливково-буроватая;

**буроватая** — *Russula heterohyla*: кожица коричнево-зеленоватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые, позже с буроватыми пятнами. После переработки шляпка серовато-бурая;

**охристая** — *Russula ochroleuca*: кожица слизистая, охристо-желтоватая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые, с возрастом слегка буроватые. После переработки шляпка бурая;

**серая** — *Russula grisea*: кожица серая, с оттенком пурпурного, оливкового, мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки светло-кремовые. После переработки шляпка серовато-бурая;

**Толстуха** — *Cortinarius esculentus* Lebed: шляпка у молодых грибов полушаровидная, у зрелых подушковидно-выпуклая, с завернутым вниз краем. Кожица сухая, желтовато-буроватая. У молодых грибов между ножкой и краем шляпки натянуты белые, похожие на паутинки, нити. В переработанном виде шляпка бурая, пластинки буроватые.

**Шампиньон: обыкновенный** — *Agaricus campestris*: шляпка полушаровидная, затем выпуклая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе слабо-розовая. Пластинки белые, затем розовые, пурпурно-бурые. Ножка белая с белым кольцом. После переработки шляпка у молодых экземпляров сохраняет бурю окраску, у более зрелых становится слегка буровой;

**полевой** — *Agaricus arvensis*: шляпка колокольчатая, затем выпуклая, белая, при надавливании желтеет. Мякоть белая. Пластинки белые, затем розовые и наконец черно-бурые.

## ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВИРОВАННЫХ ГРИБОВ

| Наименование продукта                                            | Белок, г | Жир, г | Углеводы, г | Энергетическая<br>ценность, ккал |
|------------------------------------------------------------------|----------|--------|-------------|----------------------------------|
| <b>Грибы маринованные</b>                                        |          |        |             |                                  |
| Белые грибы                                                      | 3,0      | 1,4    | 0,9         | 28                               |
| Вешенка обыкновенная                                             | 1,0      | 0,8    | 0,3         | 12                               |
| Волнушки белые, чернушки, гладыш                                 | 1,8      | 0,8    | 0,5         | 16                               |
| Маслята (очищенные и неочищенные), коз-<br>ляки                  | 2,1      | 0,6    | 0,4         | 16                               |
| Подосиновики                                                     | 2,8      | 0,4    | 1,0         | 19                               |
| Подберезовики                                                    | 2,0      | 0,8    | 1,2         | 20                               |
| Лисички обыкновенные                                             | 1,6      | 1,1    | 1,5         | 22                               |
| Опята осенние, моховики                                          | 1,8      | 1,0    | 0,4         | 18                               |
| Шампиньоны, зеленки                                              | 4,2      | 1,0    | 0,1         | 26                               |
| Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки,<br>толстушки           | 1,7      | 0,7    | 1,5         | 19                               |
| Серушки                                                          | 1,6      | 0,7    | 0,4         | 14                               |
| <b>Грибы отварные</b>                                            |          |        |             |                                  |
| Белые грибы                                                      | 2,6      | 1,1    | 0,7         | 24                               |
| Валуи                                                            | 1,6      | 0,7    | 0,4         | 14                               |
| Вешенка обыкновенная                                             | 0,8      | 0,6    | 0,3         | 11                               |
| Волнушки (розовые, белые), чернушки, гла-<br>дыши                | 1,7      | 0,8    | 0,5         | 16                               |
| Горькушки, серушки, скрипицы, подгруздки                         | 1,5      | 0,7    | 0,4         | 14                               |
| Лисички обыкновенные                                             | 1,5      | 1,0    | 1,4         | 22                               |
| Маслята (очищенные и неочищенные), коз-<br>ляки, моховики        | 1,6      | 0,5    | 0,3         | 12                               |
| Подосиновики                                                     | 2,2      | 0,3    | 0,8         | 15                               |
| Подберезовики                                                    | 2,0      | 0,8    | 1,2         | 20                               |
| Рядовки серые, рядовки обутые, краснушки,<br>сыроежки, толстушки | 1,6      | 0,6    | 1,5         | 18                               |
| Шампиньоны, зеленки                                              | 2,9      | 0,7    | 0,1         | 18                               |

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Всесоюзным научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности и Новосибирским институтом Советской кооперативной торговли

ВНЕСЕН Техническим комитетом «Продукты переработки плодов и овощей»

## РАЗРАБОТЧИКИ

В. И. Рогачев, д-р техн. наук; Г. И. Касьянов, канд. техн. наук; Г. Г. Смирнова, канд. техн. наук;  
Б. И. Голод, канд. биол. наук; Е. А. Надарая; Д. А. Плотников

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 23.08.90 № 2451

3. ВЗАМЕН ОСТ 18—360—80 и ОСТ 18—363—80

## 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта      | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта  |
|-----------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------|---------------|
| ГОСТ 908—2004                           | 1.2.3             | ГОСТ 26186—84                           | 1.2.6         |
| ГОСТ 2874—82                            | 1.2.3             | ГОСТ 26188—84                           | 1.2.6         |
| ГОСТ 5717.2—2003                        | 1.3.1             | ГОСТ 26313—84                           | 2.1, 3.1      |
| ГОСТ 5981—88                            | 1.3.1             | ГОСТ 26323—84                           | 1.2.6, 3.1    |
| ГОСТ 6968—76                            | 1.2.3             | ГОСТ 26668—85                           | 3.4           |
| ГОСТ 8756.1—79                          | 1.2.6, 3.1        | ГОСТ 26669—85                           | 3.4           |
| ГОСТ 8756.18—70                         | 3.1               | ГОСТ 26670—91                           | 3.5, 3.6, 3.7 |
| ГОСТ 10444.1—84                         | 3.5, 3.6, 3.7     | ГОСТ 26671—85                           | 3.1           |
| ГОСТ 10444.2—94                         | 3.7               | ГОСТ 26927—86                           | 3.3           |
| ГОСТ 10444.7—86                         | 3.7               | ГОСТ 26929—94                           | 3.1           |
| ГОСТ 10444.8—88                         | 3.7               | ГОСТ 26930—86                           | 3.3           |
| ГОСТ 10444.9—88                         | 3.7               | ГОСТ 26931—86                           | 3.3           |
| ГОСТ 10444.11—89                        | 3.5, 3.6          | ГОСТ 26932—86                           | 3.3           |
| ГОСТ 10444.12—88                        | 3.5, 3.6, 3.7     | ГОСТ 26933—86                           | 3.3           |
| ГОСТ 10444.15—94                        | 3.6               | ГОСТ 26934—86                           | 3.3           |
| ГОСТ 13799—81                           | 1.3.2, 1.4.1, 4.1 | ГОСТ 26935—86                           | 3.3           |
| ГОСТ 13830—97                           | 1.2.3             | ГОСТ 30425—97                           | 3.5, 3.6      |
| ГОСТ 17594—81                           | 1.2.3             | ОСТ 10—84—87                            | 1.3.1         |
| ГОСТ 21205—83                           | 1.2.3             | ОСТ 18—274—76                           | 1.2.3         |
| ГОСТ 25555.0—82                         | 1.2.6             | ОСТ 18—276—76                           | 1.2.3         |
| ГОСТ 25555.3—82                         | 1.2.6             | ОСТ 18—278—76                           | 1.2.3         |

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2007 г.