МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34447—
2018**

КОНФИТЮРЫ

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 Всероссийским научно-исследовательским институтом технологии консервирования — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИТеК — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2018 г. № 110-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 сентября 2018 г. № 568-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34447—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2019 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 (*gost.e-ecolog.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

Содержание

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНФИТЮРЫ

Общие технические условия

Confitures.
General specifications

Дата введения — 2019—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на конфитюры.

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 ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ ISO 1003—2016 Пряности. Имбирь (Zingiber officinale Roscoe). Технические условия

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

ГОСТ ISO 2254—2016 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

ГОСТ 3318—74 Плоды черемухи обыкновенной

ГОСТ 4427—82 Апельсины. Технические условия

ГОСТ 4428—82 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 4429—82 Лимоны. 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 6714—74 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

Издание официальное

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

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

ГОСТ 9338—80 Барабаны фанерные. 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 EN 12014-2—2014 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хромотографии и ионной хромотографии

ГОСТ 13358—84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

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-абсорбционной 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—2017 Кизил свежий. Технические условия

ГОСТ 16831—71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16833—2014 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия

ГОСТ 17065—94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

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

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 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—2017 Яблоки свежие для промышленной переработки. 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 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29054—91 Пряности. Бадьян. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия

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 30669—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670—2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

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 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

ГОСТ 31822—2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

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

ГОСТ 31855—2012 (ISO 6477:1988) Ядра кешью. Технические условия

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

ГОСТ 32030—2013 Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия

ГОСТ 32102—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

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 32777—2014 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е211. Технические условия

ГОСТ 32778—2014 Добавки пищевые. Калия бензоат Е212. Технические условия

ГОСТ 32779—2014 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е200. 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 33268—2015 Добавки пищевые. Кальция бензоат Е213. Технические условия

ГОСТ 33303—2015 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

ГОСТ 33332—2015 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 33540—2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33801—2016 Вишня и черешня свежие. Технические условия

ГОСТ 33823—2016 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 33882—2016 Плоды манго свежие. Технические условия

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 Конфитюры по технологии изготовления подразделяют:

- на стерилизованные (пастеризованные), фасованные, в том числе способом «горячего розлива», в герметично укупоренную потребительскую упаковку — консервы;
- нестерилизованные (с консервантом или без консерванта), фасованные в герметично укупоренную потребительскую упаковку, — полуконсервы (неполные консервы);
- нестерилизованные конфитюры-полуфабрикаты (с консервантом или без консерванта), фасованные в транспортную негерметичную упаковку.

5 Технические требования

5.1 Конфитюры 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 конфитюров приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и консистенция	Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями, вкусоароматическими компонентами (пряности, орехи и др.). Допускается медленно растекающаяся масса на горизонтальной поверхности. Не допускается засахаривание
Вкус и запах	Вкус сладкий, кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам) и/или вкусоароматическим компонентам, из которых изготовлены конфитюры. Запах — соответствующий фруктам (овощам) и/или вкусоароматическим компонентам, из которых изготовлены конфитюры. Допускается слабовыраженный запах к концу срока годности. Посторонний привкус и запах не допускаются

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Цвет	Свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлены конфитюры. Допускаются: светло-коричневые оттенки — для конфитюров из светлоокрашенных плодов; буроватый оттенок — для конфитюров из темноокрашенных плодов

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ в конфитюрах, %, не менее:	
- стерилизованных (пастеризованных), в том числе фасованных способом «горячего розлива» (консервы), нестерилизованных (с консервантом или без консерванта), полуконсервов (неполные консервы)	50
- нестерилизованных конфитюрах-полуфабрикатах без консервантов	60
- нестерилизованных конфитюрах-полуфабрикатах с консервантом	50
Массовая доля минеральных примесей в конфитюрах, %, не более:	
- земляничном (клубничном), ежевичном, малиновом, из шелковицы	0,01
- остальных наименований	Не допускаются
Примеси растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой (чашелистики, веточки и т. д.)	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Органолептические, физико-химические показатели, пищевую ценность в конкретных видах конфитюров устанавливают в документах на конкретные наименования конфитюров.

5.2.4 Содержание в нестерилизованных конфитюрах и в конфитюрах-полуфабрикатах консервантов (изготовленных с их применением) должно соответствовать требованиям [2].

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

5.2.6 Микробиологические показатели консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Микробиологические показатели полуконсервов и конфитюров-полуфабрикатов должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления конфитюров применяют следующие виды сырья и материалов:

- абрикосы свежие по ГОСТ 32787;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу свежую по ГОСТ 32283;
- ананасы свежие;
- апельсины свежие по ГОСТ 4427;
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 33801;
- голубику свежую;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 33499;
- дыню свежую по ГОСТ 7178;

- ежевику свежую по ГОСТ 33915;
- жердели свежие;
- жимолость свежую съедобную*;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 33953;
- инжир свежий;
- кабачки свежие по ГОСТ 31822;
- калину свежую;
- киви свежие по ГОСТ 31823;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 33485;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- малину свежую по ГОСТ 33915;
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- манго свежий по ГОСТ 33882;
- морошку свежую;
- морковь свежую столовую по ГОСТ 33540;
- облепиху свежую;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- рябину обыкновенную свежую по ГОСТ 6714;
- рябину черноплодную (аронию) свежую;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- тыкву свежую по ГОСТ 7975;
- ревень свежий по ГОСТ 33440;
- фейхоа;
- физалис;
- хурму свежую;
- черемуху свежую обыкновенную по ГОСТ 3318;
- черешню свежую по ГОСТ 33801;
- шелковицу свежую;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- бадьян по ГОСТ 29054;
- гвоздику по ГОСТ ISO 2254;
- имбирь по ГОСТ ISO 1003;
- корицу по ГОСТ 29049;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- тмин по ГОСТ 29056;
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ 32102;
- ядра грецкого ореха по ГОСТ 16833;
- ядро миндаля по ГОСТ 16831;
- кешью по ГОСТ 31855;
- вино столовое по ГОСТ 32030;
- масла эфирные цитрусовые;
- экстракты пряно-ароматических растений;
- сахар белый по ГОСТ 33222;

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 58012—2017 «Жимолость свежая съедобная. Технические условия».

- пектин по ГОСТ 29186;
- сироп глюкозно-фруктозный, с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60 %;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту аскорбиновую (витамин С);
- сорбиновую кислоту (Е200) по ГОСТ 32779 и ее соли: сорбат натрия (Е201), сорбат калия (Е202)*, сорбат кальция (Е203) — по отдельности или в комбинации в пересчете на сорбиновую кислоту;
- бензойную кислоту (Е210) и ее соли: бензоат натрия (Е211) по ГОСТ 32777, бензоат калия (Е212) по ГОСТ 32778, бензоат кальция (Е213) по ГОСТ 33268 — по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту;
- воду питьевую.

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

5.3.3 Пищевые добавки в конфитюрах 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 конфитюров, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Конфитюры 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 и транспортная упаковки и укупорочные средства 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.

Дополнительно может быть указано на этикетке или непосредственно на потребительской упаковке: «стерилизованный» («пастеризованный») или «нестерилизованный» — в зависимости от технологии изготовления конфитюров.

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

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

Примеры записи наименования

1 «Консервы. Конфитюр абрикосовый стерилизованный».

2 «Консервы. Конфитюр малиновый пастеризованный».

3 «Полуконсервы. Конфитюр вишневый нестерилизованный».

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55583—2013 «Добавки пищевые. Калия сорбат Е202. Технические условия».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Качество конфитюров 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, консервантов, 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 конфитюров.

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 проб для определения микотоксинов — по ГОСТ 33303, 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 Определение массы нетто продукта — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Контроль качества маркировки и упаковки проводят визуально.

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

7.5 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли консервантов (сорбиновой и бензойной кислот и их солей) — по ГОСТ 30669, ГОСТ 30670, ГОСТ 33332;
- 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.

7.8 Определение содержания 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 микробиологических показателей для нестерилизованных конфитюров — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.14 Определение промышленной стерильности для стерилизованных конфитюров — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения конфитюров — по ГОСТ 13799 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

8.2 Срок годности конфитюров устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, с указанием условий хранения.

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

Приложение А
(справочное)

Потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания конфитюров

А.1 Конфитюры фасуют:

- в стеклянные банки типов I и III, вместимостью не более 1,0 дм^3 — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов, в т. ч. термоформованную, вместимостью не более 1,0 дм^3.

Допускается фасование конфитюров в другие виды упаковки, отвечающие требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

А.2 Конфитюры-полуфабрикаты фасуют:

- в бочки, бочонки, ведра, банки, контейнеры из полимерных материалов вместимостью не более 50 дм^3;
- комбинированную упаковку «мешок в коробке» вместимостью не более 50 дм^3;
- картонные навивные барабаны по ГОСТ 17065 и фанерные барабаны по ГОСТ 9338, вместимостью не более 50 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

А.3 Стеклянные банки 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.

А.4 Упаковку из полимерных материалов герметично укупоривают методом термосваривания полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием, термосвариванием шва, термозапечатыванием.

А.5 Конфитюры, фасованные в потребительскую упаковку, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, дощатые ящики для консервов — по ГОСТ 13358 или в другие ящики, полиэтиленовую термоусадочную пленку — по ГОСТ 25951.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения конфитюров

Б.1 Срок годности, в течение которого конфитюры сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- стерилизованные (пастеризованные) при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % — не более 24 мес;
- нестерилизованные (с консервантом) в герметично укупоренной упаковке при температуре от 0 до 25 °С — не более 6 мес;
- нестерилизованные (без консерванта) в герметично укупоренной упаковке при температуре от 2 до 6 °С — не более 3 мес;
- нестерилизованные конфитюры-полуфабрикаты (с консервантом), фасованные в транспортную упаковку, вместимостью не более 50 $дм^3$ (при температуре от 0 до 25 °С) — не более 6 мес;
- нестерилизованные конфитюры-полуфабрикаты (без консерванта), фасованные в транспортную упаковку, вместимостью не более 50 $дм^3$ (при температуре от 2 до 6 °С) — не более 3 мес.

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 664.858:006.354

МКС 67.080.10
67.080.20

Ключевые слова: конфитюры, консервы, полуконсервы, стерилизованные, пастеризованные, нестерилизованные, конфитюры-полуфабрикаты

БЗ 8—2018/52

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 06.09.2018. Подписано в печать 24.09.2018. 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

ИД «Юриспруденция». 115419. Москва. ул. Орджоникидзе. 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

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

gost.e-ecolog.ru