ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52817— 2007

ДЖЕМЫ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 11—2007/411

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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 фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 444-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом указателе «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

© Стандартинформ, 2008

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

Поправка к ГОСТ Р 52817—2007 Джемы. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП 91 6321	ОКП 91 6332

(ИУС № 3 2010 г.)

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЖЕМЫ

Общие технические условия

Jams.
General specifications

Дата введения — 2009—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на джемы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (овощей) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, 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 %.

Джемы предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования.

Требования безопасности изложены в 5.2.2 (в части массовой доли сорбиновой кислоты), 5.2.4, 5.2.5; обязательные требования к качеству — в 5.2.1; 5.2.2; к маркировке — в 4.5.1.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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

ГОСТ Р 52620—2006 Тара транспортная полимерная. Общие технические условия

РСТ РСФСР 19—75 Малина и ежевика свежие дикорастущие

РСТ РСФСР 27—75 Черника свежая

РСТ РСФСР 350—88 Рябина черноплодная свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 351—88 Малина свежая. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4427—82 Апельсины. Технические условия

ГОСТ 4428—82 Мандарины. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 4429—82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6828—89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829—89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830—89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7178—85 Дыни свежие. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8777—80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9338—80 Барабаны фанерные. Технические условия

ГОСТ 10131—93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей плесневых грибов

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16524—70 Кизил свежий

ГОСТ 17065—94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21713—76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714—76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715—76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832—76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833—76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодные свежие. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26181—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30518—97/ГОСТ Р 50474—93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97/ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, а также по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467.

4 Классификация

4.1 Джемы по способу изготовления подразделяют:

- на стерилизованные, в том числе фасованные способом «горячего розлива» в герметично укупоренную тару (консервы);

- нестерилизованные (с консервантом или без консерванта), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов вместимостью не более 0,25 дм^3 (консервы);

- нестерилизованные джемы-полуфабрикаты (с консервантом или без консерванта), фасованные в крупную негерметичную тару.

4.2 В зависимости от рецептуры стерилизованные джемы могут быть изготовлены с наименованием «домашний» — с массовой долей сухих веществ не менее 55 %.

4.3 Джемы могут быть витаминизированными, то есть изготовленными с добавлением аскорбиновой кислоты — витамина С и других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов).

4.4 Джемы изготавливают следующих видов и наименований:

фруктовые:

абрикосовый,
айвовый,
алычовый,
ананасовый,
апельсиновый,
барбарисовый,
брусничный,
вишневый,
голубичный,
грушевый,
ежевичный,
жерделевый,
земляничный (клубничный),
инжирный,
из киви,
кизиловый,
клюквенный,
крыжовниковый,
лимонный,
малиновый,
манговый,
мандариновый,
персиковый,
рябиновый,
сливовый,
из фейхоа,
физалисовый,
из хурмы,
черноплодно-рябиновый,
черносливовый,
черносмородиновый,
черничный,
яблочный;

овощные:

дынный,
тыквенный.

5 Технические требования

5.1 Джемы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на джемы конкретных видов, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям джемов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями Допускаются: - масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности; - наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника. Не допускается засахаривание
Вкус и запах	Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий — кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Запах — соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем.
Вкус и запах	Допускаются: - для джемов из сушеных фруктов (овощей): - вкус и запах слабовыраженные; - наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов). Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем Допускаются: светло-коричневые оттенки — для джема из светло-окрашенных плодов; буроватый оттенок — для джема из темно-окрашенных плодов и сухофруктов
Примечание — Джемы из айвы, ананасов, апельсинов, груш, киви, мандаринов, персиков, яблок, дыни и тыквы изготовляют с предварительной очисткой от кожицы. Допускается изготовлять джемы без очистки от кожицы тонкокожих сортов яблок, груш и айвы без дефектов кожицы, неопушенных сортов персиков.	

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям джемов приведены в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктовой (овощной) части, %, не менее:	
- для джемов остальных наименований	35
- для джема «домашний»	40
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее.	
- в стерилизованных джемах (консервах), в том числе фасованных способом «горячего розлива» в герметично укупоренную тару:	
- вишневом, мандариновом, черносмородиновом, сливовом, персиковом	68
- в джемах остальных наименований	60
- в джеме «домашний»	55
- в нестерилизованных джемах (консервах), фасованных в мелкую термоформуемую, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 $дм^3$.	
- без консерванта	68
- с консервантом	60
- в нестерилизованных джемах-полуфабрикатах, фасованных в крупную негерметичную тару	
- без консерванта	70
- с консервантом	68
Массовая доля титруемых кислот в джемах, %, не менее:	
- для тыквенного джема (в расчете на лимонную кислоту)	0,2
- для остальных джемов (в расчете на яблочную кислоту)	0,3

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля аскорбиновой кислоты (для джема, витаминизированного аскорбиновой кислотой), %, не менее	0,02
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более:	
- в нестерилизованных джемах (консервах), фасованных в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм^3	0,03
- в нестерилизованных джемах-полуфабрикатах, фасованных в крупную негерметичную тару	0,05
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- для земляничного (клубничного), ежевичного и малинового джемов	0,02
- для остальных джемов	0,01
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более.	
- для мандаринового джема	0,05
- для остальных джемов	0,02
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в нестерилизованном джеме, изготовленном с применением этого консерванта.

2 Массовую долю витамина С определяют в джеме, изготовленном с использованием аскорбиновой кислоты.

3 Массовая доля других витаминов в джемах, витаминизированных другими витаминами или комплексными витаминными смесями (премиксами), не должна превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2.3 Требования к органолептическим и физико-химическим показателям (массовой доле сухих веществ, кислотности, массовой доле аскорбиновой кислоты и других витаминов, содержанию сорбиновой кислоты) и пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготовляют джемы конкретных наименований.

5.2.4 Содержание в джемах токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2.5 Микробиологические показатели нестерилизованных джемов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

Стерилизованные джемы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы Г.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления джемов применяют следующие виды сырья и материалов:

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- алычу мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;
- ананасы свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- апельсины свежие по ГОСТ 4427;
- барбарис свежий — по документу, которому он должен соответствовать;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- голубику свежую — по документу, которому она должна соответствовать;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [3], [4].

- дыню свежую по ГОСТ 7178;
- ежевику свежую по РСТ РСФСР 19 или другому документу, которому она должна соответствовать;
- жердели свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- киви свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- малину свежую по РСТ РСФСР 351 и РСТ РСФСР 19;
- манго свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- рябину обыкновенную свежую по документу, которому она должна соответствовать;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- фейхоа по документу, которому она должна соответствовать;
- физалис по документу, которому он должен соответствовать;
- хурму свежую по документу, которому она должна соответствовать;
- тыкву свежую по ГОСТ 7975;
- черноплодную рябину свежую по РСТ РСФСР 350;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- чернику свежую по РСТ РСФСР 27;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- плоды и ягоды целые, нарезанные на кусочки и дольки, заготовленные асептическим способом, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- пектин по ГОСТ 29186;
- сироп глюкозно-фруктозный с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60 % по документу, которому он должен соответствовать;
- кислоту сорбиновую [5];
- сорбат калия [6];
- концентрат пектиновый с массовой долей пектина не менее 50 %;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту аскорбиновую [7];
- питьевую воду, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 см^3 [8].

Требования к сырью могут быть установлены в договорах купли — продажи в виде ссылки на национальный стандарт или указанием конкретных показателей.

Сырье и материалы, используемые в производстве джемов, по показателям безопасности и микробиологическим показателям не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковывание потребительской тары с джемами в транспортную тару — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.4.2 Джемы фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, герметично укупориваемые металлическими лакированными крышками, в тару из термопластичных полимерных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм^3 и упаковывают в транспортную тару.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны соответствовать установленным требованиям [9].

По заказу потребителя нестерилизованные джемы-полуфабрикаты фасуют в транспортную тару вместимостью не более 200 дм^3.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [3], [4].

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания джемов приведена в приложении А.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек с характеристиками не ниже указанных, разрешенных в установленном порядке.

5.4.3 Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.4 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального значения — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799. Пищевая ценность джемов — по приложению Б.

На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано:

- «стерилизованный» или «нестерилизованный» — в зависимости от способа изготовления джема;
- «из сухофруктов» — для джемов, изготовленных с использованием сухофруктов;
- «Домашний» — для джемов, изготовленных по рецептуре «домашних»;
- «с витамином С» — для джемов, витаминизированных аскорбиновой кислотой;
- «Витаминизированный» (с указанием конкретных наименований витаминов) — для джемов, изготовленных с добавлением других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов);
- «с консервантом — сорбиновой кислотой» — для джемов, изготовленных с добавлением сорбиновой кислоты или сорбата калия, фасованных в мелкую термоформованную герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм^3.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, должны быть разрешены в установленном порядке.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

В удостоверении качества и безопасности, сопровождающем каждую партию джемов, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- количество потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продукта в потребительской таре;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии джемов.

6.3 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля, утвержденной в установленном порядке.

6.4 Микробиологический контроль качества партии джемов проводят в соответствии с [10].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671; минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [11].

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблицу 1) — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение массы нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице (см. 5.4.4) — по ГОСТ 8756.1.

7.4 Контроль герметичности консервов — по ГОСТ 8756.18.

7.5 Определение физико-химических показателей проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ в консервах — по ГОСТ 28562;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли витамина С — по ГОСТ 24556;
- массовой доли витаминов (премиксов) — по методам, утвержденным в установленном порядке;
- массовой доли сорбиновой кислоты — по ГОСТ 26181;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличие посторонних примесей — визуально.

7.6 Определение токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, олова и ртути) проводят по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, нитратов — по ГОСТ 29270, радионуклидов — по [11], [12], [13], пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другими методами [14].

7.7 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.8 Микробиологические анализы стерилизованных джемов (консервов) на соответствие требованиям промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.9 Микробиологические анализы нестерилизованных джемов проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения джемов — по ГОСТ 13799.

Консервы, фасованные в стеклянную и полимерную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания джемов

А.1 Джемы фасуют:

в стеклянные банки типа I, вместимостью не более 1,0 $дм^3$, по ГОСТ 5717.2 или другому документу, в соответствии с которым они изготовлены;

стеклянные банки типа III, вместимостью не более 1,0 $дм^3$, под винтовую укупорку по [15], [16], [17] или импортные, с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2;

металлические лакированные банки, вместимостью не более 1,0 $дм^3$, по ГОСТ 5981;

термоформованную тару из термопластичных полимерных материалов по ГОСТ 25250 или по [18], [19], разрешенные для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, вместимостью не более 1,0 $дм^3$;

тубы алюминиевые вместимостью не более 1,0 $дм^3$ [20].

Джемы-полуфабрикаты фасуют:

в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 50 $дм^3$, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

картонные навивные барабаны по ГОСТ 17065 и фанерные барабаны по ГОСТ 9338, вместимостью не более 50 $дм^3$, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

бочки, бочонки, ведра, контейнеры из полимерных материалов вместимостью не более 50 $дм^3$ по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

комбинированную тару «мешок в коробке» вместимостью не более 50 $дм^3$ по документу, в соответствии с которым она изготовлена;

полимерные бочки по [21], [22] вместимостью не более 50 $дм^3$ с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

полимерные бочки по ГОСТ Р 52620;

фанерные ящики по ГОСТ 10131, дощатые ящики по ГОСТ 13358 и ГОСТ 10131. Внутренняя поверхность ящиков должна быть выстлана пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или целлофаном по ГОСТ 7730.

А.2 Допускается, по согласованию с потребителем, фасование джемов в стеклянные и металлические банки по документу, в соответствии с которым они изготовлены, вместимостью более 1,0 $дм^3$, а также в другие виды тары разной вместимости, разрешенные к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.

А.3 Стеклянные банки типа I по А.1 укупоривают металлическими крышками промышленного применения по [23];

стеклянные банки типа III по А.1 — крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 и другому документу, в соответствии с которым они изготовлены, [24], [25] или импортными, с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенными для использования в установленном порядке.

А.4 Термоформованную тару герметично укупоривают методом термосваривания полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием по [26]—[30].

А.5 Джемы, фасованные в термоформованную тару из полимерных материалов, упаковывают в ящики из гофрированного картона № 45 по ГОСТ 13516 или в другие той же вместимости.

А.6 Джемы, фасованные в стеклянные и металлические банки , упаковывают в ящики из гофрированного картона № 45 по ГОСТ 13516, ящики дощатые для консервов по ГОСТ 13358, ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131 или в другие ящики, обеспечивающие сохранность продукции при транспортировании и хранении.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г джемов

Таблица Б.1

Наименование продукта	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Джемы стерилизованные:		
- вишневый, мандариновый, черносмородиновый, сливовый, персиковый	68	272
- джемы остальных наименований	60	240
- джем «домашний»	55	220
Джемы нестерилизованные (консервы):		
- джемы (без консерванта), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 $дм^3$	68	272
- джемы (с консервантом), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 $дм^3$	60	240
- джемы-полуфабрикаты, фасованные в крупную негерметичную тару (без консерванта)	70	280
- джемы-полуфабрикаты, фасованные в крупную негерметичную тару (с консервантом)	68	272

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия и периоды хранения джемов

Условия и периоды хранения джемов, в течение которых консервы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованных в стеклянных банках (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 24 мес;
- стерилизованных в металлических банках (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 12 мес;
- нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов и алюминиевых тубах вместимостью не более 0,25 $дм^3$ (при температуре от 0 °С до 10 °С) — 6 мес;
- нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,25 $дм^3$ (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 3 мес,
- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (с консервантом), фасованных в крупную тару (при температуре от 0 °С до 10 °С), — 6 мес;
- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (без консерванта) в ящиках (при температуре от 2 °С до 8 °С) — 3 мес.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] СанПиН 2.3.2.1280—2003	Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[3] СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[4] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[5] ТУ 6-14-358—76	Кислота сорбиновая
[6] ТУ 10-05031531-187—92	Сорбат калия
[7] ФС 42-2668—95	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[8] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[9]	Технологическая инструкция по лакированию белой жести горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 16.12.1993 г.
[10]	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9-11
[11] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[12] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах — М:, 1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[13] МУ 5779—91	Цезий-137.Определение в пищевых продуктах — М:,1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
[14]	Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб., части 4-25, 1976—1977 гг.
[15] ТУ 21-074.1-97—96	Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа
[16] ТУ 21-074.1-166—98	Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
[17] ТУ 5986-004-00287510—99	Банка стеклянная III-55-350
[18] ТУ 10-02-02-789-214—95	Лента полистирольная для изготовления потребительской тары
[19] ТУ 2291-107-00419785—97	Лента полипропиленовая для изготовления потребительской тары
[20] ТУ 1447-041-04782324—94	Тубы алюминиевые для пищевых продуктов
[21] ТУ 2291-042-04001232-2-13—89	Изделия из пластмасс общего назначения. Бочки полимерные
[22] ТУ 6-510002—89	Изделия хозяйственного назначения из пластических масс. Бочки полимерные
[23] ТУ 10.244.003—90	Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I
[24] ТУ 1416-313-00008064—99	Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типов III и IV
[25] ТУ 1416-001-501955457—00	Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III
[26] ТУ 54-198-0044197785—99	Фольга кашированная упаковочная
[27] ТУ 2245-002-29007916—96	Комбинированный материал с термосвариваемым покрытием
[28] ТУ 1811-001-00463800—93	Фольга алюминиевая с термосвариваемым покрытием
[29] ТУ 1811-08-45094918—99	Комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги для укупоривания потребительской тары
[30] ТУ 2245-007-29-007916—95	Комбинированные материалы на основе полипропилена, полиэтилентерефталата

УДК 664.858: 006.354 ОКС 67.080.10 Н54 ОКП 91 6321

Ключевые слова: джем, классификация, фруктовый, овощной, домашний, стерилизованный, нестерилизованный, полуфабрикат, технические требования, витаминизированный, показатели безопасности, сырье и материалы, упаковка, маркировка, правила приемки, методы анализа, транспортирование и хранение, пищевая ценность

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 25.03.2008. Подписано в печать 04.04.2008. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 603 экз. Зак. 298.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
›@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

Поправка к ГОСТ Р 52817—2007 Джемы. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	ОКП 91 6321	ОКП 91 6332

(ИУС № 3 2010 г.)

gost.e-ecolog.ru