МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 4.458— 2019

Система показателей качества продукции

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Номенклатура показателей

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН 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 30 июля 2019 г. № 120-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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 сентября 2019 г. № 759-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 4.458—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2020 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 4.458—86

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины, определения, обозначения и сокращения 3
4 Номенклатура показателей качества продуктов переработки фруктов, овощей и грибов 3
5 Применяемость показателей качества продуктов переработки фруктов, овощей и грибов 5
Библиография 10

МКС 67.080.01

Поправка к ГОСТ 4.458—2019 Система показателей качества продукции. Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Номенклатура показателей

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы

(ИУС № 4 2020 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

Система показателей качества продукции

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Номенклатура показателей

Product quality index system.
Fruit, vegetables and mushrooms products. Index nomenclature

Дата введения — 2020—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты переработки фруктов, овощей и грибов и устанавливает номенклатуру показателей качества и безопасности продукции.

Показатели качества, устанавливаемые настоящим стандартом, применяют при идентификации продукции, при установлении в нормативных и технических документах требований к качеству продукции, при подтверждении соответствия, а также в технических заданиях, картах качества и уровня продукции, договорах и сопроводительных документах при товарообороте продукции.

При необходимости дополнительных характеристик, с учетом специальных требований, по согласованию с потребителем определяют дополнительные показатели, в соответствии с действующими стандартами.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.417 Государственная система обеспечения единства измерений. Единицы физических величин

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

ГОСТ 8756.9 Продукты переработки фруктов и овощей. Метод определения осадка

ГОСТ 8756.10 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения массовой и объемной доли мякоти

ГОСТ 8756.11 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения прозрачности и мутности

ГОСТ 8756.13 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров

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

ГОСТ 8756.21 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 15467 Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения

ГОСТ 24283 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения

ГОСТ 24556 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 25555.5 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы

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

Издание официальное

ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26188 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

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

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

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

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

ГОСТ 28561 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 29030 Продукты переработки плодов и овощей. Пикнометрический метод определения относительной плотности и содержания растворимых сухих веществ

ГОСТ 29059 Продукты переработки плодов и овощей. Титриметрический метод определения пектиновых веществ

ГОСТ 29206 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения ксилита и сорбита в диетических консервах

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

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

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

ГОСТ 32223 Продукция соковая. Определение пектина фотометрическим методом

ГОСТ 32690 Продукция соковая. Определение пестицидов методом тандемной высокоэффективной жидкостной хроматомасс-спектрометрии (ВЭЖХ-МС/МС)

ГОСТ 32711 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение общего диоксида серы ферментативным методом

ГОСТ 32835 Продукция соковая. Определение микотоксинов методом тандемной высокоэффективной жидкостной хроматомасс-спектрометрии (ВЭЖХ-МС/МС)

ГОСТ 32903 Продукция соковая. Определение водорастворимых витаминов: тиамина (B_1), рибофлавина (B_2), пиридоксина (B_6) и никотинамида (PP) методом обращенно-фазовой высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ 33460 Продукция соковая. Определение ксилита, сорбита и маннита методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 33479 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение цвета колориметрическим методом

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

ГОСТ 33977 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения общего содержания сухих веществ

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

ГОСТ 34151 Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ EN 12014-5 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 5. Ферментативный метод определения нитрата в продуктах для питания грудных детей и детей раннего возраста, содержащих овощи

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

ГОСТ EN 14122 Продукты пищевые. Определение витамина B_1 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14152 Продукты пищевые. Определение витамина B_2 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 14164 Продукты пищевые. Определение витамина B_6 с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ EN 12823-2 Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Измерение содержания бета-каротина

ГОСТ EN 15086 Продукция пищевая. Определение содержания изомальта, лактита, мальтита, маннита, сорбита и ксилита

ГОСТ ISO 750 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

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

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

ГОСТ ISO 2448 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола

ГОСТ ISO 9526 Фрукты, овощи и продукты их переработки. Определение содержания железа методом пламенной атомно-абсорбционной спектрометрии

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины, определения, обозначения и сокращения

3.1 В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 28322, ГОСТ 15467, ГОСТ 8.417 и [1].

3.2 В настоящем стандарте использованы обозначения и сокращения по ГОСТ 8.417, [1].

4 Номенклатура показателей качества продуктов переработки фруктов, овощей и грибов

4.1 Настоящий стандарт является составной частью системы показателей качества продукции (СПКП).

4.2 Значения показателей качества, методы их определения и контроля устанавливаются соответствующими стандартами и техническими условиями на конкретные виды продуктов переработки фруктов, овощей и грибов.

4.3 Номенклатура показателей качества и безопасности и характеризуемые ими свойства продуктов переработки фруктов, овощей и грибов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства	Метод испытаний
1 ПОКАЗАТЕЛИ НАЗНАЧЕНИЯ		
1.1 Массовая доля влаги или сухих веществ, %	Энергетическая ценность	ГОСТ 33977, ГОСТ 28561
1.2 Массовая доля растворимых сухих веществ, %	То же	ГОСТ ISO 2173, ГОСТ 29030
1.3 Массовая доля составных частей, %	»	ГОСТ 8756.1
1.4 Массовая доля углеводов (сахарозы, редуцирующих сахаров, общего или инвертного сахара), %	»	ГОСТ 8756.13
1.5 Массовая доля жира, %	»	ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183
1.6 Массовая доля титруемых кислот, в пересчете на преобладающую кислоту, %	Энергетическая ценность, безопасность и микробиологическая стабильность продукции	ГОСТ ISO 750
1.7 Массовая или объемная доля мякоти, %	Энергетическая ценность	ГОСТ 8756.10
1.8 Массовая доля хлоридов, %	Энергетическая ценность, безопасность и микробиологическая стабильность продукции	ГОСТ 26186
1.9 Массовая доля витаминов (С, B_1, B_2, B_6, РР, β-каротина), % (мг/кг, мг/100 г)	Пищевая ценность	ГОСТ 24556, ГОСТ 25999, ГОСТ 32903, ГОСТ 34151, ГОСТ EN 14122, ГОСТ EN 14152, ГОСТ EN 14164, ГОСТ EN 12823-2
1.10 Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (кг, л, $дм^3$)	Функциональное назначение	ГОСТ 8756.1
1.11 Размер фруктов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.)	То же	ГОСТ 8756.1
1.12 Массовая доля пектина, %	Пищевая ценность	ГОСТ 32223, ГОСТ 29059
1.13 Массовая доля заменителей сахара (ксилита, сорбита, маннита и других), %	То же	ГОСТ 29206, ГОСТ EN 15086, ГОСТ 33460
1.14 Массовая доля осадка, %	Товарный вид	ГОСТ 8756.9
1.15 Цвет: координаты цветности	То же	ГОСТ 33479
1.16 Мутность (прозрачность), ЕМФ	»	ГОСТ 8756.11
1.17 Примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта, шт. (%)	Чистота продукта, безопасность	ГОСТ 26323
1.18 Массовая доля минеральных примесей, %	То же	ГОСТ ISO 762
1.19 Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	Чистота продукта, безопасность, товарный вид	Визуально
1.20 Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, %		ГОСТ 24283

Окончание таблицы 1

Наименование показателя качества	Наименование характеризуемого свойства	Метод испытаний
1.21 Химический состав продукта: массовая доля белков, жиров, углеводов, пищевых волокон и других, % (г/100 г)	Пищевая ценность	Расчетно по [1]
1.22 Энергетическая ценность, ккал (кДж)	Калорийность	Расчетно по [1]
2 ПОКАЗАТЕЛИ СОХРАНЯЕМОСТИ		
2.1 Срок хранения	Сохраняемость	
2.2 Состояние внутренней поверхности металлической упаковки	Способность к сохранению качества консервов	ГОСТ 8756.18
3 ЭРГОНОМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
3.1 Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	Товарный вид, пищевая и вкусовая ценность	ГОСТ 8756.1
4 ЭСТЕТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ		
4.1 Внешний вид потребительской упаковки	Товарный вид	ГОСТ 8756.1
5 ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ		
5.1 Качество укупоривания консервов	Герметичность	ГОСТ 8756.18, ГОСТ 30425, ГОСТ 26669
5.2 pH	Микробиологическая стабильность	ГОСТ 26188
5.3 Микробиологические показатели	Промышленная стерильность консервов	ГОСТ 30425
5.4 Массовая доля олова, свинца, кадмия, мышьяка, ртути, меди, железа и др., % (мг/кг)	Безопасность продукта	ГОСТ ISO 17240, ГОСТ ISO 9526, ГОСТ EN 14083, ГОСТ 34141, ГОСТ 33824, ГОСТ 31707, ГОСТ 31628
5.5 Массовая доля консервантов: диоксида серы, сорбиновой и бензойной кислот (или их солей) и др., % (мг/кг)	То же	ГОСТ 33332, ГОСТ 30669, ГОСТ 30670, ГОСТ 25555.5, ГОСТ 32711
5.6 Массовая доля микотоксина патулина, % (мг/кг)	»	ГОСТ 28038, ГОСТ 32835
5.7 Массовая доля этилового спирта, %	Безопасность продукта	ГОСТ ISO 2448
5.8 Массовая доля хлорорганических (или фосфорорганических) пестицидов, % (мг/кг)	То же	ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, ГОСТ 32690
5.9 Массовая доля нитратов, % (мг/кг)	»	ГОСТ 29270, ГОСТ EN 12014-2, ГОСТ EN 12014-5

5 Применяемость показателей качества продуктов переработки фруктов, овощей и грибов

5.1 Применяемость показателей качества по классификационным видам продуктов переработки фруктов, овощей и грибов указаны в таблицах 2, 3.

5.2 Массовую долю жира, хлоридов (соли), пектина и витаминов определяют в тех продуктах переработки фруктов, овощей и грибов, в рецептуру которых входят указанные компоненты.

Примечание — В нормативных документах на конкретные виды продуктов переработки фруктов, овощей и грибов, при необходимости, указывают, в какой части продукта (например, в заливке, в плодах) следует определять нормируемый показатель.

5.3 Энергетическую и пищевую ценность продуктов переработки фруктов, овощей и грибов, рассчитывают по рецептуре (расчетный метод) или по фактическим значениям (лабораторный метод) в соответствии с методами, действующими на территории государств, принявших стандарт, и коэффициентами, приведенными в [1].

5.4 В технически обоснованных случаях, в зависимости от особенностей состава продуктов переработки фруктов, овощей и грибов, технологии производства, в дополнение к показателям качества, указанным в таблицах 2 и 3, допускается устанавливать специальные показатели.

5.5 Допускается применять кратные и дольные единицы измерения в соответствии с ГОСТ 8.417.

Таблица 2

Обозначение классификационных групп продуктов	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.1 Массовая доля влаги или сухих веществ, %	I	+	+	I	I	I	I	+	+	+	+	+	I	+	I	+	I
1.2 Массовая доля растворимых сухих веществ, %	I	I	I	I	+	+	+	+	+	+	+	I	+	+	+	I	I
1.3 Массовая доля составных частей, %	+	I	I+	+	+	I	I	I	I	I+	I+	I+	+	I	I	I	+
1.4 Массовая доля углеводов (сахарозы, редуцирующих сахаров, общего или инвертного сахара), %	I	I	I	I	I	I+	I+	+	+	+	I+	I+	I	+	+	+	I
1.5 Массовая доля жира, %	+	+	+	I	I	I+	I+	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
1.6 Массовая доля титруемых кислот, в пересчете на преобладающую кислоту, %	+	+	I	+	+	+	+	+	+	+	I+	I	I	I+	I	I	I
1.7 Массовая или объемная доля мякоти, %	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I	I
1.8 Массовая доля хлоридов, %	I+	+	+	I+	+	I+	+	I+	I	I+	I	I	I	I+	I	I	I
1.9 Массовая доля витаминов (С, B_1, B_2, B_6, РР, β-каротина), % (мг/кг, мг/100 г)	I	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+	I+
1.10 Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (кг, л, $дм^3$)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.11 Размер фруктов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.)	I	I	I	I	+	I	I	I	I	I	I	I	+	I	I	I	+
1.12 Массовая доля пектина, %	I	+	I	I	I	I+	I+	I	I	I+	+	+	I	I+	I	+	I
1.13 Массовая доля заменителей сахара (ксилита, сорбита, маннита и других), %	I	+	I	I+	I	I+	I	I	I	I	I+	+	+	I+	I	+	I
1.14 Массовая доля осадка, %	I	I	I	I+	I	I	I	I	I	I	I	I	+	I	+	I	I
1.15 Цвет: координаты цветности	I	I	I+	I	I	I+	I+	+	+	I+	I+	I	I	I	+	I	I
1.16 Мутность (прозрачность), ЕМФ	I	I	I	I+	I+	I	I	I	I	I	I	I	+	I	I	I	I
1.17 Примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта, шт. (%)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.18 Массовая доля минеральных примесей, %	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.19 Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.20 Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, %	I	I+	I	I	I	+	I	+	I	+	I	I	I	+	I	I	I
1.21 Химический состав продукта: массовая доля белков, жиров, углеводов, пищевых волокон и других, % (г/100 г)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1.22 Энергетическая ценность, ккал (кДж)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Условное обозначение показателя по таблице 1

Окончание таблицы 2

Обозначение классификационных групп продуктов	Условное обозначение показателя по таблице 1																				
	1.1 Массовая доля влаги или сухих веществ, %	1.2 Массовая доля растворимых сухих веществ, %	1.3 Массовая доля составных частей, %	1.4 Массовая доля углеводов (сахарозы, редуцирующих сахаров, общего или инвертного сахара), %	1.5 Массовая доля жира, %	1.6 Массовая доля титруемых кислот, в пересчете на преобладающую кислоту, %	1.7 Массовая или объемная доля мякоти, %	1.8 Массовая доля хлоридов, %	1.9 Массовая доля витаминов (С, B_1, B_2, B_6, РР, β-каротина), % (мг/кг, мг/100 г)	1.10 Масса нетто (или объем) продукта в упаковочной единице, г (кг, л, $дм^3$)	1.11 Размер фруктов и овощей (или их количество) в упаковочной единице, мм (шт.)	1.12 Массовая доля пектина, %	1.13 Массовая доля заменителей сахара (ксилита, сорбита, маннита и других), %	1.14 Массовая доля осадка, %	1.15 Цвет: координаты цветности	1.16 Мутность (прозрачность), ЕМФ	1.17 Примеси растительного происхождения в единице массы или упаковочной единице продукта, шт. (%)	1.18 Массовая доля минеральных примесей, %	1.19 Посторонние примеси (кроме минеральных и растительного происхождения)	1.20 Дисперсный состав гомогенизированного продукта: доля частиц заданного размера, %	1.21 Химический состав продукта: массовая доля белков, жиров, углеводов, пищевых волокон и других, % (г/100 г)	1.22 Энергетическая ценность, ккал (кДж)
18	+	–	–	–	–	–	–	–	±	+	+	–	–	–	–	–	+	+	+	–	+	+
19	–	–	+	–	–	+	–	+	±	+	+	–	–	–	–	–	+	+	+	–	+	+
20	+	+	–	+	–	+	+	+	+	+	–	+	+	–	+	–	+	+	+	+	+	+
21	+	+	–	+	–	+	–	–	+	+	–	–	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+

1 — закусочные фруктовые (овощные, грибные) консервы, кроме икры овощной; 2 — икра овощная; 3 — обеденные блюда (первые, вторые) фруктовые (овощные, грибные); 4 — натуральные фруктовые (овощные, грибные) консервы; 5 — маринованные фрукты (овощи, грибы), овощи в заливке; 6 — соусы фруктовые (овощные), кроме кетчупов; 7 — кетчупы; 8 — фруктовое (овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое) пюре, в том числе концентрированное; 9 — паста томатная; 10 — дробленые, протертые фрукты (овощи, грибы); 11 — фруктовые (овощные) варенья, конфитюры, джемы, повидла, желе; 12 — фруктовые (овощные) десерты; 13 — фруктовые (овощные) компоты, фрукты (овощи) в сиропе; 14 — кисели питьевые, фруктовые (овощные, фруктово-овощные, овощефруктовые) коктейли; 15 — фруктовые (овощные) сиропы; 16 — фруктовые (овощные) начинки, подварки, наполнители; 17 — быстрозамороженные и охлажденные фрукты (овощи, грибы); 18 — сушеные, сублимированные фрукты (овощи, грибы), цукаты; 19 — соленые, моченые, квашеные овощи (фрукты); 20 — соковая продукция из фруктов и овощей с мякотью, неосветленная, в том числе соки и пюре концентрированные; 21 — соковая продукция из фруктов и овощей без мякоти, осветленная, в том числе соки и пюре концентрированные.

Таблица 3

Обозначения классификационных групп продуктов	Показатели сохраняемости		Эргономические показатели	Эстетические показатели	Показатели безопасности*								
	2.1 Срок хранения	2.2 Состояние внутренней поверхности металлической упаковки	3.1 Органолептические показатели продукта: внешний вид, цвет, консистенция, вкус, запах и др.	4.1 Внешний вид потребительской упаковки	5.1 Качество укупоривания консервов	5.2 pH	5.3 Микробиологические показатели	5.4 Массовая доля олова, свинца, кадмия, мышьяка, ртути, меди, железа и др., % (мг/кг)	5.5 Массовая доля консервантов: диоксида серы, сорбиновой и бензойной кислоты (или их солей) и других, % (мг/кг)	5.6 Массовая доля микотоксина патулина, % (мг/кг)	5.7 Массовая доля этилового спирта, %	5.8 Массовая доля хлорорганических (или фосфорорганических) пестицидов, % (мг/кг)	5.9 Массовая доля нитратов, % (мг/кг)
1 Консервы фруктовые, овощные, грибные, включая маринады, полуфабрикаты	+	+	+	+	±	+	+	+	+	+	+	+	+
2 Консервы из квашеных и соленых овощей, полуфабрикаты	+	+	+	+	±	+	+	+	±	+	–	+	+
3 Консервы томатные, напитки, сиропы, соусы и приправы овощные	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	–	+	+
4 Компоты, фрукты и ягоды в натуральном соке, в сахаре, в пюре, в пульпе	+	–	+	+	+	+	+	+	±	+	+	+	–
5 Повидло, желе, пюре, соусы, пасты, приправы, фрукты и ягоды протертые или дробленые с сахаром	+	–	+	+	±	+	+	+	+	+	–	+	–
6 Варенье, джемы, конфитюры, цукаты	+	–	+	+	±	+	+	+	+	+	–	+	–
7 Соковая продукция из фруктов и овощей, сиропы, напитки, кисели	+	–	+	+	+	+	+	+	±	+	+	+	±
* А также и другие показатели, предусмотренные в [2], [3] и нормативных документах, действующих на территории государств, принявших стандарт.													

Примечание к таблицам 2 и 3 — Знак «+» означает нормируемый показатель, знак «−» — ненормируемый показатель, знак «±» — справочный показатель.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2011	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011	Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей

УДК 664.863.001.4:006.354 МКС 67.080.01

Ключевые слова: номенклатура, показатели, свойства, безопасность, продукты переработки фруктов и овощей, грибов, химический состав, пищевая ценность, витамины

БЗ 8—2019/97

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 26.09.2019. Подписано в печать 29.10.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,70.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru