МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32896— 2014

ФРУКТЫ СУШЕНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июля 2014 г. № 68-П)

За принятие голосовали:

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 20 августа 2014 г. № 924-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32896–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 28501–90, ГОСТ 28502–90

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, 2015

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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ФРУКТЫ СУШЕНЫЕ

Общие технические условия

Dried fruits.
General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сушеные фрукты: семечковые и косточковые или их смеси, изготовленные из свежих фруктов или фруктовых полуфабрикатов, соответствующим образом подготовленных и фасованных в транспортную или потребительскую упаковку, предназначенные для дальнейшей промышленной переработки или для непосредственного употребления в пищу (далее – сушеные фрукты).

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 127.1–93 Сера техническая. Технические условия

ГОСТ 127.5–93 Сера молотая для сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 902–76 Натрия бисульфит технический (водный раствор). Технические условия

ГОСТ 1750–86 Фрукты сушеные. Правила приемки, методы испытаний

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2226–2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 2918–79 Ангидрид сернистый жидкий технический. Технические условия

ГОСТ 7247–2006 Бумага и комбинированные материалы на основе бумаги для упаковывания на автоматах пищевых продуктов, промышленной продукции и непродовольственных товаров. Общие технические условия

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9095–89 Бумага для печати типографская. Технические условия

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9338–80 Барабаны фанерные. Технические условия

ГОСТ 9569–2006 Бумага парафинированная. Технические условия

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10444.12–2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия

ГОСТ 12003–76 Фрукты сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13511–2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 16524–70 Кизил свежий

Издание официальное

ГОСТ 17065–94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

ГОСТ 18510–87 Бумага писчая. Технические условия

ГОСТ 21405–75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия*

ГОСТ 21713–76 Груши свежие поздних 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 21920–76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия***

ГОСТ 21921–76 Вишня свежая. Технические условия****

ГОСТ 21922–76 Черешня свежая. Технические условия*****

ГОСТ 25555.5–91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов 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 27572–87 Яблоки свежие для промышленной переработки. 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 28561–90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги добавили

ГОСТ 30090–93 Мешки и мешочные ткани. Общие 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 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 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31747–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

---

* С 01.01.2015 г. заменен на ГОСТ 32283–2013 «Алыча свежая. Технические условия»

** Утратил силу на территории Российской Федерации в части распространения его на персики свежие, реализуемые для потребления в свежем виде, с 01.01.2013 пользоваться ГОСТ Р 54702–2011 «Персики и нектарины свежие. Технические условия».

*** С 01.01.2015 г. заменен на ГОСТ 32286–2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».

**** Утратил силу на территории Российской Федерации в части вишни, отгружаемой (поставляемой) и реализуемой для потребления в свежем виде, с 01.07.2014 пользоваться ГОСТ Р 55643–2013 «Вишня и черешня свежие. Технические условия».

***** Утратил силу на территории Российской Федерации в части черешни, отгружаемой (поставляемой) и реализуемой для потребления в свежем виде, с 01.07.2014 пользоваться ГОСТ Р 55643–2013 «Вишня и черешня свежие. Технические условия».

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 В зависимости от способа подготовки и обработки сырья фрукты в виде готового продукта или полуфабриката подразделяют на виды, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид продукта	Наименование фруктов
Целые фрукты с косточкой обработанные	Абрикосы, жердель
Целые фрукты без косточки (кайса) обработанные или необработанные	Абрикосы, сливы
Половинки фруктов (резаные или рваные) (курага) обработанные или необработанные	Абрикосы, персики
Целые фрукты с косточкой необработанные	Абрикосы, алыча, вишни, жерлель, кизил, сливы, черешни
Очищенные без семенной камеры обработанные	Яблоки, айва нарезанные, груши
Неочищенные без семенной камеры обработанные	Яблоки, айва нарезанные, груши
Неочищенные с семенной камерой обработанные	Яблоки, айва нарезанные, груши нарезанные, груши целые
Неочищенные без семенной камеры необработанные	Айва нарезанная
Неочищенные с семенной камерой необработанные	Яблоки, айва нарезанные, груши целые или нарезанные, мушмула целая, яблоки и груши дикорастущих сортов целые или нарезанные

4.2 В зависимости от показателей качества сушеные фрукты изготавливают следующих сортов:

4.2.1 Экстра:

- абрикосы, обработанные целые плоды без косточек (кайса);
- целые сушеные фрукты с косточкой (урюк);
- половинки сушеных фруктов резаные (курага);
- чернослив, прошедший дополнительную товарную обработку.

4.2.2 Высшего:

- сушеные абрикосы всех видов и групп необработанные и обработанные группы В;
- жердели;
- вишня и черешня;
- сливы;
- сушеные фрукты из семечковых фруктов.

4.2.3 Первого:

- кизил;
- сушеные фрукты из семечковых фруктов.

4.2.4 Столового:

- сушеные фрукты из семечковых фруктов;
- сушеные яблоки и груши дикорастущих сортов.

4.3 В зависимости от используемого сырья сушеные абрикосы и сливы подразделяют на группы исходя из среднестатистического размера фрукта и сортности (см. приложением А).

5 Технические требования

5.1 Сушеные фрукты 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 сушеные фрукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика			
	Экстра	Высший сорт	Первый сорт	Столовый сорт
Абрикосы				
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	Однородный ярко-оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов	Однородный, от светло-желтого до оранжево-красного. Яркий, соответствующий помологическому сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5 %	От бледного до темно-красного. Однородность не обязательна	
Сливы группы А				
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	Однородный, черный с синеватым оттенком, глянцевый. Допускается коричневый оттенок у слив сортов: Ренклод Альтана, Венгерка ажанская			От черного до буровато-коричневого
Сливы группы Б				
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	–	От черного до темно-коричневого	От черного до буровато-коричневого	От черного до светло-коричневого
Персики				
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика			
	Экстра	Высший сорт	Первый сорт	Столовый сорт
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	–	Однородный, от светло-желтого до светло-коричневого с темным оттенком у места выемки косточки	От светло-коричневого до коричневого.	
Вишня				
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	–	От темно-вишневого до черного с вишневым оттенком, глянцевый		Черно-бурый
Алыча				
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	–	Для светло-окрашенных сортов от желтого до светло-коричневого		Разный, характерный для помологического сорта
Жердель				
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	–	Для светло-окрашенных сортов от желтого до светло-коричневого		Разный, характерный для помологического сорта
Черешня				
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика			
	Экстра	Высший сорт	Первый сорт	Столовый сорт
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	–	Для светло-окрашенных сортов от желтого до светло-коричневого		Разный, характерный для помологического сорта
	Кизил			
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	–		Бурый с красноватым оттенком	Темно-бурый
	Яблоки, груши			
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	–	От светло-желтого до светло кремового. Допускается розовый оттенок, свойственный некоторым помологическим сортам яблок	От светло-желтого до кремового	
	Айва			
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	–	Желтый	Светло-коричневый	От светло-коричневого до бурого
	Мушмула			
Внешний вид и форма	Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти). Не слипающиеся при сжатии. Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии			
Вкус и запах	Свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха. Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним			
Цвет	Коричневый разных оттенков, от светло-коричневого до темно-коричневого			

Окончание таблицы 2

Примечания:
1 Цвет сушеных фруктов, не обработанных диоксидом серы, имеет более темные оттенки.
2 Сушеные яблоки и груши дикорастущих сортов идентифицируются столовым сортом, без постороннего вкуса и запаха, не нормируются по цвету.

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям сушеных фруктов приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя	
	полуфабриката	готового продукта
Массовая доля влаги, %, не более, для:		
- абрикосов целых с косточкой	16	18
- абрикосов целых без косточки, половинок	18	20
- алычи, вишни, кизила, черешни	17	19
- жердели	–	18
- персиков половинками	15	17
- слив сушеных сортов:		
экстра	19	22 – 25
высший	19	20 – 25
первый и столовый	19	19 – 25
- яблок	–	20
- груш, айвы	–	24
- мушмулы	–	17
- груш дикорастущих сортов	–	16
Посторонние примеси	Не допускаются	

5.2.3 Содержание диоксида серы в обработанных сушеных фруктах не должно превышать норм, установленных в [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов не должно превышать норм, установленных в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели сушеных фруктов должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для производства сушеных фруктов применяют следующее сырье:
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- груши свежие по ГОСТ 21713;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- мушмулу свежую;
- яблоки и груши дикорастущих сортов, свежие;
- абрикосы свежие для производства урюка, абрикосов сушеных по ГОСТ 21832;
- алычу свежую по ГОСТ 21920, ГОСТ 21405;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- сливу свежую для производства чернослива, сушеной сливы по ГОСТ 21920;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- жердель свежую;
- малину свежую;
- клюкву свежую;
- бруснику свежую;
- ангидрид сернистый жидкий технический по ГОСТ 2918;
- серу техническую по ГОСТ 127.1, 127.5;
- натрия бисульфит технический по ГОСТ 902;
- соль поваренную пищевую.

Для производства сушеных косточковых фруктов (готового продукта) используют также и

сушеные фрукты-полуфабрикаты.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Продукцию фасуют в потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку по ГОСТ 12003 и ГОСТ 14192.

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковки должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания продукции приведены в приложении Б.

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

5.4.4 Допускается применение других материалов и видов упаковки при условии соблюдения нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для материалов, используемых в контакте с пищевыми продуктами, и обеспечения сохранения целостности, качества и безопасности продукции в период транспортирования, хранения и реализации.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки – в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 12003.

5.5.2 Пищевая ценность – в соответствии с приложением В.

5.5.3 Маркировка транспортной упаковки – в соответствии с [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением:

На каждой единице транспортной упаковки указывают манипуляционные знаки: «Хранить в сухом, прохладном, дезинфицированном помещении».

Примеры записи наименований:
1 Яблоки сушеные (кольца).
2 Абрикосы сушеные кайса, группа А, сорт Экстра.
3 Слива сушеная, группа Б, сорт Высший.
4 Вишня сушеная, сорт Высший.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 1750 и настоящему стандарту.

Сушеные фрукты принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Качество сушеных фруктов по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, пестицидов, минеральных примесей, диоксида серы устанавливают в программе производственного контроля.

6.4 Контроль показателей безопасности сушеных фруктов проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Микробиологический контроль качества фруктов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов – по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто – по ГОСТ 1750.

7.3 Определение внешнего вида, герметичности упаковки – по ГОСТ 1750, ГОСТ 12003.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги – по ГОСТ 28561;
- массовой доли диоксида серы – по ГОСТ 25555.5;
- посторонние примеси – визуально.

7.5 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути – по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.6 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

7.7 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.8 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение – по ГОСТ 12003 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Срок годности устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности сушеных фруктов приведены в приложении Г.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сорта фруктов для производства сушеных фруктов, их количество в 1 кг готовой продукции

А.1 Рекомендуемые сорта фруктов для производства сушеных фруктов в зависимости от группы, исходя из среднестатистического размера фрукта и сортности, приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование группы	Наименование сорта	
	абрикосов	сушеных слив
А	Урюк: Мирсанджели Субхоны Хурмаи Исфарак Кандак Сатени Ереваки (Шалах)	Венгерка ажанская Венгерка Вангенгейма Венгерка домашняя Венгерка итальянская Венгерка крупная сладкая Венгерка юбилейная Памяти Костиной Сентябрьская Соперница Стенлей Ренклод Альтана Тулеу грас Чернослив самаркандский Чернослив поздний чимкентский
Б	Краснощекий Красный партизан Никитский Луизе Юбилейный Советский	сливы из других помологических сортов
В	Хасак Харджи	–

А.2 Рекомендуемое количество сушеных фруктов в 1 кг, приведено в таблице А.2.

Таблица А.2

Вид и наименование сушеных фруктов	Количество фруктов в 1 кг, шт., не более, для сортов			
	экстра	высшего	первого	столового
Абрикосы:				
- целые фрукты с косточкой:				
группы А	115	150	200	Не нормируется
группы Б	–	170	230	То же
группы В	–	–	350	–
- целые фрукты без косточки	150	180	250	–
- половинки фруктов	300	360	500	–
Жердель	–	–	350	
Персики (половинки фруктов)	–	300	400	–
Сливы группы А	180	240	300	
Сливы группы Б	–	250	350	–
Кизил	–	≤ 2050	≤ 3000	–
Вишня с косточкой	–	≤ 1000	≤ 1250	–
Вишня без косточки	–	≤ 1390	≤ 1790	–
Черешня с косточкой	–	≤ 800	≤ 1100	–
Черешня без косточки	–	≤ 1110	≤ 1570	–
Черешня половинки	–	≤ 2220	≤ 3140	–
Алыча	–	≤ 800	≤ 1100	–

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания сушеных фруктов

Б.1 Сушеные фрукты без заводской обработки упаковывают массой нетто не более 25 кг в соответствии с предельной массой груза, указанной в соответствующих стандартах на упаковку:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- фанерные ящики по ГОСТ 10131;
- фанерные барабаны по ГОСТ 9338;
- картонные барабаны навивные по ГОСТ 17065 вместимостью 20–28 дм^3;
- бумажные мешки непропитанные, не менее чем трехслойные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Сушеные вишню, кайсу, курагу и чернослив упаковывают в бумажные мешки только по договоренности с получателем.

Допускается упаковывание сушеных кураги, урюка, алычи массой нетто до 50 кг и сушеных яблок, груш дикорастущих сортов до 30 кг – в тканевые продуктовые мешки по ГОСТ 30090 и мешки для сахара по ГОСТ 30090 только при перевозках с пунктов заготовок на заводы.

Б.2 Сушеные фрукты заводской обработки и их смеси выпускают фасованными массой нетто до 1 кг в следующую упаковку:

- в термосвариваемые пакеты из полимерной пленки: полиэтиленовой по ГОСТ 10354 или полиэтилен-целлофана;
- двойные пакеты: внутренний – из подпергамента по ГОСТ 1760, целлофана по ГОСТ 7730. парафинированной бумаги по ГОСТ 9569, внешний – из писчей бумаги по ГОСТ 18510, бумаги для печати по ГОСТ 9095;
- пакеты из фольги и бумаги, ламинированные термосваривающимися материалами;
- пакеты из лакированного целлофана;
- коробки из картона, ламинированного термосвариваюшимися материалами;
- коробки из бумаги по ГОСТ 7247 с внутренним мешком-вкладышем из подпергамента по ГОСТ 1760 или парафинированной бумаги по ГОСТ 9569, либо из упаковочной полимерной пленки. Верхний конец вкладыша герметизируется.

Б.3 Сушеные фрукты заводской обработки и их смеси должны упаковываться в ящики массой нетто не более 25 кг в соответствии с предельной массой груза, указанной в соответствующих стандартах на ящики:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- дощатые ящики неразборные по ГОСТ 1013;
- фанерные ящики по ГОСТ 10131;
- навивные барабаны вместимостью 20–28 дм по ГОСТ 17065 с вкладышем-рукавом из полимерного материала.

Допускается упаковывание смесей из сушеных фруктов массой нетто до 30 кг в бумажные непропитанные мешки не менее чем четырехслойные по ГОСТ 2226 с полиэтиленовым вкладышем.

Б.4 Фасованные в пакеты или коробки сушеные фрукты заводской обработки и их смеси упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, фанерные ящики по ГОСТ 11354 массой нетто до 20 кг. По соглашению между изготовителем и потребителем сушеные фрукты упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511 в комплекте с вкладышами по ГОСТ 9142.

Приложение В
(справочное)

Пищевая ценность 100 г сушеных фруктов

В.1 Пищевая ценность 100 г сушеных фруктов приведена в таблице В.1.

Т а б л и ц а В.1

Наименование продукта	Белок, г	Углеводы, г	Витамины, мг				Калорийность, ккал/кДж
			Каротин	В1	РР	С	
Алыча сушеная	1,5	46,5	1,16	0,15	3,64	9,1	194/811
Вишня сушеная	4,5	46,3	0,2	0,09	1,5	20,0	209/874
Персики сушеные (курага) без косточек	3,0	54,5	1,0	0,03	2,1	5,0	227/949
Слива сушеная	2,3	58,4	0,06	0,02	1,5	3,0	242/1012
Урюк	5,0	53,0	3,5	0,1	3,0	4,0	227/949
Айва сушеная	3,7	46,2	2,43	0,12	0,6	2,0	207/865
Груши сушеные	2,3	49,0		0,03	0,5	8,0	201/840
Яблоки сушеные	2,2	48,0	–	–	0,9	2,0	199/832

Приложение Г
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности сушеных фруктов

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых сушеные фрукты сохраняют свое качество при относительной влажности воздуха не более 75 %:

- для сушеных слив (чернослива) высшего сорта – 6 мес;
- для сушеных слив (чернослива) высшего сорта (при температуре хранения от 0 °С до 5 °С) – 12 мес;
- для остальных фруктов – 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 664.8.047:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: фрукты сушеные, косточковые, семечковые, айва, яблоки, груши, мушмула, абрикосы, алыча, вишня, жердель, кизил, слива, черешня, персики

Подписано в печать 02.02.2015. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 57 экз. Зак. 267.

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