МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 816— 2017

Консервы

КОМПОТЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2017 г. № 102-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 ноября 2017 г. № 1635-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 816—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2017, 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания консервов 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов 10
Библиография 11

Поправка к ГОСТ 816—2017 Консервы. Компоты. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 11 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 816—2017 Консервы. Компоты. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан | TJ | Таджикстандарт

(ИУС № 12 2023 г.)

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

Консервы

КОМПОТЫ

Общие технические условия

Canned food. Compotes.
General specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — компоты (далее — консервы).

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

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1994—93 Плоды шиповника. Технические условия

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

ГОСТ 3852—93 Плоды боярышника. Технические условия

ГОСТ 4428—82 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

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

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6714—2014 Плоды рябины обыкновенной

ГОСТ 6829—2015 (UNECE STSNDARD FFV-57:2010) Смородина черная свежая. Технические условия

ГОСТ 7178—2015 (UNECE STANDARD FFV-23:2012) Дыни свежие. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7975—2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8756.1—2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18—2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

Издание официальное

ГОСТ EN 12014-2—2014 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 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13799—2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-адсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16524—70 Кизил свежий

ГОСТ ISO 17240—2017 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания олова методом пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 21713—76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714—76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715—2013 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21833—76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920—2015 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26313—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26323—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов 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 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 27573—2013 Плоды граната свежие. Технические условия

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

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

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-адсорбционной спектрометрии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31782—2012 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 31823—2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. 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

ГОСТ 32283—2013 Алыча свежая. Технические условия

ГОСТ 32787—2014 (UNECE STANDARD FFV-02:2013) Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 32896—2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33309—2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия

ГОСТ 33440—2015 (UNECE STANDARD FFV-40:2010) Ревень овощной свежий. Технические условия

ГОСТ 33485—2015 (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Крыжовник свежий. Технические условия

ГОСТ 33499—2015 (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия

ГОСТ 33801—2016 Вишня и черешня свежие. Технические условия

ГОСТ 33823—2015 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33824—2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ 33915—2016 Малина и ежевика свежие. Технические условия

ГОСТ 33953—2016 Земляника свежая. Технические условия

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 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.

4 Классификация

4.1 По технологии изготовления консервы изготавливают стерилизованными (пастеризованными).

4.2 Консервы изготавливают следующих видов:

- однокомпонентные — из одного вида фруктов и/или овощей (бахчевых культур: дыни, тыквы);
- многокомпонентные (ассорти) — из смеси не менее двух видов фруктов и/или овощей;
- из целых фруктов (с косточкой и без косточки; с кожицей и без кожицы);
- из нарезанных фруктов и/или овощей.

4.3 В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают:

- из свежего сырья;
- из быстрозамороженного или сушеного сырья.

5 Технические требования

5.1 Консервы 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 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, не треснувшие, хорошо сохранившие форму или внешний вид, залитые сиропом. Косточковые фрукты — целые, с косточкой или без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, дольки или кубики, без плодоножек (очищенные или неочищенные). Семечковые фрукты — целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, кусочки или дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожицы. Цитрусовые фрукты — дольки, очищенные от кожицы и пленок. Фрукты (ягоды) — целые, без гребней, плодоножек и чашелистиков, части гроздей. Ревень — кусочки длиной 15—25 мм. Бахчевые (дыня, тыква) — кубики, кусочки или дольки, очищенные от кожицы. Тропические фрукты — целые или нарезанные на половинки, четвертинки, сегменты, кубики, кусочки или дольки, с кожицей или без кожицы. Допускаются: - неравномерные по величине фрукты (ягоды), овощи — не более 20 % по массе; - фрукты с треснувшей, но не сползшей кожицей — не более 20 % по массе; - фрукты с трещинами мякоти, но сохранившие форму — не более 50 % по массе; - разваренные, частично утратившие форму — не более 20 % по массе
Качество сиропа	Прозрачный или слабо опалесцирующий без посторонних примесей. Допускается: - наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих его помутнения; - незначительное помутнение сиропа (из мандарин); - незначительный коллоидный (неуплотненный) осадок (из черноплодной рябины); - незначительный белый осадок (из ревеня); - наличие единичных семян (из фейхоа, инжира, крыжовника, черники, черной смородины)
Окраска фруктов, овощей	Однородная, свойственная виду и помологическому сорту используемого сырья, прошедшего тепловую обработку. Допускаются: - естественная пятнистость и точки на кожице фруктов, свойственные данному помологическому сорту (абрикосы, айва, груши, персики, яблоки); - неоднородные по окраске фрукты, овощи или их части — не более 20 % по массе; - наличие фруктов или частей фруктов с дефектами (в виде точек и пятен): - для винограда, вишни, черешни — не более 20 % по массе, - абрикосов, груш, сливы — не более 40 % по массе
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные фруктам и/или овощам, прошедшим тепловую обработку. Посторонний запах и привкус не допускаются
Консистенция фруктов, овощей	Фрукты, овощи или их части — плотные, упругие, не разваренные. Допускаются размягченные фрукты и/или овощи или их кусочки, сохранившие внешний вид

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктов и/или овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	15,0
Массовая доля растворимых сухих веществ в сиропе, %, не менее	14,0
Примеси растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой (веточки, чашелистики, листочки, косточки их фрагменты)	Не допускаются
Массовая доля минеральных примесей в консервах: - из ягод, %, не более - остальных фруктов и овощей	 0,01 Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Органолептические, физико-химические показатели, пищевую ценность в конкретных видах консервов в зависимости от особенностей используемого сырья и технологии производства устанавливают в документах на конкретные наименования консервов, технологических инструкциях и рецептурах.

5.2.4 Содержание в консервах токсичных элементов, нитратов [для консервов из овощей и бахчевых (из дыни, тыквы, ревеня)], микотоксина патулина (для консервов из яблок, облепихи, калины), пестицидов, радионуклидов (для консервов из дикорастущих ягод) должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели для стерилизованных (пастеризованных) консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:
- абрикосы свежие по ГОСТ 32787;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу свежую по ГОСТ 32283;
- ананасы свежие;
- боярышник по ГОСТ 3852;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- виноград свежий по ГОСТ 31782;
- вишню свежую по ГОСТ 21921, ГОСТ 33801;
- голубику свежую;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714, ГОСТ 21713, ГОСТ 33499;
- дыню свежую по ГОСТ 7178;
- ежевику свежую по ГОСТ 33915;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 33953;
- инжир свежий;
- калину свежую;
- киви свежие по ГОСТ 31823;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 33309;
- костянику свежую;
- крыжовник свежий по ГОСТ 33485;
- малину свежую по ГОСТ 33915;
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- морошку свежую;
- облепиху свежую;
- овощи быстрозамороженные;
- персики свежие по ГОСТ 21833;

- гранат свежий по ГОСТ 27573;
- ревень свежий по ГОСТ 33440;
- рябину обыкновенную свежую по ГОСТ 6714;
- рябину черноплодную свежую;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину красную свежую;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- тыкву свежую по ГОСТ 7975;
- фейхоа свежие;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- чернику свежую;
- плоды шиповника по ГОСТ 1994;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- сахар по ГОСТ 33222;
- сироп глюкозно-фруктозный;
- регуляторы кислотности: кислота лимонная моногидрат пищевая по ГОСТ 908, кислота винная пищевая по ГОСТ 21205;
- антиокислитель — кислота аскорбиновая;
- вода питьевая.

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

5.3.3 Пищевые добавки в консервах должны использоваться в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта и цели, но не более максимальных уровней, установленных [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Сырье, используемое для производства 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 Консервы фасуют в потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства должны соответствовать требованиям [3], ГОСТ 13799 или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

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

5.4.2 Допускается применение других видов упаковки при условии соблюдения требований [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже установленных в приложении А.

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

Отклонение содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения — по ГОСТ 13799.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки — в соответствии с требованиями [4], ГОСТ 13799 или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Для компотов в металлической упаковке и упаковке из комбинированных материалов дополнительно должен быть указан способ подготовки сырья (целые, половинки, кусочки, без кожицы и др.).

Дополнительно может быть указано на этикетке или непосредственно на потребительской упаковке:

- «стерилизованное» («пастеризованное»);

- «из свежих фруктов (овощей)» — для консервов, изготовленных из свежих фруктов (овощей);
- «из сушеных фруктов (овощей)» — для консервов, изготовленных из сушеных фруктов (овощей);
- «из быстрозамороженных фруктов (овощей)» — для консервов, изготовленных из быстрозамороженных фруктов (овощей);
- вид подготовки: «половинками», «с косточками», «без косточек», «нарезанные на кружочки» и другие виды технологической подготовки.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями ГОСТ 13799, ГОСТ 14192, [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Маркировка компотов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Примеры записи наименований:
«Компот из абрикосов половинками. Пастеризованный»;
«Компот ассорти из яблок и черноплодной рябины».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме минеральных примесей), массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

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

6.4 Массовую долю минеральных примесей определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке консервов.

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, ГОСТ 31671, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Контроль качества маркировки и упаковки проводят визуально.

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

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.5 Определение массовой доли фруктов и/или овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, — по ГОСТ 8756.1.

7.6 Определение физико-химических показателей:
- массовой доли растворимых сухих веществ в сиропе — по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- массовой доли примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей — визуально.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:
- свинца — по ГОСТ 33824, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 33824, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927;
- олова — по ГОСТ ISO 17240.

7.8 Определение фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

7.9 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349.

7.10 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.11 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

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

7.13 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов — по ГОСТ 13799, [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием условий хранения.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания консервов

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины типа I, III вместимостью не более 3,0 дм^3 по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные бутылки вместимостью не более 3,0 дм^3 с венчиком горловины под винтовую укупорку;
- металлические лакированные банки с двойным лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 3,0 дм^3 по ГОСТ 5981;
- упаковку из полимерных комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, вместимостью не более 3,0 дм^3;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, вместимостью не более 3,0 дм^3.

А.2 Стеклянные банки и бутылки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I — металлическими крышками промышленного применения;
- стеклянные банки типа III — винтовыми крышками по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже ГОСТ 25749.

Упаковку из полимерных и комбинированных материалов герметично укупоривают методом термосваривания шва или запечатыванием различными укупорочными полимерными материалами и алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием.

А.3 Консервы, фасованные в стеклянные банки (бутылки), упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 или другие ящики, полиэтиленовую термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 или усадочную пленку.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

Б.1 Рекомендуемые сроки годности консервов с даты изготовления (при температуре воздуха от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %), не более:

- в стеклянной упаковке:
  - из косточковых и темноокрашенных фруктов — одного года,
  - остальных фруктов — двух лет,
  - овощей или фруктов и овощей — одного года;
- упаковке из полимерных комбинированных материалов — одного года (для всех видов фруктов и/или овощей);
- металлической упаковке с лаковым покрытием:
  - из косточковых и темноокрашенных фруктов — шесть месяцев,
  - остальных фруктов и/или овощей — одного года;
- в металлической упаковке с эмалевым покрытием:
  - из косточковых и темноокрашенных фруктов — одного года,
  - из остальных фруктов и/или овощей — два года.

Б.2 Рекомендуемые условия хранения компотов после вскрытия упаковки: «Хранить при температуре (4 ± 2) °С».

Библиография

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

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

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

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

УДК 664.851:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: консервы, компоты, составные части, сироп, стерилизованные (пастеризованные), упаковка

Редактор *М.В. Терехина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 20.11.2018. Подписано в печать 04.12.2018. 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

Поправка к ГОСТ 816—2017 Консервы. Компоты. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 11 2022 г.)

Поправка к ГОСТ 816—2017 Консервы. Компоты. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан | TJ | Таджикстандарт

(ИУС № 12 2023 г.)

gost.e-ecolog.ru