МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33443— 2015

Консервы

ФРУКТЫ В СИРОПЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 ноября 2015 г. № 82-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2015 г. № 1879-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33443—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 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

© Стандартинформ, 2016

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы
ФРУКТЫ В СИРОПЕ
Общие технические условия

Canned food. Fruits in heavy syrup.
General specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы – фрукты в сиропе (далее – консервы), изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных, сушеных, целых или нарезанных фруктов, в том числе бахчевых, залитых сахарным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, стабилизаторов консистенции, пищевых кислот.

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ ISO 750—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение минеральных примесей

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 4427—82 Апельсины. Технические условия

ГОСТ 4428—82 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 4429—82 Лимоны. Технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6828—89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829—89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

ГОСТ 7178—85 Дыни свежие. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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 хроматографии и ионной хроматографии

ГОСТ 13799—81* Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53959—2010 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».

Издание официальное

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 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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 21832—76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833—76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 26323—84 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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 27573—2013 Плоды граната свежие. 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-эмиссионным методом

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 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31707—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Методы отбора проб Sr-90 и цезия-137
ГОСТ 32283—2013 Алыча свежая. Технические условия
ГОСТ 32286—2013 Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
ГОСТ 32786—2014 Виноград столовый свежий. Технические условия
ГОСТ 32896—2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 32898—2014 Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия

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 «Национальные стандарты» 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 Консервы подразделяют:

- на однокомпонентные — из одного вида фруктов, в т. ч. бахчевых;
- многокомпонентные (ассорти) — из смеси двух и более видов фруктов в различных сочетаниях, в т. ч. бахчевых.

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям для консервов конкретных наименований, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Требования, изложенные в документах на конкретные наименования консервов, технологических инструкциях и рецептурах, должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Залитые сиропом фрукты целые или их части, подготовленные следующим образом: - косточковые — целые с косточкой или без косточки, или половинки, или четвертинки, сегменты, кубики (очищенные и/или неочищенные); - семечковые — целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей и/или без кожицы; - ягоды — целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек; - бахчевые — кусочки, дольки и кубики, очищенные от кожицы и внутренних пленок; - цитрусовые и тропические — дольки, кусочки, кубики; - гранаты — зерна без внутренних пленок. Фрукты, равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, не треснувшие, хорошо сохранившие свою форму. Допускаются: - наличие фруктов, неравномерных по величине, недостаточно очищенных — не более 10 %; - с треснувшей, но не сползшей кожицей — не более 10 %
Качество сиропа	Прозрачный или слабо опалесцирующий, без посторонних примесей. Допускаются: - наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих его помутнение; - для консервов из мандаринов — незначительное помутнение сиропа; - для консервов из черноплодной рябины — незначительный коллоидный (неуплотненный) осадок

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция	Фрукты — плотные, упругие, мясистые. Ягоды — нежные. При использовании быстрозамороженных фруктов допускается консистенция фруктов менее плотная и упругая (при надавливании)
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам, прошедшим тепловую обработку, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Естественный, свойственный использованному виду и помологическому (ампелографическому) сорту фруктов, прошедших тепловую обработку, без пятен на поверхности фруктов. Допускаются: - неоднородные по окраске фрукты (или их части) — не более 10 %; - естественная пятнистость фруктов, свойственная использованным помологическим сортам; - фрукты с вегетативными повреждениями (в виде пятен, точек и др.) — не более 10 %

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктов от общей массы консервов, %, не менее	45
Массовая доля растворимых сухих веществ (сахарозы) в сиропе, %, не менее	40
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на лимонную кислоту), %	0,2—0,8
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
для консервов из ежевики, земляники (клубники), малины, шелковицы	0,02
остальных консервов	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов (для бахчевых), радионуклидов (для консервов из дикорастущих ягод) в консервах должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям промышленной стерильности в соответствии с [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов используют следующее сырье:

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу свежую по ГОСТ 32283;
- ананасы свежие по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*;
- апельсины свежие по ГОСТ 4427;
- бананы свежие по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт**;

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54688—2011 «Ананасы свежие. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51603—2000 «Бананы свежие. Технические условия».

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

*[4] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53596—2009 (ЕЭК ООН FFV-14:2004) «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».

*[5] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54691—2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) «Малина и ежевика свежие. Технические условия».

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

*[7] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53596—2009 (ЕЭК ООН FFV-14:2004) «Плоды цитрусовых культур для употребления в свежем виде. Технические условия».

*[8] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54691—2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) «Малина и ежевика свежие. Технические условия».

*[9] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54694—2011 (ЕЭК ООН FFV-45:2010) «Плоды манго свежие. Технические условия».

- барбарис свежий;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- виноград свежий по ГОСТ 32786;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- голубику свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт***;
- гранаты свежие по ГОСТ 27573;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;
- грейпфруты свежие по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*[4];
- гуаву (гуайяву) свежую;
- дыню свежую по ГОСТ 7178;
- ежевику свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*[5];
- жердели свежие;
- жимолость свежую;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- инжир свежий по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*[6];
- иргу свежую;
- калину свежую;
- киви свежие;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лайм свежий по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*[7];
- плоды лимонника;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- малину свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*[8];
- манго свежее по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*[9];
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- маракуйю свежую;
- морошку свежую;
- облепиху свежую;
- папайю свежую;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- сливу свежую по ГОСТ 32286;
- смородину красную (белую, желтую) свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- ткемали свежие;
- фейхоа свежую**;
- хурму свежую;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- чернику свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт***;
- шелковицу свежую;

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54698—2011 «Смородина красная и белая свежая. Технические условия».

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

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

*[4] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53956—2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».

*[5] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52060—2003 «Патока крахмальная. Общие технические условия».

- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- фрукты, целые или нарезанные на кусочки, дольки, сегменты, заготовленные асептическим способом;
- фрукты быстрозамороженные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*[4];
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- кислоту аскорбиновую пищевую;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- смеси из фруктов быстрозамороженных по ГОСТ 32898;
- пектин по ГОСТ 29186;
- стабилизаторы консистенции;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895 или другие сахара;
- патоку крахмальную*[5];
- воду питьевую.

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

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности, должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская, транспортная упаковки и укупорочные средства должны соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Потребительская упаковка должна обеспечивать сохранность консервов и соответствие их требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку, которую помещают в транспортную упаковку.

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковки и укупорочных средств приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579 (приложение А).

5.4.4 Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка консервов — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Маркировка потребительской и транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением: на транспортной упаковке наносят манипуляционные знаки: «Верх», «Ограничение температуры», «Осторожно. Стекло».

5.5.3 Консервы из двух и более видов фруктов называют по наименованию использованных фруктов в порядке убывания их массовой доли в рецептуре.

Консервам дополнительно к наименованию может быть присвоено фантазийное наименование.

Примеры записи наименований консервов:
«Половинки абрикосов в сиропе стерилизованные».
«Дольки персиков и груш в сиропе стерилизованные».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество консервов одного наименования, одинаково упакованных, изготовленных одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость консервов.

6.2 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме показателя «массовая доля минеральных примесей»), массу нетто потребительской упаковки, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов, радионуклидов, минеральных примесей и микробиологических показателей устанавливают в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164, отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218.

7.2 Определение органолептических показателей, массы нетто, массовой доли фруктов — по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173.

7.4 Определение массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750.

7.5 Определение примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323.

7.6 Определение массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762.

7.7 Определение посторонних примесей — визуально.

7.8 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.9 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.10 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710 или по нормативным документам, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение цезия Cs-137— по ГОСТ 32161.

7.13 Определение нитратов — по ГОСТ 29270, ГОСТ EN 12014-2.

7.14 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение — в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и ГОСТ 13799.

8.2 Консервы транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

8.3 Консервы, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.4 Срок годности консервов устанавливает изготовитель (рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковки

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.2;
- металлические лакированные банки с двойным лаковым или эмалевым покрытием по ГОСТ 5981 вместимостью не более 3,0 $дм^3$;
- упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 3,0 $дм^3$.

А.2 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими крышками промышленного применения, стеклянные банки типа III — крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749.

Упаковку из полимерных и комбинированных материалов укупоривают термосвариванием шва, термозапечатыванием и различными укупорочными средствами.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности консервов

Б.1 Консервы хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество со дня изготовления, не более:

- в стеклянной упаковке:
  из бахчевых — не более 12 мес,
  из фруктов — не более 36 мес;
- металлической упаковке:
  из косточковых фруктов и темноокрашенных ягод — не более 12 мес,
  из бахчевых — не более 12 мес,
  из остальных фруктов — не более 36 мес;
- в упаковке из полимерных и комбинированных материалов — не более 12 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 664.853.54:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: консервы, фрукты в сиропе, однокомпонентные, многокомпонентные

Редактор *Л.Л. Штендель*

Корректор *И.А. Королева*

Компьютерная верстка *Д.М. Кульчицкого*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 50 экз. Зак. 4311.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru