МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 28322— 2014

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Термины и определения

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

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 26 ноября 2014 г. № 1795-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 28322—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2015 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 28322—89

6 ИЗДАНИЕ (август 2018 г.) с Изменением № 1, утвержденным в июне 2017 г. (ИУС 11—2017 г.)

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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области продуктов переработки фруктов, овощей и грибов.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два (три) термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

Поправка к ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Термины и определения

Processed fruits, vegetables and mushrooms. Terms and definitions

Дата введения — 2015—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства продуктов переработки фруктов, овощей и грибов.

Настоящий стандарт не распространяется на продукты детского, диетического и специального питания, соковую продукцию из фруктов и овощей.

Термины, установленные настоящим стандартом, рекомендуются для применения во всех видах документации и литературы понятий в области производства продуктов переработки фруктов, овощей и грибов, входящих в сферу действия работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

2 Термины и определения

1 **продукты переработки фруктов [овощей, грибов]:** Продукты из фруктов [овощей, грибов] с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки.

2 **продукты переработки фруктов [овощей, грибов] краткосрочного хранения:** Продукты из фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в том числе с использованием консервантов, в герметичной или негерметичной упаковке, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 1 мес в установленных условиях годности.

3 **фруктовые [овощные, грибные] консервы:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов] в герметичной упаковке, обеспечивающие микробиологическую стабильность и сохранность качества продукта в течение не менее 6 мес в установленных условиях хранения.

Примечание — Консервы подразделяются на два вида:

полные — консервы, подвергнутые тепловой обработке, стерилизации или пастеризации (термическая обработка полных консервов обеспечивает гибель наиболее термоустойчивых возбудителей порчи), обеспечивающей соответствие требованиям промышленной стерильности со сроком хранения более 6 месяцев в установленных условиях хранения;

неполные [полуконсервы] — пищевые продукты, подвергнутые обработке физическими и химическими способами, отвечающие установленным микробиологическим показателям со сроком хранения менее 6 месяцев в установленных условиях хранения.

Издание официальное

4 **фруктовые [овощные, грибные] полуфабрикаты:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], консервированные различными способами, фасованные в крупную упаковку, предназначенные для дальнейшей переработки.

Примечание — Примерами способа консервирования являются: термическая обработка, добавление в продукт соли, сахара, пищевых органических кислот, этилового спирта из пищевого растительного сырья, химических консервантов и другие.

5 **фрукты в заливке [сиропе]:** Фруктовые консервы, изготовленные из одного или нескольких видов свежих или быстрозамороженных целых и/или нарезанных фруктов, залитые специально подготовленной питьевой водой, или раствором сахара или сахаристых веществ, или фруктовым соком, с добавлением или без добавления пряностей, пищевых органических кислот.

3—5 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

6 **маринованные фрукты [овощи, грибы]:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы или полуконсервы, изготовленные из свежих, соленых, квашеных или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли и/или сахара, пищевых органических кислот, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления растительного масла, зелени.

7 **овощи [грибы] в заливке:** Овощные [грибные] консервы, изготовленные из целых или нарезанных свежих или заготовленных впрок овощей [грибов] одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли, фруктовым и/или овощным соком, с добавлением или без добавления пряностей, зелени, сахара, пищевых органических кислот, растительного масла.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

8 **закусочные фруктовые [овощные, грибные] консервы:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из целых, измельченных или протертых фруктов [овощей, грибов] или смеси фруктов, овощей и грибов, круп, подготовленных в соответствии с установленной технологией, с добавлением пряностей, соли, сахара, с добавлением или без добавления растительного масла, пищевых органических кислот, томатных продуктов и зелени и других пищевых ингредиентов.

Примечание — Примером закусочных фруктовых [овощных, грибных] консервов являются салаты, икра овощная, закуски овощные, овощи в томатном соусе, в том числе фаршированные и другие.

9 **обеденные блюда [первые, вторые] фруктовые [овощные, грибные]:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из целых, измельченных, нарезанных или протертых фруктов [овощей, грибов] или смесей фруктов, овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, сахара, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов.

10 **фруктовый [фруктово-овощной] соус:** Консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов [овощей], с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот, пряностей, пряно-ароматических растений и/или экстрактов.

11 **овощной [овоще-фруктовый] соус:** Консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих овощей или их полуфабрикатов или смеси овощей [фруктов] с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот, пряностей, пряно-ароматических растений и/или экстрактов, грибов, орехов, растительного масла.

Примечание — Овощной соус, в котором томатная часть является превалирующей, является томатным.

10, 11 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

12 **кетчуп:** Соус, изготовленный из свежих томатов и/или томатных продуктов с добавлением соли, сахара или сахарозаменителей, пряностей и пряно-ароматических растений, с добавлением или без добавления овощей, фруктов, грибов, орехов, растительного масла, пищевых кислот, загустителей, стабилизаторов, красителей, пищевых ароматизаторов, вкусоароматических препаратов и консервантов.

Примечание — Кетчуп может быть изготовлен как консервы, полуконсервы или в виде полуфабриката.

13 **фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре:** Несброженный, но способный к брожению пищевой продукт, полученный из цельных или измельченных свежих или сохра-

ненных свежими или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и мякоти.

Примечания

1 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре может быть изготовлено путем смешивания фруктовых и/или овощных пюре с добавлением или без добавления сахара и/или соли, пищевых кислот.

2 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овоще-фруктовое] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

14 **концентрированное фруктовое [овощное] пюре:** Фруктовое [овощное] пюре, полученное путем удаления части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не менее чем на 50 % по отношению к одноименному пюре.

Примечания

1 В концентрированное фруктовое [овощное] пюре могут быть возвращены натуральные летучие ароматообразующие вещества одноименных фруктов или овощей, полученные в виде дистиллята при производстве этого пюре.

2 Концентрированное фруктовое [овощное] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката.

15 **томатная паста:** Консервы, изготовленные из свежих томатов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, или томатного полуфабриката (дробленых томатов), уваренных до массовой доли растворимых сухих веществ не менее 25 %.

Примечания

1 Томатная паста может быть изготовлена также в виде полуфабриката с добавлением или без добавления соли.

2 Допускается перефасовка томатной пасты-полуфабриката в потребительскую упаковку (без консерванта).

16 **дробленые фрукты [овощи, грибы]:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, представляющие собой массу дробленых фруктов [овощей, грибов] с размером частиц от 1,2 до 5,0 мм, полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей, грибов] путем механического воздействия, без отделения сока и мякоти, с добавлением или без добавления сахара и/или соли.

17 **протертые фрукты [овощи]:** Фрукты [овощи], представляющие собой однородную протертую массу фруктов [овощей], полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей] путем протирания через сито с диаметром отверстий не более 1,2 мм без отделения сока и мякоти, с добавлением сахара и/или соли.

Примечание — Протертые фрукты [овощи] могут быть изготовлены в виде неполных консервов [полуконсервов], фасованных в термоформованную упаковку с добавлением или без добавления консервантов.

18 **фруктовое [овощное] варенье:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из фруктов [овощей] или смеси фруктов и овощей свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных, изготовленные путем уваривания в сахарном растворе [сиропе] с частичной заменой патокой или без замены, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряно-ароматических компонентов, представляющие собой уваренные фрукты [овощи] в густом сиропе, консервированные физическими или химическими способами.

Примечания

1 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено в виде полуфабриката.

2 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено с наименованием «Домашнее» или «Десертное».

3 Для фруктового [овощного] варенья с массовой долей растворимых сухих веществ менее 60 % допускается добавление пектина.

4 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено в виде неполных консервов [полуконсервов], фасованных в термоформованную, герметично укупоренную упаковку из полимерных термопластичных материалов, с добавлением или без добавления консервантов.

5 Варенье может быть изготовлено из грецких орехов, лепестков роз.

19 **фруктовый [овощной] конфитюр:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных, очищенных или неочищенных, целых, нарезанных, дробленых фруктов [овощей] или из смеси фруктов и овощей, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина и/или стабилизаторов консистенции, пищевых кислот, пряностей, соков, орехов, вина, экстрактов пряно-ароматических растений, измельченных корочек и эфирных цитрусовых масел — для конфитюров из одноименных цитрусовых фруктов, обладающие желейной прочной консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

20 **фруктовый [овощной] джем:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Примечание — Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен в виде неполных консервов [полуконсервов], фасованных в термоформованную упаковку с добавлением или без добавления консервантов.

15—20 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

21 **фруктовое [овощное] повидло:** Продукт, изготовленный из фруктовых [овощных] пюре или смесей фруктовых и/или овощных пюре, уваренных с сахаром или сахарами, с добавлением или без добавления патоки, желирующих веществ, пищевых органических кислот, и представляющий собой однородную густую, мажущуюся массу протертых фруктов [овощей] или массу смеси протертых фруктов и овощей.

Примечания

1 Фруктовое [овощное] повидло может быть изготовлено и в виде полуфабриката с добавлением или без добавления консервантов.

2 Допускается фасование повидла в мелкую термоформованную упаковку с добавлением консерванта.

22 **фруктовое [овощное] желе:** Продукты, обладающие желейной консистенцией, изготовленные из фруктовых [овощных] соков, сахара или сахаров или сиропов, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, желирующих веществ, с добавлением или без добавления экстрактов пряно-ароматических растений, пищевых органических кислот.

Примечание — Допускается фасование желе в мелкую термоформованную упаковку с добавлением консерванта.

23 **фруктовый [овощной] десерт:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных, целых, и/или нарезанных, и/или протертых фруктов [овощей] одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, с добавлением или без добавления сахара или сахаров и/или натуральных подсластителей, зерновых продуктов или других пищевых ингредиентов, загустителей, пищевых органических кислот.

22—23 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

24 **фруктовый [овощной] компот:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей] одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14 % из сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 15 %.

Примечание — Во фруктовый компот из клубники или земляники может быть добавлен пищевой краситель.

25 **кисели питьевые:** Пищевой продукт, изготовленный из свежих или заготовленных впрок фруктов или фруктовых сиропов, концентрированных соков, сахара или сахаров, желирующих веществ, лимонной кислоты, с добавлением или без добавления ароматизаторов, красителей и консервантов.

26 **фруктовый [овощной, фруктово-овощной, овоще-фруктовый] коктейль:** Жидкий пищевой продукт, изготовленный путем смешивания двух или более видов фруктовых и/или овощных соков и/или пюре, с добавлением или без добавления молочных, зерновых или других пищевых продуктов,

сахарного сиропа, пищевых кислот, в которых массовая доля фруктовой [овощной, фруктово-овощной, овоще-фруктовой] части составляет не менее 50 % от общей массы.

27 **фрукты [овощи] в сиропе:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей], в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 45 %, одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых раствором из сахара или сахаров, с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 40 %, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина или стабилизаторов.

Примечание — В клубнику или землянику в сиропе может быть добавлен пищевой краситель.

26—27 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

28 **фруктовый [овощной] сироп:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из фруктовых [овощных] соков, с сахаром или сахарами, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, ароматических веществ, представляющие собой прозрачную или непрозрачную жидкость вязкой консистенции, не содержащую твердых частиц.

Примечания

1 Фруктовый [овощной] сироп может быть изготовлен и в виде полуфабриката.

2 Овощные сиропы могут быть изготовлены из пюре.

29 **вареньевый фруктовый [овощной] сироп:** Фруктовый [овощной] сироп, представляющий собой жидкую фазу фруктового [овощного] варенья, полученный после отделения от него твердой фазы варенья.

30 **фруктовая [овощная] начинка:** Фруктовый [овощной] полуфабрикат, представляющий собой густую массу, изготовленную из свежих, быстрозамороженных, сушеных или консервированных химическими консервантами фруктов [овощей] или смеси фруктов и овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, путем уваривания с сахаром или сахарами и/или сахарозаменителями, подсластителями, с добавлением или без добавления пектина, желирующих веществ, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых органических кислот, пряностей и других пищевых ингредиентов, пищевых красителей, пищевых ароматизаторов и консервантов.

31 **фруктовая [овощная] подварка:** Фруктовый [овощной] полуфабрикат, представляющий собой густую массу, изготовленную из фруктовых [овощных] пюре, уваренных с сахаром или сахарами.

32 **фруктовый [овощной] наполнитель:** Фруктовый [овощной] полуфабрикат, представляющий собой густую сиропообразную или желированную массу с равномерно распределенными фруктами [овощами] в общей массе или без них, изготовленный из фруктовых [овощных] соков и/или пюре, целых или нарезанных фруктов [овощей] с добавлением или без добавления сахара или сахаров, или меда, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, пектина, желирующих веществ, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, экстрактов пряно-ароматических растений и консервантов.

33 **быстрозамороженные фрукты [овощи, грибы]:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], изготовленные из целых или нарезанных свежих фруктов [овощей, грибов] или из смесей фруктов, овощей и грибов, подготовленных и упакованных до или после низкотемпературной обработки в соответствии с установленной технологией, консервированные путем замораживания ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18 °С и хранящиеся при этой или более низкой температуре.

34 **быстрозамороженные фруктовые [овощные, грибные] блюда:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], готовые или максимально подготовленные к употреблению в пищу обеденные, закусочные, десертные и другие блюда, изготовленные из целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей, грибов] или из смеси фруктов, овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, с добавлением или без добавления соли, пряностей, зелени, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов и различных вкусовых добавок, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные, замороженные ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18 °С и хранящиеся при этой или более низкой температуре.

35 **охлажденные фруктовые [овощные, грибные] продукты:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], изготовленные из фруктов [овощей, грибов] или из смеси фруктов и/или овощей, и/

или грибов, или готовые блюда из них с добавлением или без добавления растительных или животных жиров, майонеза, соли, сахара, пищевых кислот, различных вкусовых добавок, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов пряностей, зелени, консервантов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные в упаковку с обычной или регулируемой газовой средой или в герметичную упаковку под вакуумом, охлажденные до температуры от минус 1 °С до плюс 6 °С и хранящиеся при этой температуре.

Примечания

1 Массовая доля фруктовых [овощных, грибных] компонентов должна составлять не менее 50 % в готовом продукте.

2 Охлажденные фруктовые [овощные, грибные] продукты в зависимости от наличия консерванта, вида упаковки, способа упаковывания и режима хранения могут быть краткосрочного и длительного хранения.

3 Охлажденные фруктовые [овощные, грибные] продукты могут быть изготовлены готовыми для употребления в пищу или в виде полуфабриката.

36 **сушеные фрукты [овощи, грибы]:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность.

37 **сублимированные фруктовые [овощные, грибные] продукты:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], изготовленные из свежих фруктов [овощей, грибов] или из смеси фруктов и/или овощей, и/или грибов, или их полуфабрикатов, подготовленных в соответствии с установленной технологией путем обезвоживания под вакуумом продукта, находящегося в замороженном состоянии.

38 **фруктовые [овощные] цукаты:** Продукты переработки фруктов [овощей], изготовленные из целых или нарезанных фруктов [овощей], кожуры цитрусовых и/или бахчевых культур путем однократной или многократной варки в сахарном сиропе, подсушенные до массовой доли сухих веществ не менее 80 %, обсыпанные сахаром или сахарной пудрой или глазированные, срок годности которых не превышает 6 мес в установленных условиях хранения.

39 **квашеная капуста:** Продукт переработки свежей капусты с добавлением поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, пряностей, зелени, подвергнутый молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых культур молочнокислых бактерий, хранящийся при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

Примечания

1 Капуста может вырабатываться шинкованной, рубленой, кочанной с шинкованной, кочанной с рубленой.

2 Квашеная капуста может быть использована для изготовления консервов.

40 **моченые фруктовые продукты:** Продукты переработки фруктов, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов, с добавлением раствора сахара и/или поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, меда, ржаной муки, солода, горчицы, пряностей, зелени, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых культур молочнокислых бактерий, хранящиеся при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

Примечание — Моченые фруктовые продукты могут быть использованы для изготовления консервов.

41 **соленые овощные [грибные] продукты:** Продукты переработки овощей [грибов], изготовленные из свежих целых овощей [грибов], с добавлением раствора поваренной соли, с добавлением или без добавления пряностей, частей пряных растений, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых культур молочнокислых бактерий, хранящиеся при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

Примечание — Соленые овощные [грибные] продукты могут быть использованы для изготовления консервов.

39—41 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

Алфавитный указатель терминов

блюда грибные быстрозамороженные	34
блюда обеденные грибные вторые	9
блюда обеденные грибные первые	9
блюда обеденные овощные вторые	9
блюда обеденные овощные первые	9
блюда обеденные фруктовые вторые	9
блюда обеденные фруктовые первые	9
блюда овощные быстрозамороженные	34
блюда фруктовые быстрозамороженные	34
варенье овощное	18
варенье фруктовое	18
грибы быстрозамороженные	33
грибы в заливке	7
грибы дробленые	16
грибы маринованные	6
грибы сушеные	36
десерт овощной	23
десерт фруктовый	23
джем овощной	20
джем фруктовый	20
желе овощное	22
желе фруктовое	22
капуста квашеная	39
кетчуп	12
кисели питьевые	25
коктейль овоще-фруктовый	26
коктейль овощной	26
коктейль фруктово-овощной	26
коктейль фруктовый	26
компот овощной	24
компот фруктовый	24
консервы грибные	3
консервы грибные закусочные	8
консервы овощные	3
консервы овощные закусочные	8
консервы фруктовые	3

консервы фруктовые закусочные 8
конфитюр овощной 19
конфитюр фруктовый 19
наполнитель овощной 32
наполнитель фруктовый 32
начинка овощная 30
начинка фруктовая 30
овощи быстрозамороженные 33
овощи в заливке 7
овощи в сиропе 27
овощи дробленые 16
овощи маринованные 6
овощи протертые 17
овощи сушеные 36
паста томатная 15
повидло овощное 21
повидло фруктовое 21
подварка овощная 31
подварка фруктовая 31
полуфабрикаты грибные 4
полуфабрикаты овощные 4
полуфабрикаты фруктовые 4
продукты грибные охлажденные 35
продукты грибные соленые 41
продукты грибные сублимированные 37
продукты овощные охлажденные 35
продукты овощные соленые 41
продукты овощные сублимированные 37
продукты переработки грибов 1
продукты переработки грибов краткосрочного хранения 2
продукты переработки овощей 1
продукты переработки овощей краткосрочного хранения 2
продукты переработки фруктов 1
продукты переработки фруктов краткосрочного хранения 2
продукты фруктовые моченые 40
продукты фруктовые охлажденные 35
продукты фруктовые сублимированные 37

пюре овоще-фруктовое 13
пюре овощное 13
пюре овощное концентрированное 14
пюре фруктовое 13
пюре фруктовое концентрированное 14
пюре фруктово-овощное 13
сироп овощной 28
сироп овощной вареньевый 29
сироп фруктовый 28
сироп фруктовый вареньевый 29
соус овощной 11
соус фруктовый 10
фрукты быстрозамороженные 33
фрукты в заливке 5
фрукты в сиропе 5, 27
фрукты дробленые 16
фрукты маринованные 6
фрукты протертые 17
фрукты сушеные 36
цукаты овощные 38
цукаты фруктовые 38

(Измененная редакция, Изм. № 1).

УДК 664.84/85.001.11:006.354

МКС 67.080.10
01.040.67

Ключевые слова: фрукты, овощи, грибы, продукты переработки фруктов, овощей, грибов, консервы, неполные консервы, полуфабрикаты, термины, определения

Редактор *Е.В. Лукьянова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 08.08.2018 Подписано в печать 21.08.2018. Формат 60×84 1/8 Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении 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

МКС 67.080.10
01.040.67

Изменение № 1 ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 51—2017 от 01.06.2017)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 13266

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, BY, KG, RU [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации*

Раздел 2. Статья 3. Исключить слова: «подвергнутые обработке физическими методами, кроме ионизирующего облучения,»;

примечание. Заменить слово: «тепловой» на «термической».

Статья 4. Примечание изложить в новой редакции.

«Примечание — Примерами способа консервирования являются: термическая обработка, добавление в продукт соли, сахара, пищевых органических кислот, этилового спирта из пищевого растительного сырья, химических консервантов и другие».

Статью 5 изложить в новой редакции:

«5 **фрукты в заливке [сиропе]:** Фруктовые консервы, изготовленные из одного или нескольких видов свежих или быстрозамороженных целых и/или нарезанных фруктов, залитые специально подготовленной питьевой водой или раствором сахара или сахаристых веществ, или фруктовым соком, с добавлением или без добавления пряностей, пищевых органических кислот»;

примечание — исключить.

Статья 7. Термин изложить в новой редакции:

«**овощи [грибы] в заливке**»;

заменить слова: «Овощные» на «Овощные [грибные]», «овощей» на «овощей [грибов]».

Статьи 10, 11 изложить в новой редакции:

«10 **фруктовый [фруктово-овощной] соус:** Консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов [овощей], с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот, пряностей, пряно-ароматических растений и/или экстрактов.

11 **овощной [овоще-фруктовый] соус:** Консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих овощей или их полуфабрикатов, или из смеси овощей [фруктов] с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот, пряностей, пряно-ароматических растений и/или экстрактов, грибов, орехов, растительного масла.

Примечание — Овощной соус, в котором томатная часть является превалирующей, является томатным».

Статья 13. Исключить слова: «, консервированный химическими или физическими способами, за исключением обработки ионизирующим излучением».

Статья 15. После слов «в соответствии с установленной технологией» дополнить словами: «или томатного полуфабриката (дробленых томатов)»; после слов «массовой доли» дополнить словом: «растворимых»;

примечание 1. Исключить слова: «(без консерванта)».

Статья 16. Заменить слова: «не более 5 мм» на «от 1,2 до 5,0 мм»; исключить слова: «, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением».

Статья 17. Исключить слова: «, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением»;

примечание изложить в новой редакции:

«Примечание — Протертые фрукты [овощи] могут быть изготовлены в виде неполных консервов [полуконсервов], фасованных в термоформованную упаковку с добавлением или без добавления консервантов».

---

* Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2017—12—01.

Статью 18 изложить в новой редакции:

«18 **фруктовое [овощное] варенье:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из фруктов [овощей] или смеси фруктов и овощей свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных, изготовленные путем уваривания в сахарном растворе [сиропе] с частичной заменой патокой или без замены, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряно-ароматических компонентов, представляющие собой уваренные фрукты [овощи] в густом сиропе, консервированные физическими или химическими способами.

Примечания

1 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено в виде полуфабриката.

2 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено с наименованием «Домашнее» или «Десертное».

3 Для фруктового [овощного] варенья с массовой долей растворимых сухих веществ менее 60 % допускается добавление пектина.

4 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено в виде неполных консервов [полуконсервов], фасованных в термоформованную, герметично укупоренную упаковку из полимерных термопластичных материалов с добавлением или без добавления консервантов.

5 Варенье может быть изготовлено из грецких орехов, лепестков роз».

Статья 19. Исключить слова: «массовая доля которых составляет не менее 33%», «с массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %»;

примечания исключить.

Статья 20. Исключить слова: «в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35 %, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %»,

примечания изложить в новой редакции:

«Примечание — Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен в виде неполных консервов [полуконсервов], фасованных в термоформованную упаковку с добавлением или без добавления консервантов».

Статья 22. Исключить слово: «пюре».

Статья 23. Заменить слово: «круп» на «зерновых продуктов».

Статья 26. Заменить слова: «лимонной и/или аскорбиновой кислоты» на «пищевых кислот».

Статья 27. Дополнить словом перед словами «сухих веществ»: «растворимых».

Статья 39. Примечание изложить в новой редакции:

«Примечания

1 Капуста может вырабатываться шинкованной, рубленой, кочанной с шинкованной, кочанной с рубленой.

2 Квашеная капуста может быть использована для изготовления консервов».

Статью 40 дополнить примечанием:

«Примечание — Моченые фруктовые продукты могут быть использованы для изготовления консервов».

Статья 41. Примечание изложить в новой редакции:

«Примечание — Соленые овощные [грибные] продукты могут быть использованы для изготовления консервов».

Алфавитный указатель терминов.

Исключить термины и соответствующие номера статей: «консервы грибные натуральные .... 5»,

«консервы овощные натуральные .... 5»;

«консервы фруктовые натуральные .... 5»;

дополнить терминами и соответствующими статьями перед термином «грибы дробленые»: «грибы в заливке ....7»;

перед термином «фрукты в сиропе»: «фрукты в заливке ... 5»,

термин «фрукты в сиропе» дополнить статьей (перед статьей 27): 5.

(ИУС № 11 2017 г.)

Поправка к ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru