ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2329-2013

ПОВИДЛО

Общие технические условия

ПАВІДЛА

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.858(083.74)(476) МКС 67.080.10 КП 03

Ключевые слова: повидло, классификация, технические требования, стерилизованное (пастеризованное), нестерилизованное, правила приемки, методы анализа, упаковка, маркировка, срок годности

ОКП РБ 15.33.22.901

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН республиканским унитарным предприятием «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 30 августа 2013 г. № 45

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2013

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 11
9 Гарантии изготовителя 11
Библиография 12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПОВИДЛО
Общие технические условия

ПАВІДЛА
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Fruit paste
General specifications

Дата введения 2014-04-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на повидло, фасованное в упаковку, предназначенное для реализации и использования непосредственно в пищу и при изготовлении пищевой продукции в пищевой промышленности.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1181-99 Продукты переработки плодов и овощей. Методики определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии спектрофотометрическим и хроматографическим методами

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1450-2010 Технологическая документация. Рецептура. Общие требования к разработке

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5717.1-2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия

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

ГОСТ 5981-88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7047-55 Витамины А, С, D, B_1, B_2, и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

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

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9338-80 Барабаны фанерные. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13950-91 Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 17065-94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

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

ГОСТ 24556-89 (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения витамина С

ГОСТ 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 25749-2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов B_1 и B_2

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 28805-90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

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 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины с соответствующими определениями:

3.1 повидло: Продукт с плотной мажущейся консистенцией, желированный или нежелированный, изготовленный увариванием пюре одного или нескольких наименований фруктов и/или овощей с сахаром и/или сахарами и/или их сиропами, с добавлением или без добавления меда, желирующего сока, пищевых добавок, пряностей, пряных растений, витаминов и минеральных веществ, консервированный физическим или химическим способом, с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 50 %.

3.2 фруктовое повидло: Повидло, изготовленное из сочных съедобных плодов культурных и дикорастущих плодовых растений (в том числе ягод).

3.3 овощное повидло: Повидло, изготовленное из сочных съедобных частей травянистых растений.

3.4 купажированное повидло: Повидло, изготовленное из двух (и более) фруктовых и/или овощных компонентов, в рецептуре которого минимальное содержание каждого компонента не менее 20 % от общего содержания фруктов и/или овощей.

3.5 пульпа: Съедобная часть целого плода (фруктов, овощей) с кожицей или без кожицы, семян, косточек, которая может быть нарезанной на кусочки или дробленой, но не измельченной до состояния пюре, свежая или консервированная соответствующим образом.

3.6 желирующий сок: Сок с высоким содержанием пектиновых веществ, обладающий высокой желирующей способностью.

4 Классификация

4.1 Повидло по способу изготовления подразделяют на:

– стерилизованное (пастеризованное), в том числе фасованное способом горячего розлива в герметично укупоренную упаковку;

– нестерилизованное (с консервантом или без консерванта).

4.2 Повидло по показателям качества подразделяют на сорта: высший и первый.

Повидло, изготовленное с использованием химических консервантов (сорбиновой кислоты и ее солей и бензойнокислого натрия), из полуфабрикатов, консервированных этими консервантами, из сульфитированного сырья, а также фасованное в упаковку вместимостью более 1 $дм^3$, относят к первому сорту.

4.3 Повидло изготовляют следующих видов:

– фруктовое;

– овощное;

– купажированное из двух и более наименований фруктов и/или овощей.

4.4 Повидло может изготавливаться обогащенным, т. е. изготовленным с добавлением витаминов, минеральных веществ, витаминных и витаминно-минеральных премиксов.

4.5 Повидло может изготавливаться с добавлением пряностей, пряных растений и ванилина.

5 Общие технические требования

5.1 Повидло должно соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных правил и норм, утвержденным в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям повидло должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

5.2.2 По физико-химическим показателям повидло должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 1 – Органолептические показатели повидла

Наименование показателя	Характеристика	
	высшего сорта	первого сорта
Внешний вид	Однородная протертая масса без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Допускается: – наличие твердых клеток мякоти в грушевом, айвовом и черноплоднорябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре; – наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины, черной смородины, клюквы, голубики, черники	
Вкус и запах	Хорошо выраженные. Вкус – сладкий или кисловато-сладкий, запах – свойственный пюре, из которых изготовлено повидло. Допускаются слабовыраженные вкус и запах Посторонние привкус и запах не допускаются	
Цвет	Свойственный цвету пюре, из которого изготовлено повидло. Допускаются: – для повидла из светло-окрашенных плодов: – светло-коричневые оттенки	– коричневые тона
	– для повидла из темно-окрашенных плодов: –	– буроватый оттенок
Консистенция	Густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов – мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Для повидла, фасованного в ящики, – плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании. Засахаривание не допускается	

Таблица 2 – Физико-химические показатели повидла

Наименование показателя	Значение сорта		Метод контроля
	высшего	первого	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее			ГОСТ 28562
– в стерилизованном повидле	50,0	50,0	
– в нестерилизованном повидле, фасованном:			
– в потребительскую упаковку (с консервантом)	–	63,0	
– в потребительскую упаковку (без консерванта)	66,0	66,0	
– в транспортную упаковку	–	66,0	
Массовая доля титруемых кислот для повидла, %, не менее:			ГОСТ 25555.0
– овощного и лимонного (в пересчете на лимонную кислоту)	0,2		
– остального (в пересчете на яблочную кислоту)	0,3		
Массовая доля аскорбиновой кислоты в обогащенном повидле, %	0,015 – 0,020		ГОСТ 24556

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение сорта		Метод контроля
	высшего	первого	
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	Не допускается (< 0,01)	0,05	ГОСТ 26181 ГОСТ 30670
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	Не допускается (< 0,01)	0,05	ГОСТ 28467 ГОСТ 30669
Массовая доля сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии, %, не более	Не допускается (< 0,01)	0,05	СТБ 1181
Массовая доля диоксида серы, %, не более	Не допускается (< 0,001)	0,01	ГОСТ 25555.5
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03	0,05	ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются		ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же		7.9

Примечания

1 В повидле, изготовленном из сырья, обработанного сернистым ангидридом с использованием сорбиновой кислоты, допускаются оба консерванта в количествах, указанных в таблице.

2 Содержание диоксида серы в количестве менее 0,001 % оценивается как остаточные количества, не оказывающие консервирующего эффекта.

3 Природное содержание бензойной кислоты в повидле из брусники (до 0,35 %), из клюквы (до 0,3 %), из голубики (до 0,3 %) и сорбиновой кислоты в повидле из рябины (до 0,8 %) не свидетельствует о применении указанных консервантов.

5.2.3 Конкретные значения физико-химических показателей повидла, характеристики органолептических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, перечень сырья со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристикам) применяемого сырья для каждого наименования повидла должны быть приведены в рецептурах, утвержденных и согласованных в установленном порядке.

5.2.4 Содержание внесенных минеральных веществ (железа, кальция) и витаминов (С, B_1, B_2, Е) в повидле должно составлять не менее 5 % уровня суточного потребления, в соответствии с требованиями ТР ТС 021, должно быть приведено в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке, и должно соответствовать ТР ТС 021, ТР ТС 022 и [1].

5.2.5 Содержание токсичных элементов и микотоксина патулина в повидле не должно превышать допустимые уровни, установленные [2], [3], ТР ТС 021.

5.2.6 Содержание нитратов, пестицидов в повидле не должно превышать допустимые уровни, установленные [2], ТР ТС 021.

5.2.7 Содержание радионуклидов в повидле не должно превышать допустимые уровни по [3], [4] и ТР ТС 021.

5.2.8 По микробиологическим показателям стерилизованное повидло должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы Г по [2], [3], ТР ТС 021.

5.2.9 По микробиологическим показателям нестерилизованное повидло должно соответствовать требованиям [2], [3], ТР ТС 021.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления повидла применяют следующее сырье, которое должно соответствовать требованиям ТНПА и/или документам, удостоверяющим качество и безопасность:

– свежие фрукты и овощи;

– свежеизготовленные пюре-полуфабрикаты плодовые, ягодные и овощные, в том числе из быстрозамороженных и сульфитированных плодов и ягод;

– пюре-полуфабрикаты, консервированные химическими консервантами;

– пюре-полуфабрикаты, консервированные асептическим способом или «горячим розливом»;

– быстрозамороженные фруктовые пюре и пульпа-полуфабрикаты;

– желирующие соки (соки-полуфабрикаты или свежеизготовленные соки, концентрированные фруктовые соки);

– сахар, сахара (фруктозу, глюкозу) или их растворы и сиропы (сахаропаточный сироп, глюкозно-фруктозный с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60 %), крахмальную патоку;

– натуральный мед;

– консерванты (сорбиновую кислоту, бензойнокислый натрий, сорбат калия);

– регулятор кислотности (пищевую кислоту: лимонную, винную, аскорбиновую, тартраты (натрия, калия), цитраты (натрия, кальция));

– пищевые добавки (пектин, пектиновый концентрат с массовой долей пектина не менее 50 %, загустители);

– пряности (корицу, имбирь и др.);

– пряные растения;

– ванилин;

– витамин С (аскорбиновую кислоту);

– витамины, минеральные вещества, витаминные и витаминно-минеральные премиксы;

– воду питьевую по СТБ 1188 и [5].

Допускается:

– замена сахара-песка до 100 % включительно глюкозным концентратом массовой долей редуцирующих веществ не более 55 % или до 50 % включительно – карамельной, карамельной низкоосахаренной или глюкозной высокоосахаренной патокой;

– для достижения требуемой консистенции повидла взамен пектина добавлять к основному пюре до 20 % от основного вида пюре яблочного пюре или сока. При этом повидло называют по наименованию основного пюре.

5.3.2 Сырье по содержанию токсичных элементов, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина должно соответствовать требованиям [2], [3], ТР ТС 021, содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни по [3], [4], ТР ТС 021.

5.3.3 Пищевые добавки должны соответствовать требованиям [3], [6], [7], ТР ТС 029, их использование – в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

5.3.4 Использование искусственных ароматизаторов и синтетических красителей не допускается.

5.3.5 Форма витаминов и минеральных веществ, используемых для обогащения повидла, должна соответствовать [1], [3].

5.4 Упаковка и маркировка

5.4.1 Упаковка – по ГОСТ 13799, настоящему стандарту.

Упаковка и укупорочные средства, используемые при упаковывании, должны обеспечивать качество и безопасность повидла в течение срока годности и соответствовать требованиям ТР ТС 005.

5.4.1.1 Повидло выпускается как фасованный товар с одинаковой номинальной массой и как весовая продукция в транспортной упаковке. Требования к количеству повидла в упаковочных единицах и партии фасованных товаров – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы фасованного повидла от номинального количества должны соответствовать СТБ 8019.

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

5.4.1.2 Повидло фасуют в потребительскую упаковку:

– банки стеклянные с венчиком горловины типов I и III по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1,0 $дм^3$;

– банки металлические лакированные по ГОСТ 5981, вместимостью не более 1,0 $дм^3$;

– алюминиевые тубы по ТНПА, вместимостью не более 0,2 $дм^3$;

– термоформованные стаканчики по ТНПА, вместимостью не более 0,5 $дм^3$;

– в упаковку из термопластичных полимерных материалов по ТНПА, вместимостью не более 0,75 $дм^3$;

– ведра, контейнеры из полимерных материалов по ТНПА, вместимостью не более 1,0 $дм^3$.

Допускается по согласованию с получателем фасование повидла в потребительскую упаковку по ТНПА, вместимостью более 1,0 $дм^3$.

Стеклянные банки укупоривают:

– с венчиком горловины типа I – лакированными металлическими крышками по ТНПА;

– с венчиком горловины типа III – крышками металлическими (для пастеризуемой или стерилизуемой продукции) по ГОСТ 25749.

Термоформованные стаканчики герметично укупоривают термосвариванием полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием по ТНПА.

Ведра и контейнеры из полимерных материалов укупоривают крышками из того же материала.

Повидло в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями ГОСТ 13799.

5.4.1.3 По заказу получателя повидло фасуют непосредственно в транспортную упаковку:

– в бочки деревянные заливные по ГОСТ 8777, вместимостью не более 100 дм^3, с мешками-вкладышами полиэтиленовыми по ГОСТ 19360;

– в барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065 и барабаны фанерные по ГОСТ 9338, вместимостью не более 50 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

– в бочки, бочонки, ведра, контейнеры из полимерных материалов по ТНПА, вместимостью не более 50 дм^3;

– в комбинированную упаковку «мешок в коробке» по ТНПА, вместимостью не более 200 дм^3;

– во фляги металлические типа ФА по ГОСТ 5037, с мешками-вкладышами полиэтиленовыми по ГОСТ 19360;

– в бочки металлические по ГОСТ 13950 и полимерные бочки по ТНПА, вместимостью не более 200 дм^3, с мешками-вкладышами полиэтиленовыми по ГОСТ 19360;

– в ящики фанерные по ГОСТ 10131, ящики дощатые по ГОСТ 13358, с полимерными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

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

Допускается использование других типов упаковки, упаковочных и укупорочных средств, соответствующих ТНПА и/или разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность повидла при изготовлении, транспортировании, хранении и реализации.

5.4.2 Маркировка потребительской упаковки – по ГОСТ 13799, ТР ТС 022 и настоящему стандарту.

5.4.2.1 На этикетке или непосредственно на упаковке должна быть приведена следующая информация:

– наименование повидла по 5.4.2.2;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну) и при несовпадении с юридическим адресом адрес производств и организаций в Республике Беларусь, уполномоченных изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– номинальная масса повидла;

– пищевая ценность 100 г продукта с указанием содержания углеводов, энергетической ценности. Для обогащенного повидла приводится содержание витаминов и минеральных веществ с дополнительным указанием процентного содержания от рекомендуемой Минздравом суточной потребности;

– состав повидла по 5.4.2.3;

– надписи «пастеризованное», «стерилизованное», «нестерилизованное»;

– сорт;

– дата изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

– условия хранения после вскрытия упаковки;

– надписи рекламного характера (при наличии у изготовителя документального подтверждения);

– обозначение настоящего стандарта;

– обозначение рецептуры (если в ней указан срок годности, не приведенный или отличающийся от приведенного в настоящем стандарте);

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

– подтверждение соответствия (при наличии);

– штриховой идентификационный код (при наличии).

Дополнительно по согласованию с разработчиком рецептуры и/или технологии изготовления продукта может быть указано наименование разработчика.

5.4.2.2 Наименование повидла указывают в виде:

– для повидла из одного наименования фруктов или овощей – «повидло N-е», или «N-е повидло», или «повидло из N», где N – наименование фрукта или овоща, из которого изготовлено повидло;

– для повидла из двух наименований фруктов и/или овощей – N заменяют сложным прилагательным или словами, составленными из наименований фруктов и/или овощей, из которых изготовлено повидло, расположенных в порядке убывания массовой доли пюре в рецептуре повидла;

– для повидла из трех (и более) наименований фруктов и/или овощей – «повидло из смеси фруктов и/или овощей». Наименования фруктов и/или овощей (пюре), входящих в состав повидла, указывают отдельно от наименования повидла в порядке убывания их массовой доли в рецептуре повидла. Для повидла из трех (и более) видов фруктов и/или овощей допускается использование фантазийного или коммерческого наименования, например «Фруктовое», «Овощное», «Золотистое» и т. п.

В случае добавления в повидло фруктозы, глюкозы, пряностей в непосредственной близости от наименования должно быть указано, например: «с фруктозой», «с глюкозой», «с корицей», «с имбирем», при добавлении витаминов или минеральных веществ или витаминно-минеральных премиксов – «обогащенное …».

5.4.2.3 В составе повидла наименования компонентов приводят в порядке убывания их массовой доли в продукте.

Повидло может сопровождаться информацией о сортовых особенностях и/или других особенностях фруктов и/или овощей, например «из яблок сорта "Антоновка"», другой информацией изготовителя, в том числе рекламной, характеризующей продукт, нанесенной на этикетку или непосредственно на потребительскую упаковку (только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации).

На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке с купажированным повидлом допускается изображать не менее двух основных фруктов и/или овощей, не допускается наносить изображение фруктов и/или овощей, которые не используют для изготовления повидла.

5.4.2.4 Информация о технологических особенностях изготовления повидла может быть нанесена на этикетку или непосредственно на потребительскую упаковку только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

5.4.2.5 При включении в состав повидла сырья, изготовленного с использованием генетически модифицированных организмов (далее – ГМО), в маркировке следует указывать: «Изготовлено с использованием ГМО».

5.4.3 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, ГОСТ 13799, ТР ТС 022 и настоящему стандарту.

5.4.3.1 На транспортную упаковку с повидлом, для которого установлены требования к температуре хранения, наносят дополнительно манипуляционный знак «Пределы температуры» в соответствии с ГОСТ 14192 и 8.1.

5.4.3.2 Допускается маркировку групповой упаковки в прозрачном упаковочном материале не указывать.

5.4.4 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к применению Минздравом.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Продукцию принимают партиями. Партией считают совокупность единиц продукции одного наименования и сорта в однородной упаковке, изготовленной предприятием за одну дату и смену и оформленной одним удостоверением качества и безопасности. Приемку осуществляют с учетом следующих дополнений для фасованного повидла с одинаковой номинальной массой: «имеющая одно и то же значение номинальной массы».

6.1.1 Для контроля фасованного повидла с одинаковой номинальной массой по показателям «содержимое упаковочной единицы» и «среднее содержимое партии фасованного повидла» от каждой партии отбирают случайную выборку. Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа – по ГОСТ 26313 (таблица 3).

6.1.2 Партия принимается при соответствии следующим требованиям:

– среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанному в маркировке;

– количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.1.1) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля по ГОСТ 26313;

– не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.1.1.

6.2 Каждая партия повидла должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности, в котором должна быть приведена следующая информация:

– номер и дата выдачи удостоверения качества и безопасности;
– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– наименование продукта;
– вид потребительской упаковки;
– номинальная масса потребительской упаковки;
– количество потребительских упаковок;
– масса партии (для весовой продукции);
– дата изготовления (число, месяц, год);
– номер смены;
– срок годности и условия хранения;
– обозначение настоящего стандарта;
– подтверждение соответствия качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

Удостоверение качества и безопасности должно быть заверено подписями ответственных лиц и печатью в соответствии с [8].

6.3 Контроль органолептических показателей, массовой доли растворимых сухих веществ, примесей растительного происхождения, посторонних примесей, содержимого потребительской упаковки (масса фасованного повидла), среднего содержимого партии фасованного повидла с одинаковой номинальной массой, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

Контроль массовых долей титруемых кислот, минеральных примесей, а для обогащенного повидла – массовой доли витаминов, минеральных веществ, осуществляют периодически, но не реже 1 раза в месяц.

6.4 Периодичность контроля микробиологических показателей, кроме патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, устанавливают в соответствии с [8].

6.5 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, химических консервантов (при их применении или использовании полуфабрикатов, консервированных химическими консервантами), пестицидов, микотоксина патулина, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, наличия ГМО в повидле осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем, с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль содержания химических консервантов на подтверждение их отсутствия осуществляют периодически, но не реже 1 раза в 6 мес.

6.6 Контроль уровня радиоактивного загрязнения повидла осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, СТБ 1036, СТБ 1053 и по [9], подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26668 и [8], подготовка проб – по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов – по ГОСТ 26670, приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред – по ГОСТ 10444.1.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары – по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ 28562.

7.5 Определение массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ 25555.0.

7.6 Определение массовой доли диоксида серы – по ГОСТ 25555.5.

7.7 Определение массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3.

7.8 Определение примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323.

7.9 Наличие посторонних примесей определяют визуально.

7.10 Определение витаминов С, B_1, B_2, Е – по ГОСТ 7047, ГОСТ 24556, ГОСТ 25999 и по [9]. Определение массовых долей минеральных веществ – по ГОСТ 26928 и по [9]. При применении поливитаминных и витаминно-минеральных премиксов допускается вести контроль содержания витаминов и минеральных веществ по трем наименее стабильным компонентам.

7.11 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и по [9].

7.12 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181, ГОСТ 30670, бензойной кислоты – по ГОСТ 28467, ГОСТ 30669, при их совместном присутствии – по СТБ 1181 и по [9].

7.13 Определение содержания нитратов – по ГОСТ 29270, пестицидов – с учетом области распространения документов, входящих в [9].

7.14 Определение содержания радионуклидов – с учетом области распространения документов, входящих в [9].

7.15 Микробиологические анализы на промышленную стерильность консервов проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 30425.

7.16 Микробиологические анализы нестерилизованного повидла проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

7.17 Качество маркировки и состояние упаковки определяют визуально.

7.18 Производят определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованного повидла), среднего содержимого партии фасованного повидла с одинаковой номинальной массой.

7.18.1 Измерения массы фасованного повидла должны выполняться с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества T, согласно 5.4.1. В обоснованных случаях допускается проводить измерения содержимого с погрешностью, не превышающей 1/3 T.

7.18.2 Измерительное оборудование – по ГОСТ 8756.1.

7.18.3 Содержимое упаковочной единицы (масса m_i) определяется по ГОСТ 8756.1 для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.1.1.

7.18.4 Производится определение среднего содержимого партии фасованного повидла.

На основании полученных по 7.18.3 значений содержимого упаковочных единиц рассчитывают среднеарифметическое (среднее содержимое партии фасованного повидла) по формуле

$$\overline{m_d} = \frac{1}{n}\sum_{1}^{n} m_i, \qquad (1)$$

где m_i – значение массы i-й упаковочной единицы, г;

n – объем выборки по ГОСТ 26313 (таблица 3).

Полученные значения сравнивают с номинальной массой и проверяют соблюдение критерия приемки партии по 6.1.2.

7.18.5 Производится определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы.

Для партии фасованного повидла рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$ в граммах и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$ в граммах по формулам:

$$x_{доп} = K_{ном} - T, \qquad (2)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2\,T, \qquad (3)$$

где $K_{ном}$ – номинальная масса фасованного повидла, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы по 5.4.1.1, г.

Полученные по 7.18.3 значения массы фасованного повидла каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с минимальным допускаемым значением содержимого $x_{доп}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого $x_{доп}$).

Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в ГОСТ 26313 (таблица 3), а также определяют наличие браковочных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии по 6.1.2.

7.19 Определение наличия генетически модифицированных источников – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174 и по [9].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 13799 и настоящему стандарту.

Повидло хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах.

Повидло, фасованное в стеклянную и полимерную прозрачную упаковку, хранят в помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей.

Температура хранения должна быть для повидла:

– стерилизованного – от 0 °С до 25 °С;

– нестерилизованного – от 0 °С до 10 °С.

8.2 Срок годности повидла с даты изготовления, не более:

– стерилизованного (пастеризованного) – 2 лет;

– нестерилизованного в стеклянной и металлической упаковке – 1 года;

– нестерилизованного в бочках, полимерных ведрах и барабанах – 9 мес;

– нестерилизованного в ящиках и алюминиевых флягах – 6 мес;

– нестерилизованного (с консервантом), фасованного в упаковку из термопластичных полимерных материалов, алюминиевые цельные цилиндрические банки или алюминиевые тубы, – 6 мес;

– нестерилизованного (без консерванта), фасованного в упаковку из термопластичных полимерных материалов, – 3 мес;

– обогащенного стерилизованного – 1 года.

8.3 Сроки годности и условия хранения для конкретного наименования повидла устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья и типа упаковки и указывает в рецептурах, разработанных в соответствии с требованиями СТБ 1450, если сроки годности и условия хранения не приведены или отличаются от приведенных в настоящем стандарте.

8.4 Условия хранения продукции после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в зависимости от применяемых сырья и типа упаковки и указывает в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

9 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие повидла требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных требований транспортирования и хранения.

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к обогащенным пищевым продуктам», гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66

[2] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам» и гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[3] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[4] Гигиенические нормативы
ГН 10 117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[5] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[7] Гигиенические нормативы «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[8] Инструкция 2.3.4.11-13-34-2004
Порядок санитарно-технического контроля консервированных пищевых продуктов при производстве, хранении и реализации на производственных предприятиях, оптовых базах, организациях торговли и общественного питания
Утверждена постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2004 г. № 122

[9] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 10.10.2013. Подписано в печать 25.10.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 1,86 Уч.-изд. л. 1,00 Тираж 2 экз. Заказ 920

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru