МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32741— 2014

Полуфабрикаты

НАЧИНКИ И ПОДВАРКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 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 25 июня 2014 г. № 45-2014)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июля 2014 г. № 773-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32741—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 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, 2014

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

Полуфабрикаты

НАЧИНКИ И ПОДВАРКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Общие технические условия

Semifinished products. Fruit and vegetable fillings and podvarki. General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты – начинки и подварки фруктовые и овощные, фасованные в транспортную упаковку и предназначенные для использования в качестве добавок в продукцию молочной, хлебобулочной, кондитерской и других отраслей пищевой промышленности (далее – начинки и подварки).

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 содержания 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 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 поверхности

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 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 25749–2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 26181–84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

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

ГОСТ 26323–84 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 26671–85 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

Издание официальное

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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 28467–90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты

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 30669–2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

ГОСТ 30670–2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

ГОСТ 30710–2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 31227–2013 Добавки пищевые. Натрия цитраты Е331. Общие технические условия

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 31895–2009 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 32049–2013 Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. 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

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 **начинки термостабильные:** Начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170 °С.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого сырья изготавливают:

- начинки – гомогенными и гетерогенными (с кусочками фруктов и/или овощей);
- подварки – гомогенными.

4.2 Начинки и подварки изготавливают следующих видов:

- фруктовые;
- овощные:
  - фруктово-овощные;
  - овоще-фруктовые.

4.3 Начинки, в зависимости от использованных добавок, могут быть термостабильными.

5 Технические требования

5.1 Начинки и подварки 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 начинки и подварки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Начинок – густая масса, обладающая мажущейся или желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями или без них. Подварок – густая масса, обладающая мажущейся или желейной консистенцией. Допускается: - наличие единичных семян ягод, в состав которых входят пюре из ягод; - наличие твердых клеток мякоти груши, айвы и черно-плодной рябины, в состав которых входят эти фрукты. Не допускается засахаривание
Вкус и запах	Хорошо выраженные, вкус кисловато-сладкий, свойственный компонентам, из которых изготовлены полуфабрикаты. Посторонние привкус и запах не допускаются
Консистенция	Густая однородная (для подварок) или гетерогенная мажущаяся или желеобразная масса (для начинок). Для термостабильных начинок – густая масса, не растекающаяся при нагревании до температуры 170 °С – 220 °С
Цвет	Свойственный фруктам и/или овощам, прошедших тепловую обработку, из которых изготовлены начинки и подварки

5.2.2 По физико-химическим показателям начинки и подварки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:	
- для начинок	40,0
- подварок	60,0
Массовая доля титруемых кислот, %	0,5–2,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,05
Массовая доля общего диоксида серы, %, не более	0,01
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03
Примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой), посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Массовые доли сорбиновой и бензойной кислот определяют в начинках, изготовленных с использованием этих консервантов, или из сырья и полуфабрикатов, изготовленных с их использованием (содержащих эти консерванты).

2 При одновременном использовании сорбиновой кислоты и бензоата натрия их общая массовая доля в продуктах не должна превышать 0,1 %.

3 Массовую долю общего диоксида серы определяют в начинках, изготовленных из пюре-полуфабрикатов, консервированных этим консервантом. При этом присутствие в начинках других консервантов не допускается.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, радионуклидов должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели начинок и подварок должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления начинок и подварок применяют следующее сырье:
- фрукты свежие;
- овощи свежие;
- фрукты и овощи быстрозамороженные;
- фрукты сушеные;

- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;
- пюре-полуфабрикаты овощные, консервированные асептическим способом;
- пюре фруктовые быстрозамороженные;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные химическими консервантами;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895 или другие натуральные сахаристые вещества: глюкозный сироп, жидкую сахарозу, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, глюкозу, фруктозу или подслащивающие вещества;
- патоку крахмальную;
- цитрат натрия (натрий лимоннокислый трехзамещенный 5,5-водный) Е331 по ГОСТ 31227;
- кальций лимоннокислый (цитрат кальция 4-х водный) Е333;
- пектин Е440 по ГОСТ 29186;
- крахмал кукурузный модифицированный;
- каррагинан Е407;
- гуаровую камедь Е412;
- ксантановую камедь Е415;
- мальтодекстрин;
- кислоту сорбиновую Е200;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- лактозу;
- натрий бензойнокислый Е211;
- сорбат калия Е202;
- ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049;
- красители пищевые;
- агенты желирующие пищевые,
- стабилизаторы пищевые;
- загустители пищевые;
- воду питьевую.

Допускается использование других видов сырья, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для изготовления начинок и подварок, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1] – [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Начинки и подварки фасуют в транспортную упаковку.

5.4.2 Транспортная упаковка и укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Рекомендуемые виды упаковки для фасования и упаковывания начинок и подварок приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допустимых отрицательных отклонений содержимого транспортной упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 начинками и подварками, и обеспечения сохранения целостности, качества и безопасности продукции в период транспортирования, хранения и реализации.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка транспортной упаковки – в соответствии с требованиями [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением:

На упаковке (этикетке) указывают манипуляционные знаки: «Верх», «Ограничение температуры».

Примеры записи наименований:

1 Полуфабрикат. Начинка яблочная термостабильная.

2 Полуфабрикат овощной. Подварка тыквенная.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Начинки и подварки 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 начинок и подварок по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме показателей: массовая доля сорбиновой кислоты, массовая доля бензойной кислоты, массовая доля диоксида серы, массовая доля минеральных примесей), массу нетто транспортной упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов, радионуклидов, сорбиновой и бензойной кислот, диоксида серы, минеральных примесей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4 Микробиологический контроль начинок и подварок 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, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей, массы нетто – по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение внешнего вида и герметичности упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181, ГОСТ 30670;
- массовой доли бензойной кислоты – по ГОСТ 28467, ГОСТ 30669 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли диоксида серы – по ГОСТ 25555.5;
- массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762;
- наличия примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей – визуально.

7.5 Определение содержания 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;
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;

7.6 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.7 Определение нитратов – по ГОСТ 29270.

7.8 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.9 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

ГОСТ 31659-ГОСТ 34747

7.10 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.12,

7.11 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Срок годности устанавливает изготовитель, рекомендуемые сроки годности начинок и подварок приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемая транспортная упаковка для фасования и упаковывания начинок и подварок

А.1 Начинки и подварки фасуют:

- в полимерную упаковку вместимостью не более 20 дм^3;
- упаковку вместимостью не более 50 дм^3 из полимерных материалов для пищевых продуктов с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- барабаны картонные навивные вместимостью не более 50 дм^3;
- полимерные и металлические бочки вместимостью не более 200 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- асептическую упаковку из комбинированных материалов типа «Bag-in-Box»*;
- металлические банки вместимостью не более 10,0 дм^3 по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 10 дм^3, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ГОСТ 25749;
- полуфабрикаты асептического консервирования – в трехслойные асептические мешки вместимостью не более 200 дм^3.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасование полуфабрикатов в другие виды упаковки, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

* Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и рекомендуемые сроки годности начинок и подварок

Б.1 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых начинки и подварки сохраняет свое качество при относительной влажности воздуха не более 75 %:

- нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, с консервантом, при температуре от 0 °С до 25 °С – не более 6 мес со дня изготовления;
- нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, без консерванта, при температуре от 2 °С до 6 °С – не более 1 мес со дня изготовления;
- нестерилизованные, фасованные в стеклянные банки, укупоренные металлическими лакированными крышками при температуре хранения от 0 °С до 25 °С – не более двух лет с даты изготовления;
- нестерилизованные фасованные в металлические банки при температуре хранения от 0 °С до 25 °С – не более 12 мес с даты изготовления;
- фасованные в асептические трехслойные мешки при температуре хранения от 0 °С до 25 °С – не более 12 мес с даты изготовления.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2] ТР ТС 024/2011 Технический регламент таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
[3] ТР ТС 029/2012 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 664.859:006.354 МКС 67.080.10
67.080.20

Ключевые слова: полуфабрикаты, фруктовые и овощные, начинки, подварки, гомогенные, гетерогенные, с кусочками фруктов и/или овощей, термостабильные начинки

Подписано в печать 01.11.2014. Формат 60х84 1/8.
Усл. печ. л. 0,93. Тираж 56 экз. Зак. 4981
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