ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 15849—89

Издание официальное

Е

БЗ 4—92

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.8/.9:641.562:006.354 Группа Н53

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

ГОСТ 15849—89

Fruit and berry canned food for baby nutrition. Specifications

ОКП 91 6361; 91 6362; 91 6363; 91 6364; 91 6365

Срок действия с 01.01.90
до 01.01.95

Настоящий стандарт распространяется на плодовые и ягодные консервы для детского питания и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для нужд народного хозяйства и экспорта.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Изменения редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Плодовые и ягодные консервы для детского питания изготовляют следующих видов:

пюре плодовые натуральные;

пюре из смеси плодов натуральные;

пюре плодовые и ягодные с сахаром;

пюре из смеси плодов и ягод с сахаром;

пюре из смеси плодов, ягод, овощей, плодовых и ягодных соков с сахаром;

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1989
© Издательство стандартов, 1992
Переиздание с изменениями

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта России

пюре из плодов с крупами и молоком;
пюре из плодов со сливками «Неженка»;
кремы плодово-ягодные;
десерты плодово-ягодные;
соки плодовые и ягодные натуральные;
соки плодовые и ягодные с сахаром;
соки плодовые и ягодные купажированные натуральные;
соки плодовые и ягодные купажированные с сахаром;
соки плодовые и ягодные с мякотью натуральные;
соки плодовые и ягодные с мякотью и сахаром;
соки плодовые и ягодные купажированные с мякотью и сахаром;
компоты плодовые;
консервы с добавлением витаминов.

Консервы изготовляют гомогенизированными, протертыми или крупноизмельченными; соки — осветленными или неосветленными и с мякотью.

Наименования консервов и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.2. Для изготовления консервов применяют следующие сырье, полуфабрикаты и материалы:
плоды косточковые, семечковые и цитрусовые свежие;
ягоды свежие;
виноград свежий;
овощи свежие;
тыкву свежую;
плоды и ягоды быстрозамороженные;
пюре плодовые и ягодные полуфабрикаты горячего розлива, асептического консервирования и замороженные;
полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные;
полуфабрикаты овощные и овоще-плодовые пюреобразные асептического консервирования;
соки виноградные, плодовые и ягодные — полуфабрикаты;
чернослив;
кислоты пищевые: лимонная и аскорбиновая (витамин С);
крупа рисовая для детского питания;
крупа манная;
крахмал кукурузный фосфатный модифицированный марки «Б»;
масло коровье высшего сорта, несоленое;
молоко коровье пастеризованное, кислотностью не более 18° по Тернеру;
молоко цельное сухое;
сливки из коровьего молока жирностью 20 %, кислотностью не более 17° по Тернеру;
сыворотку молочную, кислотностью не более 75° по Тернеру;

концентрат морковного сока «Каротин—70»;

сахар-песок цветностью до 0,8 единиц Штаммера;

воду питьевую, не содержащую в 100 $см^3$ спор анаэробных микроорганизмов.

На переработку должны быть использованы свежие плоды и ягоды не ниже первого сорта (при наличии сортности).

Допускается использовать свежие плоды и ягоды по размерам, соответствующим второму сорту.

Плодово-ягодные полуфабрикаты, используемые для изготовления консервов, должны быть выработаны из свежих плодов и ягод не ниже первого сорта, по размерам — не ниже второго сорта (при наличии сортности).

На переработку не допускаются свежие овощи, плоды и ягоды, в которых остаточное количество пестицидов и содержание нитратов и токсичных элементов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Минздравом СССР для детского питания.

Не допускается:

использование для осветления соков пектолитических ферментных препаратов;

добавление в консервы искусственных красителей, синтетических ароматических веществ, консервантов.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.3. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

1.2.4. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2—7.

1.2.5. Массовая доля сухих веществ в яблочном (из культурных сортов) натуральном соке, изготовленном в Белоруссии — не менее 10 %, в Прибалтийских республиках — не менее 9 %, массовая доля титруемых кислот 0,3—1,3 %.

1.2.6. Массовая доля осадка, %, не более, в соках:

осветленных — 0,1;

неосветленных — 0,3.

1.2.7. Массовая доля этилового спирта в соках не должна превышать 0,3 %, в пюре — 0,2 %.

1.2.8. Массовая доля плодов в консервах «Компот из чернослива без косточек» — не менее 55 %.

1.2.9. Массовая доля минеральных примесей в консервах, изготовленных из ягод или с добавлением их, должна быть не более 0,005 %, в остальных консервах минеральные примеси недопускаются.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика консервов						
	Плодовые и ягодные пюре, плодовые и ягодные пюре с добавлением овощных пюре, соков, круп, молока, сливок	Плодово-ягодные десерты	Плодово-ягодные кремы	Соки с мякотью	Соки		Компоты
					осветленные	неосветленные	
Внешний вид и консистенция	Гомогенизированных — однородная тонкоизмельченная пюреобразная масса. Протертых — однородная, пюреобразная масса. Крупноизмельченных — измельченная масса с разваренными зернами риса. При выкладывании пюре на ровную поверхность образуется холмистая или растекающаяся масса. Для консервов вида «Пюре из плодов со сливками «Неженка», изготовленных из вишен и слив, мо-	Однородная, протертая желеобразная масса. При выкладывании желе на ровную поверхность образуется холмистая, слегка растекающаяся масса	Протертая, пюреобразная масса с равномерно распределенными зернами манной крупы, после взбивания образующая стойкий кремообразный продукт	Однородная непрозрачная жидкая масса с равномерно распределенной гомогенизированной мякотью	—	—	Плоды равномерные по величине, подготовленные, без червоточин, неразваренные

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика консервов						
	Плодовые и ягодные пюре, плодовые и ягодные пюре с добавлением овощных пюре, соков, круп, молока, сливок	Плодово-ягодные десерты	Плодово-ягодные кремы	Соки с мякотью	Соки		Компоты
					осветленные	неосветленные	
	жет быть льющаяся консистенция После транспортирования консервов, содержащих сливки, допускается наличие отдельных слипшихся комочков жира на поверхности и по всей массе продукта. Допускаются: единичные точечные вкрапления темного цвета; для консервов из земляники (клубники) и малины наличие единичных волосков; для консервов из айвы и груш наличие затвердевших крупиц мякоти. Допускается при хранении консервов отслаивание жидкости и жира						
Прозрачность	—	—	—	—	Прозрачные. Для яблочного со-	Прозрачность не обязательна	—

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика консервов						
	Плодовые и ягодные пюре, плодовые и ягодные пюре с добавлением овощных пюре, соков, круп, молока, сливок	Плодово-ягодные десерты	Плодово-ягодные кремы	Соки с мякотью	Соки		Компоты
					осветленные	неосветленные	
					ка допускается легкая опалесценция Наличие кристаллов винного камня в виноградном соке не допускается		
Вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду продукции. Не допускаются посторонние привкус и запах						Свойственные плодам, из которых изготовлен компот, хорошо выраженные, приятные, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный консервированным плодам, ягодам или смеси плодов, ягод и овощей Для консервов с добавлением молочных продуктов — более светлый Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя или боковой поверхности содержимого банок						Естественный, свойственный данному виду плодов, однородный

Таблица 2

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %			
	сухих веществ. не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	витамина С, не менее	каротина, не менее
Пюре плодовые натуральные				
Пюре из груш	10	0,2—0,5	—	—
Пюре из яблок	12	0,2—0,6	—	—
Пюре из смеси плодов натуральные				
Пюре из груш и яблок	11	0,2—0,6	—	—
Пюре плодовые и ягодные с сахаром				
Пюре из абрикосов	17	0,4—1,5	—	—
Пюре из груш	14	0,2—0,5	—	—
Пюре из слив	20	0,3—1,2	—	—
Пюре из черной смородины	24	1,4—3,7	0,050	—
Пюре из чернослива	25	0,4—0,8	—	—
Пюре из черники	22	0,4—1,2	—	—
Пюре из персиков	17	0,3—0,9	—	—
Пюре из айвы	17	0,3—1,3	—	—
Пюре из яблок	14	0,2—1,2	—	—
Пюре из смеси плодов и ягод с сахаром				
Пюре из яблок и абрикосов	15	0,3—1,4	—	—
Пюре из яблок и вишен	15	0,5—1,1	—	—
Пюре из яблок, груш и айвы	19	0,4—1,1	—	—
Пюре из яблок, слив и земляники (клубники)	15	0,4—1,3	—	—
Пюре из яблок и слив	15	0,3—1,4	—	—
Пюре из яблок и черной смородины	15	0,5—2,0	0,010	—
Пюре из яблок и земляники (клубники)	15	0,3—1,2	—	—
Пюре из яблок и малины	18	0,4—1,2	—	—
Пюре из яблок и алычи крупноплодной	15	0,3—1,4	—	—
Пюре из груш и абрикосов «Звездочка»	18	0,3—1,2	—	—
Пюре из яблок и черники с сахаром	18	0,4—1,0	—	—
Пюре из черешни и слив	16	0,3—1,1	—	—
Пюре из черешни и яблок	18	0,3—1,0	—	—
Пюре из груш и слив	14	0,2—0,8	—	—
Пюре из груш и яблок	13	0,2—0,9	—	—
Пюре из яблок и шиповника	18	0,4—1,1	0,020	0,0005

Таблица 3

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %			
	сухих веществ. не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	витамина С, не менее	каротина, не менее
Пюре из смеси плодов, ягод, овощей, плодовых и ягодных соков с сахаром				
Пюре из яблок с красносмородиновым соком	25	0,6—1,2	—	—
Пюре из яблок с черничным соком	18	0,4—1,0	—	—
Пюре из яблок с черносмородиновым соком	20	0,6—1,2	0,010	—
Пюре из яблок с шиповниковым соком	20	0,5—1,1	0,025	—
Пюре из яблок и моркови с облепиховым соком «Гинтарелис»	18	0,4—1,2	0,010	0,0010
Пюре из яблок и моркови с брусничным или клюквенным соком	18	0,4—1,2	—	0,0010

Таблица 4

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %		
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	жира, не менее
Пюре из плодов с крупами и молоком			
Пюре из яблок с молоком	15	0,2—1,0	3
Пюре из яблок с молоком и манной крупой	16	0,2—1,0	3
Пюре из яблок с рисом	15	0,2—1,0	—
Пюре из плодов со сливками «Неженка»			
Пюре яблочное со сливками и сахаром	16	0,2—1,0	1
Пюре вишневое со сливками и сахаром	27	0,5—1,2	1
Пюре сливовое со сливками и сахаром	19	0,2—1,1	1
Пюре яблочное со сливками и дробленым рисом	17	0,2—0,9	1
Пюре яблочное со сливками и целым рисом	17	0,2—0,9	1

Таблица 5

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %		
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	витамина С, не менее
Кремы плодово-ягодные			
Яблочно-земляничный (клубничный)	17	0,3—1,1	—
Яблочно-черничный	17	0,3—1,2	—
Яблочно-черноплоднорябиновый	17	0,3—1,2	—
Десерты плодово-ягодные			
Сливовый	22	0,3—1,2	—
Черносмородиновый	24	0,8—2,4	0,030
Яблочный	18	0,3—1,1	—
Яблочно-вишневый	20	0,3—1,1	—
Яблочно-сливовый	20	0,3—1,1	—
Яблочно-черносмородиновый	19	0,5—1.5	—
Соки плодовые и ягодные натуральные			
Виноградный	16	0,2—1,0	—
Виноградный марочный	16	0,2—1,0	—
Яблочный (из культурных сортов)	11	0,3—1,2	—
Айвовый	11	0,3—1,6	—
Вишневый	13	0,8—2,4	—
Крыжовниковый	13	1,2—2,4	0,015
Малиновый	8	0,8—1,7	—
Черешневый	11	0,3—1,0	—
Черносмородиновый	12	1,5—3,7	0,050
Соки плодовые и ягодные с сахаром			
Айвовый	13	0,3—1,3	—
Вишневый	18	0,5—1,5	—
Голубичный	16	0,7—1,4	—
Гранатовый	15	0,5—2.1	—
Кизиловый	16	0,7—2,0	—
Клюквенный	18	0,7—1,9	—
Красносмородиновый.	13	1,0—1,9	0,010
Крыжовниковый	14	0,7—1,4	0,010
Малиновый	13	0,6—1,5	—
Сливовый	12	0,3—1,2	—
Черничный	12	0,6—1,4	—
Шиповниковый	16	0,5—1,1	0,150
Черносмородиновый	16	0,9—2,2	0,030
Яблочный (из культурных сортов)	11	0,3—1,2	—
Соки плодовые и ягодные купажированные натуральные			
Вишнево-черешневый	10	0,5—1,3	—
Грушево-яблочный	10	0,3—1,0	—
Виноградно-яблочный	12	0,2—1,1	—
Яблочно-виноградный	12	0,4—1,0	—
Соки плодовые и ягодные купажированные с сахаром			

Продолжение табл. 5

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %		
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	витамина С, не менее
Яблочно-клюквенный	16	0,6—1,3	—
Яблочно-черничный	13	0,5—1,0	—
Яблочно-рябиновый	16	0,7—1,3	—
Яблочно-черноплоднорябиновый	13	0,5—1,3	—
Яблочно-красносмородиновый	16	0,5—1,3	—
Яблочно-черносмородиновый	13	0,5—1,3	0,010
Яблочно-шиповниковый	15	0,7—1,3	0,030
Яблочно-вишневый	12	0,5—1,3	—
Брусничнo-яблочный	12	0,8—1,7	—
Яблочно-брусничный	15	0,6—1,3	—
Красносмородиново-шиповниковый	18	0,8—1,7	0,040
Красносмородиново-яблочный	11	0,8—2,0	—
Вишнево-яблочный	13	0,6—1,3	—

Таблица 6

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %			
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	витамина С, не менее	мякоти
Соки плодовые и ягодные с мякотью натуральные				
Брусничный	8	1,8—2,3	—	12—30
Сливовый	12	0,3—1,5	—	13—30
Яблочный (из культурных сортов)	10	0,3—1,2	—	14—35
Соки плодовые и ягодные с мякотью и сахаром				
Айвовый	13	0,3—0,8	—	15—40
Абрикосовый	11	0,3—1,1	—	15—35
Вишневый	13	0,5—1,6	—	14—30
Брусничный	19	1,0—1,4	—	14—30
Крыжовниковый	16	0,5—1,2	—	15—40
Голубичный	16	0,5—1,5	—	14—35
Красносмородиновый	17	0,6—1,6	—	15—40
Клюквенный	18	1,0—1,9	—	14—35
Мандариновый	14	0,5—1,0 (в расчете на лимонную кислоту)	—	15—25

Продолжение табл. 6

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %			
	сухих веществ не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	витамина С, не менее	мякоти, не более
Кизиловый	16	0,4—1,2	—	15—40
Персиковый	12	0,3—0,9	—	14—35
Сливовый	12	0,3—1,2	—	13—30
Черносмородиновый	16	0,7—1,9	0,025	15—48
Черничный	14	0,4—0,9	—	14—35
Яблочный (из культурных сортов)	12	0,1—1,0	—	14—35
Соки плодовые и ягодные купажированные с мякотью и сахаром				
Сливово-виноградный «Флоричка»	13	0,4—1,0	—	10—40
Яблочно-персиковый «Кудесник»	15	0,3—0,9	—	14—35
Персиково-яблочный «Белоснежка»	15	0,3—0,9	—	14—30
Черешнево-вишневый	14	0,3—0,9	—	13—45
Черешнево-черносмородиновый	14	0,4—1,1	0,010	15—45
Яблочно-сливовый	12	0,3—1,3	—	13—35
Сливово-абрикосовый	14	0,4—1,5	—	14—35
Сливово-айвовый	14	0,3—1,3	—	14—35
Сливово-вишневый	14	0,4—1,3	—	13—30
Сливово-персиковый	14	0,3—1,3	—	13—30
Сливово-черносмородиновый	14	0,5—1,4	0,010	14—35
Сливово-яблочный	14	0,3—1,3	—	13—35
Компоты плодовые				
Компот из чернослива без косточек	25	0,3—0,8	—	—

Таблица 7

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %					
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	витамина С, не менее	каротина, не менее	жира, не менее	мякоти
Консервы с добавлением витаминов						
Пюре из абрикосов с сахаром и витамином С	17	0,4—1,5	0,020	—	—	—
Пюре из абрикосов с сахаром, витамином С и каротином	17	0,3—0,9	0,020	0,0020	—	—
Пюре из слив с сахаром и витамином С	20	0,3—1,2	0,020	—	—	—
Пюре из персиков с сахаром и витамином С	17	0,3—0,9	0,020	—	—	—

Продолжение табл. 7

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %					
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	витамина С, не менее	каротина, не менее	жира, не менее	мякоти
Пюре из персиков с сахаром, витамином С и каротином	17	0,3—0,9	0,020	0,0020	—	—
Пюре из яблок с сахаром и витамином С	14	0,2—1,2	0,020	—	—	—
Пюре из яблок с сахаром, витамином С и каротином	14	0,2—1,2	0,020	0,0020	—	—
Пюре из яблок и абрикосов с сахаром и витамином С	15	0,3—1,4	0,020	—	—	—
Пюре из яблок и абрикосов с сахаром, витамином С и каротином	15	0,3—1,4	0,020	0,0020	—	—
Пюре из яблок и слив с сахаром и витамином С	15	0,3—1,4	0,020	—	—	—
Пюре из яблок и алычи крупноплодной с сахаром и витамином С	15	0,3—1,4	0,020	—	—	—
Пюре из яблок, моркови или тыквы, абрикосов или айвы «Румяные щечки» с витамином С	18	0,3—0,7	0,020	0,0005	—	—
Пюре из яблок с молоком и витамином С	15	0,2—1,0	0,020	—	3	—
Пюре из яблок с молоком, витамином С и каротином	15	0,2—1,0	0,020	0,002	3	—
Пюре из яблок с молоком и манной крупой, с витамином С	16	0,2—1,0	0,020	—	3	—
Пюре из яблок с молоком и манной крупой, витамином С и каротином	16	0,2—1,0	0,020	0,002	3	—
Пюре яблочное со сливками, сахаром и витамином С «Неженка»	16	0,2—1,0	0,020	—	1	—
Пюре яблочное со сливками, сахаром, витамином С и каротином «Неженка»	16	0,2—1,0	0,020	0,002	1	—
Пюре сливовое со сливками, сахаром и витамином С «Неженка»	19	0,2—1,1	0,020	—	1	—

Продолжение табл. 7

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %					
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	витамина С, не менее	каротина, не менее	жира, не менее	мякоти
Сок яблочный с сахаром и витамином С	11	0,3—1,2	0,020	—	—	—
Сок абрикосовый с мякотью, сахаром и витамином С	11	0,3—1,1	0,020	—	—	15—35
Сок абрикосовый с мякотью, сахаром, витамином С и каротином	11	0 3—1,1	0,020	0,002	—	15—35
Сок персиковый с мякотью, сахаром и витамином С	12	0,3—0,9	0,020	—	—	14—35
Сок персиковый с мякотью, сахаром, витамином С и каротином	12	0,3—0,9	0,020	0,002	—	14—35
Сок сливовый с мякотью, сахаром и витамином С	12	0,3—1,2	0,020	—	—	13—30
Сок яблочный с мякотью, сахаром и витамином С	12	0,1—1,0	0,020	—	—	14—35
Сок яблочный с мякотью, сахаром, витамином С и каротином	12	0,1—1,0	0,020	0,002	—	14—35
Сок яблочно-сливовый с мякотью, сахаром и витамином С	12	0,3—1,3	0,020	—	—	13—35
Сок сливово-яблочный с мякотью, сахаром и витамином С	14	0,3—1,3	0,020	—	—	13—35

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.10. Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов и микотоксина патулина в консервах не должно превышать допустимые уровни и нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.11, 1.2.12. **(Исключены, Изм. № 1).**

1.2.13. Посторонние примеси и примеси растительного происхождения не допускаются.

1.2.14. Качество измельчения гомогенизированных консервов должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30 %

из них частиц размером выше 300 мкм должно быть не более 7 % от общего количества частиц.

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

1.3. Упаковка

1.3.1. Консервы фасуют: в стеклянные банки вместимостью не более 0,25 $дм^3$ и вместимостью не более 0,35 $дм^3$ типа II по ГОСТ 5717 и вместимостью не более 0,1 $дм^3$ по нормативно-технической документации, укупоривают металлическими лакированными крышками, соответствующими требованиям нормативно-технической документации; в металлические лакированные банки вместимостью не более 0,25 $дм^3$ по ГОСТ 5981.

Плодовые и ягодные соки фасуют также в стеклянные бутылки вместимостью не более 0,2 $дм^3$ типа XI и вместимостью не более 0,33 $дм^3$ типов V, X по ГОСТ 10117 и вместимостью не более 0,2 $дм^3$ по нормативно-технической документации, укупоривают кронен-пробками и колпачками, соответствующими требованиям нормативно-технической документации.

По заказу потребителя для детских учреждений консервы фасуют (за исключением консервов с добавлением витаминов) в банки вместимостью не более 3 $дм^3$ по ГОСТ 5717 и стеклянные бутылки вместимостью не более 0,5 $дм^3$ типа X по ГОСТ 10117.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, — и по требованию внешнеэкономической организации.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка— по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, — и по требованию внешнеэкономической организации.

1.4.2. Маркировка консервов для экспорта должна наноситься на красочно оформленную этикетку или непосредственно на банку или крышку способом литографии и, кроме данных, установленных ГОСТ 13799, содержать:

гомогенизированные или протертые (для пюре);

осветленные или неосветленные (для соков);

перечень компонентов;

наименование ампелографического сорта винограда для марочного сока;

дату окончания срока хранения;

возраст ребенка и рекомендации по употреблению согласно приложению 2;

надпись «Перед употреблением взбалтывать» (для соков с мякотью и пюреобразных консервов);

наименование внешнеэкономической организации и надпись — «Сделано в СССР».

Надписи должны быть указаны на русском и (или) иностранных языках в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

1.4.3. На этикетках, кроме данных, установленных ГОСТ 13799, указывают:

надпись «Одобрено Министерством здравоохранения СССР»;

гомогенизированные или протертые (для пюре);

осветленный или неосветленный (для соков);

возраст ребенка и рекомендации по употреблению согласно приложению 2;

надпись «Перед употреблением взбалтывать» (для соков с мякотью и пюреобразных консервов);

перечень компонентов;

наименование ампелографического сорта винограда для марочного сока;

надпись «Для детских учреждений» (для консервов, фасованных в банки вместимостью не более 3 дм^3 по заказу потребителя).

1.4.4. На крышках консервов, фасованных в стеклянные банки вместимостью 0,1 дм^3, указывают «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия доброкачественности.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.4.5. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности консервов приведены в приложении 3.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов, пестицидов в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. **(Исключен, Изм. № 1).**

2.4. Качество измельчения гомогенизированных консервов определяют при возникновении разногласий в оценке качества.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.9, ГОСТ 8756.10, ГОСТ 8756.11, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 8756.22, ГОСТ 24283, ГОСТ 24556, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.2, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26183, ГОСТ 26323.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

Массовую долю сухих веществ в консервах с добавлением круп, молока, сливок, крахмала и «Пюре из чернослива» определяют по ГОСТ 28561, во всех остальных — по ГОСТ 28562.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

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

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.4. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят:

для консервов с pH более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 26670;

для консервов с pH не более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

3.5. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи;

для консервов с pH более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3 — ГОСТ 10444.6, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670;

для консервов с pH не более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

3.6. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.7. Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

3.8. Определение пестицидов и нитратов в консервах проводят по методикам, утвержденным Минздравом СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение консервов — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения консервов — два года в стеклянной таре и один год — в металлической таре со дня выработки.

Срок хранения плодовых и ягодных пюре, фасованных в стеклянные банки вместимостью 0,1 дм^3, и соков с мякотью, фасованных в бутылки вместимостью 0,2 дм^3, — два с половиной года со дня выработки.

Срок хранения консервов, изготовляемых с добавлением витаминов, молока, сливок, — один год со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код ОКП
ПЮРЕ ПЛОДОВЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ	
Пюре из груш.	
гомогенизированное	91 6361 9010
протертое	91 6363 9010
Пюре из яблок:	
гомогенизированное	91 6361 9030
протертое	91 6363 9030
Пюре из смеси плодов натуральные	
Пюре из груш и яблок:	
гомогенизированное	91 6361 9050
протертое	91 6363 9050
ПЮРЕ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ С САХАРОМ	
Пюре из абрикосов:	
гомогенизированное	91 6361 9070
протертое	91 6363 9070
Пюре из груш:	
гомогенизированное	91 6361 9090
протертое	91 6363 9090
Пюре из слив:	
гомогенизированное	91 6361 9110
протертое	91 6363 9110
Пюре из черной смородины:	
гомогенизированное	91 6361 9130
протертое	91 6363 9130
Пюре из чернослива:	
гомогенизированное	91 6361 9150
протертое	91 6363 9150
Пюре из черники:	
гомогенизированное	91 6361 9170
протертое	91 6363 9170
Пюре из персиков:	
гомогенизированное	91 6361 9190
протертое	91 6363 9190
Пюре из айвы:	
гомогенизированное	91 6361 9210
протертое	91 6363 9210
Пюре из яблок:	
гомогенизированное	91 6361 9230
протертое	91 6363 9230

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
ПЮРЕ ИЗ СМЕСИ ПЛОДОВ И ЯГОД С САХАРОМ	
Пюре из яблок и абрикосов:	
гомогенизированное	91 6361 9250
протертое	91 6363 9250
Пюре из яблок и вишен:	
гомогенизированное	91 6361 9270
протертое	91 6363 9270
Пюре из яблок, груш и айвы:	
гомогенизированное	91 6361 9290
протертое	91 6363 9290
Пюре из яблок, слив и земляники (клубники):	
гомогенизированное	91 6361 9310
протертое	91 6363 9310
Пюре из яблок и слив:	
гомогенизированное	91 6361 9330
протертое	91 6363 9330
Пюре из яблок и алычи крупноплодной:	
гомогенизированное	91 6361 9350
протертое	91 6363 9350
Пюре из яблок и черной смородины:	
гомогенизированное	91 6361 9370
протертое	91 6363 9370
Пюре из яблок и земляники (клубники):	
гомогенизированное	91 6361 9390
протертое	91 6363 9390
Пюре из яблок и малины:	
гомогенизированное	91 6361 9410
протертое	91 6363 9410
Пюре из яблок и черники:	
гомогенизированное	91 6361 9430
протертое	91 6363 9430
Пюре из груш и абрикосов «Звездочка»:	
гомогенизированное	91 6361 9450
протертое	91 6363 9450
Пюре из черешни и слив:	
гомогенизированное	91 6361 9470
протертое	91 6363 9470
Пюре из черешни и яблок:	
гомогенизированное	91 6361 9490
протертое	91 6363 9490
Пюре из груш и слив:	
гомогенизированное	91 6361 9510
протертое	91 6363 9510
Пюре из груш и яблок:	
гомогенизированное	91 6361 9530
протертое	91 6363 9530
Пюре из яблок и шиповника:	
гомогенизированное	91 6361 9550
протертое	91 6363 9550

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
ПЮРЕ ИЗ СМЕСИ ПЛОДОВ, ЯГОД, ОВОЩЕЙ, ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ СОКОВ С САХАРОМ	
Пюре из яблок с красносмородиновым соком:	
гомогенизированное	91 6361 9570
протертое	91 6363 9570
Пюре из яблок с черничным соком:	
гомогенизированное	91 6361 9590
протертое	91 6363 9590
Пюре из яблок с черносмородиновым соком:	
гомогенизированное	91 6361 9610
протертое	91 6363 9610
Пюре из яблок с шиповниковым соком:	
гомогенизированное	91 6361 9630
протертое	91 6363 9630
Пюре из яблок и моркови с облепиховым соком «Гинтарелис»:	
гомогенизированное	91 6361 9650
протертое	91 6363 9650
Пюре из яблок и моркови с брусничным или клюквенным соком:	
гомогенизированное	91 6361 9670
протертое	91 6363 9670
ПЮРЕ ИЗ ПЛОДОВ С КРУПАМИ И МОЛОКОМ	
Пюре из яблок с молоком:	
гомогенизированное	91 6361 9690
протертое	91 6363 9690
Пюре из яблок с молоком и манной крупой:	
гомогенизированное	91 6361 9710
протертое	91 6363 9710
Пюре из яблок с рисом:	
гомогенизированное	91 6361 9730
протертое	91 6363 9730
ПЮРЕ ИЗ ПЛОДОВ СО СЛИВКАМИ «НЕЖЕНКА»	
Пюре яблочное со сливками и сахаром:	
гомогенизированное	91 6361 9750
Пюре вишневое со сливками и сахаром:	
гомогенизированное	91 6361 9770
Пюре сливовое со сливками и сахаром:	
гомогенизированное	91 6361 9790
Пюре яблочное со сливками и дробленым рисом:	
крупноизмельченное	91 6364 9010

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
Пюре яблочное со сливками и целым рисом: крупноизмельченное	91 6364 9030
КРЕМЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ (протертые)	
Крем яблочно-земляничный (клубничный)	91 6363 9790
Крем яблочно-черничный	91 6363 9810
Крем яблочно-черноплоднорябиновый	91 6363 9830
ДЕСЕРТЫ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ (протертые)	
Десерт сливовый	91 6363 9850
Десерт черносмородиновый	91 6363 9860
Десерт яблочный	91 6363 9870
Десерт яблочно-вишневый	91 6363 9880
Десерт яблочно-сливовый	91 6363 9890
Десерт яблочно-черносмородиновый	91 6363 9910
СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ	
Сок виноградный	91 6365 9010
Сок виноградный марочный	91 6365 9030
Сок яблочный (из культурных сортов)	91 6365 9050
Сок айвовый	91 6365 9070
Сок вишневый	91 6365 9090
Сок крыжовниковый	91 6365 9110
Сок малиновый	91 6365 9130
Сок черешневый	91 6365 9150
Сок черносмородиновый	91 6365 9170
СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ С САХАРОМ	
Сок айвовый	91 6365 9190
Сок вишневый	91 6365 9210
Сок голубичный	91 6365 9230
Сок гранатовый	91 6365 9250
Сок кизиловый	91 6365 9270
Сок клюквенный	91 6365 9290
Сок красносмородиновый	91 6365 9310
Сок крыжовниковый	91 6365 9330
Сок малиновый	91 6365 9350
Сок сливовый	91 6365 9370
Сок черничный	91 6365 9390
Сок шиповниковый	91 6365 9410
Сок черносмородиновый	91 6365 9430
Сок яблочный (из культурных сортов)	91 6365 9450

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КУПАЖИРОВАННЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ	
Сок вишнево-черешневый	91 6365 9470
Сок грушево-яблочный	91 6365 9490
Сок виноградно-яблочный	91 6365 9510
Сок яблочно-виноградный	91 6365 9530
СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ КУПАЖИРОВАННЫЕ С САХАРОМ	
Сок яблочно-клюквенный	91 6365 9550
Сок яблочно-черничный	91 6365 9570
Сок яблочно-рябиновый	91 6365 9590
Сок яблочно-черноплоднорябиновый	91 6365 9610
Сок яблочно-красносмородиновый	91 6365 9630
Сок яблочно-шиповниковый	91 6365 9650
Сок яблочно-вишневый	91 6365 9670
Сок яблочно-брусничный	91 6365 9690
Сок яблочно-черносмородиновый	91 6365 9710
Сок бруснично-яблочный	91 6365 9730
Сок красносмородиново-яблочный	91 6365 9750
Сок красносмородиново-шиповниковый	91 6365 9770
Сок вишнево-яблочный	91 6365 9790
СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ С МЯКОТЬЮ НАТУРАЛЬНЫЕ (гомогенизированные)	
Сок брусничный	91 6362 9010
Сок сливовый	91 6362 9030
Сок яблочный (из культурных сортов)	91 6362 9050
СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ (гомогенизированные)	
Сок айвовый	91 6362 9070
Сок абрикосовый	91 6362 9090
Сок вишневый	91 6362 9110
Сок брусничный	91 6362 9130
Сок голубичный	91 6362 9150
Сок крыжовниковый	91 6362 9170
Сок красносмородиновый	91 6362 9190
Сок клюквенный	91 6362 9210
Сок мандариновый	91 6362 9230
Сок кизиловый	91 6362 9250
Сок персиковый	91 6362 9270
Сок сливовый	91 6362 9290
Сок черносмородиновый	91 6362 9310

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
Сок черничный	91 6362 9330
Сок яблочный (из культурных сортов)	91 6362 9350
СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ КУПАЖИРОВАННЫЕ (гомогенизированные)	
Сок сливово-виноградный «Флоричка»	91 6362 9370
Сок яблочно-персиковый «Кудесник»	91 6362 9390
Сок персиково-яблочный «Белоснежка»	91 6362 9410
Сок черешнево-вишневый	91 6362 9430
Сок черешнево-черносмородиновый	91 6362 9450
Сок яблочно-сливовый	91 6362 9470
Сок сливово-абрикосовый	91 6362 9490
Сок сливово-айвовый	91 6362 9510
Сок сливово-вишневый	91 6362 9530
Сок сливово-персиковый	91 6362 9550
Сок сливово-черносмородиновый	91 6362 9570
Сок сливово-яблочный	91 6362 9590
КОМПОТЫ ПЛОДОВЫЕ	
Компот из чернослива без косточек	91 6363 9920
КОНСЕРВЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВИТАМИНОВ	
Пюре из яблок с сахаром и витамином С:	
гомогенизированное	91 6361 9810
протертое	91 6363 9750
Пюре из яблок, моркови или тыквы, абрикосов или айвы «Румяные щечки» с витамином С:	
гомогенизированное	91 6361 9830
протертое	91 6363 9770
Пюре яблочное со сливками и сахаром «Неженка» с витамином С:	
гомогенизированное	91 6361 9850
Сок яблочный с мякотью, сахаром и витамином С:	
гомогенизированный	91 6362 9610
Сок яблочный с сахаром и витамином С	91 6365 9810
Пюре из абрикосов с сахаром и витамином С:	
гомогенизированное	91 6362 9690
протертое	91 6366 9020
Пюре из абрикосов с сахаром, витамином С и каротином:	
гомогенизированное	91 6362 9850
протертое	91 6366 9110

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
Пюре из слив с сахаром и витамином С:	
гомогенизированное	91 6362 9710
протертое	91 6366 9030
Пюре из персиков с сахаром и витамином С:	
гомогенизированное	91 6362 9680
протертое	91 6366 9010
Пюре из персиков с сахаром, витамином С и каротином:	
гомогенизированное	91 6362 9840
протертое	91 6366 9090
Пюре из яблок с сахаром, витамином С и каротином:	
гомогенизированное	91 6362 9860
протертое	91 6366 9120
Пюре из яблок и абрикосов с сахаром и витамином С:	
гомогенизированное	91 6362 9720
протертое	91 6366 9040
Пюре из яблок и абрикосов с сахаром, витамином С и каротином:	
гомогенизированное	91 6362 9940
протертое	91 6366 9150
Пюре из яблок и слив с сахаром и витамином С:	
гомогенизированное	91 6362 9730
протертое	91 6366 9050
Пюре из яблок и алычи крупноплодной с сахаром и витамином С:	
гомогенизированное	91 6362 9740
протертое	91 6366 9060
Пюре из яблок с молоком и витамином С:	
гомогенизированное	91 6362 9750
протертое	91 6366 9070
Пюре из яблок с молоком, витамином С и каротином:	
гомогенизированное	91 6362 9870
протертое	91 6366 9130
Пюре из яблок с молоком и манной крупой и витамином С:	
гомогенизированное	91 6362 9760
протертое	91 6366 9080
Пюре из яблок с молоком и манной крупой с витамином С и каротином:	
гомогенизированное	91 6362 9880
протертое	91 6366 9140
Пюре яблочное со сливками, сахаром, витамином С и каротином «Неженка»:	
гомогенизированное	91 6362 9890

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
Пюре сливовое со сливками и сахаром, витамином С «Неженка»:	
гомогенизированное	91 6362 9770
Сок абрикосовый с мякотью, сахаром и витамином С:	
гомогенизированный	91 6362 9790
Сок абрикосовый с мякотью, сахаром, витамином С и каротином:	
гомогенизированный	91 6362 9910
Сок персиковый с мякотью, сахаром и витамином С:	
гомогенизированный	91 6362 9780
Сок персиковый с мякотью, сахаром, витамином С и каротином:	
гомогенизированный	91 6362 9920
Сок сливовый с мякотью, сахаром и витамином С:	
гомогенизированный	91 6362 9810
Сок яблочный с мякотью, сахаром, витамином С и каротином:	
гомогенизированный	91 6362 9930
Сок яблочно-сливовый с мякотью, сахаром и витамином С:	
гомогенизированный	91 6362 9830
Сок сливово-яблочный с мякотью, сахаром и витамином С:	
гомогенизированный	91 6362 9820

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ КОНСЕРВОВ

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия банок
Плодовые пюре натуральные гомогенизированные или протертые:			После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
гомогенизированные пюре из яблок	С 2 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
гомогенизированные пюре из груш	С 3 мес		
протертые плодовые пюре	С 6 мес	Начиная с 2—3 столовых ложек, увеличивая к 12 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
Пюре из смеси плодов натуральные, гомогенизированные или протертые			То же
гомогенизированные пюре из груш и яблок	С 3 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
протертые пюре из груш и яблок	С 6 мес	Начиная с 2—3 столовых ложек, увеличивая к 12 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
Плодовые и ягодные пюре с сахаром, гомогенизированные или протертые:			
гомогенизированные пюре из яблок, абрикосов, слив, черной смородины, персиков	С 2 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	»
гомогенизированные пюре из чернослива, черники, груш, айвы	С 3 мес	То же	

Продолжение

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия банок
протертые плодовые и ягодные пюре	С 6 мес	Начиная с 2—3 столовых ложек, увеличивая к 12 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
Пюре из смеси плодов и ягод с сахаром, гомогенизированные или протертые:			После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
гомогенизированные пюре из смеси яблок, абрикосов, слив, черной смородины, вишен, алычи крупноплодной, черешен	С 2 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
гомогенизированные пюре из смеси чернослива, груш, айвы, земляники (клубники), малины	С 3 мес	То же	
протертые пюре из смеси плодов и ягод с сахаром	С 6 мес	Начиная с 2—3 столовых ложек, увеличивая к 12 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
Пюре из плодов с крупами и молоком:			То же
гомогенизированные	С 4 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана)	
протертые	С 6 мес	Начиная с 2—3 столовых ложек, увеличивая к 12 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
Пюре из смеси плодов, ягод, овощей, плодовых и ягодных соков с сахаром:			
гомогенизированные	С 4 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки, увеличивая к 6 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	»

Продолжение

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия банок
протертые	С 6 мес	Начиная с 2—3 столовых ложек, увеличивая к 12 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
Пюре из плодов и ягод со сливками «Неженка»:			
гомогенизированные	С 4 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
крупноизмельченные	С 9 мес	Начиная с 2—3 столовых ложек, увеличивая к 12 мес до 100 г в день (0,5 стакана)	
Плодово-ягодные кремы, протертые*	С 6 мес	То же	То же
Плодово-ягодные десерты, протертые	С 1,5-летнего возраста	Начиная с 50 г, увеличивая в течение недели до 100—150 г	»
Купажированные плодовые и ягодные соки с сахаром, за исключением:	С 2 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г в день (0,5 стакана)	»
сока вишнево-яблочного, сока яблочно-черносмородинового	С 1 мес	То же	
сока яблочно-черничного, сока яблочно-черноплоднорябинового	С 3 мес	»	
Плодовые и ягодные соки с сахаром:			
из яблок, вишен, черной смородины	С 1 мес	»	»

Продолжение

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия банок
из айвы, крыжовника, клюквы, красной смородины, слив, шиповника	С 2 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 80—100 г в день (0,5 стакана)	После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
из малины, голубики, гранатов, кизила, черники	С 3 мес	То же	
Купажированные натуральные плодовые и ягодные соки:			То же
вишнево-черешневый	С 2 мес	»	
грушево-яблочный	С 2 мес	»	
виноградно-яблочный, яблочно-виноградный	С 3 мес	»	
Натуральные плодовые и ягодные соки:			»
из яблок, вишен, черной смородины	С 1 мес	»	
из айвы, крыжовника, черешни	С 2 мес	»	
из винограда, малины	С 3 мес	»	
Плодовые и ягодные соки с мякотью натуральные, гомогенизированные:			После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
из яблок, слив	С 2 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 80—100 г в день (0,5 стакана)	
из брусники	С 3 мес	То же	

Продолжение

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия банок
Плодовые и ягодные соки с мякотью и сахаром, гомогенизированные:			»
из крыжовника, красной смородины, клюквы, персиков, слив, черной смородины, яблок, абрикосов, вишен	С 2 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 80—100 г в день (0,5 стакана)	
из айвы, брусники, голубики, кизила, черники	С 3 мес	То же	
мандариновый сок	С 1 года	До 80—100 г в день (0,5 стакана)	
Купажированные плодовые и ягодные соки с мякотью и сахаром, гомогенизированные:	С 2 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 80—100 г в день (0,5 стакана)	После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
за исключением:			
сливово-виноградного «Флоричка»	С 3 мес	То же	
компота из чернослива без косточек	С 1,5 лет	До 100 г в день (0,5 стакана)	

* Способ использования плодово-ягодных кремов: «Перед употреблением рекомендуется взбить до получения устойчивой пены».

Примечание. Рекомендации по употреблению консервов с добавлением витаминов аналогичны рекомендациям для консервов тех же наименований без добавления витаминов.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре плодовые натуральные																
Пюре из груш	0,4	—	9,5	14	155	19	12	16	2,3	—	0,01	0,02	0,03	0,10	2,0	40
Пюре из яблок	0,4	—	10,8	26	278	16	9	11	2,2	—	0,03	0,03	0,02	0,30	2,0	45
Пюре из смеси плодов натуральные																
Пюре из груш и яблок	0,4	—	9,5	20	201	17	10	14	2,3	—	0,02	0,02	0,03	0,20	2,0	40
Пюре плодовые и ягодные с сахаром																
Пюре из абрикосов	0,8	—	15,9	3	283	26	7	24	0,6	—	1,42	0,02	0,04	0,50	4,0	67
Пюре из груш	0,4	—	12,7	14	155	19	12	16	2,3	—	0,01	0,02	0,03	0,10	2,0	52
Пюре из слив	0,1	—	19,1	16	191	18	8	18	0,5	—	0,09	0,05	0,04	0,53	3,8	77
Пюре из черной смородины	0,7	—	22,6	27	291	30	26	27	1,1	—	0,08	0,02	0,03	0,25	72,0	93
Пюре из чернослива	0,8	—	23,7	31	254	24	30	24	4,4	—	0,25	0,01	0,05	0,58	6,9	98
Пюре из черники	0,9	—	20,8	5	42	13	5	10	5,7	—	сл.	0,01	0,02	0,24	5,3	87
Пюре из персиков	0,8	—	15,3	28	337	19	19	31	0,6	—	0,46	0,04	0,07	0,65	17,2	64
Пюре из айвы	0,5	—	16,0	12	128	20	12	21	2,7	—	0,36	0,02	0,04	0,09	8,0	66
Пюре из яблок	0,6	—	13,1	18	210	12	8	11	1,8	—	сл.	0,01	0,02	0,31	2,0	55

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре из смеси плодов и ягод с сахаром																
Пюре из яблок и абрикосов	0,6	—	14,1	15	220	14	8	13	1,2	—	0,30	0,01	0,03	0,36	3,0	59
Пюре из яблок и вишен	0,5	—	13,8	18	220	15	11	13	1,6	—	0,01	0,01	0,02	0,32	2,0	57
Пюре из яблок, груш и айвы	0,5	—	17,1	9	157	16	9	13	2,1	—	0,06	0,01	0,03	0,20	14,8	70
Пюре из яблок, слив и земляники (клубники)	0,5	—	13,7	22	207	20	11	14	1,3	—	0,01	0,02	0,03	0,32	2,5	57
Пюре из яблок и слив	0,4	—	13,5	17	203	13	6	12	1,3	—	0,02	0,02	0,02	0,35	1,6	56
Пюре из яблок и алычи крупноплодной	0,6	—	14,0	21	235	18	11	13	2,0	—	0,06	0,03	0,02	0,34	3,16	58
Пюре из яблок и черной смородины	0,6	—	13,5	20	220	15	10	14	1,4	—	сл.	0,01	0,02	0,31	14,0	56
Пюре из яблок и земляники (клубники)	0,6	—	13,6	16	162	17	7	13	1,4	—	0,01	0,01	0,02	0,30	2,7	57
Пюре из яблок и малины	0,4	—	16,8	22	216	19	11	15	1,8	—	0,06	0,01	0,03	0,32	2,8	69
Пюре из яблок и черники	0,3	—	16,9	20	206	14	7	10	2,8	—	0,02	0,02	0,02	0,26	2,0	69
Пюре из груш и абрикосов «Звездочка»	0,3	—	15,0	8	185	20	7	17	0,7	—	0,91	0,02	0,03	0,25	3,0	61
Пюре из черешни и слив	0,8	—	15,3	13	211	27	18	24	1,4	—	0,12	0,02	0,01	0,42	5,0	64

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре из черешни и яблок	0,6	—	16,0	14	212	26	19	22	1,4	—	0,11	0,01	0,01	0,34	5,2	66
Пюре из груш и слив	0,5	—	14,0	12	168	19	10	17	1,6	—	0,04	0,03	0,03	0,27	2,0	59
Пюре из груш и яблок	0,4	—	13,8	19	209	16	9	13	2,1	—	0,16	0,02	0,02	0,19	2,2	57
Пюре из яблок и шиповника	0,5	—	15,8	17	152	17	8	3	4,8	—	1,00	0,01	0,12	0,40	30,0	65
Пюре из смеси плодов, ягод, овощей, плодовых и ягодных соков																
Пюре из яблок с красносмородиновым соком	0,4	—	24,6	20	225	16	8	12	1,6	—	0,05	0,02	0,01	19,23	2,8	120
Пюре из яблок с черничным соком	0,3	—	16,9	20	206	14	7	10	2,8	—	0,02	0,02	0,02	0,26	2,0	69
Пюре из яблок с черносмородиновым соком	0,4	—	18,7	24	253	17	11	82	1,8	—	0,03	0,03	0,02	0,25	15,7	76
Пюре из яблок с шиповниковым соком	0,5	—	18,5	19	198	16	8	9	3,5	—	0,46	0,03	0,70	0,31	35,0	76
Пюре из яблок и моркови с облепиховым соком «Гинтарелис»	0,7	0,2	16,3	133	191	31	21	24	1,2	—	3,33	0,03	0,04	0,51	11,7	70
Пюре из яблок и моркови с брусничным или клюквенным соком	0,5	—	16,6	20	220	22	13	17	1,5	—	1,55	0,03	0,03	0,37	4,7	68

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре из плодов с крупами и молоком																
Пюре из яблок с молоком	0,7	3,5	9,9	10	116	23	6	19	1,2	—	следы	0,01	0,02	0,30	1,2	74
Пюре из яблок с молоком и манной крупой	0,9	1,0	9,4	28	231	80	9	24	1,3	—	0,04	0,02	0,02	0,25	1,3	77
Пюре из яблок с рисом	0,8	—	14,1	3,8	106	11	6	15	1,4	—	—	0,01	0,02	0,45	1,4	60
Пюре из плодов со сливками «Неженка»																
Пюре яблочное со сливками и сахаром	0,6	1,8	13,0	6	114	19	6	15	1,3	—	0,01	0,01	0,03	0,35	1,0	70
Пюре вишневое со сливками и сахаром	0,8	1,8	23,9	3	98	17	18	21	0,4	—	0,08	0,02	0,03	0,30	1,7	115
Пюре сливовое со сливками и сахаром	0,6	1,6	14,9	7	101	16	6	22	0,5	—	0,03	0,03	0,04	0,40	1,2	76
Пюре яблочное со сливками и дробленым рисом	0,8	1,5	13,2	6	124	21	7	14	1,2	—	0,02	0,03	0,03	0,42	1,1	70
Пюре яблочное со сливками и целым рисом	0,8	1,5	13,2	6	127	21	7	14	1,2	—	0,02	0,03	0,03	0,42	1,1	70
Кремы плодово-ягодные																
Крем яблочно-земляничный (клубничный)	0,9	—	16,0	23	214	19	10	14	1,9	—	0,03	0,02	0,06	0,33	5,4	68
Крем яблочно-черничный	0,7	—	15,4	22	217	15	9	13	2,3	—	0,03	0,01	0,03	0,30	3,3	64

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Крем яблочно-черноплоднорябиновый	0,8	—	15,2	22	202	14	8	11	1,0	—	0,14	0,01	0,03	0,30	3,4	64
Десерты плодово-ягодные																
Десерт сливовый	0,8	—	20,8	5	151	22	8	32	0,5	—	0,09	0,05	0,04	0,40	2,5	86
Десерт черносмородиновый	1,0	—	22,9	6	270	34	23	33	1,6	—	0,08	0,02	0,03	0,20	36,2	96
Десерт яблочный	0,6	—	17,7	16	229	17	10	19	0,9	—	сл.	0,01	0,02	0,28	1,4	73
Десерт яблочно-вишневый	0,5	—	19,8	17	198	18	7	25	0,9	—	сл.	0,01	0,02	0,25	1,6	81
Десерт яблочно-сливовый	0,7	—	19,8	13	201	18	9	22	0,8	—	0,02	0,02	0,03	0,32	1,5	82
Десерт яблочно-черносмородиновый	0,6	—	19,7	16	249	19	11	27	1,0	—	0,01	0,02	0,02	0,25	2,8	81
Соки плодовые и ягодные натуральные																
Сок виноградный	0,5	—	14,5	26	256	30	17	22	0,6	—	—	0,02	0,01	0,10	1,0	60
Сок виноградный марочный	0,4	—	14,9	26	255	30	17	22	0,6	—	—	0,02	0,01	0,10	1,0	61
Сок яблочный (из культурных сортов)	0,4	—	10,1	26	124	12	6	11	1,5	—	сл.	0,01	0,01	0,10	1,0	42
Сок айвовый	0,5	—	10,0	14	91	18	10	18	1,3	—	0,01	0,01	0,01	0,12	7,4	42
Сок вишневый	0,7	—	11,2	10	250	17	6	18	0,3	—	0,05	0,01	0,02	0,20	4,9	47
Сок крыжовниковый	0,7	—	12,1	23	260	22	9	28	0,8	—	0,20	0,01	0,02	0,25	12,0	51
Сок малиновый	0,6	—	6,7	10	224	40	22	37	1,2	—	0,20	0,02	0,05	0,60	8,3	29
Сок черешневый	0,9	—	9,3	13	233	33	24	28	1,8	—	0,15	0,01	0,01	0,40	4,8	41
Сок черносмородиновый	0,7	—	10,2	16	133	40	35	20	—	—	0,05	0,01	0,01	0,15	85,5	43

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Соки плодовые и ягодные с сахаром																
Сок айвовый	0,4	—	12,5	11	115	18	11	19	2,4	—	0,32	0,02	0,03	0,08	7,4	51
Сок вишневый	0,4	—	17,0	12	153	22	15	18	0,3	—	0,06	0,02	0,02	0,24	3,0	70
Сок голубичный	0,6	—	15,2	4	36	11	5	5	0,5	—	—	0,01	0,01	0,20	4,1	63
Сок гранатовый	0,5	—	14,2	1	105	7	0,1	—	0,7	—	—	0,03	0,01	0,28	1,2	59
Сок кизиловый	0,6	—	15,6	22	254	40	18	23	2,8	—	—	—	—	—	3,5	65
Сок клюквенный	0,2	—	16,9	6	65	7	4	6	0,3	—	—	0,01	0,01	0,08	3,2	68
Сок красносмородиновый	0,3	—	12,8	12	165	21	10	19	0,5	—	0,12	0,01	0,02	0,12	6,0	52
Сок крыжовниковый	0,4	—	13,2	13	156	13	5	16	0,4	—	0,12	0,01	0,01	0,15	7,2	54
Сок малиновый	0,4	—	13,0	8	179	32	17	29	0,9	—	0,16	0,02	0,04	0,48	6,9	53
Сок сливовый	0,5	—	11,6	17	171	16	7	16	0,4	—	0,08	0,05	0,03	0,48	5,3	48
Сок черничный	0,8	—	11,1	5	47	15	5	12	6,5	—	—	0,01	0,02	0,28	3,9	47
Сок шиповниковый	0,7	—	15,2	1	34	13	4	32	1,3	—	0,74	сл.	0,02	0,21	236,0	63
Сок черносмородиновый	0,3	—	15,5	9	130	24	21	12	—	—	0,03	0,01	0,01	0,09	51,3	63
Сок яблочный (из культурных сортов)	0,4	—	10,8	5	117	6	3	6	0,2	—	Следы	0,01	0,01	0,01	1,9	45
Соки плодовые и ягодные купажированные натуральные																
Сок вишнево-черешневый	0,8	—	9,3	11	244	22	12	21	0,8	—	0,08	0,01	0,02	0,27	6,1	40
Сок грушево-яблочный	0,4	—	8,7	12	149	18	11	15	2,1	—	сл.	0,01	0,02	0,10	4,2	36
Сок виноградно-яблочный	0,4	—	11,7	14	190	21	11	17	1,0	—	—	0,01	0,01	0,10	1,0	48
Сок яблочно-виноградный	0,4	—	11,5	13	187	21	11	16	1,1	—	—	0,01	0,01	0,10	1,0	47

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Соки плодовые и ягодные купажированные с сахаром																
Сок яблочно-клюквенный	0,3	—	15,5	3	101	10	5	9	1,1	—	—	0,01	0,01	0,08	2,5	63
Сок яблочно-черничный	0,4	—	12,1	3	107	12	5	10	2,2	—	—	0,01	0,01	0,11	2,3	50
Сок яблочно-рябиновый	0,4	—	15,2	1	102	14	9	8	1,1	—	1,80	0,01	0,01	0,14	4,4	62
Сок яблочно-черноплоднорябиновый	0,3	—	12,3	3	102	13	7	15	1,4	—	—	0,01	0,01	0,12	2,3	50
Сок яблочно-красносмородиновый	0,2	—	15,8	4	103	11	5	10	0,9	—	0,03	0,01	0,01	0,05	4,2	64
Сок яблочно-шиповниковый	0,3	—	14,6	2	98	11	5	15	1,4	—	0,16	0,01	0,01	0,12	49,0	59
Сок яблочно-вишневый	0,3	—	11,6	3	139	12	5	1	1,2	—	0,01	0,01	0,01	0,11	1,9	47
Сок яблочно-брусничный	0,3	—	14,4	2	111	13	5	10	1,3	—	0,01	0,01	0,01	0,10	1,9	59
Сок яблочно-черносмородиновый	0,3	—	13,2	4	113	15	9	11	1,1	—	0,01	0,01	0,01	0,10	13,5	54
Сок бруснично-яблочный	0,5	—	11,0	6	77	33	6	14	0,5	—	0,04	0,01	0,02	0,17	8,4	46
Сок красносмородиново-яблочный	0,4	—	10,7	17	238	30	14	28	0,9	—	0,16	0,01	0,03	0,17	10,5	44
Сок красносмородиново-шиповниковый	0,2	—	17,6	8	119	18	8	21	0,7	—	0,28	0,01	0,02	0,14	72,0	71
Сок вишнево-яблочный	0,4	—	12,4	4	139	11	4	10	0,7	—	0,02	0,01	0,01	0,11	3,0	51

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Соки плодовые и ягодные с мякотью натуральные																
Сок брусничный с мякотью	0,4	—	7,2	7	73	40	7	16	0,4	—	0,05	0,01	0,02	0,20	6,5	30
Сок сливовый с мякотью	0,8	—	10,1	16	201	16	7	15	0,4	—	0,1	0,05	0,03	0,50	4,0	43
Сок яблочный (из культурных сортов)	0,4	—	10,4	20	200	14	8	11	1,9	—	0,03	0,02	0,02	0,30	2,0	43
Соки плодовые и ягодные с мякотью и сахаром																
Сок айвовый с мякотью	0,4	—	13,2	7	72	12	7	12	1,5	—	0,09	0,01	0,02	0,10	5,0	54
Сок абрикосовый с мякотью	0,8	—	9,4	1	153	14	4	13	0,3	—	1,30	0,01	0,02	0,15	2,5	41
Сок вишневый с мякотью	0,8	—	11,4	13	167	24	17	20	0,4	—	0,05	0,01	0,02	0,30	5,0	49
Сок брусничный с мякотью	0,4	—	17,8	4	44	24	4	10	0,3	—	0,03	0,01	0,01	0,12	4,0	73
Сок голубичный с мякотью	0,7	—	14,7	5	39	12	5	6	0,6	—	сл.	0,01	0,01	0,21	8,0	61
Сок крыжовниковый с мякотью	0,3	—	14,9	12	130	11	4	14	0,4	—	0,10	0,01	0,01	0,12	8,1	61
Сок красносмородиновый с мякотью	0,3	—	15,8	12	152	20	9	18	0,5	—	0,11	0,01	0,02	0,11	6,0	64
Сок клюквенный с мякотью	0,3	—	17,1	7	72	9	5	7	0,5	—	—	0,01	0,01	0,10	6,2	69
Сок мандариновый с мякотью	0,6	—	12,8	12	100	15	3	11	0,1	—	0,02	0,03	0,01	0,07	17,5	53
Сок кизиловый с мякотью	0,5	—	15,0	13	152	21	9	13	1,7	—	сл.	0,01	0,02	0,09	6,5	62

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Сок персиковый с мякотью	0,5	—	11,0	16	190	11	9	19	0,3	—	0,30	0,02	0,04	0,40	2,0	46
Сок сливовый с мякотью	0,3	—	10,9	9	150	14	8	14	0,2	—	0,05	0,04	0,02	0,30	1,2	45
Сок черносмородиновый с мякотью	0,5	—	15,2	16	160	16	15	14	0,6	—	0,05	0,01	0,02	0,15	35	63
Сок черничный с мякотью	0,7	—	12,8	3	24	7	4	5	4,0	—	—	0,01	0,01	0,18	3,0	54
Сок яблочный (из культурных сортов) с мякотью	0,4	—	11,3	13	150	9	6	9	1,4	—	—	0,01	0,01	0,20	2,0	55
Соки плодовые и ягодные с мякотью и сахаром купажированные																
Сок сливово-виноградный «Флоричка» с мякотью	0,4	—	12,2	14	150	16	8	13	0,4	—	0,04	0,04	0,02	0,30	1,0	50
Сок яблочно-персиковый «Кудесник» с мякотью	0,3	—	14,2	17	184	11	7	11	1,0	—	0,11	0,02	0,02	0,26	1,8	58
Сок персиково-яблочный «Белоснежка» с мякотью	0,4	—	14,0	17	201	11	8	16	0,7	—	0,21	0,02	0,04	0,03	1,8	58
Сок черешнево-вишневый с мякотью	0,7	—	12,6	12	190	27	20	23	0,4	—	0,07	0,01	0,02	0,20	5,0	53
Сок черешнево-черносмородиновый с мякотью	0,8	—	12,9	36	449	52	42	46	2,3	—	0,18	0,03	0,04	0,50	20,0	55
Сок яблочно-сливовый с мякотью	0,4	—	11,2	16	175	12	6	10	1,0	—	0,04	0,03	0,02	0,30	1,0	46

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Сок сливово-абрикосовый с мякотью	0,7	—	12,7	2	168	16	6	15	0,4	—	0,10	0,02	0,02	0,30	1,4	54
Сок сливово-айвовый с мякотью	0,4	—	13,1	4	140	15	7	15	0,9	—	0,10	0,01	0,02	0,20	1,6	54
Сок сливово-вишневый с мякотью	0,5	—	12,5	5	158	18	10	16	0,4	—	0,06	0,02	0,02	0,25	1,6	52
Сок сливово-персиковый с мякотью	0,4	—	12,6	31	180	14	8	17	0,4	—	0,15	0,02	0,02	0,25	1,2	52
Сок сливово-черносмородиновый с мякотью	0,4	—	13,1	15	177	17	11	17	0,5	—	0,07	0,04	0,03	0,40	9,0	54
Сок сливово-яблочный с мякотью	0,4	—	13,0	1	132	13	6	12	0,3	—	0,05	0,01	0,02	0,20	1,1	53
Компоты плодовые																
Компот из чернослива без косточек	0,9	—	23,6	40	332	31	39	32	4,9	—	0,02	0,01	0,03	0,30	1,4	98
Консервы с добавлением витаминов																
Пюре из яблок с сахаром с витамином С	0,6	—	13,1	18	210	12	8	11	1,8	—	сл.	0,01	0,02	0,31	20	55
Пюре из яблок, моркови или тыквы, абрикосов или айвы «Румяные щечки» с витамином С	0,7	—	16,6	11	161	22	9	20	1,3	—	2,50	0,01	0,03	0,35	20	69

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре яблочное со сливками и сахаром с витамином С	0,6	1,8	13,0	6	114	19	6	15	1,3	—	0,01	0,01	0,03	0,35	20	70
Сок яблочный с витамином С	0,4	—	10,8	5	117	6	3	6	0,2	—	следы	0,01	0,01	0,01	20	45
Сок яблочный с мякотью и сахаром с витамином С	0,4	—	11,3	13	150	9	6	9	1,4	—	—	0,01	0,01	0,20	20	47
Пюре из абрикосов с сахаром и витамином С	0,8	—	15,9	3	283	26	7	24	0,6	—	1,42	0,02	0,04	0,50	20	67
Пюре из абрикосов с сахаром, витамином С и каротином	0,8	—	15,9	3	283	26	7	24	0,6	—	2,00	0,02	0,04	0,50	20	67
Пюре из слив с сахаром и витамином С	0,1	—	19,1	16	191	18	8	18	0,5	—	0,09	0,05	0,04	0,53	20	77
Пюре из персиков с сахаром и витамином С	0,8	—	15,3	28	337	19	19	31	0,6	—	0,46	0,01	0,07	0,65	20	64
Пюре из персиков с сахаром, витамином С и каротином	0,8	—	15,3	28	337	19	19	31	0,6	—	2,00	0,01	0,07	0,65	20	64
Пюре из яблок с сахаром, витамином С и каротином	0,6	—	13,1	18	210	12	8	11	1,8	—	2,00	0,01	0,02	0,31	20	55

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, (мг)						Витамины, (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре из яблок и абрикосов с сахаром и витамином С	0,6	—	14,1	15	220	14	8	13	1,2	—	0,30	0,01	0,03	0,36	20	59
Пюре из яблок и абрикосов с сахаром, витамином С и каротином	0,6	—	14,1	15	220	14	8	13	1,2	—	2,00	0,01	0,03	0,36	20	59
Пюре из яблок и слив с сахаром и витамином С	0,4	—	13,5	17	203	13	6	12	1,3	—	0,02	0,02	0,02	0,35	20	56
Пюре из яблок и алычи крупноплодной с сахаром и витамином С	0,6	—	14,0	21	235	18	11	13	2,0	—	0,06	0,03	0,02	0,34	20	58
Пюре из яблок с молоком и витамином С	0,7	3,5	9,9	10	116	23	6	19	1,2	—	следы	0,01	0,02	0,30	20	74
Пюре из яблок с молоком, витамином С и каротином	0,7	3,5	9,9	10	116	23	6	19	1,2	—	2,00	0,01	0,02	0,30	20	74
Пюре из яблок с молоком и манной крупой с витамином С	0,9	4,0	9,4	28	231	80	9	24	1,3	—	0,04	0,02	0,02	0,25	20	77
Пюре из яблок с молоком и манной крупой, витамином С и каротином	0,9	4,0	9,4	28	231	80	9	24	1,3	—	2,00	0,02	0,02	0,25	20	77

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре яблочное со сливками, сахаром, витамином С и каротином «Неженка»	0,6	1,8	13,0	6	114	19	6	15	1,3	—	2,00	0,01	0,03	0,35	20	70
Пюре сливовое со сливками, сахаром и витамином С «Неженка»	0,6	1,6	14,9	7	101	16	6	22	0,5	—	0,03	0,02	0,04	0,40	20	76
Сок абрикосовый с мякотью, сахаром и витамином С	0,8	—	9,4	1	153	14	4	13	0,3	—	1,30	0,01	0,02	0,15	20	41
Сок абрикосовый с мякотью, сахаром, витамином С и каротином	0,8	—	9,4	1	153	14	4	13	0,3	—	2,00	0,01	0,02	0,15	20	41
Сок персиковый с мякотью, сахаром и витамином С	0,5	—	11,0	16	190	11	9	19	0,3	—	0,30	0,02	0,04	0,40	20	46
Сок персиковый с мякотью, сахаром, витамином С и каротином	0,5	—	11,0	16	190	11	9	19	0,3	—	2,00	0,02	0,04	0,40	20	46
Сок сливовый с мякотью, сахаром и витамином С	0,3	—	10,9	9	150	14	8	14	0,2	—	0,05	0,04	0,02	0,30	20	45
Сок яблочный с мякотью, сахаром, витамином С и каротином	0,4	—	10,3	13	150	9	6	9	1,4	—	2,00	0,01	0,01	0,20	20	41

Продолжение

Консервы	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Сок яблочно-сливовый с мякотью, сахаром, витамином С	0,4	—	11,2	16	175	12	6	10	1,0	—	0,01	0,03	0,02	0,30	20	46
Сок сливово-яблочный с мякотью, сахаром и витамином С	0,4	—	13,0	1	132	13	6	12	0,3	—	0,05	0,01	0,02	0,20	20	53

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

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

   РАЗРАБОТЧИКИ

   З. А. Мархе, Е. Д. Вишневецкий, Л. И. Лейченко, В. И. Дариенко, Д. И. Бабина, Ж. П. Мельник, Н. М. Гайдар, Ж. О. Табаровская, А. Б. Пташная

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 14.03.89 № 470

3. Срок первой проверки — 1993 г.
   Периодичность проверки — 5 лет

4. ВЗАМЕН ГОСТ 15849—78, ТУ 111 УССР 8—83, ТУ 10.17 УССР 2—86, ТУ 10.17 УССР 8—86, ТУ 10—03—219—86, ТУ 10—03—246—86

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5717—91	1.3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1
ГОСТ 8756.9—78	3.1
ГОСТ 8756.10—70	3.1
ГОСТ 8756.11—70	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 8756.22—80	3.1
ГОСТ 10117—91	1.3.1
ГОСТ 10444.0—75	3.3
ГОСТ 10444.1—84	3.4, 3.5, 3.6
ГОСТ 10444.2—75	3.6
ГОСТ 10444.3—85	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.4—85	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.5—85	3.5
ГОСТ 10444.6—85	3.5
ГОСТ 10444.7—86	3.6
ГОСТ 10444.8—88	3.6
ГОСТ 10444.9—88	3.6
ГОСТ 10444.11—89	3.4, 3.5

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 10444.12—88	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.14—75	3.4
ГОСТ 10144.15—75	3.5
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 4.1
ГОСТ 24283—80	3.1
ГОСТ 24556—89	3.1
ГОСТ 25555.0—82	3.1
ГОСТ 25555.2—82	3.1
ГОСТ 25555.3—82	3.1
ГОСТ 26183—84	3.1
ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 26323—84	3.1
ГОСТ 26668—85	3.3
ГОСТ 26669—85	3.3
ГОСТ 26670—85	3.4, 3.5, 3.6
ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 28038—89	3.7
ГОСТ 28561—90	3.1
ГОСТ 28562—90	3.1

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (июнь 1992 г.) с Изменением № 1, утвержденным в августе 1991 г. (ИУС 11—91)

Редактор *С. В. Жидкова*
Технический редактор *О. Н. Никитина*
Корректор *Н. Д. Чехотина*

Сдано в наб. 21.07.92. Подп. в печ. 23.09.92. Усл. п. л. 3,0. Усл. кр.-отт. 3,0. Уч.-изд. л. 2,90. Тир. 795 экз.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП Новопресненский пер., 3.
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256. Зак. 278

gost.e-ecolog.ru