МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33317— 2015

Консервы фруктовые

ФРУКТЫ В ЗАЛИВКЕ

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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 августа 2015 г. № 1034-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33317—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 фруктовые

ФРУКТЫ В ЗАЛИВКЕ

Общие технические условия

Canned fruit. Fruits in luqiud.
General specifications

Дата введения —2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые консервы — фрукты в заливке, изготовленные из одного или нескольких видов свежих или быстрозамороженных целых и/или нарезанных фруктов (далее — консервы).

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 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 ISO 2448—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола

ГОСТ 4427—82 Апельсины. Технические условия

ГОСТ 4428—82 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 4429—82 Лимоны. 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 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие 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 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 14192—96 Маркировка грузов

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 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. 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

Издание официальное

ГОСТ 21832—76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833—76[1] Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21921—76[2] Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

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

ГОСТ 26323—2014 Продукты переработки плодов 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 плодов и овощей. Термины и определения

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. 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 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31823—2012 (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

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

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

ГОСТ 32103—2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые и фруктово-овощные восстановленные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 32786—2014 Виноград столовый свежий. Технические условия

---

[1] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54702—2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».

[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55643—2013 «Вишня и черешня свежие. 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, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **фрукты в заливке:** Фруктовые консервы, изготовленные из одного или нескольких видов свежих или быстрозамороженных целых и/или нарезанных фруктов, залитых специально подготовленной питьевой водой или раствором сахара или растворами других сахаров не более 3 % от общей массы заливки или фруктовым соком, с добавлением или без добавления пряностей, пищевых органических кислот.

4 Классификация

4.1 Консервы подразделяют:

- на однокомпонентные — из одного вида фруктов;
- многокомпонентные (ассорти) — из смеси двух и более видов фруктов в различных сочетаниях;
- залитые питьевой водой;
- залитые раствором сахара или растворами других сахаров не более 3 % от общей массы заливки;
- залитые фруктовым соком.

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Целые фрукты или их части в заливке, подготовленные следующим образом: - косточковые — целые с косточкой и/или без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, кубики (очищенные и/или неочищенные от кожицы); - семечковые — целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожицы; - ягоды — целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек; - цитрусовые (кроме гранатов) — дольки, сегменты, кусочки, очищенные от кожицы, альбедо и внутренних перегородок и пленок; - гранаты — целые зерна без повреждений; - тропические фрукты — кусочки, дольки и кубики, очищенные от кожицы и 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 %; - с трещинами мякоти, но сохранивших форму — не более 10 %

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Качество специально подготовленной питьевой воды или раствора сахара	Прозрачная или слабо опалесцирующая, без посторонних примесей. Допускаются: - для консервов из цитрусовых и тропических фруктов — незначительное помутнение заливки; - для консервов из черноплодной рябины — незначительный коллоидный (неуплотненный) осадок
Качество фруктового сока	Прозрачная или естественно мутная жидкость. Допускается небольшой осадок на дне упаковки, наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих помутнение фруктового сока
Консистенция	Фрукты — плотные, упругие, мясистые. Допускается менее плотная и упругая — при использовании быстрозамороженных фруктов. Ягоды — нежные. Заливка — не вязкая, льющаяся
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам или заливке, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Свойственный использованному виду и помологическому сорту фруктов, без пятен. Допускаются: - неоднородные по окраске фрукты (или их части) не более 10 %; - пятнистость фруктов, свойственная использованным помологическим сортам; - фрукты с вегетативными повреждениями (в виде пятен, точек и др.) не более 10 %

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктов от общей массы консервов, %, не менее	50,0
Массовая доля растворимых сухих веществ в заливке, %:	
- для заливки из воды или раствора сахара, не менее	5,0
- фруктового сока*	5,0—16*
pH, не более	4,2
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- из ежевики, земляники, малины, шелковицы	0,02
- остальных фруктов	0,01
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются

*Массовая доля растворимых сухих веществ в заливке из фруктового сока должна соответствовать значению показателя для сока из конкретных фруктов в соответствии с [2].

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

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов (для консервов из дикорастущих ягод) в консервах должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать требованиям промышленной стерильности в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих 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 крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- алычу мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;
- ананасы свежие по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1];
- апельсины свежие по ГОСТ 4427;
- бананы свежие по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[2];
- 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[3];
- плоды граната свежие по ГОСТ 27573;
- грейпфруты свежие по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[4];
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;
- гуаву (гуайяву) свежую;
- 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 по ГОСТ 31823;
- 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 по ГОСТ 4428;
- маракуйю свежую;
- морошку свежую;

---

[1] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54688—2011 «Ананасы свежие. Технические условия».

[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51603—2000 «Бананы свежие. Технические условия».

[3] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54696—2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) «Черника и голубика свежие. Технические условия».

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

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

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

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

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

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

- облепиху свежую;
- папайю свежую;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину красную (белую, желтую) свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1];
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- ткемали свежие;
- фейхоа;
- хурму свежую;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- чернику свежую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[2];
- черноплодную рябину свежую;
- шелковицу свежую;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- фрукты, целые или нарезанные на кусочки, дольки, сегменты, заготовленные асептическим способом;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502;
- пищевую добавку — кислоту аскорбиновую;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- пищевую добавку — кислоту лимонную моногидрат по ГОСТ 908;
- фрукты быстрозамороженные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[3];
- соки фруктовые прямого отжима по ГОСТ 32101 и восстановленные по ГОСТ 32103;
- пряности натуральные, экстракты из пряностей;
- зелень пряных растений;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895 или другие сахара;
- воду питьевую.

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству и безопасности требования, изложенные в 5.3.1.

5.3.3 Пищевые добавки в консервах должны использоваться в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта, но не более максимально допустимых уровней, установленных [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 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 и транспортная упаковки, укупорочные средства должны соответствовать требованиям [4] 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.

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковки для фасования и упаковывания консервов приведены в приложении А.

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

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

---

[1] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54698—2011 «Смородина красная и белая свежая. Технические условия».

[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54696—2011 (ЕЭК ООН FFV-57:2010) «Черника и голубика свежие. Технические условия».

[3] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53956—2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка консервов — в соответствии с требованиями [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Наименование консервов из двух и более фруктов формируют по фрукту или компоненту, с наибольшей массовой долей в рецептуре.

Пример записи наименования консервов — «Абрикосы половинками в заливке стерилизованные».

Консервам может быть присвоено также фантазийное наименование.

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 продукции.

6.2 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме показателей «Массовая доля минеральных примесей» и «Массовая доля этилового спирта»), массу потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Массовую долю минеральных примесей, массовую долю этилового спирта определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке консервов.

6.4 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов (для консервов из дикорастущих ягод), 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 — по ГОСТ 26670.

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

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

7.4 Определение массовой доли этилового спирта — по ГОСТ ISO 2448.

7.5 Определение pH — по ГОСТ 26188.

7.6 Определение примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323.

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

7.8 Определение посторонних примесей — визуально.

7.9 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- ртути — по ГОСТ 26927;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.10 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.11 Определение хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349.

7.12 Определение фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710.

7.13 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161.

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 с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(справочное)

Потребительская, транспортная упаковки и укупорочные средства

А.1 Консервы упаковывают (фасуют):

- в стеклянные банки вместимостью не более 3,0 $дм^3$ по ГОСТ 5717.1, 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 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже указанных в 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, не более:

- в стеклянной упаковке:
  из темноокрашенных фруктов — не более 12 мес;
  из остальных фруктов — не более 24 мес;
- в металлической упаковке:
  из косточковых фруктов и темноокрашенных фруктов — не более 6 мес;
  из остальных фруктов — не более 12 мес;
- в упаковке из полимерных и комбинированных материалов — не более 6 мес.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

[3] ТР ТС 029/2011 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[4] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

УДК 664.851:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: консервы фруктовые, фрукты в заливке, однокомпонентные, многокомпонентные (ассорти), залитые питьевой водой, залитые раствором сахара или сахаристых веществ, залитые фруктовым соком

Редактор *Л.Л. Штендель*

Корректор *И.А. Королева*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 50 экз. Зак. 3984.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru