ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

gost.e-ecolog.ru

СССР — Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ *Издание официальное* ДЖЕМ фруктово-ягодный	ОСТ НКПП 512 Пищевая промышленность Н51

Настоящий стандарт распространяется на джем, приготовленный из непротертых свежих, замороженных или сульфитированных фруктов или ягод, уваренных с сахаром до желеобразного состояния.

Допускается добавление патоки, лимонной или винно-каменной кислоты, желирующих соков или пектиновых концентратов.

Качество сырья и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

1. По способу производства джем делится на два вида:

а) пастеризованный—расфасовывается в герметичную тару,

б) непастеризованный— расфасовывается как в герметичную, так и в негерметичную тару.

В зависимости от наименования плодов, из которых приготовлен джем, последний получает соответствующее название: абрикосовый, яблочный и т. д.

Для пастеризованного джема на этикетке указывается: «Пастеризованный».

2. В зависимости от качественных признаков джем делится на два сорта: высший и первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Джем должен удовлетворять следующим условиям:

I. По химико-техническим и микробиологическим показателям:

1. Семечковые плоды (яблоки, груши, айва) должны быть очищены от кожицы, семенного гнезда и плодоножки и нарезаны дольками.

Примечание. Допускается изготовление яблочного джема с кожицей из яблок сорта «Антоновка».

2. Косточковые плоды (слива, персики, абрикосы и др.) должны быть освобождены от косточек и плодоножек. Крупные косточковые плоды должны быть нарезаны половинками или дольками.

Внесен Главконсервом	Утвержден 2/VIII 1939 г.	Срок введения 15/VIII 1939 г.

Примечание. Допускается производство сливового джема с неоголенными косточками из следующих соротов слив с трудно отделимой косточкой: алычи, чиркуши, терна, тернослива, бердаки, джанэрика и ал-эрика.

Джем с косточками не может быть оценен выше первого сорта.

3. Ягоды должны быть очищены от плодоножек и чашелистиков.

4. Мандарины варятся дольками с частично снятой кожицей. Для мандаринового джема первого сорта допускаются дольки, очищенные от кожицы и альбеды.

5. Джем, расфасованный в бочковую тару, не может быть оценен выше первого сорта.

6. Искусственная подкраска джема красителями, а также добавление ароматических веществ и эссенции не допускаются.

7. При варке джема допускается добавление патоки в количестве не более 15% к весу сахара.

8. Наличие песка, ощутимого органолептически, и других посторонних примесей не допускается.

9. Содержание сухих веществ в непастеризованном джеме 70—75%.

Содержание сухих веществ в пастеризованном джеме 68%.

10. Общее количество сахара (выраженное в инвертном сахаре):

в пастеризованном джеме не менее 60%
в непастеризованном джеме не менее 65%

11. Содержание общей сернистой кислоты допускается не более 0,01%.

12. Допускается солей тяжелых металлов на 1 *кг* продукта:

олова не более . . . . . 200 *мг*
меди не более . . . . . 10 »

Соли свинца не допускаются.

13. Джем не должен быть засахаренным.

14. Джем не должен иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

II. По органолептическим показателям:

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Вкус и запах явно выраженные, характерные для данного вида плодов
2. Консистенция	Желеобразная, мажущаяся непротертая масса разварившихся плодов, не растекающаяся на горизонтальной поверхности и без отделения сиропа
3. Цвет	Соответствующий цвету плодов, из которых приготовлен джем

Органолептическая оценка джема производится по стобалльной системе в соответствии с нижеследующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах	40
2. Консистенция	30
3. Цвет	30
Итого . .	100

Каждый из указанных выше показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

Джем с посторонним привкусом и запахом балльной оценке не подлежит и считается нестандартным.

В зависимости от суммы баллов джем относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		вкус и запах не ниже	консистенция не ниже
Высший	100—96	40	30
Первый	95—85	35	25

Нормы по химико-техническим и микробиологическим показателям обязательны для всех сортов.

Таблица балльной оценки

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка в баллах	Балльная оценка
	а) *Вкус и запах* (40 баллов)		
1	Вкус и запах, характерные для данного вида плодов, хорошо выраженные . . .	0	40
2	Слабо выраженные вкус и запах, характерные для данного вида плодов.		

Продолжение

№ п/п.	Наименование показателей	Скидка в баллах	Балльная оценка
	Допускается слабый привкус карамелизованного сахара	1—5	39—35
3	Сильный запах карамелизованного сахара	6—15	34—25
	б) *Консистенция* (30 баллов)		
1	Желеобразная, мажущаяся непротертая масса разварившихся плодов, не растекающаяся на горизонтальной поверхности и без отделения сиропа	0	30
2	Масса, медленно растекающаяся на поверхности	1—5	29—25
3	Консистенция жидкая, при вливании быстро растекается на поверхности . .	6—30	24—0
	в) *Цвет* (30 баллов)		
1	Соответствующий цвету плодов, из которых приготовлен джем. Для плодов со светлой мякотью допускается светлокоричневый оттенок	0	30
2	Наличие темных или коричневых оттенков	2—10	28—20
3	Темнокоричневый цвет для плодов со светлой мякотью или бурый для плодов с темной мякотью, характерный для пригоревших плодов и карамелизованного сахара	30	0

В. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом «Расфасовка, упаковка и маркировка консервов».

Г. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

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

ОСТ НКПП 512	Джем фруктово-ягодный

Изменение

Раздел Б «Техничеекие условия»

Пункт 1—подпункт 5 исключен.

(Пост. ВКС № 582 22/VIII—46 г.)

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