

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ.
ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА**

Общие технические условия

Food concentrates. First and second dinner courses.
General specifications

МКС 67.060
ОКП 91 9400

**ГОСТ
19327—84**

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд, представляющие собой различные смеси предварительно подготовленных продуктов без жира или с жиром, без добавления или с добавлением мяса, грибов, копченостей, молока, сахара, сушеных фруктов, пряностей, гидролизатов, глутамината натрия и других обогатителей пищи, выпускаемые в насыпном или брикетированном виде.

Обязательные требования к первым и вторым обеденным блюдам, направленные на обеспечение их безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.8 (массовая доля металлических примесей, посторонние примеси, а также зараженность вредителями) и 1.9.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Пищевые концентраты должны быть изготовлены в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. В зависимости от назначения, видов основного сырья пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд подразделяются на следующие группы:

первые обеденные блюда

супы, борщи, свекольники, щи, бульоны;

вторые обеденные блюда

каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги крупяные, пловы и другие блюда из риса;

овощные, овоще-крупяные и овоще-бобовые;

начинки (мясные, картофельные, крупяные);

омлеты;

оладьи;

запеканка;

клецки.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3. Коды ОКП на продукцию указаны в приложении.

1.4. В зависимости от технологических режимов обработки сырья выпускают:

пищевые концентраты с продолжительностью разваривания 15—25 мин;

пищевые концентраты быстрого приготовления;

пищевые концентраты пюреобразные.

1.5. Для изготовления пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд применяется следующее сырье:

белковая приправа к пище;

белковая паста;



С. 2 ГОСТ 19327—84

сухой белковый концентрат, сухой бульон;
белые коренья петрушки, сельдерея и пастернака сушеные по ГОСТ 16731, первого сорта;
виноград сушеный бессемянный заводской обработки (светло-окрашенные сорта) по
ГОСТ 6882;
вода питьевая по ГОСТ 2874*;
вкусовые добавки (глутаминат натрия, инозинат натрия и другие) по импорту;
горошек зеленый сушеный по ГОСТ 16730, первого сорта;
горох шлифованный по ГОСТ 6201, первого сорта;
говядина сублимационной сушки (шрот);
грибы сушеные белые, черные (подосиновики, подберезовики, маслята, шампиньоны) по НД;
жир кондитерский для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов температурой
плавления от 34 до 36 °С твердостью не менее 450 г/см по ГОСТ 28414;
жир говяжий топленый высшего сорта по ГОСТ 25292;
жиры кулинарные: «Фритюрный», «Прима», «Белорусский», сало растительное температурой
плавления от 33 до 36 °С по ГОСТ 28414;
жир куриный топленый не ниже первого сорта;
зелень сушеная петрушки, сельдерея и укропа по ГОСТ 16732, первого сорта;
капуста белокочанная сушеная по ГОСТ 7586, первого сорта;
картофель сушеный по ГОСТ 28432;
концентрат пекарский фосфатидный;
кислота лимонная пищевая по ГОСТ 908;

к р у п ы:

гречневая ядрица быстроразваривающаяся по ГОСТ 5550, первого сорта;
кукурузная шлифованная № 1—5 и мелкая по ГОСТ 6002;
овсяная пропаренная недробленая по ГОСТ 3034, высшего сорта;
пшено шлифованное по ГОСТ 572, высшего сорта;
пшеничная «Полтавская» № 1—3 по ГОСТ 276;
пшеничная «Артек» по ГОСТ 276;
перловая № 1—3 по ГОСТ 5784;
ячневая № 1 по ГОСТ 5784;
рис шлифованный по ГОСТ 6292, не ниже первого сорта;
манная по ГОСТ 7022;
полуфабрикаты крупы; крупы, не требующие варки;
крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
крахмал кукурузный по ГОСТ 7697, не ниже первого сорта;
курага из абрикосов заводской обработки по ГОСТ 28501;
курага из персиков заводской обработки по ГОСТ 28501;
лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587, первого сорта;
макаронные изделия по ГОСТ 875, с яичными обогатителями и без них, а также витаминизи-
рованные;
молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495, не ниже первого сорта;
молоко коровье сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
молоко цельное сухое импортное со сроком хранения не более 6 мес;
морковь столовая сушеная по ГОСТ 7588, первого сорта;
мука пшеничная по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;
мука соевая дезодорированная по ГОСТ 3898;
мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 12306;
мука из твердой пшеницы «Дурум» для макаронных изделий по ГОСТ 12307;
мука гороховая;
мука кукурузная по ГОСТ 14176;
натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156;
паста бульонная;
порошки овощные;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 (здесь и далее).

продукты сырокопченые из свинины (рулет, грудинка бескостные) по ГОСТ 16594;
 пюре сухое картофельное;
 пюре сухое овощное (свекольные, морковные хлопья);
 пряности:
 ванилин по ГОСТ 16599;
 гвоздика по ГОСТ 29047;
 экстракт или эфирное масло гвоздики;
 кардамон по ГОСТ 29052;
 кориандр по ГОСТ 29055;
 лист лавровый по ГОСТ 17594;
 экстракт лаврового листа или эфирного масла по НД;
 лавровый порошок;
 орех мускатный по ГОСТ 29048;
 перец душистый по ГОСТ 29045;
 экстракт или эфирное масло душистого перца;
 перец красный молотый по ГОСТ 29053;
 перец черный молотый по ГОСТ 29050;
 экстракт или эфирное масло черного перца;
 пряные смеси;
 тмин по ГОСТ 29056;
 экстракты пряной зелени (петрушки, сельдерея, укропа);
 CO_2 экстракты пряностей;
 саго;
 сахар-песок по ГОСТ 21;
 свекла сушеная по ГОСТ 7589;
 сливки сухие по ГОСТ 1349, высшего сорта;
 сливы сушеные по ГОСТ 28501;
 соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830*, не ниже первого сорта помолов № 0 и 1;
 паста томатная по ГОСТ 3343;
 томатно-белковый порошок;
 фарш говяжий сушеный;
 фарш куриный сушеный;
 фасоль продовольственная по ГОСТ 7758, первого сорта;
 чеснок сушеный по ГОСТ 16729, первого сорта;
 хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
 яблоки сушеные по ГОСТ 28502;
 яичный порошок по ГОСТ 30363.

Допускается применять сырье, вкусовые и ароматические добавки по другим нормативным документам и сертификатам качества с техническими характеристиками и показателями безопасности не ниже вышеуказанных.

Вкусовые и ароматические добавки должны быть разрешены органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в концентратах обеденных блюд.

В переработку не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов превышает максимально допустимые уровни**.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.6. По внешнему виду пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд должны отвечать следующим требованиям:

насыпные — смеси пищевых продуктов разной формы и степени измельчения, допускаются плотно слежавшиеся комочки;

брикеты — цельные, правильной формы, равномерные по толщине.

1.7. Органолептические показатели готовых блюд из пищевых концентратов, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

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

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
Внешний вид и цвет	<p>Первые блюда</p> <p>Крупа, горох, овощи, фрукты, грибы, копчености — в виде частиц и кусочков разной формы и размеров или в пюреобразном виде.</p> <p>Мясо — в виде кусочков разваренного фарша.</p> <p>Макаронные изделия — целые, слегка разваренные.</p> <p>Блюда, имеющие в своем составе томатопродукты или красный перец, должны быть розовато-красного цвета разных оттенков.</p> <p>Борщи и свекольники — бордового цвета разных оттенков.</p> <p>Допускается:</p> <p>для всех супов и бульонов — непрозрачный бульон;</p> <p>для супов бобовых — небольшое расслоение густой части и бульона;</p> <p>для супов с фигурными макаронными изделиями — массовая доля обломков фигурных макаронных изделий не более:</p> <p>5 % — для высшего сорта;</p> <p>10 % — для первого сорта.</p> <p>Не допускается:</p> <p>в молочных супах — наличие хлопьев плохо восстановившегося молока</p> <p>Вторые блюда</p> <p>Мясо, копчености, грибы, овощи, фрукты и прочие продукты равномерно распределены в массе готового блюда.</p> <p>Лапшевники, крупеники, пудинги и оладьи — с поджаренной корочкой после запекания.</p> <p>Омлеты — однородная мелкопористая масса желтого цвета разных оттенков.</p> <p>Начинки — в виде разваренных мясного фарша, крупы, лука и других добавок, а для картофельных — в виде пюре.</p> <p>Допускается у лапшевников, крупеников и пудингов наличие мелких хлопьев свернувшихся яйцепродуктов</p>	По ГОСТ 15113.3
Вкус и запах	<p>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом, с соответствующими данному блюду вкусом и запахом мяса, копченостей, грибов, молока, яйцепродуктов, фруктов, овощей, пряностей.</p> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах</p>	
Консистенция	<p>Свойственная одноименным первым и вторым обеденным блюдам, сваренным до полной готовности. Говядина сублимационной сушки — слегка упругая.</p> <p>Допускаются:</p> <p>незначительная разваренность круп, бобовых и макаронных изделий, картофеля, овощей, грибов и фруктов;</p> <p>слегка желеобразная консистенция бульона у рисовых, перловых, овсяных и пюреобразных супов;</p> <p>волокнистость говядины сублимационной сушки</p>	

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.8. Физико-химические показатели пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4
концентраты с копченостями	13,0	
концентраты овощные (кроме оладий) и овоще-крупяные	12,0	
концентраты бобовые, крупяные, молочные, овоще-бобовые, бульоны:		
насыпные	10,0	
брикетированные	11,0	
концентраты из макаронных изделий, оладьи, начинки	11,0	
концентраты яичные	8,5	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее:		По ГОСТ 15113.9
КОНЦЕНТРАТЫ С ЖИРОМ		
Первые обеденные блюда		
Борщи, бульоны, щи, свекольники:		По ГОСТ 15113.9
борщи	14,0	
борщ домашний	11,0	
бульоны мясные	26,0	
щи без мяса	15,0	
щи с мясом	17,0	
свекольники	11,5	
Супы:		
бобовые, овощные, овоще-бобовые, овоще-крупяные:		
с грибами	10,0	
без мяса	10,5	
без мяса с 4 % жира	4,0	
с мясом	11,5	
с мясом с 4 % жира	5,0	
с копченостями	13,5	
с копченостями с 2 % жира	7,5	
луковый	12,5	
из пряных овощей	13,0	
томатный	14,0	
суп-пюре с куриным мясом	10,0	
супы-пюре с мясом	12,0	
из макаронных изделий:		
с грибами	10,0	
с грибами с 4 % жира	4,0	
без мяса	10,5	
без мяса с 4 % жира	4,0	
с мясом	14,5	
суп-пюре с мясом	13,5	
с мясом с 4 % жира	5,0	
с куриным мясом	10,0	
без мяса с 12,5 % жира	13,0	
крупяные:		
с грибами	10,0	
без мяса	10,0	
с мясом	11,5	
с мясом с 4 % жира	5,0	
с копченостями	14,0	
мясной с саго	14,0	
«Русский», «Особый»	7,5	
харчо острый	15,0	
харчо с мясом	13,0	
с куриным мясом	10,0	
молочные:		
с обезжиренным молоком	10,5	
с цельным молоком	13,0	
грибные с обезжиренным молоком	10,5	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Вторые обеденные блюда		
Каши:		
с 2 % жира	2,0	
с 4 % жира	4,0	
с 6 % жира	6,0	
с 10 % жира	10,0	
с 15 % жира	16,0	
с мясом	11,0	
каша «Сила»	13,5	
с мясом с 4 % жира	5,0	
с копченостями	14,5	
с обезжиренным молоком	8,5	
с цельным молоком	12,0	
Из макаронных изделий:		
лапшевник молочный	15,5	
лапшевник или макаронник с мясом	13,5	
макароны по-флотски	20,0	
с мясом с 4 % жира	4,5	
Крупеники:		
с молоком цельным	16,5	
без молока с 4 % жира	7,5	
без молока с 7 % жира	10,0	
Начинки:		
картофельная для пирожков	10,5	
для голубцов	14,0	
для пирогов и блинчиков	19,0	
мясные	32,0	
Овощные:		
без мяса	16,0	
с мясом	17,0	
с грибами	15,5	
овощи тушеные с мясом	20,0	
Овоще-бобовые, овоще-крупяные:		
без мяса	11,5	
с мясом	13,5	
горох с овощами и мясом	14,0	
Пловы и другие блюда из риса:		
плов с мясом; рис с мясом и томатом	13,0	
с мясом с 4 % жира	7,0	
плов с сушеными фруктами	16,0	
плов овоще-фруктовый	16,0	
рис с мясом и грибами	18,0	
рис с мясом и пряными овощами	18,0	
рис с куриным мясом	12,0	
Пудинги	12,5	
КОНЦЕНТРАТЫ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИРА		
Первые обеденные блюда		
Супы с копченостями	7,5	
Супы с молоком	8,5	
Супы со сливками	12,0	
Суп диетический молочный	12,5	
Вторые обеденные блюда		
Молочные	7,5	
Каша «Здоровье»	4,0	
Каша гречневая с молоком	10,5	
Омлеты	33,0	
Запеканки картофельные	3,0	
Клецки картофельные	1,5	

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Оладьи	1,5	
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,01	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля металлических примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	$3 \cdot 10^{-4}$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси, а также зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Готовность блюд к употреблению (по способу, указанному на этикетке), мин, не более:		По ГОСТ 15113.3
бобовых, крупяных, овощных, овоще-бобовых, овоще-крупяных, мясных начинок	25	
быстроразваривающихся из макаронных изделий	15	
пюреобразных	15	
Восстановляемость для концентратов быстрого приготовления (по способу, указанному на этикетке), мин, не более	10	
	15	По п. 3.2

П р и м е ч а н и я:

1. Физико-химические показатели определяют в сухом концентрате.

2. Допускается повышение массовой доли влаги концентратов на 1,0 % при использовании томатной пасты.

3. Допускается добавление растительного пищевого белка в количестве 2,0 % в супы и каши без мяса за счет основного сырья, кроме молочных и с сушеными фруктами, или соевой дезодорированной муки в бобовые, крупяные супы и каши до 10,0 %, рисовые — до 2,5 % за счет основного сырья, кроме молочных и с сушеными фруктами.

4. Массовую долю минеральных примесей определяют при возникновении разногласий.

5. Массовая доля жира не нормируется в концентратах без добавления жира:

продуктах, не содержащих мясных, молочных продуктов и яичного порошка; содержащих обезжиренное молоко.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в первых и вторых обеденных блюдах не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).**2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ**

2.1. Определение партии, объем выборки и правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).**3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ**

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 15113.0, методы испытаний — по ГОСТ 15113.1 и пп. 1.7, 1.8 и 3.2 настоящего стандарта.

3.2. Метод определения восстанавливаемости концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления

3.2.1. Сущность метода

Метод основан на органолептической оценке восстанавливаемых концентратов.

Восстанавливаемость концентратов быстрого приготовления определяется продолжительностью восстановления концентрата до готовности к употреблению.

3.2.2. Аппаратура и материалы

Весы лабораторные общего назначения 4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания до 500 г по ГОСТ 24104*.

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

С. 8 ГОСТ 19327—84

Вода питьевая по ГОСТ 2874.

Посуда металлическая (диаметр 150 мм, высота 110 мм).

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Горелка газовая.

Цилиндр 1—500 и 3—500 по ГОСТ 1770.

3.2.3. Проведение испытания

Навеску концентрата первого или второго обеденных блюд массой 50,0 г высыпают при перемешивании в кипящую воду (100 см³ — для концентратов каш, 250 см³ — для концентрата рисового молочного супа, 500 см³ — для остальных концентратов супов), доводят до кипения и варят 1 мин, затем закрывают крышкой и оставляют для набухания.

Для определения продолжительности восстановления концентрата через каждую минуту после 5 мин с начала набухания (для рисовых 10 мин) отбирают пробы.

Готовность концентрата к употреблению устанавливают органолептически. За результат испытания принимают минимальную продолжительность восстановления блюда.

3.2.2, 3.2.3. (Измененная редакция, Изм. № 1).

3.3. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами государственного санитарного надзора.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Упаковывание, транспортирование и хранение — по ГОСТ 24508.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

4.1а. Маркирование — по ГОСТ 24508 со следующим дополнением.

На потребительскую тару наносят:

срок годности (вместо срока хранения);

информацию о сертификации.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

4.2. Сроки хранения концентратов со дня их выработки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование концентратов	Срок хранения концентратов, мес, не более		
	насыпных в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов		брикетированных
	бумага с полимерным покрытием	на основе алюминиевой фольги	
Концентраты пшеничные и овсяные	3	4	4
Концентраты с молочными продуктами	3	4	4
Концентраты с копченостями	4	5	6
Концентраты с куриным фаршем	4	5	6
Концентраты с сушеными фруктами	4	5	6
Концентраты с жиром	6	7	10
Концентраты без добавления жира	8	10	12

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

**КОДЫ ОКП НА ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ
И ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД**

Наименование продукции	Код ОКП
Супы с мясом бобовые	91 9411
Суп гороховый быстроразваривающийся с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
120	91 9411 1111
Суп гороховый быстроразваривающийся с копченостями насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
75	91 9411 1201
90	91 9411 1211
120	91 9411 1221
Борщи, щи, свекольники, бульоны	91 9412
Борщ с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
75	91 9412 1111
Борщ домашний с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
50	91 9412 1171
225	91 9412 1181
Свекольник с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
75	91 9412 1201
90	91 9412 1211
Щи «Русские» с мясом насыпные в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
75	91 9412 1231
Бульон мясной насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
75	91 9412 1251
120	91 9412 1281
Супы с мясом из макаронных изделий	91 9413
Суп вермишелевый с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
75	91 9413 1111
90	91 9413 1121
120	91 9413 1131
150	91 9413 1141
450	91 9413 1151
Суп мясной с содержанием жира не менее 4 % с макаронными изделиями насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
120	91 9413 1171
Супы с мясом крупяные	91 9414
Суп кукурузный с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
90	91 9414 1111
120	91 9414 1121
Суп манный с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
120	91 9414 1151
Суп овсяный с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
90	91 9414 1181
120	91 9414 1191
Суп овсяный с мясом и овощами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
75	91 9414 1201

С. 10 ГОСТ 19327—84

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Суп овсяный с мясом и овощами брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 225	91 9414 1242
Суп «Русский» с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120 150 450	91 9414 1281 91 9414 1291 91 9414 1301 91 9414 1311 91 9414 1321
Суп перловый с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 120	91 9414 1351 91 9414 1361
Суп перловый с копченостями насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9414 1391
Суп пшеничный с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 120	91 9414 1421 91 9414 1431
Суп пшеничный с копченостями насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9414 1461
Суп мясной с саго насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 120	91 9414 1491 91 9414 1501
Суп рисовый с копченостями насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120	91 9414 1551 91 9414 1561 91 9414 1571
Суп «Особый» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120	91 9414 1591 91 9414 1601 91 9414 1611
Суп харчо с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120	91 9414 1641 91 9414 1651 91 9414 1661
Суп «Пикантный» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120	91 9414 1681 91 9414 1691 91 9414 1701
Суп «Московский» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120	91 9414 1741 91 9414 1751 91 9414 1761
Суп «Домашний» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120 150 450	91 9414 1801 91 9414 1811 91 9414 1821 91 9414 1831 91 9414 1841

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Суп «Любительский» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
75	91 9414 1881
90	91 9414 1891
120	91 9414 1901
Суп «Южный» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9414 1931
Суп «Восточный» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
75	91 9414 1961
120	91 9414 1971
Суп «Новинка» с мясом с массовой долей жира 4 % насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9414 2061
Суп «Диетический» с мясом с массовой долей жира 4 % насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9414 2091
Суп «Острый» с мясом с массовой долей жира 4 % насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	
120	91 9414 2101
140	91 9414 2111
Супы с мясом овощные	91 9415
Суп-пюре из зеленого горошка с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9415 1111
75	
Суп мясной «Здоровье» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9415 1151
120	
Суп картофельный с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9415 1181
75	
Суп «Новинка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9415 1201
120	
Суп-пюре картофельный с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9415 1231
75	
Супы с мясом овоще-крупяные	91 9417
Суп томатный насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9417 1111
75	
90	91 9417 1121
120	91 9417 1131
Супы без мяса бобовые	91 9421
Суп гороховый быстроразваривающийся насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9421 1111
120	
Суп гороховый быстроразваривающийся брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г:	
150	91 9421 1202
200	91 9421 1212
225	91 9421 1222
300	91 9421 1232
375	91 9421 1242
450	91 9421 1252
750	91 9421 1262
Борщи, щи, свекольники	91 9422
Щи насыпные в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г:	91 9422 1111
75	

С. 12 ГОСТ 19327—84

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Свекольник летний насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9422 1161 91 9423
Супы без мяса из макаронных изделий	
Суп вермишелевый с грибами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120	91 9423 1111 91 9423 1121
Суп вермишелевый с овощами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120	91 9423 1171 91 9423 1181 91 9423 1191
Суп вермишелевый молочный насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75	91 9423 1231
Суп вермишелевый молочный брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 150 225	91 9423 1302 91 9423 1312
Суп молочный с макаронными изделиями насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9423 1371 91 9424
Супы без мяса крупяные	
Суп овсяный с овощами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120 450	91 9424 1111 91 9424 1121 91 9424 1131 91 9424 1141
Суп овсяный с овощами брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 150 225	91 9424 1202 91 9424 1212
Суп перловый насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9424 1271
Суп перловый с грибами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120	91 9424 1301 91 9424 1311 91 9424 1321
Суп перловый с овощами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 150 450	91 9424 1381 91 9424 1391
Суп рисовый с овощами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120 450	91 9424 1401 91 9424 1411
Суп рисовый с овощами брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 150 225	91 9424 1462 91 9424 1472
Суп рисовый с грибами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 120	91 9424 1501 91 9424 1511
Суп рисовый с овощами и томатом брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 150 225	91 9424 1572 91 9424 1582

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Суп рисовый молочный в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90	91 9424 1601 91 9424 1611
Суп рисовый молочный брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 150 225	91 9424 1662 91 9424 1672
Суп диетический молочный насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 90 120	91 9424 1701 91 9424 1711 91 9424 1721
Супы без мяса овощные	91 9425
Суп «Весенний» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75	91 9425 1111
Суп овощной насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75	91 9425 1171
Суп картофельный с грибами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75	91 9425 1201
Суп-пюре картофельный «Ароматный» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75	91 9425 1251
Суп овощной с макаронными изделиями с 4 % жира насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9425 1301
Суп-пюре картофельный с овощами с 4 % жира насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90	91 9425 1371
Суп чесночный насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75	91 9425 1401 91 9432
Каши крупынные	
Каша гречневая с мясом насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 100 120	91 9432 1111 91 9432 1121 91 9432 1131
Каша гречневая с мясом брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9432 1152
Каша гречневая с копченостями насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120 400	91 9432 1171 91 9432 1181
Каша пшеничная с мясом насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 120 400	91 9432 1201 91 9432 1211 91 9432 1221
Каша перловая с мясом насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9432 1241
Каша перловая с мясом брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200	91 9432 1262 91 9432 1272

С. 14 ГОСТ 19327—84

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Каша рисовая с мясом насыпная в пакетах двойных бумажных, массой нетто, г: 350 2500	91 9432 1292 91 9432 1302
Каша рисовая с мясом брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9432 1322
Каша овсяная с мясом брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9432 1342
Каша «Московская» с мясом с 4 % жира в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120 150	91 9432 1401 91 9432 1411 91 9433
Макаронники, лапшовники	
Макаронник с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 100	91 9433 1111 91 9433 1121
Макаронник с мясом брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9433 1172
Макароны по-флотски насыпные в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 120	91 9433 1201 91 9433 1221
Макароны по-флотски брикетированные в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 2500	91 9433 1282
Начинки	91 9436
Начинка для пирогов и блинчиков насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9436 1111
Начинка мясная насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9436 1201 91 9437
Пловы и другие блюда из риса	
Плов с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 100 120	91 9437 1111 91 9437 1121 91 9437 1131 91 9441
Каши бобовые	
Каша гороховая брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200	91 9441 1112 91 9441 1122 91 9442
Каши крупоручные	
Каша гречневая с массовой долей жира не менее 2 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9442 1111
Каша гречневая с массовой долей жира не менее 2 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 400	91 9442 1121
Каша гречневая с массовой долей жира не менее 2 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1142 91 9442 1152 91 9442 1162

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Каша гречневая с массовой долей жира не менее 6 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9442 1182
Каша гречневая с массовой долей жира не менее 11 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 100 120 400	91 9442 1201 91 9442 1211 91 9442 1221 91 9442 1231
Каша гречневая с массовой долей жира не менее 11 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1252 91 9442 1262 91 9442 1272
Каша гречневая с луком насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9442 1291
Каша гречневая с луком брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1302 91 9442 1312 91 9442 1322
Каша рисовая с массовой долей жира не менее 2 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9442 1342
Каша рисовая с массовой долей жира не менее 2 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200 400	91 9442 1362 91 9442 1372
Каша рисовая с массовой долей жира не менее 11 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 120 400	91 9442 1391 91 9442 1401 91 9442 1411
Каша рисовая с массовой долей жира не менее 11 % насыпная в двойных пакетах, массой нетто, г: 1000—2500	91 9442 1431
Каша рисовая с массовой долей жира не менее 11 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1452 91 9442 1462 91 9442 1472
Каша пшененная с массовой долей жира не менее 2 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1492 91 9442 1502 91 9442 1512
Каша пшененная с массовой долей жира не менее 11 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1532 91 9442 1542 91 9442 1552
Каша пшеничная с массовой долей жира не менее 2 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120 400	91 9442 1571 91 9442 1581
Каша пшеничная с массовой долей жира не менее 2 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1592 91 9442 1602 91 9442 1612

С. 16 ГОСТ 19327—84

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Каша пшеничная с массовой долей жира не менее 11 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 120 400	91 9442 1621 91 9442 1631 91 9442 1641
Каша пшеничная с массовой долей жира не менее 11 % насыпная в двойных бумажных пакетах, массой нетто, г: 1000—2500	97 9442 1652
Каша пшеничная с массовой долей жира не менее 11 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1662 91 9442 1672 91 9442 1682
Каша перловая с массовой долей жира не менее 2 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9442 1691
Каша перловая с массовой долей жира не менее 2 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1702 91 9442 1712 91 9442 1722
Каша перловая с массовой долей жира не менее 11 % в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9442 1731
Каша перловая с массовой долей жира не менее 11 % насыпная в двойных бумажных пакетах, массой нетто, г: 1000—2500	91 9442 1742
Каша перловая с массовой долей жира не менее 11 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1752 91 9442 1762 91 9442 1772
Каша овсяная с массовой долей жира не менее 2 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9442 1781
Каша овсяная с массовой долей жира не менее 2 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1802 91 9442 1812 91 9442 1822
Каша овсяная с массовой долей жира не менее 11 % насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 120 400	91 9442 1831 91 9442 1841 91 9442 1851
Каша овсяная с массовой долей жира не менее 11 % насыпная в двойных бумажных пакетах, массой нетто, г: 1000—2500	91 9442 1872
Каша овсяная с массовой долей жира не менее 11 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1892 91 9442 1902 91 9442 1912
Каша ячневая, с массовой долей жира не менее 2 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 1952 91 9442 1962 91 9442 1972
Каша ячневая с массовой долей жира не менее 11 % брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 100 200 400	91 9442 2002 91 9442 2012 91 9442 2022

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Каша рисовая с молоком и сахаром насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9442 2071
Каша «Гурьевская» насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9442 2091 91 9444
Блюда овощные	
Картофельная запеканка «Любительская» насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90	91 9444 1111
Оладьи картофельные «Московские» насыпные в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9444 1151
Оладьи картофельные с чесноком насыпные в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9444 1181
Начинка картофельная для пирожков насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75	91 9444 1221 91 9446
Крупеники, пудинги крупяные, пловы	
Крупеник гречневый насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9446 1111
Крупеник рисовый насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9446 1151
Крупеник гречневый «Домашний» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9446 1201
Крупеник рисовый «Домашний» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9446 1241
Свекольник с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9412 1221
Бульон мясной «Ароматный» в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9412 1231
Бульон мясной насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9412 1271
Бульон ароматный в пакетах из комбинированных термосваривающихся полимерных материалов, массой нетто, г: 100	91 9412 1191
Суп вермишелевый с мясом в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9413 1161
Суп рисовый с мясом в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9414 1581
Суп харчо с мясом в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9414 1671
Суп «Артек» с мясом в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9414 2201
Суп кукурузный с мясом «Днепропетровский» в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9414 2301
Суп-пюре картофельный с мясом в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9415 1241

С. 18 ГОСТ 19327—84

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Суп из макаронных изделий с шампиньонами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9423 1151
Суп молочный с макаронными изделиями в пакетах из термосваривающихся комбинированных полимерных материалов, массой нетто, г: 100	91 9423 1361
Суп гречневый насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90	91 9424 1291
Суп перловый с шампиньонами насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9424 1351
Суп харчо острый в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9424 1741
Суп-пюре из шампиньонов насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9424 1761
Суп овощной с макаронными изделиями с 4 % жира насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90	91 9425 1321
Каша рисовая с мясом насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9432 1281
Начинка мясная «Новая» в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90	91 9436 1311
Начинка для голубцов в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9436 1411
Каша «Любительская» брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9432 1432
Каша кукурузная молочная в пакетах из комбинированных термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9442 2141
Суп гороховый с мясом без соли и перца насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9411 1121
Суп куриный с макаронными изделиями насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 1000	91 9413 1361 91 9413 1411
Суп из макаронных изделий с мясом без соли и перца насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 120	91 9413 1421 91 9413 1431
Суп мясной с макаронными изделиями с 4 % жира насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 150	91 9413 1471 91 9413 1491
Суп из макаронных изделий без соли и перца насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 120	91 9413 1581 91 9423 1591
Суп овсяный с мясом без соли и перца насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9414 1171
Суп перловый с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9414 1341

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Суп рисовый с мясом без соли и перца насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9414 1541
Суп рисовый с куриным мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 1000	91 9414 1621 91 9414 1631
Суп-пюре картофельный с куриным мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75	91 9415 1261
Суп гороховый без соли и перца насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9421 1551
Суп овощной с макаронными изделиями с 4 % жира насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 150	91 9425 1321 91 9425 1341
Каша перловая с мясом насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9432 1231
Каша перловая насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9442 0461
Каша перловая с 2 % жира насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9442 1701
Каша «Домашняя» с 4 % жира насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120 150	91 9442 4111 91 9442 4131
Каша «Походная» с 4 % жира насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120 150	91 9442 4151 91 9442 4171
Начинка картофельная для вареников насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 100	91 9444 1201 91 9444 1211
Рис с курицей насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9437 1151
Суп «Столичный» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9413 1611
Суп вермишелевый с мясом витаминизированный насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9413 1641
Суп вермишелевый с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 250	91 9413 1671
Суп мясной с макаронными изделиями насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110 250	91 9413 1711 91 9413 1731
Суп столовый насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 250	91 9413 1761
Суп «Московский» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9414 1771

С. 20 ГОСТ 19327—84

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Суп «Крестьянский» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9414 1791
Суп «Новинка» брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9414 2072
Суп «Диетический» с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90	91 9414 2081
Суп харчо с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110 250	91 9414 3251 91 9414 3291
Суп рисовый с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 250	91 9414 3311 91 9414 3341
Суп мясной с перловой крупой в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9414 3371
Суп мясной с гречневой крупой в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9414 3411
Суп «Кавказский» в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 110	91 9414 3441 91 9414 3471
Суп картофельный с мясом насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90	91 9415 1191
Суп «Прима» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9415 1511
Суп «Аппетитный» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9415 1541
Суп «Украинский» брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9416 1112
Суп «Украинский» в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 110	91 9416 1131 91 9416 1171
Суп «Восточный» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9417 1241
Суп «Альпинист» в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9417 1281
Суп вермишелевый с грибами витаминизированный насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9423 1131
Суп вермишелевый с овощами витаминизированный насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9423 1611
Суп вермишелевый молочный витаминизированный насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 75 120	91 9423 1641 91 9423 1671

Продолжение

Наименование продукции	Код ОКП
Суп гороховый быстроразваривающийся насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 90 250	91 9425 2711 91 9425 2721
Суп овощной с макаронными изделиями насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 250	91 9425 2741
Суп вегетарианский насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9425 2771
Суп «Столовый» брикетированный в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9426 4312
Суп «Столовый» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9426 4341
Суп овощной с перловой крупой насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9427 1611
Суп овощной с гречневой крупой насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9427 1641
Каша «Любительская» насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 110	91 9432 1441
Макароны по-молдавски насыпные в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9433 1141
Макароны с мясом насыпные в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9433 1351
Каша гороховая с 2 % жира брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9441 2042
Каша гороховая с 2 % жира насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 120	91 9441 2071 91 9441 2091
Каша гречневая «Здоровье» насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9442 0171
Каша гречневая «Эверест» насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100 120	91 9442 1031 91 9442 1051
Каша гречневая «Эверест» брикетированная в двухслойной бумажной обертке, массой нетто, г: 200	91 9442 1082
Каша перловая насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 140	91 9442 5411
Плов «Московский» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 100	91 9446 1641
Крупеник рисовый «Подмосковный» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: 120	91 9446 1671

ПРИЛОЖЕНИЕ. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

- 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР**
- 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.11.84 № 4017**

Изменение № 4 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 16 от 08.10.99)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Грузия	Грузстандарт
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

- 3. ВЗАМЕН ГОСТ 19327—73 в части разд. 1, 2, 3, 5**

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.5	ГОСТ 15113.0—77	2, 3.1
ГОСТ 276—60	1.5	ГОСТ 15113.1—77	3.1
ГОСТ 572—60	1.5	ГОСТ 15113.2—77	1.8
ГОСТ 875—92	1.5	ГОСТ 15113.3—77	1.7, 1.8
ГОСТ 908—79	1.5	ГОСТ 15113.4—77	1.8
ГОСТ 1349—85	1.5	ГОСТ 15113.9—77	1.8
ГОСТ 1770—74	3.2.2	ГОСТ 16594—85	1.5
ГОСТ 2156—76	1.5	ГОСТ 16599—71	1.5
ГОСТ 2874—82	1.5, 3.2.2	ГОСТ 16729—71—ГОСТ 16732-71	1.5
ГОСТ 3034—75	1.5	ГОСТ 17594—81	1.5
ГОСТ 3343—89	1.5	ГОСТ 19934—74	3.3
ГОСТ 3898—56	1.5	ГОСТ 21149—93	3.3
ГОСТ 4495—87	1.5	ГОСТ 24104—88	3.2.2
ГОСТ 5550—74	1.5	ГОСТ 24508—80	4.1
ГОСТ 5784—60	1.5	ГОСТ 25292—82	1.5
ГОСТ 6002—69	1.5	ГОСТ 26574—85	1.5
ГОСТ 6201—68	1.5	ГОСТ 26927—86	3.3
ГОСТ 6292—93	1.5	ГОСТ 26930—86—ГОСТ 26934—86	3.3
ГОСТ 6882—88	1.5	ГОСТ 28414—89	1.5
ГОСТ 7022—97	1.5	ГОСТ 28432—90	1.5
ГОСТ 7586—71—ГОСТ 7589-71	1.5	ГОСТ 28501—90	1.5
ГОСТ 7697—82	1.5	ГОСТ 28502—90	1.5
ГОСТ 7699—78	1.5	ГОСТ 29045—91	1.5
ГОСТ 7758—75	1.5	ГОСТ 29048—91	1.5
ГОСТ 10970—87	1.5	ГОСТ 29050—91	1.5
ГОСТ 12306—66	1.5	ГОСТ 29052—91	1.5
ГОСТ 12307—66	1.5	ГОСТ 29055—91	1.5
ГОСТ 13830—97	1.5	ГОСТ 29056—91	1.5
ГОСТ 14176—69	1.5	ГОСТ 30363—96	1.5

- 5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**
- 6. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1987 г., апреле 1989 г., июне 1990 г., феврале 2000 г. (ИУС 4—88, 7—89, 9—90, 5—2000)**