ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55462— 2013

ЖЕЛЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 215-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0–2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЖЕЛЕ
Общие технические условия

Jelly.
General specifications

Дата введения – 2014–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые желе (далее – желе), изготовленные из фруктовых соков (в т. ч. концентрированных), пюре, сахара или сахаров, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, желирующих веществ, с добавлением или без добавления ароматизаторов и/или экстрактов пряно-ароматических растений, пищевых органических кислот, пищевых красителей, консервантов и других пищевых добавок.

Требования безопасности изложены в 5.2.3 – 5.2.4, требования к качеству – в 5.2.1, 5.2.2, к упаковке – в 5.4, к маркировке – в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51435–99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51440–99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52467–2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ Р 53029–2008 Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения

ГОСТ Р 53183–2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53959–2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 54639–2011 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

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 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

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 14192–96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 25555.0–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

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

ГОСТ 25749–2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26188–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

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 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 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

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

ГОСТ 32101–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия

ГОСТ 32102–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, а также по соответствующим, ежемесячно издаваемым, информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 Р 52467 и ГОСТ Р 53029.

4 Классификация

4.1 В зависимости от использованного сырья желе подразделяют:
- на прозрачное (изготовленное из осветленных соков);
- непрозрачное (изготовленное из неосветленных соков и/или пюре).

4.2 Желе может быть изготовлено:
- стерилизованным;
- нестерилизованным (с консервантом).

4.3. Желе могут быть изготовлены из одного наименования фруктов (однокомпонентные) или из смеси двух и более наименований фруктов.

5 Технические требования

5.1 Желе изготавливают в соответствии с требованиями [1], настоящего стандарта, по технологическим инструкциям и другим техническим документам для желе конкретного вида.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям желе приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид желе:	
- прозрачного	Однородная желированная прозрачная масса
- непрозрачная	Однородная желированная непрозрачная масса
Вкус и запах	Натуральные, свойственные фруктам, из которых изготовлено желе. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету соков и/или, из которых изготовлен продукт. Допускается незначительное обесцвечивание для желе из темноокрашенных фруктов
Консистенция	Прочная желированная без отслаивания жидкости

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	15,0 – 65,0
Массовая доля фруктовой части, %, не менее	50,0
pH, не выше	4,2
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %	
Массовая доля сорбиновой кислоты, % не более	0,7 – 2,5
Наличие примесей растительного происхождения	0,5
	Не допускается
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
Примечания: 1 Массовую долю фруктовой части в желе определяют, исходя из ее рецептурной закладки при изготовлении. 2 Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в нестерилизованном варенье, изготовленном с применением этого консерванта.	

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов не должно превышать норм, установленных в [1].

5.2.4 Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных в [1].

5.2.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ, массовая доля фруктовой части в конкретных видах желе, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства устанавливаются в документах на конкретные наименования желе и технологических инструкциях и рецептурах.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления желе используют следующее сырье:

- соки фруктовые прямого отжима свежеизготовленные, консервированные способом «горячего розлива» и асептическим способом, быстрозамороженные по [2] и ГОСТ 32101;
- соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом, быстрозамороженные по [2] и ГОСТ 32102;
- пюре фруктовые, консервированные способом «горячего розлива» или асептическим способом;
- пюре фруктовые быстрозамороженные;
- вещества фруктовые концентрированные натуральные летучие ароматообразующие по [2];
- смеси из концентрированных соков тропических, цитрусовых и других фруктов, имеющие коммерческие или фантазийные названия, стерилизованные, асептического консервирования или быстрозамороженные;
- сахар-песок по ГОСТ 31895 или ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества, разрешенные для использования в пищевой промышленности;
- пектин по ГОСТ 29186;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- пищевые добавки и технологические средства в соответствии с требованиями [3];
- воду питьевую, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$, в соответствии с требованиями [4].

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

Сырье, используемое для изготовления желе по показателям безопасности, должно соответствовать требованиям [1], [2].

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [5].

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность продукции и соответствие ее требованиям ГОСТ Р 53959 и требованиям настоящего стандарта, в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Желе фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и затем помещают в транспортную.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания желе приведены в приложении А.

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта – в соответствии с требованиями [6] и по ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 53959.

5.5.2 Транспортная маркировка – в соответствии с требованиями [6] и по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

Примеры записи наименований:

«Желе яблочное стерилизованное»;

«Желе персиковое нестерилизованное».

Желе может быть присвоено дополнительно коммерческое или фантазийное название.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

Желе 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 Контроль органолептических, физико-химических показателей (за исключением минеральных примесей), массы нетто упаковочной единицы, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

6.3 Контроль содержания минеральных примесей осуществляют при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, консервантов в желе проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.5 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля; помимо этого для стерилизованного желе – в соответствии с требованиями [7].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 26313 и ГОСТ 8756.0, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ Р 54015.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) и массы нетто одной упаковочной единицы – по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2, таблица 2):

- массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ 28562;
- показателя pH – по ГОСТ 26188;
- массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ 25555.0;
- наличия минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- 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, ГОСТ Р 51301;
  мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538; ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766;
  кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
  ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, ГОСТ Р 54639;
- массовой доли пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710;
- микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440.

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов анализа – по ГОСТ 26670.

7.6 Микробиологические анализы (см. 5.2.4) для подтверждения промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

7.7 Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов – по ГОСТ Р 53959.

Желе, фасованное в стеклянную упаковку, при хранении должно быть защищено от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Срок годности желе устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения, в течение которых желе сохраняет свое качество, приведены в приложении Б).

Приложение А
(рекомендуемое)

Виды упаковки и укупорочных средств для фасования и упаковывания желе

А.1 Желе фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины типа I вместимостью не более 0,5 дм^3 по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки типа III вместимостью не более 0,5 дм^3, под винтовую укупорку по ГОСТ 5717.2;
- термоформованную упаковку из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,5 дм^3 по ГОСТ 25250;
- герметично укупориваемую потребительскую упаковку (стаканчики, коробочки, ведрышки и др.) из полимерных материалов по ГОСТ 25250, вместимостью не более 0,5 дм^3, разрешенную к применению в пищевой промышленности;
- алюминиевые тубы вместимостью не более 0,5 дм^3, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

Допускается фасование желе 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 или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или другие с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенными для использования в пищевой промышленности.

А.3 Упаковку из полимерных материалов герметично укупоривают способом термосваривания шва или колпачками или другими укупорочными средствами, разрешенными для использования в пищевой промышленности.

А.4 Алюминиевые тубы герметично укупоривают навинчивающимися колпачками, разрешенными для использования в пищевой промышленности.

А.5 Упаковывание в транспортную упаковку – по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание желе в другую транспортную упаковку, разрешенную для использования в пищевой промышленности.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Условия хранения и срок хранения желе

Б.1 Желе хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Б.2 Рекомендуемый срок хранения при данных условиях, в течение которых желе сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованных (пастеризованных):
  в стеклянной упаковке – один год,
  в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – один год;
- нестерилизованных (с консервантом):
  в стеклянной упаковке – шесть месяцев;
  в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – шесть месяцев.

Библиография

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

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

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[4] СанПиН 2.1.4.1074–2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[6] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[7] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора МЗ РФ 21.07.92 № 01-19/9-11–92

УДК 664.859:006.354 ОКС 67.080.10 ОКП 91 6322

Ключевые слова: консервы, желе, качество, безопасность, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, технические требования, сырье, срок хранения

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 31 экз. Зак. 1309.

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