МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32742—
2014**

Полуфабрикаты

ПЮРЕ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ АСЕПТИЧЕСКИМ СПОСОБОМ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, 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)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июля 2014 г. № 775-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32742—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

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

Поправка к ГОСТ 32742—2014 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные, консервированные асептическим способом. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Полуфабрикаты

ПЮРЕ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ АСЕПТИЧЕСКИМ СПОСОБОМ

Технические условия

Semifinished products. Aseptically canned fruit and vegetable puree. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые и овощные пюре, изготовленные из свежих или сохраненных свежими, или быстрозамороженных цельных, или очищенных от кожуры фруктов или овощей путем измельчения и/или протирания съедобных их частей, без последующего отделения сока или мякоти, стерилизованные и фасованные способом асептического консервирования (далее — пюре).

Пюре, консервированные асептическим способом, являются полуфабрикатами и предназначены для использования в производстве соковой продукции, пищевой продукции для детского питания, а также в различных отраслях пищевой промышленности.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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

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

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1726 Огурцы свежие. Технические условия

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

ГОСТ ISO 2448 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола

ГОСТ 4428 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 4429 Лимоны. Технические условия

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

ГОСТ 6829 Смородина черная свежая. Технические условия

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

ГОСТ 7968 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

Издание официальное

ГОСТ 8756.18* Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 13908 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 16270 Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 16524 Кизил свежий. Технические условия

ГОСТ 19215 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21405** Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21450 Плоды черной смородины

ГОСТ 21713 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832*** Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920*4 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922 Черешня свежая. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27572 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28038 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ 8756.18—2017 «Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки».

** В Российской Федерации действует ГОСТ 32283—2013.

*** В Российской Федерации действует ГОСТ 32787—2014.

*4 В Российской Федерации действует ГОСТ 32286—2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия».

ГОСТ 32249 Продукция соковая. Определение этилового спирта ферментативным методом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru о указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **пюре фруктовое (овощное), консервированное асептическим способом:** Пюреобразный фруктовый (овощной) пищевой продукт, подвергнутый термической обработке и охлаждению в потоке, фасованный в упаковку, прошедшую стерилизацию, укупоренную в стерильных условиях, обеспечивающую длительное хранение пюре из фруктов (овощей) при заданных условиях.

4 Классификация

Пюре изготавливают следующих видов:
- пюре фруктовые;
- пюре овощные;
- пюре фруктовые концентрированные;
- пюре овощные концентрированные.

5 Технические требования

5.1 Пюре изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная пюреобразная текучая масса без частиц, волокон, кожицы, семян, плодоножек и листьев. Допускаются: - наличие единичных семян в пюре из черники, малины, ежевики, земляники (клубники), брусники, голубики, клюквы, красной и черной смородины, рябины обыкновенной и черноплодной, крыжовника; - наличие твердых камедистых частиц в пюре из айвы и груши
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные фруктам (овощам), прошедшим тепловую обработку, из которых изготовлено пюре. Посторонние привкус и запах не допускаются
Консистенция	Пюреобразная, текучая масса. Допускаются: - незначительное отслаивание жидкости; - для концентрированного пюре более густая, но текучая масса
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету использованных зрелых фруктов или овощей, прошедших тепловую обработку

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля этилового спирта в пюре, %, не более	0,2
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- в пюре из земляники (клубники), малины и овощей	0,01
- остальных пюре	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 По содержанию массовой доли растворимых сухих веществ и титруемых кислот пюре должно соответствовать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование пюре	Массовая доля, %, не менее:	
	растворимых сухих веществ	титруемых кислот
Фруктовые пюре:		
абрикосовое	10,2	0,4
айвовое	11,2	0,4
алычовое	12,0	0,4
брусничное	9,6	1,6
вишневое	12,4	0,4
голубичное	10,0	0,5
грушевое (из культурных сортов)	11,0	0,2
ежевичное	9,0	0,9
из жимолости	7,0	1,0
земляничное (клубничное)	6,3	0,6
земляничное	6,0	0,6
калиновое	7,0	0,7
кизиловое	9,0	1,0
клюквенное	7,5	1,4
красносмородиновое	10,0	1,0
крыжовниковое	7,5	1,0
из киви	7,0	0,6
лимонное	7,0	2,0
малиновое	6,3	0,6
мандариновое	10,5	0,6
из морошки	9,0	0,6
облепиховое	6,0	0,8
персиковое	9,0	0,3
рябиновое	11,0	0,3
сливовое	12,0	0,3
терновое	6,0	0,3
ткемалевое	8,0	0,8
черешневое	20,0	0,7
черемуховое	7,0	0,2
черничное	7,1	0,2
черноплоднорябиновое	13,5	0,5
черносливовое	18,5	0,6
черносмородиновое	10,5	0,3
из хурмы	14,0	0,1
яблочное (из культурных сортов)	10,0	0,5
Овощные пюре:		
кабачковое	4,0	—
морковное	8,0	—
томатное	4,2	—
тыквенное	5,0	—

Окончание таблицы 3

Наименование пюре	Массовая доля, %, не менее:	
	растворимых сухих веществ	титруемых кислот
огуречное	3,0	—
из капусты брокколи	5,0	—
из цветной капусты	4,0	—
из сладкого перца	6,6	—
из свеклы	9,0	—

Примечания

1 Массовую долю титруемых кислот определяют в пересчете:

- на лимонную кислоту — в пюре из цитрусовых;
- яблочную кислоту — в остальных.

2 Массовая доля растворимых сухих веществ в концентрированных пюре должна быть не менее, чем в 1,5 раза выше по сравнению с исходным пюре.

Минимальную массовую долю растворимых сухих веществ в концентрированном пюре вычисляют по формуле

$$X_{к.п.} = m \cdot 1,5,$$

где m — массовая доля растворимых сухих веществ в исходном пюре.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов (для овощных пюре), радионуклидов (для пюре из дикорастущих ягод) должно соответствовать [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели пюре должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности (для консервов группы Г — пюре фруктовые, для консервов группы А — пюре овощные, для консервов группы Б — пюре томатное) и отвечать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для производства пюре применяют следующее сырье:

- алычу мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;
- алычу и сливу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;
- груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
- ежевику свежую;
- голубику свежую;
- жимолость свежую;
- калину свежую;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- киви свежие;
- терн свежий;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- малину свежую;
- мандарины по ГОСТ 4428;
- морошку свежую;
- облепиху свежую;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- рябину свежую обыкновенную;
- рябину черноплодную свежую (аронию);

- смородину красную свежую;
- смородину черную свежую по ГОСТ 21450, ГОСТ 6829;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- чернику свежую;
- черемуху свежую обыкновенную;
- хурму свежую;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- яблоки свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 16270;
- яблоки свежие поздних сроков созревания;
- кабачки свежие;
- капусту цветную свежую ГОСТ 7968;
- капусту брокколи свежую;
- морковь столовую по ГОСТ 1721;
- огурцы свежие по ГОСТ 1726;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- томаты свежие;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- овощи быстрозамороженные;
- фрукты быстрозамороженные.

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

Не допускается в производстве пюре использования ароматизаторов, ароматических экстрактов и эссенций, полученных из фруктов или овощей того же наименования или других фруктов или овощей, красителей, подкрашивающих экстрактов, продуктов водной экстракции измельченного сырья, мякоти, кожуры и других отдельных частей фруктов или овощей, в том числе полученных с применением дополнительной ферментативной обработки с целью разжижения, концентрированных соков, подсластителей, химических консервантов (в том числе сорбиновой и бензойной кислот) и других пищевых добавок и технологических средств.

5.4 Упаковка

5.4.1 Пюре фасуют в транспортную упаковку.

5.4.2 Транспортная упаковка и укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [3] 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 пюре приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений массы нетто транспортной упаковки от номинальной 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 пюре, и обеспечения сохранения целостности, качества и безопасности продукции в период транспортирования и хранения.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка транспортной упаковки — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением:

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

Примеры записи наименований:

1 Полуфабрикат. Пюре яблочное, консервированное асептическим способом.

2 Полуфабрикат. Пюре сливовое концентрированное, консервированное асептическим способом.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Пюре принимают партиями. Партией считают определенное количество пюре одного наименования, одинаково упакованного, изготовленного одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Качество пюре по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто транспортной упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии (кроме минеральных примесей).

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов, радионуклидов, минеральных примесей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.4 Контроль показателей безопасности пюре проводят в соответствии с требованиями [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Микробиологический контроль качества пюре 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 для микробиологических анализов — 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 — по ГОСТ 8756.1.

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

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли этилового спирта — по ГОСТ ISO 2448, ГОСТ 32249;
- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762;
- определение 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 микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.10 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 пюре приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемая транспортная упаковка для фасования и упаковывания пюре

А.1 Пюре фасуют:

- в асептические стационарные резервуары, вместимостью до 20 дм^3, изготовленные из некорродирующих материалов;
- упаковку типа «мешок к коробке («Bag-in-Box»)* вместимостью от 10 до 50 дм^3 с асептическими мешками-вкладышами из комбинированных полимерных материалов;
- металлические и полимерные бочки вместимостью не более 200 дм^3 с асептическими мешками-вкладышами из комбинированных полимерных материалов;
- металлические асептические контейнеры, вместимостью не более 1000 дм^3, изготовленные из некорродирующих материалов.

А.2 Упаковывание в транспортную упаковку — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается упаковывание пюре в другую транспортную упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

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

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности пюре

Б.1 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых пюре сохраняет свое качество при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 20 °С:

- в упаковке типа «мешок к коробке («Bag-in-Box»)* — 12 мес;
- металлических и полимерных бочках с асептическими мешками-вкладышами из комбинированных полимерных материалов — 12 мес;
- стационарных асептических резервуарах — 6 мес;
- металлических асептических контейнерах — 10 мес.

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

Библиография

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

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

[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 664.859:006.354

МКС 67.080.10
67.080.20

Ключевые слова: полуфабрикаты, пюре фруктовые и овощные, консервированное асептическим способом, пюре фруктовые, пюре овощные, пюре фруктовые концентрированные, пюре овощные концентрированные

Редактор *А.Е. Минкина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,18.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

gost.e-ecolog.ru