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 511
Народный комиссариат пищевой промышленности	ПОВИДЛО фруктово-ягодное	Взамен ОСТ НКПП 3259/213 Пищевая промышленность. Н51

Настоящий стандарт распространяется на повидло, представляющее собой фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром, с добавлением или без добавления пищевых кислот, разрешенных НКЗдравом СССР.

Фруктово-ягодное пюре и сахар, идущие на производство повидло, должны отвечать требованиям действующих стандартов.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качеству повидло разделяется на два сорта: высший и первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Повидло должно удовлетворять следующим требованиям:

1) Повидло не должно иметь признаков брожения и видимой невооруженным глазом плесени.

2) Содержание сухих веществ не менее 65%.

3) Содержание общего сахара в пересчете на инвертный сахар не менее 60%.

4) Содержание общей сернистой кислоты не более 0,01% или бензойнокислого натра в пересчете на бензойную кислоту не более 0,07%.

5) Количество песка, определяемого по методу отмучивания (без хруста на зубах), допускается не более 0,05%.

6) Наличие солей тяжелых металлов (считая на медь или олово) допускается: меди не более 10 *мг*, олова не более 200 *мг*, на 1 *кг* готовой продукции.

Наличие солей свинца не допускается.

7) Применение красящих веществ и искусственной эссенции не допускается.

8) Повидло не должно быть засахаренным.

9) Изготовление повидло из грушевой дички или из овощного пюре, а также добавление его к фруктовому пюре не допускается.

10) Допускается изготовление повидло из 2 видов плодов или ягод, причем содержание основного вида плодов в повидло должно быть не менее 60%.

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

В. ОЦЕНКА И ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОРТА

1) Нормы по химико-техническим и микробиологическим показателям обязательны для обоих сортов.

2) Определение сорта производится по органолептическим показателям в соответствии с нижеследующей таблицей:

Показатели	Высший сорт	Первый сорт
1. Вкус и запах	Вкус кисловато-сладкий с хорошо выраженным вкусом и ароматом плодов, из которых повидло изготовлено	То же, что и для высшего сорта, но допускается слабо выраженный вкус и аромат плодов, из которых повидло изготовлено
		Допускается слабая карамелизация сахара, но без пригорелого привкуса
2. Цвет	Характерный для повидло из данного вида плодов светлых оттенков	Характерный для повидло из данного вида плодов темных оттенков
3. Внешний вид	Однородная протертая масса	
4. Консистенция	Густая мажущаяся масса	
		Допускаются единичные мелкие нежесткие вкрапления

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка 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