ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

gost.e-ecolog.ru

СССР	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное*	ОСТ НКПП 510
Народный комиссариат пищевой промышленности	**ПЮРЕ** **фруктово-ягодное**	Взамен ОСТ НКПП 8260/214 **Консервная промышленность**

Настоящий стандарт распространяется на фруктово-ягодное пюре, представляющее собой протертую массу свежих или сульфитированных, культурных или дикорастущих яблок, груш, айвы, абрикосов, персиков, алычи, сливы, мушмулы, черешни, вишни, кизила, земляники, клубники, малины, крыжовника, смородины (красной и черной), брусники, ежевики, клюквы и рябины с добавлением или без добавления консервирующих веществ.

А. КАЧЕСТВО СЫРЬЯ

Фрукты и ягоды, идущие на производство пюре, должны быть нормальной технической зрелости, вполне здоровые и отвечать требованиям действующих стандартов или технических условий.

Не допускается изготовление пюре из гнилых, пораженных червоточиной, плесневелых, раздавленных и загрязненных фруктов и ягод.

Б. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качественным признакам пюре подразделяется:

1. Яблочное пюре на 3 сорта:
   первый, второй, третий
2. Все прочие виды пюре на 2 сорта:
   первый, второй

В. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

1. Химико-технические и микробиологические показатели

1. Фруктово-ягодное пюре не должно иметь признаков брожения, а также плесени, видимой невооруженным глазом.

2. Содержание сухих веществ в пюре всех сортов должно быть не менее:

а) в рябиновом 20%
б) в кизиловом, черешневом, мушмуловом . . . 13%
в) в абрикосовом и вишневом 12%
г) в клубничном, земляничном, красносмородиновом, крыжовниковом, брусничном и клюквенном 8%

Внесен Главконсервом	Утвержден 5/VIII 1939 г.	Срок введения 15/VIII 1939 г.

д) в яблочном, айвовом, персиковом, сливовом, ежевичном, малиновом, черносмородиновом . 10%

е) в грушевом, алычевом, яблочном из дички . . 11%

3. Содержание консервирующих веществ для всех видов пюре допускается следующее:

общее количество сернистого ангидрида . . 0,1—0,2%

или бензойнокислого натра (в пересчете на бензойную кислоту) 0,1%

4. Содержание солей тяжелых металлов (считая на медь или олово) допускается на 1 *кг* продукта:

меди не более . . . . . 5 *мг*

олова не более . . . . . 150 *мг*

Содержание свинца не допускается.

Содержание олова определяется только в пюре, расфасованном в нелакированные жестяные банки.

5. Количество песка (без хруста на зубах), определяемого по методу отмучивания, допускается:

для яблочного пюре первого и второго сорта не более 0,05%

для остальных видов пюре . . . . . не более 0,1 %

Примечание. Для грушевого и мушмулового пюре допускается хруст, обусловленный наличием каменистых клеток.

6. Желейная проба обязательна для пюре первого и второго сорта из яблок, алычи, крыжовника, черной смородины первого сорта и айвы первого сорта.

7. Пюре первого сорта из абрикосов должно выдерживать пробу на пат.

8. Пюре должно быть изготовлено из одного вида фруктов или ягод. Изготовление пюре из смеси фруктов и ягод не допускается.

Протирка пюре должна производиться через сито с размером ячеек не более 2 *мм*.

II. Органолептические показатели

Наименование показателей	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт (яблочное пюре)
1. Вкус и запах	Натуральные	без посторонних привкуса и запаха	
2. Внешний вид	Однородная равномерно протертая масса	То же, но допускается наличие единичных кусочков непротертой кожицы и семян	То же, что и для второго сорта

Продолжение

Наименование показателей	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт (яблочное пюре)
3. Цвет: а) яблочного пюре	Светложелтый или светлозеленый	Желтый с розоватым или зеленоватым оттенком	От темножелтого до красноватого
б) остальных видов пюре	Характерный для пюре из данного вида плодов, соответствующего помологического сорта	Характерный для пюре из данного вида плодов	Допускается потемнение, но без коричневого оттенка

Примечания:

1. Наличие семян допускается для пюре из земляники, малины, клубники, ежевики, черной и красной смородины и клюквы.
2. Вкус, запах и цвет сульфитированного пюре устанавливаются после десульфитации

Г. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Упаковка и маркировка пюре производятся в соответствии с действующим стандартом «Расфасовка упаковка и маркировка консервов», кроме жести.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом «Методы испытания консервов».

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ГОСТ 1803—47 Консервы. Абрикосы (заготовка). Технические условия . 3

ОСТ НКПП 518 Варенье 5

ОСТ НКПП 512 Джем фруктово-ягодный 12

ОСТ НКПП 511 Повидло фруктово-ягодное 17

ОСТ НКПП 510 Пюре фруктово-ягодное 19

ГОСТ 816—41 Консервы. Компоты фруктовые 22

ГОСТ 656—41 Соки фруктовые и ягодные натуральные 29

ГОСТ 657—41 Соки фруктовые и ягодные купажированные или с сахаром 33

gost.e-ecolog.ru

Стандартгиз. Подп. к печ. 6/I 1948 г. 2,25 п. л. Тир. 5000 экз.

Тип. «Московский печатник». Зак. 34