ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56558— 2015

Консервы

КИСЕЛИ ПИТЬЕВЫЕ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 31 августа 2015 г. № 1233-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 5
8 Транспортирование и хранение 6
Приложение А (рекомендуемое) Условия хранения и срок годности киселей 7
Библиография 8

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

КИСЕЛИ ПИТЬЕВЫЕ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Canned food. Potable fruit kissels. General specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервированные питьевые фруктовые кисели — жидкий пищевой продукт, предназначенный для непосредственного употребления в пищу (далее — кисели).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 ISO 750—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

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 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 поверхности

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

ГОСТ 26323—2014 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

Издание официальное

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 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28322—2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения. Термины и определения

ГОСТ 28499—2014 Сиропы. Общие технические условия

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия

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 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

ГОСТ 32049—2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32101—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32102—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

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

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32896—2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32898—2014 Смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 53183—2008 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 53956—2010 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ Р 53959—2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 54639—2011 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения по ГОСТ 28322.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии производства кисели подразделяют:
- на гомогенные;
- гетерогенные (с кусочками фруктов).

4.2 Кисели могут быть изготовлены из одного наименования фруктов (однокомпонентные) или из смеси двух и более наименований фруктов (многокомпонентные).

4.3 Кисели могут быть изготовлены обогащенными.

Для изготовления обогащенных киселей используют пищевые и/или биологически активные вещества в соответствии с требованиями [1], [2].

5 Технические требования

5.1 Кисели изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1].

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная киселеобразная масса с включением кусочков фруктов или без них. Кусочки размером не более 10 мм в наибольшем измерении в основной массе сохранившие свою форму. Не допускается наличие не растворившихся комков
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные фруктам, прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлен кисель. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету фруктов, и/или соков, и/или сиропов, прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлен кисель

5.2.2 По физико-химическим показателям кисели должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значениепоказателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	12,0
Массовая доля фруктовой части, %, не менее - для клюквы, брусники, черники - для остальных фруктов	 10,0 20,0
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на используемую кислоту), %	0,4—1,0
Примеси растительного происхождения (плодоножек, чашелистиков, стеблей и других частей растений)	Не допускаются
Посторонние примеси (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются

5.2.3 Органолептические, физико-химические показатели в конкретных видах киселей, пищевую ценность, обусловленную особенностями используемого сырья и технологии производства, устанавливают в документах на конкретные наименования киселей, в технологических инструкциях и рецептурах.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, радионуклидов, микотоксина патулина, пестицидов в киселях должно соответствовать требованиям [1].

5.2.5 Микробиологические показатели киселей должны соответствовать требованиям промышленной стерильности, установленным в [1].

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления киселей используют следующее сырье:

- фрукты свежие;
- фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- фрукты быстрозамороженные по ГОСТ Р 53956;
- соки фруктовые прямого отжима по ГОСТ 32101 свежеизготовленные, и/или консервированные способом «горячего розлива» и асептическим способом, и/или быстрозамороженные;
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ 32102, консервированные асептическим способом или быстрозамороженные;
- смеси и пюре из фруктов быстрозамороженные по ГОСТ 32898;
- ароматизаторы натуральные по ГОСТ 32049;
- вещества натуральные ароматобразующие, полученные из фруктов или их соков;
- сахар белый по ГОСТ 33222 или растворы сахара (сахаров);
- сиропы фруктовые по ГОСТ 28499;
- сироп глюкозно-фруктозный;
- патоку глюкозно-фруктозную;
- регуляторы кислотности: лимонная кислота, яблочная кислота, тартраты и цитраты натрия, калия;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;
- пектин по ГОСТ 29186;
- стабилизаторы консистенции;
- воду питьевую.

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

5.3.3 Пищевые добавки должны использоваться в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта, но не более максимально допустимых уровней, установленных в [2].

5.3.4 Сырье, используемое для изготовления киселей, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] — [4].

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковки, укупорочные средства должны соответствовать требованиям [5].

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

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 киселей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненным к ним местностей, — по ГОСТ 15846.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка киселей — в соответствии с требованиями [6] и по ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

- на крышках (под винтовую укупорку) киселей, фасованных в стеклянную упаковку может быть нанесена надпись: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки (бутылки) — гарантия герметичности» и/или «При вскрытии банки (бутылки) должен быть слышен хлопок» или аналогичная по смыслу информация.

5.5.2 Транспортная маркировка — по [6], ГОСТ Р 53959, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Верх», «Ограничение температуры», для киселей, расфасованных в стеклянную упаковку — «Хрупкое. Осторожно».

Пример записи наименования — «Кисель яблочный питьевой стерилизованный».

Киселям может быть присвоено дополнительно фантазийное название.

5.5.3 Маркировка киселей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненным к ним местностей, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей, объема упаковочной единицы, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии киселей.

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31707. Отбор проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 31904, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей и объема одной упаковочной единицы — по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей

- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173, ГОСТ 28561;
- массовой доли фруктовой части — по рецептурной закладке;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538; ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- ртути — по ГОСТ Р 53183, ГОСТ Р 54639, ГОСТ 26927.

7.5 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349.

7.6 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.7 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.8 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.9 Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения киселей – в соответствии с требованиями [1] и ГОСТ Р 53959.

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

8.2 Срок годности киселей устанавливает изготовитель (рекомендуемые условия хранения и срок годности приведены в приложении А).

Приложение А
(рекомендуемое)

Условия хранения и срок годности киселей

А.1 Кисели хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

А.2 Рекомендуемый срок годности, в течение которого кисели сохраняют свое качество со дня изготовления — не более 12 мес.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2] ТР ТС 029/2011	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[3] ТР ТС 023/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[5] ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[6] ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.859:006.354 ОКС 67.080.10 ОКПД 2 10.39.25.120

Ключевые слова: консервы, кисели питьевые фруктовые, гомогенные, гетерогенные

Редактор *Л.Л. Штендель*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 26.11.2015. Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,00. Тираж 53 экз. Зак. 4315.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru