МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32898—
2014**

СМЕСИ И ПЮРЕ ИЗ ФРУКТОВ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом 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 14 ноября 2014 г. № 72-П)

За принятие голосовали:

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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 ноября 2014 г. № 1715-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32898—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2014

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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

СМЕСИ И ПЮРЕ ИЗ ФРУКТОВ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Общие технические условия

Frozen fruit mixes and puree. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на быстрозамороженные смеси из фруктов, вырабатываемые из предварительно подготовленных и замороженных свежих фруктов, и быстрозамороженное пюре из свежих фруктов с добавлением сахара или без сахара, предназначенные для реализации в розничной торговле, использования в сети общественного питания и в качестве полуфабрикатов для промышленной переработки.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 ISO 762–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ ISO 2173–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9570–84 Поддоны ящичные и стоечные. Общие технические условия

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 12303–80 Пачки из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13511–2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 18321–73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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

ГОСТ 24370–80 Пакеты из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 25250–88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. 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 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

Издание официальное

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 28038–2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28322–2014 Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения

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 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

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 28322, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **смесь быстрозамороженных фруктов:** Продукт, который получен из смеси замороженных мелких фруктов или частей фруктов двух и более наименований.

3.2 **быстрозамороженное пюре из фруктов:** Продукт, полученный путем механического воздействия из цельных или измельченных свежих или сохраненных свежими или быстрозамороженных фруктов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением или без добавления сахара, консервированный методом замораживания.

3.3 **смерзшиеся компоненты смеси фруктов:** Фрукты или части фруктов не более трех–пяти, смерзшиеся в комки.

3.4 **примеси растительного происхождения:** Фрагменты фруктов (кожицы, косточки, растительные волокона) и других растений, не допускаемые к использованию при изготовлении быстрозамороженных фруктов.

3.5 **частично деформированные фрукты:** Компоненты смеси из быстрозамороженных фруктов, отличающиеся от типичной для помологического сорта формы, но не поврежденные.

4 Классификация

4.1 Быстрозамороженные смеси изготавливают из быстрозамороженных фруктов, целых или нарезанных половинками, дольками, кусочками, кубиками в соответствии с рецептурой продукта.

4.2 Быстрозамороженные пюре изготавливают из мелко измельченных или протертых фруктов, относящихся к одному ботаническому сорту, с сахаром или без сахара.

4.2.1 Пюре, замороженное в блоках для промышленной переработки, изготавливают без сахара.

4.2.2 Быстрозамороженные пюре изготавливают с применением предварительной термической обработкой перед замораживанием.

4.3 Виды и наименования быстрозамороженных фруктов, используемых в качестве компонентов при производстве быстрозамороженных смесей из фруктов, приведены в приложении А.

5 Технические требования

5.1 Быстрозамороженные смеси и пюре из фруктов 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 быстрозамороженные смеси и пюре из фруктов должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

Таблица 1 – Общие требования к органолептическим показателям быстрозамороженных смесей из фруктов

Наименование показателя	Характеристика
	В замороженном состоянии
Внешний вид	Смесь в виде целых фруктов или нарезанных половинками, дольками, кусочками, кубиками, соответствующих требованиям по внешнему виду к каждому из составляющих компонентов смеси
Цвет	Однородный, свойственный соответствующим видам и помологическим сортам фруктов, составляющих смесь
	В размороженном состоянии
Вкус и запах	Свойственные видам фруктов, входящих в смесь, без постороннего привкуса и запаха
Консистенция	Близкая к консистенции свежих фруктов, слегка размягченная
Цвет	Свойственный видам фруктов, составляющих смесь. Допускается для абрикосов, персиков, яблок, груш и слив светлоокрашенных сортов незначительное потемнение

Таблица 2 – Общие требования к органолептическим показателям быстрозамороженных пюре из фруктов

Наименование показателя	Характеристика
	В замороженном состоянии
Внешний вид	Однородная измельченная масса без каких-либо включений. Допускается наличие: - единичных семян, частиц кожицы; - твердых камедистых (твердых) включений для груши, айвы
Цвет	Натуральный, свойственный виду применяемого сырья, прошедшему термическую обработку. Допускается наличие незначительного потемнения верхнего слоя пюре из темноокрашенных фруктов

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика
	В размороженном состоянии
Вкус и запах	Свойственный видам фруктов и компонентов, из которых изготовлено пюре
Консистенция	Пюреобразная
Цвет	Свойственный видам фруктов, из которых изготовлено пюре, прошедшим термическую обработку. Допускается потемнение поверхностного слоя

5.2.2 По физико-химическим показателям быстрозамороженные смеси и пюре из фруктов должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 3, 4.

Таблица 3 – Требования к физико-химическим показателям быстрозамороженных смесей из фруктов

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,2
Температура продукта, °С	Не более минус 18 °С
Посторонние примеси	Не допускаются

Таблица 4 – Требования к физико-химическим показателям быстрозамороженного пюре из фруктов

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,2
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- в пюре из ягод	0,03
- остальных фруктовых пюре	Не допускаются
Температура продукта, °С	Не более минус 18 °С
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Массовая доля растворимых сухих веществ в быстрозамороженном пюре из фруктов с сахаром и без сахара должна соответствовать требованиям, приведенным в приложении Б.

5.2.4 Требования к органолептическим показателям, допускам по видимым дефектам, физико-химическим показателям конкретных видов быстрозамороженных пюре и смесей из фруктов и их компонентов, пищевой ценности, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства, устанавливают в документах на быстрозамороженные пюре и смеси из фруктов конкретных наименований, технологических инструкциях и рецептурах.

5.2.5 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов (для дикорастущих ягод) должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Микробиологические показатели быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 В быстрозамороженных смесях из фруктов не допускается наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов применяют следующее сырье и материалы:

- фрукты свежие;
- фрукты быстрозамороженные;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- сахар белый по ГОСТ 31895.

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

Сырье, используемое для производства быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Быстрозамороженные смеси и пюре из фруктов фасуют в потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковки приведены в приложении В.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579 (приложение А) или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявших стандарт.

Отклонение содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

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 пищевыми продуктами, и обеспечения сохранения целостности, качества и безопасности продукции в период транспортирования, хранения и реализации.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки – в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

На потребительской упаковке с быстрозамороженными смесями из фруктов размещают информацию о соотношении компонентов.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки – в соответствии с требованиями [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением:

На одну из торцевых сторон транспортной упаковки указывают манипуляционный знак: «Пределы температуры».

Примеры записи наименований:

Смесь из фруктов быстрозамороженная.

Пюре сливовое быстрозамороженное.

Пюре вишневое быстрозамороженное с сахаром.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и настоящему стандарту.

Быстрозамороженные смеси и пюре из фруктов 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 Контроль каждой партии быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов проводят по следующим показателям:

- качество упаковки и маркировки;
- масса нетто продукции;
- физико-химические;
- органолептические;
- температура продукции.

Эти показатели определяют для продукции, отобранной из партии методом случайного отбора по ГОСТ 18321.

6.3 Качество быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме минеральных примесей), массу нетто потребительской упаковочной

единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.4 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, микробиологических показателей, пестицидов, радионуклидов (для дикорастущих ягод), наличие паразитарных организмов (в смесях) устанавливают в программе производственного контроля.

6.5 Микробиологический контроль партии быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторные определения на удвоенном объеме выборки, взятом из той же партии продукции. Результаты повторных определений являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.7 Требования по отбору выборки для контроля качества упаковки, маркировки транспортной упаковки, качества упаковочных единиц, контроля массы нетто и температуры, контроля органолептических и физико-химических показателей – по нормативным документам, действующим 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 (для дикорастущих ягод) – по ГОСТ 32164.

7.2 Массу нетто каждой потребительской упаковочной единицы продукции определяют взвешиванием на весах не менее 4-го класса точности, пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Взвешивание проводят в помещениях с температурой не более 10 °С.

7.3 Определение качества маркировки и упаковки проводят визуально.

7.4 Определение органолептических показателей

7.4.1 Органолептический анализ проводят в помещениях без посторонних запахов, хорошо освещенных.

7.4.2 Внешний вид (форму, размер, цвет) компонентов быстрозамороженных смесей из фруктов определяют в замороженном состоянии визуально, вкус, запах, консистенцию и цвет определяют в размороженном состоянии органолептически.

7.4.3 Внешний вид и цвет быстрозамороженных пюре из фруктов определяют визуально, консистенцию, структуру и вкус определяют в размороженном состоянии органолептически.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762;
- наличия примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей – визуально;
- температуру продукции определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 25 °С до плюс 10 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне с указанной точностью;
- массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ ISO 2173.

7.6 Определение показателей безопасности

7.6.1 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.

7.6.2 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.6.3 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.6.4 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

7.6.5 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.6.7 Определение наличия паразитарных организмов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов приведены в приложении Г.

Приложение А
(справочное)

Виды и наименования фруктов, используемых в качестве компонентов при производстве быстрозамороженных смесей из фруктов

А.1 Виды и наименования фруктов, используемых в качестве компонентов при производстве быстрозамороженных смесей из фруктов, приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Вид сырья	Наименование фрукта
Фрукты семечковые	Айва, нарезанная дольками с кожицей, кубиками, быстрозамороженная. Груши целыми фруктами, нарезанные дольками с кожицей, кубиками, быстрозамороженные. Калина целыми ягодами быстрозамороженная. Рябина обыкновенная ягодами быстрозамороженная. Рябина черноплодная ягодами быстрозамороженная. Шиповник целыми ягодами быстрозамороженный. Яблоки, нарезанные половинками, дольками, кубиками с кожицей, быстрозамороженные
Фрукты косточковые	Абрикосы быстрозамороженные целыми фруктами, половинками, кусочками, кубиками. Алыча, ткемали, терн целые, без косточки быстрозамороженные. Вишня целая, без косточки, нарезанная быстрозамороженная. Кизил целый быстрозамороженный. Облепиха целыми ягодами, без чашелистиков быстрозамороженная. Персики половинками, дольками, кусочками, кубиками быстрозамороженные. Слива целая, без косточки, половинками, нарезанная быстрозамороженная. Черешня целая, без косточки, нарезанная быстрозамороженная
Фрукты (ягоды)	Брусника целыми ягодами быстрозамороженная. Виноград целыми ягодами быстрозамороженный. Голубика целыми ягодами быстрозамороженная. Ежевика целыми ягодами быстрозамороженная. Земляника (клубника) замороженная без чашелистиков целыми ягодами, кусочками быстрозамороженная.
Фрукты (ягоды)	Клюква целыми ягодами быстрозамороженная. Крыжовник целыми ягодами быстрозамороженный. Малина целыми ягодами быстрозамороженная. Морошка целыми ягодами, без чашелистиков быстрозамороженная. Смородина черная ягодами быстрозамороженная. Смородина красная ягодами быстрозамороженная. Смородина белая ягодами быстрозамороженная. Черника целыми ягодами быстрозамороженная
Примечание – Могут быть использованы другие виды фруктов, подготовленные соответствующим образом.	

Приложение Б
(обязательное)

Содержание массовой доли растворимых сухих веществ в быстрозамороженных пюре из фруктов

Б.1 Содержание массовой доли растворимых сухих веществ в быстрозамороженных пюре из фруктов приведено в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование пюре	Массовая доля растворимых сухих веществ	
	Пюре без сахара, %, не менее	Пюре с сахаром, %, не более
Абрикосовое	10,2	20,2
Айвовое	10,0	20,0
Алычовое	10,0	20,0
Брусничное	7,0	17,7
Вишневое	12,4	22,4
Голубичное	7,0	17,0
Грушевое (из культурных сортов)	11,0	21,0
Грушевое (из дикорастущих сортов)	7,0	17,0
Ежевичное	8,0	18,0
Земляничное (клубничное)	6,3	16,3
Из жимолости	7,0	17,0
Из морошки	6,0	16,0
Из хурмы	14,0	24,0
Калиновое	7,0	17,0
Кизиловое	9,0	19,0
Клюквенное	7,0	17,0
Красносмородиновое	7,0	17,0
Крыжовниковое	10,0	20,0
Малиновое	6,3	16,3
Облепиховое	7,0	17,0
Персиковое	9,0	19,0
Рябиновое	9,0	19,0
Сливовое	10,0	20,0
Терновое	6,0	16,0
Ткемалевое	8,0	18,0
Черешневое	10,0	20,0
Черемуховое	7,0	17,0
Черничное	10,0	20,0
Черноплоднорябиновое	12,0	22,0
Черносливовое	10,0	20,0
Черносмородиновое	10,5	20,5
Яблочное (из культурных сортов)	10,0	20,0
Яблочное (из дикорастущих сортов)	8,0	18,0
Примечание – Массовая доля вносимого сахара в пюре – не более 10 %.		

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка

В.1 Быстрозамороженные смеси из фруктов упаковывают после замораживания и хранения, не допуская их размораживания:

- в пачки по ГОСТ 12303 из ламинированного картона массой нетто продукта до 1,0 кг;
- пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки Н «пищевая» или пакеты из полиамид-целлофана и поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250 массой нетто продукта до 1,0 кг;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, снабженные пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360 и обечайками по ГОСТ 9142, масса нетто продукта не должна превышать 15 кг;
- транспортную полимерную упаковку.

Пачки и пакеты упаковывают в ящики из гофрированного картона № 5 по ГОСТ 13511, снабженные обечайками по ГОСТ 9142 (масса нетто продукта в ящике не должна превышать 15 кг), с последующей укладкой в стоечные поддоны по ГОСТ 9570.

По согласованию с потребителем быстрозамороженные смеси из фруктов фасуют:

- в трехслойные бумажные мешки марки ПМ по ГОСТ 24370;
- полиэтиленовые мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 с последующей укладкой в контейнеры.

В.2 Быстрозамороженные пюре из фруктов упаковывают до замораживания:

- в термоформованную упаковку из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 1,0 $дм^3$ по ГОСТ 25250;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 $дм^3$, в т. ч. на основе алюминиевой фольги;
- пакеты из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354 марки Н «пищевая» или пакеты из полиамид-целлофана и поливинилхлоридной пленки по ГОСТ 25250 массой нетто продукта до 1,0 кг.

Допускается по согласованию с потребителем фасование быстрозамороженного пюре из фруктов в другие виды упаковки, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

В.3 Упаковку из полимерных материалов укупоривают термосвариванием шва или другими способами, обеспечивающими целостность упаковки и сохранность продукта при производстве, транспортировании и хранении.

Приложение Г
(рекомендуемое)

Условия хранения и рекомендуемый срок годности быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов

Г.1 Хранение быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов осуществляют при температуре не более минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 95 %.

Г.2 Рекомендуемый срок годности быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов – 12 мес со дня выработки.

Г.3 Размораживание и повторное замораживание не допускается.

Приложение Д
(рекомендуемое)

Способы подготовки и применения быстрозамороженных смесей и пюре из фруктов

Д.1 Размораживание в бытовых холодильниках:
- при температуре 6 °С – 8 °С – от 2,5 до 5 ч в зависимости от размеров плодов и ягод;
- при температуре окружающей среды – 2–3 ч.

Д.2 Применение без предварительного размораживания

Д.2.1 Для приготовления компотов, джемов, варенья, желе, муссов, коктейлей, киселей, соков с мякотью и др. используют замороженные смеси из фруктов без предварительного размораживания.

Д.2.2 Для приготовления желе, муссов, начинок, наполнителей для мороженого используют замороженные фруктовые пюре без предварительного размораживания.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[3] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.841:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: фрукты, смеси из фруктов быстрозамороженные, пюре из фруктов быстрозамороженное, смерзшиеся компоненты смеси фруктов, фрукты, частично деформированные

Подписано в печать 01.12.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 36 экз. Зак. 4985

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru