ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53967— 2010

ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

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 26 ноября 2010 г. № 535-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 информационном 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, 2011

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 4
7 Методы анализа 5
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания фруктовых десертов 6
Приложение Б (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности фруктовых десертов 7
Библиография 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Fruit desserts. General specifications

Дата введения — 2012—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые десерты (далее — десерты), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных протертых фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов, круп или других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей.

Требования безопасности изложены в 5.2.2—5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к упаковке — в 5.4.1, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

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 53959—2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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—79 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

Издание официальное

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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. Методы определения свинца

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

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

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 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 Десерты изготавливают следующих видов:

- пюреобразные из одного вида пюре;
- пюреобразные из двух и более видов пюре;
- пюреобразные с добавлением:
  - целых или нарезанных фруктов;
  - круп;
  - молочных продуктов;
  - других пищевых ингредиентов.

Десерты могут быть изготовлены как с использованием ингредиентов одного вида, так и в их различных сочетаниях.

4.2 Десерты могут быть изготовлены с добавлением физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

5 Общие технические требования

5.1 Десерты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на десерты конкретных наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

Требования в документах на конкретные виды десертов должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям десертов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: - пюреобразные	Однородная масса в виде пюре
- пюреобразные с добавлением целых или нарезанных кусочками фруктов, круп и других пищевых ингредиентов	Пюре с равномерно распределенными в нем целыми или нарезанными фруктами, крупой или другими пищевыми ингредиентами. Допускается наличие: - единичных семян, волосков (для земляники), частиц кожицы, - твердых каменистых включений (для груши, айвы); - фруктов, не сохранивших форму
Вкус и запах	Натуральные, свойственные смеси компонентов, из которых изготовлен десерт. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету смеси компонентов, из которых изготовлен десерт. Допускается наличие: - незначительного потемнения верхнего слоя десертов, в состав которых входят темноокрашенные фрукты; - оранжевого кольца в верхнем слое десертов, изготовленных из сырья оранжевого/желтого цвета; - бурого оттенка для десертов, в состав которых входят малина, земляника, кизил
Консистенция	Пюреобразная, с включениями целых или нарезанных фруктов, круп и других пищевых ингредиентов или без них

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям десертов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	11,0
Массовая доля фруктов, %, не менее	6,0
Массовая доля круп, %, не менее	3,0
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Массовые доли фруктов, круп и других пищевых ингредиентов в десертах определяют в случае их добавления, исходя из их рецептурной закладки.

2 Массовые доли физиологически функциональных пищевых ингредиентов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

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

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.4 Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления десертов используют следующее сырье и материалы:

- фрукты свежие;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре и пульпу — полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные;
- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (глюкозный сироп, жидкую сахарозу, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, глюкозу, высокоглюкозный сироп) или подслащивающие вещества;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- крупы;
- загустители и стабилизаторы консистенции;
- пектин по ГОСТ 29186;
- красители пищевые;
- натуральные и идентичные натуральным ароматообразующие фруктовые вещества;
- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы);
- воду питьевую по [4], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

5.3.2 Допускается использование другого отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Десерты фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства, транспортная тара должны быть разрешены в установленном порядке.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов и транспортная тара приведены в приложении А.

Допускается применение импортной тары и материалов, разрешенных в установленном порядке.

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

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ Р 51074.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены в установленном порядке.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Десерты принимают партиями. Партией считают любое количество десерта одного вида (наименования), в однородной упаковке, с одной массой нетто, изготовленного за одну дату и смену, предназначенного к одновременной сдаче-приемке и оформленное одним документом о качестве.

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

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей (за исключением минеральных примесей, примесей растительного происхождения и посторонних примесей), массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии десертов.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов осуществляют с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

Контроль за возможным наличием генно-инженерно-модифицированных организмов осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по [5].

6.4 Каждая партия десертов должна сопровождаться документом, удостоверяющим качество и безопасность, содержащим следующие данные:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- наименование и вид продукта;
- дату изготовления и упаковывания;
- массу партии;
- номер партии и дату отгрузки;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию об использовании генетически модифицированного сырья (если его массовая доля в продукте превышает 0,9 %);
- срок годности;
- условия хранения.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [6].

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

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2, таблица 2) проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562;
- массовой доли фруктов, круп и других пищевых ингредиентов, исходя из их рецептурной закладки;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение показателей безопасности (см. 5.2.3) проводят:

- массовой доли токсичных элементов:
  - свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
  - мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
  - кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
  - ртути — по ГОСТ 26927, [7];
- массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, [8];
- массовой доли микотоксина патулина — по ГОСТ 28038;
- массовой доли нитратов – по ГОСТ 29270;
- содержания радионуклидов — по [9], [10].

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов анализа — по ГОСТ 26670, [11].

7.6 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения десертов — по ГОСТ Р 53959.

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых десерты сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания фруктовых десертов

А.1 Фруктовые десерты фасуют в:

- стеклянные банки с венчиком горловины типа I вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки типа III вместимостью не более 1,0 дм^3, под винтовую укупорку, по нормативному техническому документу или импортные с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2;
- термоформованную тару из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 25250,
- полужесткую тару из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3, в том числе на основе алюминиевой фольги.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасование фруктовых десертов в стеклянные банки вместимостью не более 1,0 дм^3 по документу, в соответствии с которым они изготовлены, а также в другие виды тары, в том числе и импортную, разрешенные к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками;
- с венчиком горловины типа III — крышками для пастеризуемой и стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или импортными, с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенными для использования в установленном порядке.

А.3 Тару из полимерных материалов герметично укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами.

А.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание консервов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности фруктовых десертов

Условия хранения и сроки годности, в течение которых фруктовые десерты сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха 75 % — не более 24 мес со дня изготовления.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с изменениями и дополнениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[3] ГН 1.2.1323—2003 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001 — Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[5] МУК 4.2.1913—2004 — Методы количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания

[6] МУК 2.6.1.1194—2003 — Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[7] МУ 5178—90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[8] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое

[9] МУ 5778—91 — Стронций-90. Определение в пищевых продуктах — М., 1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

[10] МУ 5779—91 — Цезий-137.Определение в пищевых продуктах — М., 1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

[11] 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

УДК 664.859:006.354 ОКС 67.080.10 Н52 ОКП 91 6510

Ключевые слова: десерты, безопасность, упаковка, маркировка, хранение, пищевая ценность, технические требования, сырье

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 27.09.2011. Подписано в печать 26.10.2011. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,93. Тираж 226 экз. Зак. 1003.

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

gost.e-ecolog.ru