МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32147—
2013**

ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ

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 ПОДГОТОВЛЕН 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 (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 марта 2013 г. № 55-П)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 августа 2013 г. № 545-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32147—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53967—2010

6 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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 2
5 Общие технические требования 2
6 Правила приемки 4
7 Методы анализа 5
8 Транспортирование и хранение 5
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания фруктовых десертов 6
Приложение Б (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности фруктовых десертов 7
Библиография 7

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Fruit desserts. General specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые десерты (далее — десерты), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных протертых фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов или других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей.

Требования безопасности изложены в 5.2.2—5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, к упаковке — в 5.4.1, к маркировке — в 5.5.1—5.5.3.

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 908—79 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 25250—88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

Издание официальное

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

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие 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 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 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **фруктовый десерт:** Фруктовые консервы, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и/или нарезанных, и/или протертых фруктов одного или нескольких видов, или смеси фруктов с добавлением или без добавления сахара или сахаров, и/или натуральных подсластителей или других пищевых ингредиентов, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов и пищевых красителей.

4 Классификация

4.1 Десерты изготавливают следующих видов:

- пюреобразные из одного вида пюре;
- пюреобразные из двух и более видов пюре;
- пюреобразные с добавлением целых или нарезанных фруктов или других пищевых ингредиентов.

Десерты могут быть изготовлены как с использованием ингредиентов одного вида, так и в их различных сочетаниях.

4.2 Десерты могут быть изготовлены с добавлением пищевых и/или биологически активных веществ.

5 Общие технические требования

5.1 Десерты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на десерты конкретных наименований, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Требования в документах на конкретные виды десертов должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям десертов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: - пюреобразные - пюреобразные с добавлением целых или нарезанных кусочками фруктов или других пищевых ингредиентов	 Однородная масса в виде пюре Пюре с равномерно распределенными в нем целыми или нарезанными фруктами или другими пищевыми ингредиентами. Допускается наличие: - единичных семян, волосков (для земляники), частиц кожицы; - твердых каменистых включений (для груши, айвы); - фруктов, не сохранивших форму
Вкус и запах	Натуральные, свойственные смеси компонентов, из которых изготовлен десерт. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету смеси компонентов, из которых изготовлен десерт. Допускается наличие: - незначительного потемнения верхнего слоя десертов, в состав которых входят темноокрашенные фрукты; - оранжевого кольца в верхнем слое десертов, изготовленных из сырья оранжевого/желтого цвета; - бурого оттенка для десертов, в состав которых входят малина, земляника, кизил
Консистенция	Пюреобразная, с включениями целых или нарезанных фруктов и других пищевых ингредиентов или без них

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	11,0
Массовая доля фруктов, %, не менее	6,0
Массовая доля круп, %, не менее	3,0
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Массовые доли фруктов и других пищевых ингредиентов в десертах определяют в случае их добавления, исходя из их рецептурной закладки.

2 Массовые доли физиологически функциональных пищевых ингредиентов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами стран, принявших стандарт.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, фосфорорганических и хлорорганических пестицидов, радионуклидов должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления десертов используют следующее сырье и материалы:

- фрукты свежие;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или методом «горячего розлива»;

- пюре и пульпу — полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные;
- 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, высокоглюкозный сироп) или подслащивающие вещества;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- загустители и стабилизаторы консистенции;
- пектин по ГОСТ 29186;
- красители пищевые;
- натуральные ароматообразующие фруктовые вещества;
- ароматизаторы;
- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы);
- воду питьевую, не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

5.3.2 Допускается использование другого сырья, разрешенного к применению в пищевой промышленности.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка должна соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.1.1 Десерты фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и упаковывают в транспортную упаковку.

Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть разрешены в пищевой промышленности.

5.4.1.2 Потребительская и 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 потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов приведены в приложении А.

5.4.1.3 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской упаковке — в соответствии с требованиями [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены в пищевой промышленности.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Десерты принимают партиями. Партией считают любое количество десерта одного вида (наименования), в однородной упаковке, с одной массой нетто, изготовленного одним изготовителем за одну дату и смену, предназначенного к одновременной сдаче-приемке и оформленное одним документом о качестве, удостоверяющим качество и безопасность продукции в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт, содержащим следующие данные:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- наименование и вид продукта;
- дату изготовления и упаковывания;
- массу партии;
- номер партии и дату отгрузки;

- обозначение настоящего стандарта;
- информацию об использовании генетически модифицированного сырья (если его массовая доля в продукте превышает 0,9 %);
- срок годности;
- условия хранения.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей (за исключением минеральных примесей, примесей растительного происхождения и посторонних примесей), массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии десертов.

6.3 Контроль содержания токсичных элементов, нитратов, пестицидов и радионуклидов осуществляют с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

Контроль за возможным наличием генно-инженерно-модифицированных организмов осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2, таблица 2) проводят:
- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562;
- массовой доли фруктов и других пищевых ингредиентов, исходя из их рецептурной закладки;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение показателей безопасности (см. 5.2.3):
- массовой доли токсичных элементов:

свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
ртути — по ГОСТ 26927;
- массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710;
- массовой доли микотоксина патулина — по ГОСТ 28038;
- массовой доли нитратов — по ГОСТ 29270.

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов анализа — по ГОСТ 26670.

7.6 Микробиологические анализы для подтверждения промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения десертов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых десерты сохраняют свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания фруктовых десертов

А.1 Фруктовые десерты фасуют в:

- стеклянные банки с венчиком горловины типа I вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки типа III по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 1,0 дм^3, под винтовую укупорку с техническими характеристиками, не ниже установленных ГОСТ 5717.2;
- термоформованную упаковку из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 25250;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм^3, в том числе на основе алюминиевой фольги.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасование фруктовых десертов в стеклянные банки вместимостью не более 1,0 дм^3 по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также в другие виды упаковки, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками;
- с венчиком горловины типа III — крышками для пастеризуемой и стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенными для использования в пищевой промышленности.

А.3 Упаковку из полимерных материалов герметично укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами.

А.4 Упаковывание в транспортную упаковку — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности фруктовых десертов

Условия хранения и сроки годности, в течение которых фруктовые десерты сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха 75 %, — не более 24 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»*

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.859:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: десерты, безопасность, упаковка, маркировка, хранение, пищевая ценность, технические требования, сырье

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 18.03.2014. Подписано в печать 31.03.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,12. Тираж 119 экз. Зак. 578.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru