МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33443—
2015**

Консервы

ФРУКТЫ В СИРОПЕ

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 Федеральным бюджетным государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования» (ФБГНУ «ВНИИТеК»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 ноября 2015 г. № 82-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. № 1879-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33443—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 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, 2016, 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

Консервы

ФРУКТЫ В СИРОПЕ

Общие технические условия

Canned food. Fruits in heavy syrup.
General specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — фрукты в сиропе (далее — консервы), изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных, сушеных, целых или нарезанных фруктов, в том числе бахчевых, залитых сахарным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, стабилизаторов консистенции, пищевых кислот.

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 ISO 750 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

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

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 6829 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Смородина черная свежая. Технические условия

ГОСТ 6830 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7178 (UNECE STANDARD FFV-23:2012) Дыни свежие. Технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ EN 12014-2 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии

ГОСТ 13799 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

Издание официальное

ГОСТ EN 14083 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16524 Кизил свежий. Технические условия

ГОСТ 19215 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21205 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 21713 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 26323 Продукты переработки фруктов 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

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 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27573 Плоды граната свежие. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

ГОСТ 32283 Алыча свежая. Технические условия

ГОСТ 32286 (UNECE STANDARD FFV-29:2013) Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 32786 (UNECE STANDARD FFV-19:2010) Виноград столовый свежий. Технические условия

ГОСТ 32787 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 32896 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32898 Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33801 Вишня и черешня свежие. Технические условия

ГОСТ 33823 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33882 Плоды манго свежие. Технические условия

ГОСТ 33915 Малина и ежевика свежие. Технические условия

ГОСТ 33917 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ 33953 Земляника свежая. Технические условия

ГОСТ 33954 Смородина красная и белая свежая. Технические условия

ГОСТ 34217 Фейхоа свежая. Технические условия

ГОСТ 34219 Черника и голубика свежие. Технические условия

ГОСТ 34266 Ананасы свежие. Технические условия

ГОСТ 34307 Плоды цитрусовых культур. Технические условия

ГОСТ 34322 Инжир свежий. Технические условия

ГОСТ 34340 Персики и нектарины свежие. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям 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 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.

4 Классификация

4.1 Консервы подразделяют:

- на однокомпонентные — из одного вида фруктов, в т. ч. бахчевых;
- многокомпонентные (ассорти) — из смеси двух и более видов фруктов в различных сочетаниях, в т. ч. бахчевых.

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям для консервов конкретных наименований, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Требования, изложенные в документах на конкретные наименования консервов, технологических инструкциях и рецептурах, должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Залитые сиропом фрукты, целые или их части, подготовленные следующим образом: - косточковые — целые с косточкой или без косточки, или половинки, или четвертинки, сегменты, кубики (очищенные и/или неочищенные); - семечковые — целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей и/или без кожицы; - ягоды — целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек; - бахчевые — кусочки, дольки и кубики, очищенные от кожицы и внутренних пленок; - цитрусовые и тропические — дольки, кусочки, кубики; - гранаты — зерна без внутренних пленок. Фрукты, равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, не треснувшие, хорошо сохранившие свою форму. Допускаются: - наличие фруктов, неравномерных по величине, недостаточно очищенных — не более 10 %; - с треснувшей, но не сползшей кожицей — не более 10 %
Качество сиропа	Прозрачный или слабо опалесцирующий, без посторонних примесей. Допускаются: - наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих его помутнение; - для консервов из мандаринов — незначительное помутнение сиропа; - для консервов из черноплодной рябины — незначительный коллоидный (неуплотненный) осадок
Консистенция	Фрукты — плотные, упругие, мясистые. Ягоды — нежные. При использовании быстрозамороженных фруктов допускается консистенция фруктов менее плотная и упругая (при надавливании)
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Естественный, свойственный использованному виду и помологическому (ампелографическому) сорту фруктов, прошедших тепловую обработку, без пятен на поверхности фруктов. Допускаются: - неоднородные по окраске фрукты (или их части) — не более 10 %; - естественная пятнистость фруктов, свойственная использованным помологическим сортам; - фрукты с вегетативными повреждениями (в виде пятен, точек и др.) — не более 10 %

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктов от общей массы консервов, %, не менее	45
Массовая доля растворимых сухих веществ (сахарозы) в сиропе, %, не менее	40
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту), %	0,2—0,8
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: - для консервов из ежевики, земляники (клубники), малины, шелковицы - остальных консервов	 0,02 Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов (для бахчевых), радионуклидов (для консервов из дикорастущих ягод) в консервах должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям промышленной стерильности в соответствии с [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов используют следующее сырье:

- абрикосы свежие по ГОСТ 32787;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу свежую по ГОСТ 32283;
- ананасы свежие ГОСТ 34266;
- апельсины свежие по ГОСТ 34307;
- бананы свежие по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1)];
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- виноград свежий по ГОСТ 32786;
- вишню свежую по ГОСТ 33801;
- голубику свежую по ГОСТ 34219;
- гранаты свежие по ГОСТ 27573;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;
- грейпфруты свежие по ГОСТ 34307;
- гуаву (гуайяву) свежую;
- дыню свежую по ГОСТ 7178;
- ежевику свежую по ГОСТ 33915;
- жердели свежие;
- жимолость свежую;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 33953;
- инжир свежий по ГОСТ 34322;
- иргу свежую;
- калину свежую;
- киви свежие;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лайм свежий по ГОСТ 34307;
- плоды лимонника;
- лимоны свежие по ГОСТ 34307;
- малину свежую по ГОСТ 33915;
- манго свежее по ГОСТ 33882;
- мандарины свежие по ГОСТ 34307;
- маракуйю свежую;
- морошку свежую;
- облепиху свежую;
- папайю свежую;
- персики свежие по ГОСТ 34340;
- сливу свежую по ГОСТ 32286;
- смородину красную (белую, желтую) свежую по ГОСТ 33954;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- ткемали свежие;
- фейхоа свежую по ГОСТ 34217;
- хурму свежую;

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51603—2000 «Бананы свежие. Технические условия».

- черешню свежую по ГОСТ 33801;
- чернику свежую по ГОСТ 34219;
- шелковицу свежую;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- фрукты, целые или нарезанные на кусочки, дольки, сегменты, заготовленные асептическим способом;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- кислоту аскорбиновую пищевую;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205,
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- смеси из фруктов быстрозамороженных по ГОСТ 32898;
- пектин по ГОСТ 29186;
- стабилизаторы консистенции;
- сахар-песок по ГОСТ 33222 или другие сахара;
- патоку крахмальную по ГОСТ 33917;
- воду питьевую.

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская, транспортная упаковка и укупорочные средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Потребительская упаковка должна обеспечивать сохранность консервов и соответствие их требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку, которую помещают в транспортную упаковку.

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковки и укупорочных средств приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579—2002 (приложение А).

5.4.4 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка консервов — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Маркировка потребительской и транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением: на транспортной упаковке наносят манипуляционные знаки «Верх», «Ограничение температуры», «Осторожно. Стекло».

5.5.3 Консервы из двух и более видов фруктов называют по наименованию использованных фруктов в порядке убывания их массовой доли в рецептуре.

Консервам дополнительно к наименованию может быть присвоено фантазийное наименование.

Примеры записи наименований консервов:
«Половинки абрикосов в сиропе стерилизованные».
«Дольки персиков и груш в сиропе стерилизованные».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество консервов одного наименования, одинаково упакованных, изготовленных одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость консервов.

6.2 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме показателя «массовая доля минеральных примесей»), массу нетто потребительской упаковки, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов, радионуклидов, минеральных примесей и микробиологических показателей устанавливают в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218.

7.2 Определение органолептических показателей, массы нетто, массовой доли фруктов — по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173.

7.4 Определение массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750.

7.5 Определение примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323.

7.6 Определение массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762.

7.7 Определение посторонних примесей — визуально.

7.8 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.9 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.10 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710 или по нормативным документам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение цезия Cs-137 — по ГОСТ 32161.

7.13 Определение нитратов — по ГОСТ 29270, ГОСТ EN 12014-2.

7.14 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 13799.

8.2 Консервы транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

8.3 Консервы, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.4 Срок годности консервов устанавливает изготовитель (рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2;
- металлические лакированные банки с двойным лаковым или эмалевым покрытием по ГОСТ 5981 вместимостью не более 3,0 $дм^3$;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 3,0 $дм^3$.

А.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими крышками промышленного применения, стеклянные банки типа III — крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием и различными укупорочными средствами.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности консервов

Б.1 Консервы хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- в стеклянной упаковке:
  - из бахчевых — не более 12 мес,
  - из фруктов — не более 36 мес;
- металлической упаковке:
  - из косточковых фруктов и темноокрашенных ягод — не более 12 мес,
  - из бахчевых — не более 12 мес,
  - из остальных фруктов — не более 36 мес;
- в упаковке из полимерных и комбинированных материалов — не более 12 мес.

Библиография

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

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

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

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

УДК 664.853.54:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: консервы, фрукты в сиропе, однокомпонентные, многокомпонентные

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Л.В. Софейчук*

Сдано в набор 19.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,93.

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