МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32741— 2014

Полуфабрикаты

НАЧИНКИ И ПОДВАРКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004--97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004--97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июля 2014 г. № 773-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32741—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Полуфабрикаты

НАЧИНКИ И ПОДВАРКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Semifinished products. Fruit and vegetable fillings and podvarki. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты — начинки и подварки фруктовые и овощные, фасованные в транспортную упаковку и предназначенные для использования в качестве добавок в продукцию молочной, хлебобулочной, кондитерской и других отраслей пищевой промышленности (далее — начинки и подварки).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 21 Сахар-песок. Технические условия[1)]

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18 Консервы. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25555.5 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы

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

ГОСТ 26313 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[1)] Действует ГОСТ 33222—2015.

Издание официальное

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 28322 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ 28467 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 29186 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30669 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

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

ГОСТ 31227 Добавки пищевые. Натрия цитраты Е331. Общие технические условия

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31895 Сахар белый. Технические условия[1)]

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32049 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ ISO 750 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ ISO 2173 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия

[1)] Действует ГОСТ 33222—2015.

настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 28322, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **начинки термостабильные:** Начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170 °С.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья изготавливают:
- начинки — гомогенными и гетерогенными (с кусочками фруктов и/или овощей);
- подварки — гомогенными.

4.2 Начинки и подварки изготавливают следующих видов:
- фруктовые;
- овощные:
  фруктово-овощные;
  овоще-фруктовые.

4.2 Начинки, в зависимости от использованных добавок, могут быть термостабильными.

5 Технические требования

5.1 Начинки и подварки изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям начинки и подварки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Начинок — густая масса, обладающая мажущейся или желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями, или без них. Подварок — густая масса, обладающая мажущейся или желейной консистенцией. Допускается: - наличие единичных семян ягод, в состав которых входят пюре из ягод; - наличие твердых клеток мякоти груши, айвы и черноплодной рябины, в состав которых входят эти фрукты. Не допускается засахаривание
Вкус и запах	Хорошо выраженные, вкус кисловато-сладкий, свойственный компонентам, из которых изготовлены полуфабрикаты. Посторонние привкус и запах не допускаются
Консистенция	Густая однородная (для подварок) или гетерогенная мажущаяся или желеобразная масса (для начинок). Для термостабильных начинок — густая масса, не растекающаяся при нагревании до температуры 170 °С — 220 °С
Цвет	Свойственный фруктам и/или овощам, прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлены начинки и подварки

5.2.2 По физико-химическим показателям начинки и подварки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:	
- для начинок	40,0
- подварок	60,0
Массовая доля титруемых кислот, %	0,5—2,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05
Массовая доля общего диоксида серы, %, не более	0,01
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03
Примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой), посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Массовые доли сорбиновой и бензойной кислот определяют в начинках, изготовленных с использованием этих консервантов или из сырья и полуфабрикатов, изготовленных с их использованием (содержащих эти консерванты).

2 При одновременном использовании сорбиновой кислоты и бензоата натрия их общая массовая доля в продуктах не должна превышать 0,1 %.

3 Массовую долю общего диоксида серы определяют в начинках, изготовленных из пюре-полуфабрикатов, консервированных этим консервантом. При этом присутствие в начинках других консервантов не допускается.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, радионуклидов должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели начинок и подварок должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления начинок и подварок применяют следующее сырье:

- фрукты свежие;
- овощи свежие;
- фрукты и овощи быстрозамороженные;
- фрукты сушеные;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре-полуфабрикаты овощные, консервированные асептическим способом;
- пюре фруктовые быстрозамороженные;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные химическими консервантами;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895 или другие натуральные сахаристые вещества: глюкозный сироп, жидкую сахарозу, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, глюкозу, фруктозу или подслащивающие вещества;
- патоку крахмальную;
- цитрат натрия (натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный) Е331 по ГОСТ 31227;
- кальций лимоннокислый (цитрат кальция 4-х водный) Е333;
- пектин Е440 по ГОСТ 29186;
- крахмал кукурузный модифицированный;
- каррагинан Е407;
- гуаровую камедь Е412;
- ксантановую камедь Е415;
- мальтодекстрин;
- кислоту сорбиновую Е200;

- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- лактозу;
- натрий бензойнокислый Е211;
- сорбат калия Е202;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049;
- красители пищевые;
- агенты желирующие пищевые,
- стабилизаторы пищевые;
- загустители пищевые;
- воду питьевую.

Допускается использование других видов сырья, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для изготовления начинок и подварок, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Начинки и подварки фасуют в транспортную упаковку.

5.4.2 Транспортная упаковка и укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Транспортная упаковка 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 виды упаковки для фасования и упаковывания начинок и подварок приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допустимых отрицательных отклонений содержимого транспортной упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки при условии соблюдения нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для материалов, используемых в контакте с начинками и подварками, и обеспечения сохранения целостности, качества и безопасности продукции в период транспортирования, хранения и реализации.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением:

На упаковке (этикетке) указывают манипуляционные знаки: «Верх», «Ограничение температуры».

Примеры записи наименований:

1 Полуфабрикат. Начинка яблочная термостабильная.

2 Полуфабрикат овощной. Подварка тыквенная.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Начинки и подварки принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Качество начинок и подварок — по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме показателей: массовая доля сорбиновой кислоты, массовая доля бензойной кислоты, массовая доля диоксида серы, массовая доля минеральных примесей), массу нетто транспортной упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов, радионуклидов, сорбиновой и бензойной кислот, диоксида серы, минеральных примесей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль начинок и подварок проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей, массы нетто — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение внешнего вида и герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли сорбиновой кислоты — по ГОСТ 26181, ГОСТ 30670;
- массовой доли бензойной кислоты — по ГОСТ 28467, ГОСТ 30669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли диоксида серы — по ГОСТ 25555.5;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.7 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.9 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.10 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.11 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Срок годности устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности начинок и подварок приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемая транспортная упаковка для фасования и упаковывания начинок и подварок

А.1 Начинки и подварки фасуют:

- в полимерную упаковку вместимостью не более 20 дм^3;
- упаковку вместимостью не более 50 дм^3 из полимерных материалов для пищевых продуктов с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- барабаны картонные навивные вместимостью не более 50 дм^3;
- полимерные и металлические бочки вместимостью не более 200 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- асептическую упаковку из комбинированных материалов типа «Bag-in-Box»[1)];
- металлические банки вместимостью не более 10,0 дм^3 по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 10 дм^3, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ГОСТ 25749;
- полуфабрикаты асептического консервирования — в трехслойные асептические мешки вместимостью не более 200 дм^3.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасование полуфабрикатов в другие виды упаковки, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

[1)] Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и рекомендуемые сроки годности начинок и подварок

Б.1 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых начинки и подварки сохранят свое качество при относительной влажности воздуха не более 75 %:

- нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, с консервантом, при температуре от 0 °С до 25 °С — не более 6 мес со дня изготовления;
- нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, без консерванта, при температуре от 2 °С до 6 °С — не более 1 мес со дня изготовления;
- нестерилизованные, фасованные в стеклянные банки, укупоренные металлическими лакированными крышками при температуре хранения от 0 °С до 25 °С — не более двух лет с даты изготовления;
- нестерилизованные, фасованные в металлические банки, при температуре хранения от 0 °С до 25 °С — не более 12 мес с даты изготовления;
- фасованные в асептические трехслойные мешки, при температуре хранения от 0 °С до 25 °С — не более 12 мес с даты изготовления.

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	ТР ТС 024/2011	Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
[3]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[4]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»
[5]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.859:006.354

МКС 67.080.10
67.080.20

Ключевые слова: полуфабрикаты, фруктовые и овощные, начинки, подварки, гомогенные, гетерогенные, с кусочками фруктов и/или овощей, термостабильные начинки

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40 Уч.-изд. л. 1,20.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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

gost.e-ecolog.ru