МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 32099–2013**

# ПОВИДЛО

## 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-исследовательский 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 07 июня 2013 г. № 43–2013)

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 |
|---|---|---|
| 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 июня 2013 г. № 334-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32099–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 июля 2014 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

# ПОВИДЛО
## Общие технические условия

Powidlo.
General specifications

**Дата введения – 2014–07–01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на повидло, изготовленное из фруктового или овощного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, пищевой лимонной кислоты и консервантов.

Повидло предназначено для реализации в розничной торговой сети, предприятий общественного питания и для промышленного использования.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5037–97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия

ГОСТ 5194–91 Патока крахмальная. Технические условия

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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 тары

ГОСТ 8777–80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

ГОСТ 9338–80 Барабаны фанерные. Технические условия

ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13950–91 Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 17065–94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

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

ГОСТ 21205–83 Кислота винная пищевая. 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 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 28038–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

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

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

ГОСТ 29186–91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29270–95 Продуты переработки плодов и овощей. Метод 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 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 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 32102–2013 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 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **фруктовое (овощное) повидло:** Фруктовые (овощные) консервы, изготовленные из фруктовых (овощных) пюре, уваренных с сахаром или сахарами с добавлением или без добавления патоки, желирующих веществ, пищевых органических кислот, консервантов и представляющее собой однородную густую, мажущуюся массу протертых фруктов (овощей) или массу смеси протертых фруктов и овощей.

3.2 **повидло термостабильное:** Повидло, сохраняющее консистенцию после нагревания свыше 150 °С.

## 4 Классификация

4.1 Повидло по способу изготовления подразделяют на:

- стерилизованное, в том числе фасованное методом «горячего розлива» в герметично укупоренную упаковку (консервы);
- нестерилизованное (с консервантом или без консерванта);
- нестерилизованное-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта).

4.2 Повидло по показателям качества подразделяют на сорта: высший и первый.

4.2.1 Повидло, фасованное в потребительскую упаковку, изготовленное с использованием сорбиновой кислоты и бензойнокислого натрия, а также из полуфабрикатов, консервированных этими консервантами, оценивают первым сортом.

4.2.2 Повидло-полуфабрикат, предназначенное для промпереработки, оценивают первым сортом.

4.2.3 Повидло, фасованное в упаковку вместимостью более 1 дм3, оценивают первым сортом.

4.3 Повидло, в зависимости от использованных добавок, может быть термостабильным.

4.4 Повидло изготовляют следующих наименований:

- из одного вида фруктового (овощного) пюре;
- из смеси двух и более видов фруктового и/или овощного пюре.

## 5 Технические требования

5.1 Повидло изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологическим инструкциям для повидла конкретных наименований, с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Требования, изложенные в нормативных документах на повидло конкретных наименований, должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

**5.2 Характеристики**

5.2.1 По органолептическим показателям повидло должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика для сорта | |
|---|---|---|
| | высшего | первого |
| Внешний вид и консистенция | Однородная густая протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей.<br><br>Допускается:<br>- наличие твердых камедистых частиц мякоти в грушевом, айвовом и черноплоднорябиновом повидле и повидле, в состав которого входят эти пюре;<br>- наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины | |
| Консистенция | Густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов – мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.<br>Для повидла, фасованного в ящики – плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании.<br>Засахаривание не допускается | |
| Вкус и запах | Вкус – кисловато-сладкий, запах – характерный для пюре, из которого изготовлено повидло.<br>Вкус и запах хорошо выраженные.<br><br>Допускаются слабовыраженные вкус и запах. | |
| Цвет | Посторонние привкус и запах не допускаются<br><br>Свойственный цвету пюре или смеси пюре, подвергнутых увариванию, из которых изготовлено повидло.<br>Допускается:<br>- для повидла из светло-окрашенных фруктов:<br>светло-коричневые оттенки<br>коричневые тона<br>- для повидла из темно-окрашенных фруктов:<br>темно-коричневые оттенки<br>буроватый оттенок | |

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя | |
|---|---|---|
| | Высшего сорта | Первого сорта |
| Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее: | | |
| - в стерилизованном повидле; | 61 | 61 |
| - нестерилизованном повидле, фасованном: | | |
| в ящики; | – | 70 |
| другую транспортную негерметичную упаковку; | – | 66 |
| герметичную упаковку из термопластичных полимерных материалов (с консервантом) | – | 63 |
| Массовая доля титруемых кислот, %, не менее, для повидла: | | |
| - овощного (в расчете на лимонную кислоту); | | |
| - остальных видов повидла, в т. ч. из смеси фруктов (овощей) (в расчете на лимонную кислоту) | 0,2 | 0,2 |
| Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более | 0,3 | 0,3 |
| Массовая доля бензойной кислоты, %, не более | – | 0,05 |
| Массовая доля диоксида серы, %, не более | – | 0,05 |
| | – | 0,01 |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более | 0,03 | 0,05 |
| Примеси растительного происхождения | Не допускаются | |
| Посторонние примеси | Не допускаются | |

Примечания:

1 Массовые доли сорбиновой и бензойной кислот определяют в повидле первого сорта, изготовленном с применением этих консервантов или из полуфабрикатов, консервированных этими консервантами.

2 Допускается наличие в повидле одновременно не более двух консервантов (сорбиновой и бензойной кислот), при этом общая массовая доля их не должна превышать 0,1 %.

3 Наличие диоксида серы допускается только в повидле-полуфабрикате, изготовленном из сульфитированного пюре.

5.2.3 Допускается для достижения требуемой консистенции повидла взамен пектина добавлять к основному пюре до 40 % яблочного сока.

5.2.4 Содержание в повидле токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные в [1] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

**5.3 Требования к сырью**

5.3.1 Для изготовления повидла используют следующее сырье:

- пюре фруктовые и овощные свежеизготовленные;
- пюре фруктовые, консервированные химическими консервантами;
- пюре овощные, консервированные химическими консервантами;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или способом

«горячего розлива»;

- пюре-полуфабрикаты овощные, консервированные асептическим способом;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные;
- пюре-полуфабрикаты овощные быстрозамороженные;
- сок-полуфабрикат яблочный;
- сок яблочный свежеизготовленный;
- соки фруктовые концентрированные по ГОСТ 32102;
- сахар белый по ГОСТ 31895;
- натуральные сахаристые вещества;
- патоку крахмальную по ГОСТ 5194;
- кислоту сорбиновую;
- сорбат калия;
- натрий бензойнокислый;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- пектин по ГОСТ 29186;
- концентрат пектиновый с массовой долей пектина не менее 50 %;
- воду питьевую, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$, по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

**5.4 Упаковка**

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Повидло, предназначенное для дальнейшей промпереработки, фасуют в транспортную упаковку с консервантом или без него.

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

Рекомендуемые виды потребительской и транспортной упаковки для фасования и упаковывания повидла приведены в приложении Б.

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

**5.5 Маркировка**

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

5.5.2 Повидло из двух и более видов фруктовых и/или овощных пюре называют по наименованию использованных пюре (соков) в порядке убывания их массовой доли в рецептуре.

Повидлу может быть присвоено коммерческое или фантазийное название.

**Примеры записи наименований повидла:**

**- Повидло абрикосовое стерилизованное, ГОСТ**

**- Повидло яблочно-сливовое термостабильное нестерилизованное, ГОСТ**

**- Повидло многокомпонентное «Янтарное» стерилизованное, ГОСТ**

**- Повидло яблочное-полуфабрикат, термостабильное, нестерилизованное, ГОСТ.**

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту. Повидло 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 повидла по органолептическим и физико-химическим показателям, массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Массовую долю минеральных примесей определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке качества повидла.

6.4 Микробиологический контроль качества партии повидла проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, радионуклидов, консервантов и микробиологических показателей нестерилизуемого повидла устанавливают в программе производственного контроля.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей – по ГОСТ 26671, минерализация для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1, физико-химических показателей – по ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 25555.5, ГОСТ 26181, ГОСТ 26323, ГОСТ 28467 и ГОСТ 28562.

7.3 Определение посторонних примесей – визуально.

7.4 Определение массы нетто повидла в одной потребительской упаковочной единице – по ГОСТ 8756.1.

7.5 Определение герметичности металлической и стеклянной упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.6 Определение показателей безопасности проводят:

- токсичных элементов – по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- микотоксина патулина – по ГОСТ 28038;
- хлорорганических пестицидов – по ГОСТ 30349;
- фосфорорганических пестицидов – по ГОСТ 30710;
- нитратов – по ГОСТ 29270.

7.7 Определение удельной активности радионуклидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

7.10 Определение микробиологических показателей нестерилизованного повидла – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и условия хранения повидла – по ГОСТ 13799.

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

8.2 Срок годности повидла устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых повидло сохраняет свое качество, приведены в Приложении В).

# Приложение А
# (справочное)
# Пищевая и энергетическая ценность 100 г повидла

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г повидла приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

| Наименование продукта | Углеводы, г | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|
| Повидло: | | |
| - стерилизованное; | 61 | 244 |
| - нестерилизованное: | | |
| фасованное в ящики, | 70 | 280 |
| фасованное в другую крупную упаковку, | 66 | 252 |
| фасованное в упаковку из термопластичных полимерных материалов | 63 | 264 |

# Приложение Б
# (рекомендуемое)
# Потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания повидла

Б.1 Повидло фасуют:

Б.1.1 Стерилизованное повидло фасуют в потребительскую упаковку:

- в стеклянные банки вместимостью не более 1,0 дм$^3$ по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- стеклянные банки типа III вместимостью не более 1,0 дм$^3$ по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2;
- металлические лакированные банки с двойным лаковым или эмалевым покрытием по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1,0 дм$^3$;
- алюминиевые тубы вместимостью не более 0,5 дм$^3$;
- стаканчики и коробочки термоформованные вместимостью не более 0,5 дм$^3$;
- упаковку из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,75 дм$^3$, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами по ГОСТ 25250 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Б.1.2 Стерилизованное повидло, консервированное асептическим способом или методом «горячего розлива», фасуют в следующие виды упаковки:

- в комбинированную упаковку («мешок в коробке») вместимостью свыше 1,0 дм$^3$ до 100 дм$^3$;
- стеклянные банки, вместимостью свыше 1,0 дм$^3$ до 10 дм$^3$ – по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлические лакированные банки с двойным лаковым или эмалевым покрытием, вместимостью свыше 1 дм$^3$ до 10 дм$^3$ – по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Б.1.3 Нестерилизованное повидло с консервантом или без него фасуют:

- в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 100 дм$^3$, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами – по ГОСТ 19360;
- картонные навивные барабаны по ГОСТ 17065 и фанерные барабаны – по ГОСТ 9338, вместимостью не более 50 дм$^3$, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами – по ГОСТ 19360;
- бочки, бочонки, ведра, контейнеры из полимерных материалов, вместимостью не более 50 дм$^3$ по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ведрышки, вместимостью 0,5 дм$^3$, 1,0 дм$^3$, 3,0 дм$^3$, 5,0 дм$^3$, ведра, вместимостью не более 20 дм$^3$, из полимерных материалов, разрешенных для пищевых продуктов по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- металлические фляги типа ФА по ГОСТ 5037 с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- металлические бочки по ГОСТ 13950 и полимерные бочки по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, вместимостью не более 200 дм$^3$, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- фанерные ящики по ГОСТ 10131, дощатые ящики по ГОСТ 13358 с полимерными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

Б.2 Допускается фасование повидла в другие виды упаковки, разрешенные для этих целей.

Б.3 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими крышками промышленного применения; стеклянные банки типа III – крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже указанных в ГОСТ 25749.

Стаканчики, коробочки и другую термоформованную упаковку герметично укупоривают термосвариванием полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Б.4 Упаковывание в транспортную упаковку – по ГОСТ 13799.

## Приложение В
## (рекомендуемое)
## Условия и сроки годности повидла

Рекомендуемые условия и сроки хранения, в течение которых повидло сохраняет свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованного в стеклянных банках, при температуре от 0 °С до 25 °С – 24 мес;
- стерилизованного в металлических банках, при температуре от 0 °С до 25 °С – 12 мес;
- стерилизованного, фасованного методом «горячего розлива» или способом асептического консервирования – 12 мес;
- нестерилизованного (с консервантом), в негерметичной упаковке, а также в термоформованной упаковке, при температуре от 0 °С до 10 °С – 6 мес;
- нестерилизованного (без консерванта), в негерметичной упаковке, в том числе в ящиках, при температуре от 0 °С до 8 °С – 3 мес.

## Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880

[2] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Утвержден Решением ЕЭК от 20.07.2012 г., № 58

[3] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г., № 769

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881

УДК 664.858:006.354 МКС 67.080.10
67.080.20

Ключевые слова: консервы, повидло, термины и определения, классификация, область применения, технические требования, качество и безопасность, правила приемки, методы контроля, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 35 экз. Зак. 1385.

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