МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32684— 2014

Полуфабрикаты

ПЮРЕ ФРУКТОВЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ХИМИЧЕСКИМИ КОНСЕРВАНТАМИ

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-исследовательский 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-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	Агентство «Армстандарт»
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июля 2014 г. № 774-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32684—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

МКС 67.080.10

Поправка к ГОСТ 32684—2014 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые, консервированные химическими консервантами. 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, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ХИМИЧЕСКИМИ КОНСЕРВАНТАМИ

Технические условия

Semimanufactures. Canned fruit puree chemical preservatives. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые пюре, изготовленные из свежих или сохраненных свежими, или быстрозамороженных фруктов, подготовленных путем измельчения и/или протирания съедобных частей цельных или очищенных от кожуры, без последующего отделения сока или мякоти, консервированные химическими консервантами, фасованные в транспортную упаковку (далее – фруктовые пюре).

Фруктовые пюре являются полуфабрикатами и предназначены для использования в различных отраслях пищевой промышленности.

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 ISO 762–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ ISO 2173–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

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 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 8756.12–91 Продукты переработки плодов. Методы определения способности плодово-ягодного пюре образовывать желе и пат

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 19215–73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450–75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

Издание официальное

ГОСТ 21715–76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21920–76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921–76 Вишня свежая. 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

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

ГОСТ 28322–201 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

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

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 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 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

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.

4 Классификация

В зависимости от используемого консерванта фруктовые пюре изготавливают следующих видов:

- фруктовые пюре, консервированные сорбиновой кислотой (солями сорбиновой кислоты);
- фруктовые пюре, консервированные солями бензойной кислоты;
- фруктовые пюре, консервированные диоксидом серы.

5 Технические требования

5.1 Фруктовые пюре изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции 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 фруктовые пюре должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная равномерно протертая масса без частиц волокон, семян, косточек, кожицы и плодоножек. Допускается: - наличие единичных семян в пюре из черники, малины, ежевики, клубники, земляники, голубики, брусники, клюквы, крыжовника, красной и черной смородины, черноплодной рябины, рябины обыкновенной; - наличие твердых камедистых частиц в пюре из айвы и груши
Вкус и запах	Свойственные фруктам, из которых изготовлено пюре. Допускается легкая естественная горечь в пюре из брусники, клюквы, калины, рябины обыкновенной, вяжущий вкус в пюре из черноплодной рябины. Посторонние привкус и запах не допускаются.
Консистенция	Пюреобразная, текучая. Допускается отслаивание жидкости
Цвет	Свойственный фруктам, из которых изготовлено пюре, прошедшим тепловую обработку, однородный по всей массе. Допускаются буроватые оттенки для пюре из темноокрашенных фруктов и коричневые оттенки для пюре светлоокрашенных фруктов
Примечание – Органолептические показатели фруктовых пюре, консервированных сернистым ангидридом, определяют в пюре, подвергнутых десульфитации.	

5.2.2 По физико-химическим показателям фруктовые пюре должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, в пюре:	
- айвовом, алычовом, грушевом, мандариновом, сливовом, ткемалевом, черемуховом, черносмородиновом, яблочном (из яблок поздних сроков созревания)	10,0
- абрикосовом, вишневом, черешневом, кизиловом, черноплоднорябиновом, рябиновом	12,0
- брусничном, голубичном, грушевом (из дикорастущих сортов), ежевичном, из жимолости, земляничном, калиновом, кизиловом, клюквенном, красносмородиновом, крыжовниковом, лимонным, малиновом, из морошки, облепиховом, терновом, черничном	7,0
- яблочном (из яблок ранних сроков созревания)	8,5
- яблочном (из дикорастущих сортов)	8,0
- персиковом	9,0
Проба на желе для айвового и черносмородинового пюре	Удовлетворительная
Проба на пат для абрикосового пюре	Удовлетворительная
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,1
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	0,1
Массовая доля общего диоксида серы, %, не более	0,2
Массовая доля примесей растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой), %, не более	0,02
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- в пюре из земляники, малины	0,01
- остальных пюре	Не допускаются
Посторонние примеси	То же

Примечания

1 Допускается одновременное использование сорбиновой и бензойной кислот (их солей). Общее содержание консервантов не должно превышать 0,1 %.

2 В пюре, консервированном диоксидом серы, присутствие второго консерванта не допускается.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов (для пюре из дикорастущих ягод) должно соответствовать требованиям [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления фруктовых пюре применяют следующее сырье:

- алычу мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;
- алычу и сливу крупноплодную свежие 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;
- голубику свежую;
- ежевику свежую;
- жимолость свежую;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- калину свежую;
- кизил свежий;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лимоны по ГОСТ 4429;
- мандарины по ГОСТ 4428;
- морошку свежую;

- облепиху свежую;
- персики свежие;
- рябину черноплодную свежую;
- рябину свежую;
- сливу по ГОСТ 21920;
- смородину красную свежую;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- чернику свежую;
- черешню свежую;
- черемуху свежую;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- фрукты быстрозамороженные;
- натрий бензойнокислый (Е211);
- сорбат калия (Е202);
- диоксид серы (Е220).

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

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Фруктовые пюре фасуют в транспортную упаковку.

5.4.2 Транспортная упаковка и укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и должны 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 фруктовых пюре приведены в приложении А.

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

Отклонение содержимого упаковочной единицы продукции от номинального количества в сторону увеличения не ограничивается.

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 фруктовыми пюре, 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 [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192 со следующим дополнением:

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

Примеры записи наименований:

Полуфабрикат. Пюре яблочное, консервированное диоксидом серы.

Полуфабрикат. Пюре алычовое, консервированное сорбиновой кислотой.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Фруктовые пюре принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документа-

цией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

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

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

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

6.5 Микробиологический контроль качества партии фруктовых 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 и подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ 32164, 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, массы нетто – по ГОСТ 8756.1.

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

7.4 Определение массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ ISO 2173.

7.5 Определение пробы на желе – по ГОСТ 8756.12.

7.6 Определение пробы на пат – по ГОСТ 8756.12.

7.7 Определение массовой доли сорбиновой кислоты – по ГОСТ 26181, ГОСТ 30670.

7.8 Определение массовой доли бензойной кислоты – по ГОСТ 28467, ГОСТ 30669.

7.9 Определение массовой доли общего диоксида серы – по ГОСТ 25555.5.

7.10 Определение массовой доли примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323.

7.11 Определение массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762.

7.12 Определение наличия посторонних примесей – визуально.

7.13 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;
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.14 Определение микотоксина патулина – по ГОСТ 28038.

7.15 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.16 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

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 фруктового пюре приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемая транспортная упаковка для фасования и упаковывания фруктовых пюре

А.1 Фруктовые пюре фасуют:

- в полимерную упаковку вместимостью не более 200 $дм^3$ с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- металлические бочки вместимостью не более 200 $дм^3$ с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

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

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности фруктовых пюре

Б.1 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых фруктовые пюре сохраняют свое качество при относительной влажности воздуха не более 75 %:

- консервированные сорбиновой кислотой (солями сорбиновой кислоты) при температуре от 0 °С до 25 °С – не более 6 мес со дня изготовления;
- консервированные бензойнокислым натрием и диоксидом серы при температуре от 0 °С до 25 °С – не более 12 мес со дня изготовления.

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 664.859:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: полуфабрикаты, пюре фруктовые, химические консерванты, консервированные сорбиновой кислотой (солями сорбиновой кислоты), консервированные солями бензойной кислоты, консервированные диоксидом серы

Подписано в печать 01.12.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 59 экз. Зак. 4980

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