МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34113— 2017

ВАРЕНЬЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

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, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2017 г. № 102-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 сентября 2017 г. № 1277-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34113—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 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, 2017

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 9
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (рекомендуемое) Виды и наименования варенья 11
Приложение Б (справочное) Потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания варенья 12
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности и условия хранения варенья 13
Библиография 14

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВАРЕНЬЕ

Общие технические условия

Gams. General specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на варенье, изготовленное из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей) или их смесей, грецких орехов, лепестков роз путем уваривания их в сахарном растворе (сиропе) с частичной заменой сахара патокой или без замены, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряностей, консервированное физическими или химическими способами.

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

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. 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

ГОСТ 6714—74 Плоды рябины обыкновенной

ГОСТ 6829—2015 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6830—89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

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

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

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

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—70 Кизил свежий

ГОСТ 17065—94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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

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

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

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

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

ГОСТ 21715—2013 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21833—76 Персики свежие. Технические условия

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

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия

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

ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25555.5—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32283—2013 Алыча свежая. Технические условия

ГОСТ 32711—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение общего диоксида серы ферментативным методом

ГОСТ 32777—2014 Добавки пищевые. Натрия бензоат Е 211. Технические условия

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

ГОСТ 32779—2014 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е 200. Технические условия

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

ГОСТ 32896—2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33268—2015 Добавки пищевые. Кальция бензоат Е213. Технические условия

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 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 33915—2016 Малина и ежевика свежие. Технические условия

ГОСТ 33953—2016 Земляника свежая. Технические условия

ГОСТ 34151—2017 Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 Варенье по технологии изготовления подразделяют:

- на стерилизованное (пастеризованное), в том числе фасованное способом «горячего розлива» в герметично укупоренную упаковку — консервы;
- нестерилизованное (с консервантом или без консерванта), фасованное в термоформованную, герметично укупоренную упаковку из полимерных термопластичных материалов, вместимостью не более 0,5 дм^3 — полуконсервы (неполные консервы);
- нестерилизованное варенье-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта), фасованное в крупную негерметичную упаковку.

4.2 Варенье может быть обогащенным — с добавлением аскорбиновой кислоты (витамина С).

4.3 В зависимости от используемого сырья варенье изготавливают:

- из свежего сырья;
- быстрозамороженного или сушеного сырья;

4.4 Рекомендуемый ассортимент варенья приведен в приложении А.

5 Технические требования

5.1 Варенье 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 варенья приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые или нарезанные фрукты (овощи) или их смеси, грецкие орехи, лепестки роз, однородные по степени зрелости и величине, сохранившие свою форму, неразваренные, несморщенные: - косточковые плоды крупноплодные (абрикосы, слива, персики) — дольки, половинки, четвертинки, сегменты без косточек, очищенные от кожуры; - косточковые плоды мелкоплодные (алыча, вишня, кизил, слива, ткемали, терн, черешня) с косточкой или без косточки; - бахчевые (дыня, тыква, кабачки) и овощи — кубики, брусочки, очищенные от кожицы; - семечковые фрукты (айва, груши, яблоки) — дольки, половинки, четвертинки, сегменты, без семенного гнезда, с кожицей или без кожицы; - цитрусовые фрукты (апельсины, мандарины, лимоны) — дольки, сегменты или кружочки, очищенные или не очищенные от кожицы; - тропические фрукты (ананасы, киви) — кружочки, кусочки, сегменты, очищенные от кожицы; хурма — без очистки; - ягоды — целые, без чашелистиков, плодоножек и гребней; - морковь — кружочки, брусочки, очищенные от кожицы; - томаты, перец — кружочки, сегменты, брусочки с кожицей; - орехи, фейхоа — целые плоды без верхнего слоя кожицы; - лепестки роз — отделенные от цветоложа, несморщенные. Допускается: - наличие неравномерных по величине ягод, плодов вишни и черешни; - в варенье из вишни и черешни без косточек — наличие плодов с косточкой не более 5 % по массе, а также единичные косточки; - в варенье из смородины, винограда, земляники (клубники), крыжовника — наличие семян и взвешенных частиц плодовой мякоти в сиропе; - косточковые целые плоды с треснувшей кожицей, но сохранившие свою форму — не более 25 % по массе; - сморщенные плоды — не более 15 % по массе и не более 35 % по массе для варенья из замороженных фруктов (овощей) и сушеных фруктов; - наличие верхнего слоя сиропа без плодов и ягод — не более 2,5 см; - для варенья из малины допускаются полностью разваренные ягоды, для земляники (клубники) — не более 35 % по массе, для остальных фруктов (ягод) — не более 30 % по массе; - наличие сморщенных или жестких фруктов в варенье, изготовленном из сухофруктов, — не более 30 % по массе; - для варенья из цитрусовых фруктов — наличие единичных семян. Не допускается: - наличие дробленых косточек; - наличие кристаллов винного камня в виноградном варенье; - засахаривание варенья
Консистенция	Сироп густой, нежелированный. Допускается легкое желирование сиропа. Фрукты и овощи, хорошо проваренные, но неразваренные и нежесткие
Вкус и запах	Приятные, свойственные использованному сырью, прошедшему тепловую обработку, из которых изготовлено варенье. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Допускается наличие легкого привкуса уваренного продукта (карамелизованного сахара) в варенье из сухофруктов. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный, соответствующий цвету фруктов или овощей, прошедших тепловую обработку, из которых изготовлено варенье. Для варенья из грецких орехов — от темно-желтого до темно-коричневого с фиолетовым оттенком.

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Цвет	Для варенья из лепестков розы — от светло-розового до темно-розового. Допускаются лепестки со светло-коричневым оттенком
Примечание — Варенье из айвы, ананасов, апельсинов, лимонов, груш, киви, мандаринов, персиков, яблок, овощей и бахчевых изготавливают с предварительной очисткой от кожицы. Допускается изготавливать варенье из тонкокожих сортов яблок, груш, лимонов, апельсинов, мандаринов, неопушенных сортов айвы и персиков без очистки от кожицы.	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктовой (овощной) части в варенье, %, не менее:	
- из голубики, черники, брусники, клюквы, черноплодной рябины, земляники (клубники), вишни	35
- лепестков роз	20
- остальных наименований, кроме варенья из малины	40
- малины	По рецептуре
- в варенье-полуфабрикате	50
Массовая доля растворимых сухих веществ в варенье, %, не менее:	
- стерилизованном, в том числе фасованном способом «горячего розлива»	63
- нестерилизованном в термоформованной упаковке	60
- нестерилизованном варенье-полуфабрикате без консервантов	73
- нестерилизованном варенье-полуфабрикате с консервантом	68
Массовая доля консервантов* в нестерилизованном варенье и в варенье-полуфабрикате	В соответствии с [2]
Массовая доля минеральных примесей в варенье, %, не более:	
- земляничном (клубничном), ежевичном, малиновом, из шелковицы	0,02
- из овощей и бахчевых	Не допускается
- из остальных наименований	0,01
Массовая доля примесей растительного происхождения, не предусмотренных рецептурой (чашелистики, веточки и т. д.), в варенье, %, не более:	
- из цитрусовых фруктов	0,1
- остальных видов	0,02
Посторонние примеси	Не допускаются
*Массовую долю консервантов определяют только в варенье, изготовленном с их применением.	

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

Массовую долю аскорбиновой кислоты (витамина С) в варенье, обогащенном аскорбиновой кислотой, устанавливает изготовитель в соответствии с [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

Содержание консерванта диоксида серы в варенье, изготовленном из сушеных фруктов (овощей) должно соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели для стерилизованных 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 для нестерилизованных консервов должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления варенья применяют следующие виды сырья и материалов:

- абрикосы свежие по ГОСТ 32787;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- алычу свежую по ГОСТ 32283;
- ананасы свежие*;
- апельсины свежие по ГОСТ 4427;
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 21921, ГОСТ 33801;
- голубику свежую**;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714, ГОСТ 21713, ГОСТ 33499;
- дыню свежую по ГОСТ 7178;
- ежевику свежую по ГОСТ 33915;
- жердели свежие;
- жимолость свежую съедобную;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 33953;
- инжир свежий***;
- кабачки свежие по ГОСТ 31822;
- калину лесную свежую;
- киви свежие по ГОСТ 31823;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 33309;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лепестки эфиромасличных роз свежие;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- малину свежую по ГОСТ 33915;
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- морошку свежую дикорастущую;
- морковь свежую столовую по ГОСТ 1721, ГОСТ 33540;
- облепиху свежую;
- орехи грецкие зеленые;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- рябину обыкновенную свежую по ГОСТ 6714;
- рябину черноплодную (аронию) свежую*4;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- ткемали свежие по ГОСТ 32283;
- тыкву свежую по ГОСТ 7975;
- ревень свежий по ГОСТ 33440;
- фейхоа*5;
- физалис;

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54688—2011 (ЕЭК ООН FFV-49:2003) «Ананасы свежие. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54696—2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) «Черника и голубика свежие. Технические условия».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55870—2013 (ЕЭК ООН FFV-17:2010) «Инжир свежий. Технические условия».

*4 В Российской Федерации действует ГОСТ Р 56637—2015 «Рябина черноплодная свежая. Технические условия».

*5 В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55726—2013 «Фейхоа свежая. Технические условия».

- хурму свежую;
- черемуху свежую обыкновенную по ГОСТ 3318;
- черешню свежую по ГОСТ 21922, ГОСТ 33801;
- чернику свежую*;
- чернослив сушеный по ГОСТ 32896;
- шелковицу свежую;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- яблоки свежие мелкоплодные;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- сахар по ГОСТ 33222;
- пектин по ГОСТ 29186;
- сироп глюкозно-фруктозный, с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60 %;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- 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;
- пряно-ароматические компоненты;
- воду питьевую.

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

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

5.4 Упаковка

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

Рекомендуемые потребительская, транспортная упаковки и укупорочные средства приведены в приложении Б.

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 Б.

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54696—2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) «Черника и голубика свежие. Технические условия».

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

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:

- «стерилизованное» или «нестерилизованное» — в зависимости от технологии изготовления варенья;
- «из сушеных фруктов (овощей)» — для варенья, изготовленного из сушеных фруктов (овощей);
- «из свежих фруктов (овощей)» — для варенья, изготовленного из свежих фруктов (овощей);
- «из быстрозамороженных фруктов (овощей)» — для варенья, изготовленного из быстрозамороженных фруктов (овощей);
- «варенье-полуфабрикат» — для варенья-полуфабриката;
- вид подготовки: «половинками»; «с косточками»; «без косточек»; «нарезанные на кружочки» и другие виды технологической подготовки;
- «обогащенное витамином С» — для варенья, изготовленного с добавлением витамина С.

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

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

Пример записи наименования — «Варенье-полуфабрикат яблочное. Нестерилизованное».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Статистический приемочный контроль — по ГОСТ 18321.

6.2 Качество варенья 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 варенья.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор проб для 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 и массовой доли фруктовой (овощной) части в одной упаковочной единице — 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 витамина С (аскорбиновой кислоты) — по ГОСТ 24556, ГОСТ 34151;
- массовой доли консервантов — по ГОСТ 30669, ГОСТ 30670, ГОСТ 33332;
- содержание диоксида серы — по ГОСТ 25555.5, ГОСТ 32711.
- 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 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 нестерилизованного варенья — по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.14 Определение промышленной стерильности для стерилизованного варенья — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

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

Варенье, фасованное в стеклянную и полимерную упаковку, при хранении должно быть защищено от попадания прямых солнечных лучей.

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

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения варенья приведены в приложении В.

Приложение А
(рекомендуемое)

Виды и наименования варенья

А.1 Рекомендуемый ассортимент (виды и наименование варенья):
- абрикосовое,
- айвовое,
- алычовое,
- ананасовое,
- апельсиновое,
- барбарисовое,
- брусничное,
- виноградное,
- вишневое,
- голубичное,
- грушевое,
- ежевичное,
- жерделевое,
- из жимолости,
- земляничное (клубничное),
- из инжира,
- калиновое,
- из киви,
- кизиловое,
- клюквенное,
- крыжовниковое,
- из лепестков роз,
- из лимонника,
- лимонное,
- малиновое,
- мандариновое,
- из морошки,
- облепиховое,
- из орехов,
- персиковое,
- рябиновое,
- сливовое,
- черносмородиновое,
- терновое,
- из фейхоа,
- из физалиса,
- из хурмы,
- из черемухи,
- черешневое,
- из черноплодной рябины,
- черничное,
- черносливовое,
- из шелковицы,
- яблочное,
- дынное,
- кабачковое,
- морковное,
- тыквенное,
- из ревеня.

А.2 Варенье может быть изготовлено с наименованием «Домашнее» по рецептуре из любого вида сырья, указанного в 5.3.1, с конкретной массовой долей фруктовой (овощной) части.

Рекомендуемые показатели для варенья «Домашнее»:
- массовая доля фруктовой (овощной) части — не менее 40 %; для варенья из вишни и малины — 35 %;
- массовая доля растворимых сухих веществ — не менее 55 %.

Приложение Б
(справочное)

Потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания варенья

Б.1 Варенье фасуют:

- в стеклянные банки типа I, вместимостью не более 0,5 дм^3 — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки типа III, вместимостью не более 0,5 дм^3, под винтовую укупорку с техническими характеристиками, не ниже установленных по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2.

Допускается (по согласованию с потребителем) фасование варенья в стеклянные банки вместимостью не более 1,0 дм^3.

Допускается фасование варенья в другие виды упаковки.

Б.2 Варенье фасуют в термоформованную упаковку из термопластичных полимерных материалов по ГОСТ 25250.

Б.3 Варенье-полуфабрикат фасуют:

- в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777 вместимостью не более 50 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- бочки, бочонки, ведра, 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.

Б.4 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, с техническими характеристиками не ниже ГОСТ 25749.

Б.5 Термоформованную упаковку из полимерных материалов герметично укупоривают методом термосваривания полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием.

Б.6 Варенье, фасованное в стеклянные банки, 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 или усадочную пленку.

Б.7 Варенье, фасованное в термоформованную герметично укупоренную упаковку из полимерных материалов, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 или в другую транспортную упаковку.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения варенья

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

- стерилизованного варенья из косточковых фруктов с косточкой из темноокрашенных фруктов, фасованного в стеклянные банки (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — 12 мес;
- стерилизованного варенья из остальных фруктов и овощей, в т. ч. из косточковых (без косточек) (при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %) — 24 мес;
- нестерилизованного варенья (с консервантом) в герметично укупоренной упаковке из термоформованных термопластичных полимерных материалов, вместимостью не более 0,5 $дм^3$ (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 6 мес;
- нестерилизованного варенья (без консерванта) в герметично укупоренной упаковке из термоформованных термопластичных полимерных материалов, вместимостью не более 0,5 $дм^3$ (при температуре от 2 °С до 6 °С) — 3 мес;
- нестерилизованного варенья-полуфабриката (с консервантом), фасованного в крупную упаковку, вместимостью не более 50 $дм^3$ (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 6 мес;
- нестерилизованного варенья-полуфабриката (без консерванта), фасованного в крупную упаковку, вместимостью не более 50 $дм^3$ (при температуре от 2 °С до 6 °С) — 3 мес.

Библиография

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

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

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

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

УДК 664.858:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: варенье, консервы, полуконсервы, стерилизованное (пастеризованное), нестерилизованное, варенье-полуфабрикат

БЗ 8—2017/143

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

Сдано в набор 02.10.2017. Подписано в печать 11.10.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,11. Тираж 27 экз. Зак. 1928.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru