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*	ОСТ НКПП 518
	ВАРЕНЬЕ	Пищевая промышленность Н51

Настоящий стандарт распространяется на все виды варенья, сваренного из подготовленных соответствующим образом фруктов, ягод, лепестков розы, орехов и дыни в сахарном или сахаро-паточном сиропе, расфасованного в жестяную, стеклянную или бочковую тару.

Фрукты и ягоды употребляются свежими, сульфитированными и замороженными, а дыня—в свежем и соленом виде.

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

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

1. По способу приготовления варенье делится на два вида:

а) Пастеризованное: варенье, изготовленное с содержанием сахара не менее 60%, расфасованное в герметически укупоренную тару и подвергнутое пастеризации.

Примечание. На этикетке должно быть указано: «Пастеризованное варенье».

б) Непастеризованное: варенье, изготовленное с содержанием сахара не менее 65% и расфасованное как в герметичную, так и в негерметичную тару.

Примечание. Варенье, расфасованное в бочковую тару, оценивается не выше 1-го сорта.

2. В зависимости от качественных признаков варенье делится на три сорта: высший, первый и второй.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Варенье должно удовлетворять следующим условиям:

I. По техно-химическим и микробиологическим показателям

1. Фрукты, ягоды, орехи, лепестки роз, из которых приготовлено варенье, должны отвечать следующим требованиям:

а) *Яблоки, груши и айва* должны быть в виде долек толщиной 15—20 *мм*, очищенных от кожицы, семенного гнезда и плодоножки.

Мелкоплодные сорта груш, размером по высоте не более 50 *мм*, могут быть сварены цельными плодами или половинками, очищенными от кожицы, семенного гнезда и плодоножки.

Внесен Главконсервом	Утвержден 9/VIII 1939 г.	Срок введения 30/VIII 1939 г.

б) *Райские и китайские яблоки* должны быть в виде цельных плодов с оставленной частью плодоножки.

Яблоки дички должны быть цельными плодами, очищенными от сердцевины.

в) *Абрикосы и персики* должны быть сварены в виде половинок, без косточек, причем плоды должны быть разрезаны по бороздкам, без нарушения правильной формы половинок плодов. Допускается абрикосовое варенье из цельных плодов с косточкой.

г) *Вишни и черешни,* сваренные как с косточкой, так и без косточек, не должны иметь плодоножек. Варенье из черешни и вишни с косточками не может быть оценено выше первого сорта

Примечание. В варенье из вишни и черешни с вынутыми косточками допускается не более 15% плодов с косточками.

д) *Сливы (всех сортов), мирабель, ткемаль, алыча, а также кизил* должны быть в виде цельных плодов без плодоножек. Сливы могут быть в виде половинок плодов, нарезанных по бороздке без нарушения правильной формы половинок, или в виде цельных плодов, надрезанных с одной стороны до косточки.

е) *Цитрусовые плоды* могут быть в виде цельных плодов, разрезанных на 2 или 4 части, а также в виде очищенных долек и кружков толщиной 4—6 *мм*. С апельсинов и лимонов частично снимается цедра.

ж) *Клубника, малина, ежевика, крыжовник и инжир* должны быть в виде цельных плодов, очищенных от плодоножек и чашелистиков.

з) *Смородина, клюква, брусника* не должны иметь плодоножек. В варенье из брусники допускается наличие до 20% яблок, соответствующим образом подготовленных. Допускается изготовление варенья из клюквы, смородины и брусники, подготовленных вальцеванием.

и) *Дыня* должна быть в виде кусочков толщиной 15—20 *мм* и длиной 30—50 *мм* или кубиками 20—30 *мм*, очищенных от кожицы и семян.

к) *Грецкие орехи* (в стадии молочной зрелости) должны быть очищены от кожицы.

л) *Лепестки розы* должны быть цельными, немятыми, отделенными от цветоложа.

Примечание. Варенье, изготовленное из соленого сырья (дыня), оценивается не выше первого сорта.

2. Консистенция сиропа—не желирующая. Для варенья из алычи, смородины, клюквы, крыжовника, ткемали и айвы допускается слегка желирующий сироп.

3. Плодов в варенье (по весу) должно быть 45—55%.

4. При варке варенья допускается применение пищевых кислот: лимонной и винно-каменной.

5. Количество патоки в варенье не должно превышать 20% от веса сахара.

6. Искусственная подкраска варенья красителями не допускается.

7. Добавление ароматических веществ и эссенций не допускается, за исключением:

а) ванили или ванилина—для варенья из черешни, крыжовника, дыни, клюквы и яблок;

б) корицы—для варенья из брусники, клюквы и орехов;

в) гвоздики—для варенья из брусники и орехов;

г) кардамона—для варенья из орехов.

8. Посторонние примеси не допускаются.

9. Сухих веществ (по рефрактометру):

а) в пастеризованном варенье не менее . . 68%;

б) в непастеризованном варенье . . . . 70—75%.

10. Общего количества сахара, выраженного в инвертном сахаре;

а) в пастеризованном варенье . . . . . не менее 60%;

б) в непастеризованном варенье . . . . не менее 65%.

11. Общей сернистой кислоты допускается не более 0,01%.

12. Солей тяжелых металлов допускается (на 1 *кг* продукта):

а) олова . . . . . не более 200 *мг*;

б) меди . . . . . не более 10 *мг*;

в) свинца . . . . . не допускается.

13. Варенье не должно быть засахаренным.

14. Варенье не должно иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

II. По органолептическим показателям

Наименование показателей	Характеристика
Вкус и запах	Приятные. Вкус сладкий или кисловатый, свойственный данному виду плодов
Внешний вид	Сваренные плоды, однородные по размеру, правильно подготовленные, несморщенные, равномерно распределенные в сиропе. Лепестки роз—расправленной формы (не свернутые трубочкой)

Продолжение

Наименование показателей	Характеристика
Консистенция	Плоды (или части плодов) мягкие, хорошо проваренные, но не разваренные
Однородность окраски плодов	Однородная, без пятен, близкая к окраске свежих плодов Лепестки роз—бледнорозового цвета Орехи—желто- или темнофиолетового до черного

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка варенья производится:

а) по химико-техническим и микробиологическим показателям;

б) по органолептическим показателям.

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

Наименование показателей	Колич. баллов
1. Вкус и запах	40
2. Внешний вид	30
3. Консистенция	20
4. Однородность окраски . . .	10
Итого . . .	100

3. В зависимости от количества баллов варенье относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		Вкус и запах не ниже	Внешний вид не ниже	Консистенция плодов не ниже
Высший	100—97	40	30	20
Первый	96 - 80	35	25	15
Второй	79—65	30	20	10

4. Варенье с посторонним, в том числе соленым, привкусом и запахом балльной оценке не подлежит и считается нестандартным.

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Вкус и запах (40 баллов)		
1. Приятные, свойственные данному виду плодов. Вкус сладкий или кисловатый	0	40
2. Слабо выраженные вкус и запах . . .	1—5	39—35
3. Наличие привкуса карамелизованного сахара	6—10	34—30
б) Внешний вид (30 баллов)		
1. Сваренные плоды, однородные по размеру, правильно подготовленные, несморщенные, равномерно расположенные в сиропе. Лепестки роз расправленной формы (несвернутые трубочкой)	0	30
2. Плоды или части плодов, неоднородные по размеру, неправильно нарезанные или очищенные	1—5	29—25
3. Наличие плодов до 25% с кожицей, отстающей от плодовой мякоти, но сохранивших свою форму. Лепестки роз до 20% разорваны или скручены трубочкой	1—5	29—25
4. Наличие плодов до 50% с кожицей, отстающей от плодовой мякоти, но сохранивших свою форму. Лепестки роз до 50% разорваны или скручены трубочкой	6—10	24—20
5. Плоды всплывшие; в банке имеется слой сиропа без плодов высотой не более 2 *см* или наличие сморщенных плодов до 10%	1—5	29—25
6. Слой сиропа без плодов до 3 *см* или наличие сморщенных плодов до 20% . .	6—10	24—20
7. Сморщенных плодов до 20%; слой сиропа без плодов более 3 *см* или плоды плохо очищены, с оставшимися кусками неочищенной кожицы или семенной коробки и семян	11—30	19—0

Продолжение

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
в) Консистенция (20 баллов)		
1. Плоды или части плодов мягкие, хорошо проваренные, но не разваренные. Для клюквы, брусники, смородины и малины допускается разваренных плодов до 25% от веса варенья. Лепестки роз неразваренные	0	20
2. Наличие плохо проваренных (жестких) или разваренных плодов до 15% и наличие в сиропе небольшого количества взвешенных частиц плодовой мякоти. Для клюквы, брусники, смородины, малины разваренных плодов не более 35%. Наличие разваренных лепестков роз в количестве до 25%	1—5	19—15
3. Наличие плохо проваренных (жестких) или разваренных плодов до 25%. Сироп мутный, с большим количеством плодовой мякоти. Для брусники, смородины, малины, клюквы разваренных плодов до 50%. Наличие разваренных лепестков роз в количестве более 25%	6—10	14—10
4. Наличие плохо проваренных (жестких) или разваренных плодов более 25%. Для брусники, смородины, малины наличие плохо проваренных или разваренных плодов в количестве более 50%	11—20	9—0
г) Однородность окраски плодов (10 баллов)		
1. Однородная, без пятен, близкая к окраске свежих плодов. Лепестки роз бледнорозового цвета	0	10
2. Наличие точек на абрикосах, персиках, ренклодах до 5 шт. на плоде; наличие пятнистых плодов прочих видов до 15% по количеству плодов. Лепестки роз имеют слабый коричневый оттенок	1—3	9—7
3. Наличие точек на абрикосах, персиках, ренклодах до 10 шт. на плоде, наличие пятнистых плодов прочих видов до 25% по количеству плодов. Лепестки роз имеют коричневый оттенок	4—6	6—4
4. Плоды неоднородной окраски или окраски недозрелых плодов, а также пятнистые свыше указанных пределов	7—10	3—0

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом на «Расфасовку, упаковку и маркировку консервов».

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на «Методы испытаний».

Изменение

Раздел А «Классификация»

Пункт 1, подпункт «б»—примечание исключено.

(Пост. ВКС № 589 26/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