ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52467— 2005

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2020

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 485-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ИЗДАНИЕ (май 2020 г.) с Поправкой (ИУС 4—2007), с Изменением № 1 (ИУС 1—2011)

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2006, 2020

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Термины и определения 1
Алфавитный указатель терминов 7
Приложение А (справочное) Пояснения к терминам, установленным настоящим стандартом. 9

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства продуктов переработки фруктов, овощей и грибов. Понятия «фрукты» и «овощи» используются в коммерческом смысле, в связи с этим используемая часть не всегда является фруктами или овощами в ботаническом смысле (ГОСТ 27522—87 и ГОСТ 27523—87).

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два, три термина, имеющие общие терминоэлементы.

В стандарте приведен алфавитный указатель терминов на русском языке.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

Пояснения к терминам даны в приложении А.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Термины и определения

Processed fruits, vegetables and mushrooms. Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства продуктов переработки фруктов, овощей и грибов.

Стандарт не включает термины и определения продуктов детского, диетического и специального питания, фруктовых и овощных соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков.

Термины, установленные настоящим стандартом, предназначены для использования во всех видах документации и литературы в области производства продуктов переработки фруктов, овощей и грибов, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **продукты переработки фруктов [овощей, грибов]:** Продукты из фруктов [овощей, грибов] с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного периода хранения в определенных условиях в различных видах тары.

2 **фруктовые [овощные, грибные] полуфабрикаты:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], консервированные различными способами, фасованные в крупную тару, предназначенные для дальнейшей переработки.

Примечание — Примерами способа консервирования являются: термическая обработка, обработка солью, сахаром, пищевыми кислотами или их растворами, этиловым спиртом из пищевого растительного сырья, химическими консервантами и другие.

2а **продукты переработки фруктов [овощей, грибов] краткосрочного хранения:** Продукты из фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в негерметичной упаковке, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 1 мес в установленных условиях хранения.

2а **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

3 **фруктовые [овощные, грибные] полуконсервы:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в том числе с использованием консервантов, фасованные в герметичную упаковку, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 6 мес в установленных условиях хранения.

4 **фруктовые [овощные, грибные] консервы:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение более 6 мес в зависимости от ассортимента в установленных условиях хранения.

5 **натуральные фруктовые [овощные, грибные] консервы:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из одного или нескольких видов свежих быстрозамороженных и сушеных целых и/или нарезанных фруктов [овощей, грибов] или из смеси фруктов, овощей и грибов, залитых водой или фруктовым и/или овощным соком, с добавлением или без добавления соли и/или сахара.

Издание официальное

6 **маринованные фрукты [овощи, грибы]:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы или полуконсервы, изготовленные из свежих, соленых, квашеных или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли и/или сахара, пищевых органических кислот, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла и зелени.

7 **овощи в заливке с зеленью:** Овощные консервы, изготовленные из целых или нарезанных свежих или заготовленных впрок овощей одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли, с добавлением пищевых органических кислот, зелени, с добавлением или без добавления пряностей, пищевого растительного масла.

8 **закусочные фруктовые [овощные, грибные] консервы:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из целых, измельченных или протертых фруктов [овощей, грибов] или смеси фруктов, овощей и грибов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, с добавлением пряностей, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла, пищевых органических кислот, томатных продуктов и зелени и других пищевых ингредиентов, в зависимости от ассортимента.

Примечание — Примером закусочных фруктовых [овощных, грибных] консервов являются салаты, икра, закуска овощная и другие.

9 **первые [вторые] фруктовые [овощные, грибные] обеденные блюда:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из целых, измельченных нарезанных или протертых фруктов [овощей, грибов] или смесей фруктов, овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы мясных, рыбных и других пищевых продуктов.

3—9 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

10 **фруктовый [овощной, грибной] соус:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов [овощей, грибов] или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, овощей и грибов, пряностей, с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот и зелени.

11 **кетчуп:** Томатный соус, изготовленный из свежих томатов или томатных продуктов, с добавлением или без добавления пряностей, соли, сахара, пищевых органических кислот, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей и консервантов.

Примечание — Кетчуп может быть изготовлен как консервы или в виде полуфабриката.

12 **фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре:** Несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем механического воздействия из цельных или измельченных свежих или сохраненных свежими или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

Примечания

1 При получении фруктового [овощного, фруктово-овощного, овощефруктового] пюре кроме используемого для изготовления соков и соковой продукции могут быть использованы мацерирующие ферменты, применение которых не приводит к образованию в конечном продукте веществ и компонентов, которые не содержатся в пюре, полученном исключительно путем механического воздействия.

2 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре может быть изготовлено путем смешивания фруктовых и/или овощных пюре с добавлением или без добавления сахара и/или соли.

3 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы).

4 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов — сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции).

13 **концентрированное фруктовое [овощное] пюре:** Фруктовое [овощное] пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ более 20 % с добавлением или без добавления органических кислот.

Примечания

1 В концентрированное фруктовое [овощное] пюре могут быть возвращены натуральные летучие ароматобразующие вещества, полученные в виде дистиллята при производстве этого пюре.

2 Концентрированное фруктовое [овощное] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы).
3 Концентрированное фруктовое [овощное] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов — сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции).

14 **концентрированная фруктовая [овощная] паста:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25 % для овощной пасты.

Примечания
1 Концентрированная фруктовая [овощная] паста может быть изготовлена также в виде полуфабриката, овощная — с добавлением или без добавления соли (без консерванта).
2 Допускается перефасовка пасты-полуфабриката в потребительскую тару (без консерванта).

15 **дробленые фрукты [овощи, грибы]:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, представляющие собой массу дробленых фруктов [овощей, грибов] с размером частиц не более 5 мм, полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей, грибов] путем механического воздействия, без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением или без добавления сахара или соли, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.
12—15, 16 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**
15а **протертые фрукты [овощи]:** Фрукты [овощи], представляющие собой однородную протертую массу фруктов [овощей], полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей] путем протирания через сито с диаметром отверстий не более 1,2 мм без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением сахара и/или соли, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

Примечание — Протертые фрукты [овощи] могут быть изготовлены в виде консервов или полуконсервов с добавлением консервантов (кроме диоксида серы).

15а **(Дополнен впервые, Изм. № 1).**
16 **фруктовое [овощное] варенье:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из фруктов [овощей] или смеси фруктов и овощей свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных, изготовленные путем уваривания в сахарном растворе с частичной заменой патокой или без замены, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, или пряностей до достижения массовой доли растворимых сухих веществ не менее 55 %, представляющие собой уваренные фрукты [овощи] в густом сиропе, в которых массовая доля фруктов [овощей] или смеси фруктов и овощей составляет не менее 40 %.

Примечания
1 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено в виде полуфабриката, консервированного только физическими способами.
2 Для фруктового [овощного] варенья с массовой долей растворимых сухих веществ менее 60 % допускается добавление пектина.

17 **фруктовый [овощной] конфитюр:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных, очищенных или неочищенных, целых, нарезанных, дробленых фруктов [овощей] или из смеси фруктов и овощей, массовая доля которых составляет не менее 33 %, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина и/или стабилизаторов консистенции, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %, обладающие желейной прочной консистенцией с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления.
18 **фруктовый [овощной] конфитюр «экстра»:** Фруктовый [овощной] конфитюр, в котором массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 45 %.
19 **фруктовый [овощной]** джем: Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35 %, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе про-

дукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления.

Примечание — Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен и в виде полуфабриката.

20 **фруктовое [овощное] повидло:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из фруктовых [овощных] пюре или смесей фруктовых и/или овощных пюре, уваренных с сахаром или сахарами с добавлением или без добавления патоки, желирующих веществ, пищевых органических кислот, сорбиновой кислоты и представляющие собой однородную густую, мажущуюся массу протертых фруктов [овощей] или массу смеси протертых фруктов и овощей.

Примечание — Фруктовое [овощное] повидло может быть изготовлено и в виде полуфабриката с добавлением или без добавления сорбиновой кислоты.

21 **фруктовое [овощное] желе:** Фруктовые [овощные] консервы, обладающие прочной желейной консистенцией, изготовленные из осветленных или неосветленных фруктовых [овощных] соков, пюре или фруктовых [овощных] концентрированных соков, сахара или сахаров, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, желирующих веществ, с добавлением или без добавления ароматизаторов и/или экстрактов пряно-ароматических растений, пищевых органических кислот, пищевых красителей и консервантов.

22 **фруктовый [овощной] десерт:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и/или нарезанных, и/или протертых фруктов [овощей] одного или нескольких видов или смеси и овощей, с добавлением или без добавления сахара или сахаров и/или натуральных подсластителей, круп или других пищевых ингредиентов, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов и пищевых красителей.

23 **фруктовый [овощной] компот:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей] одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14 % из сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 15 %.

Примечание — Во фруктовый компот из клубники или земляники может быть добавлен пищевой краситель.

24 **фрукты [овощи] в сиропе:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей] одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом из сахара или сахаров с массовой долей сухих веществ не менее 10 %, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина или стабилизаторов, в которых массовая доля плодовой части составляет не менее 45 %.

Примечание — В клубнику или землянику в сиропе может быть добавлен пищевой краситель.

20, 21, 23, 24 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

25 **фруктовый [овощной] сироп:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из фруктовых [овощных] соков, с сахаром или сахарами с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, ароматических веществ, представляющие собой прозрачную или непрозрачную жидкость вязкой консистенции, не содержащую твердых частиц.

Примечание — Фруктовый [овощной] сироп может быть изготовлен и в виде полуфабриката.

26 **вареньевый фруктовый [овощной] сироп:** Фруктовый [овощной] сироп, представляющий собой жидкую фазу фруктового [овощного] варенья, полученный после отделения из него твердой фазы варенья.

27 **фруктовая [овощная] начинка:** Фруктовый [овощной] полуфабрикат, изготовленный из свежих быстрозамороженных, сушеных или консервированных химическими консервантами фруктов [овощей] или смеси фруктов и овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, путем уваривания с сахаром или сахарами и/или сахарозаменителями, подсластителями, с добавлением или без добавления пектина, желирующих веществ, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых органических кислот, пряностей и других пищевых ингредиентов, пищевых красителей, пищевых ароматизаторов и консервантов, представляющий собой густую массу.

27а **фруктовый [овощной] наполнитель:** Фруктовый [овощной] полуфабрикат, изготовленный из фруктовых [овощных] соков и/или пюре с добавлением или без добавления сахара или сахаров, или меда, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, пектина, желирующих веществ, загустителей,

стабилизаторов консистенции, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, экстрактов пряно-ароматических растений и консервантов, представляющий собой густую сиропообразную или желирующую массу с равномерно распределенными фруктами [овощами] в общей массе или без них.

Примечание — Фруктовый [овощной] наполнитель может содержать фрукты [овощи] или их части, равномерно распределенные в общей массе продукта.

27а **(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

28 **быстрозамороженные фрукты [овощи, грибы]:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], изготовленные из целых или нарезанных свежих фруктов [овощей, грибов] или смесей фруктов, овощей и грибов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные, консервированные путем замораживания ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18 °С и хранящиеся при этой температуре.

29 **быстрозамороженные фруктовые [овощные, грибные] блюда:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], готовые или максимально подготовленные к употреблению в пищу обеденные, закусочные и другие блюда, изготовленные из целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов] или из смеси фруктов, овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, с добавлением или без добавления соли, пряностей, зелени, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов и различных вкусовых добавок, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные, замороженные ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18 °С и хранящиеся при этой температуре.

30 **охлажденные фруктовые [овощные, грибные] продукты:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], изготовленные из фруктов [овощей, грибов] или из смеси фруктов и/или овощей, и/или грибов, или готовые блюда из них с добавлением или без добавления растительных или животных жиров, майонеза, различных вкусовых добавок, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов, пряностей, зелени, консервантов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные в тару в обычных окружающих условиях или в герметичную тару под вакуумом, или в регулируемой газовой среде, охлажденные до температуры от минус 1 °С до плюс 5 °С и хранящиеся при этой температуре.

Примечания

1 Охлажденные фруктовые [овощные, грибные] продукты в зависимости от наличия консерванта, вида упаковки, способа упаковывания и режима хранения могут быть краткосрочного и длительного хранения.

2 Охлажденные фруктовые [овощные, грибные] продукты могут быть изготовлены готовыми для употребления в пищу или в виде полуфабриката.

31 **сушеные фрукты [овощи, грибы]:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность.

32 **(Исключен, Изм. № 1).**

33 **фруктовые [овощные] цукаты:** Продукты переработки фруктов [овощей], изготовленные из целых или нарезанных фруктов [овощей], кожуры цитрусовых и/или бахчевых культур путем однократной или многократной варки в сахарном сиропе, подсушенные до массовой доли сухих веществ не менее 80 %, обсыпанные сахаром или сахарной пудрой или глазированные, срок годности которых не превышает 6 мес в установленных условиях хранения.

34 **квашеная капуста:** Продукт переработки свежей капусты с добавлением поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, пряностей, зелени, подвергнутый молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

Примечание — Капуста может вырабатываться шинкованной, рубленой или цельнокочанной.

35 **моченые фруктовые продукты:** Продукты переработки фруктов, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов, с добавлением раствора сахара и/или поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, меда, ржаной муки, солода, горчицы, пряностей, зелени, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из

чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 с.

36 **соленые овощные [грибные] продукты:** Продукты переработки овощей [грибов], изготовленные из свежих целых овощей [грибов], с добавлением раствора поваренной соли, с добавлением или без добавления пряностей, частей пряных растений, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски их чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

Примечание — Соленые овощи [грибы] могут быть изготовлены как консервы.

31, 33, 34 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

Алфавитный указатель терминов

блюда грибные быстрозамороженные 29
блюда обеденные грибные вторые 9
блюда обеденные грибные первые 9
блюда обеденные овощные вторые 9
блюда обеденные овощные первые 9
блюда обеденные фруктовые вторые 9
блюда обеденные фруктовые первые 9
блюда овощные быстрозамороженные 29
блюда фруктовые быстрозамороженные 29
варенье овощное 16
варенье фруктовое 16
грибы быстрозамороженные 28
грибы дробленые 15
грибы маринованные 6
грибы сушеные 31
десерт овощной 22
десерт фруктовый 22
джем овощной 19
джем фруктовый 19
желе овощное 21
желе фруктовое 21
капуста квашеная 34
кетчуп 11
компот овощной 23
компот фруктовый 23
консервы грибные 4
консервы грибные закусочные 8
консервы грибные натуральные 5
консервы овощные 4
консервы овощные закусочные 8
консервы овощные натуральные 5
консервы фруктовые 4
консервы фруктовые закусочные 8
консервы фруктовые натуральные 5
конфитюр овощной 17
конфитюр фруктовый 17
конфитюр «экстра» овощной 18
конфитюр «экстра» фруктовый 18
наполнитель овощной 27а
наполнитель фруктовый 27а
начинка овощная 27
начинка фруктовая 27
овощи быстрозамороженные 28
овощи в заливке с зеленью 7
овощи в сиропе 24
овощи дробленые 15
овощи маринованные 6
овощи протертые 15а
овощи сушеные 31
паста овощная концентрированная 14
паста фруктовая концентрированная 14
повидло овощное 20
повидло фруктовое 20

полуконсервы грибные	3
полуконсервы овощные	3
полуконсервы фруктовые	3
полуфабрикаты грибные	2
полуфабрикаты овощные	2
полуфабрикаты фруктовые	2
продукты грибные охлажденные	30
продукты грибные соленые	36
продукты овощные охлажденные	30
продукты овощные соленые	36
продукты переработки грибов	1
продукты переработки овощей	1
продукты переработки фруктов	1
продукты переработки грибов краткосрочного хранения	2а
продукты переработки овощей краткосрочного хранения	2а
продукты переработки фруктов краткосрочного хранения	2а
продукты фруктовые моченые	35
продукты фруктовые охлажденные	30
пюре овоще-фруктовое	12
пюре овощное	12
пюре овощное концентрированное	13
пюре фруктовое	12
пюре фруктовое концентрированное	13
пюре фруктово-овощное	12
сироп овощной	25
сироп овощной вареньевый	26
сироп фруктовый	25
сироп фруктовый вареньевый	26
соус грибной	10
соус овощной	10
соус фруктовый	10
фрукты быстрозамороженные	28
фрукты в сиропе	24
фрукты дробленые	15
фрукты маринованные	6
фрукты протертые	15а
фрукты сушеные	31
цукаты овощные	33
цукаты фруктовые	33

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Приложение А
(справочное)

Пояснения к терминам, установленным настоящим стандартом

К терминам 17 «Фруктовый [овощной] конфитюр» и 18 «Фруктовый [овощной] конфитюр «экстра»

В производстве фруктового [овощного] конфитюра и фруктового [овощного] конфитюра «экстра» могут быть использованы пищевые ингредиенты — пищевые органические кислоты, мед, соки, пряности и их экстракты, ваниль, экстракты ванили, ванилин, орехи, листья пеларгонии в конфитюре из айвы, вино, ликерное вино, коньячные вина, измельченные корочки и эфирные масла из цитрусовых фруктов в конфитюрах из одноименных цитрусовых фруктов.

Во фруктовом конфитюре из красной или черной смородины, или облепихи, или шиповника, или айвы массовая доля фруктовой части составляет не менее 25 %, имбиря — не менее 15 %, мякоти плодоножек кешью — не менее 16 %, маракуйи — не менее 6 %.

Во фруктовом конфитюре «экстра» из красной или черной смородины, или облепихи, или шиповника, или айвы массовая доля фруктовой части составляет не менее 35 %, имбиря — не менее 25 %, мякоти плодоножек кешью — не менее 23 %, маракуйи — не менее 8 %.

К термину 19 «Фруктовый [овощной] джем»

Во фруктовом джеме из красной или черной смородины, или облепихи, или шиповника, или айвы массовая доля фруктовой части составляет не менее 25 %, имбиря — не менее 15 %, мякоти плодоножек кешью — не менее 16 %, маракуйи — не менее 6 %.

(Поправка).

УДК 664.84/85.001.11:006.354

ОКС 67.080.01
01.040.67

Ключевые слова: фрукты; овощи; грибы; продукты переработки фруктов, овощей, грибов; консервы; полуконсервы; полуфабрикаты; термины; определения

Редактор переиздания *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 28.05.2020. Подписано в печать 02.07.2020. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Изменение № 1 ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.06.2010 № 128-ст

Дата введения 2011—07—01

Раздел 2 дополнить термином — 2а:

«2а **продукты переработки фруктов [овощей, грибов] краткосрочного хранения:** Продукты из фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в негерметичной упаковке, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 1 мес в установленных условиях хранения».

Термин 3 и определение изложить в новой редакции:

«3 **фруктовые [овощные, грибные] полуконсервы:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в том числе с использованием консервантов, фасованные в герметичную упаковку, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 6 мес в установленных условиях хранения».

Термин 4. Определение. Заменить слова: «не менее 6 мес в установленных условиях» на «более 6 мес в зависимости от ассортимента в установленных условиях хранения».

Термин 5. Определение. После слов «нескольких видов свежих» дополнить словами: «быстрозамороженных и сушеных», исключить слова: «зелени, пряностей и пищевых кислот».

Термин 6. Определение. После слова «консервы» дополнить словами: «или полуконсервы», после слова «соленых» дополнить словом: «квашеных».

Термин 7. Определение. После слов «или нарезанных свежих» дополнить словами: «или заготовленных впрок».

(Продолжение см. с. 12)

Термин 8. Определение. После слов «томатных продуктов и зелени» дополнить словами: «и других пищевых ингредиентов, в зависимости от ассортимента».

Термин 9. Определение. После слова «измельченных» дополнить словом: «нарезанных».

Термин 12. Примечание 1 после слов «При получении фруктового [овощного, фруктово-овощного, овощефруктового] пюре» дополнить словами: «кроме используемого для изготовления соков и соковой продукции»;

примечание 3 дополнить словами: «с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы)»;

дополнить примечанием — 4:

«4 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов — сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции)».

Термин 13. Определение. Заменить слова: «не менее чем в 2 раза (для пюре из клубники или земляники — не менее чем в 1,5 раза)» на «не более 20 % с добавлением или без добавления органических кислот»;

примечание 2 дополнить словами: «с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы)»;

дополнить примечанием — 3:

«3 Концентрированное фруктовое [овощное] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов — сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции)».

Термин 14. Определение. Исключить слова: «целых или очищенных», «с добавлением или без добавления соли»;

примечания изложить в новой редакции:

«П р и м е ч а н и я

1 Концентрированная фруктовая [овощная] паста может быть изготовлена также в виде полуфабриката, овощная — с добавлением или без добавления соли (без консерванта).

2 Допускается перефасовка пасты-полуфабриката в потребительскую тару (без консерванта)».

Термин 15 и определение изложить в новой редакции:

«15 **дробленые фрукты [овощи, грибы]:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, представляющие собой массу дробленых фруктов [овощей, грибов] с размером частиц не более 5 мм, полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей, грибов] путем механичес-

(Продолжение см. с. 13)

кого воздействия, без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением или без добавления сахара или соли, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением», примечание исключить.

Раздел 2 дополнить термином — 15а:

«15а **протертые фрукты [овощи]:** Фрукты [овощи], представляющие собой однородную протертую массу фруктов [овощей], полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей] путем протирания через сито с диаметром отверстий не более 1,2 мм без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением сахара и/или соли, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

Примечание — Протертые фрукты [овощи] могут быть изготовлены в виде консервов или полуконсервов с добавлением консервантов (кроме диоксида серы)».

Термин 16. Определение. Исключить слова: «пектина», «лепестков розы — не менее 30 %»;

дополнить примечаниями:

«Примечания

1 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено и в виде полуфабриката, консервированного только физическими способами.

2 Для фруктового [овощного] варенья с массовой долей растворимых сухих веществ менее 60 % допускается добавление пектина».

Термин 20. Примечание. Заменить слово: «консервантов» на «сорбиновой кислоты».

Термин 21. Определение. Заменить слово: «желирующей» на «желейной», примечание исключить.

Термин 23. Определение. После слов «залитых сиропом» дополнить словами: «с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14 %»;

после слов: «пищевых органических кислот» дополнить словами: «в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 15 %».

Термин 24. Определение. После слов «сахара или сахаров» дополнить словами: «с массовой долей сухих веществ не менее 10 %».

Раздел 2 дополнить термином — 27а:

«27а **фруктовый [овощной] наполнитель:** Фруктовый [овощной] полуфабрикат, изготовленный из фруктовых [овощных] соков и/или пюре с добавлением или без добавления сахара или сахаров, или меда, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, пектина, желирующих ве-

(Продолжение см. с. 14)

ществ, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, экстрактов пряно-ароматических растений и консервантов, представляющий собой густую сиропообразную или желированную массу с равномерно распределенными фруктами [овощами] в общей массе или без них.

Примечание — Фруктовый [овощной] наполнитель может содержать фрукты [овощи] или их части, равномерно распределенные в общей массе продукта».

Гермин 31. Определение. После слов «воздушно-солнечной сушки» дополнить словами: «и другими способами».

Гермин 32 и определение исключить.

Термин 33. Определение. Заменить слова: «предназначенные для длительного хранения при относительной влажности воздуха не более 70 %» на «срок годности которых не превышает 6 мес в установленных условиях хранения».

Термин 34 и определение изложить в новой редакции:

«34 **квашеная капуста:** Продукт переработки свежей капусты с добавлением поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, пряностей, зелени, подвергнутый молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

Примечание — Капуста может вырабатываться шинкованной, рубленой или цельнокочанной».

Алфавитный указатель терминов изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов

блюда грибные быстрозамороженные	29
блюда обеденные грибные вторые	9
блюда обеденные грибные первые	9
блюда обеденные овощные вторые	9
блюда обеденные овощные первые	9
блюда обеденные фруктовые вторые	9
блюда обеденные фруктовые первые	9
блюда овощные быстрозамороженные	29
блюда фруктовые быстрозамороженные	29
варенье овощное	16

(Продолжение см. с. 15)

варенье фруктовое 16
грибы быстрозамороженные 28
грибы дробленые 15
грибы маринованные 6
грибы сушеные 31
десерт овощной 22
десерт фруктовый 22
джем овощной 19
джем фруктовый 19
желе овощное 21
желе фруктовое 21
капуста квашеная 34
кетчуп 11
компот овощной 23
компот фруктовый 23
консервы грибные 4
консервы грибные закусочные 8
консервы грибные натуральные 5
консервы овощные 4
консервы овощные закусочные 8
консервы овощные натуральные 5
консервы фруктовые 4
консервы фруктовые закусочные 8
консервы фруктовые натуральные 5
конфитюр овощной 17
конфитюр фруктовый 17
конфитюр «экстра» овощной 18
конфитюр «экстра» фруктовый 18
наполнитель овощной 27а
наполнитель фруктовый 27а
начинка овощная 27
начинка фруктовая 27
овощи быстрозамороженные 28
овощи в заливке с зеленью 7
овощи в сиропе 24
овощи дробленые 15
овощи маринованные 6
овощи протертые 15а
овощи сушеные 31
паста овощная концентрированная 14
паста фруктовая концентрированная 14

(Продолжение см. с. 16)

повидло овощное	20
повидло фруктовое	20
полуконсервы грибные	3
полуконсервы овощные	3
полуконсервы фруктовые	3
полуфабрикаты грибные	2
полуфабрикаты овощные	2
полуфабрикаты фруктовые	2
продукты грибные охлажденные	30
продукты грибные соленые	36
продукты овощные охлажденные	30
продукты овощные соленые	36
продукты переработки грибов	1
продукты переработки овощей	1
продукты переработки фруктов	1
продукты переработки грибов краткосрочного хранения	2а
продукты переработки овощей краткосрочного хранения	2а
продукты переработки фруктов краткосрочного хранения	2а
продукты фруктовые моченые	35
продукты фруктовые охлажденные	30
пюре овоще-фруктовое	12
пюре овощное	12
пюре овощное концентрированное	13
пюре фруктовое	12
пюре фруктовое концентрированное	13
пюре фруктово-овощное	12
сироп овощной	25
сироп овощной вареньевый	26
сироп фруктовый	25
сироп фруктовый вареньевый	26
соус грибной	10
соус овощной	10
соус фруктовый	10
фрукты быстрозамороженные	28
фрукты в сиропе	24
фрукты дробленые	15
фрукты маринованные	6
фрукты протертые	15а
фрукты сушеные	31
цукаты овощные	33
цукаты фруктовые	33».

(ИУС № 1 2011 г.)

к ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Приложение А. Пояснение «К термину 19 «Фруктовый [овощной] джем». Первый абзац	В производстве фруктовых джемов могут быть использованы пищевые ингредиенты и добавки — патока, сахарозаменители, подсластители, пектинсодержащие экстракты, пряности, пищевые органические кислоты, ароматические экстракты (эссенции) из одноименных фруктов [овощей], экстракт мяты, корицы, ванили, пищевые красители и консерванты.	—

(ИУС № 4 2007 г.)

gost.e-ecolog.ru