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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31712—
2012**

ДЖЕМЫ

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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1769-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31712—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52817—2007

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 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания джемов 10
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г джемов 11
Приложение В (рекомендуемое) Условия и периоды хранения джемов 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ДЖЕМЫ

Общие технические условия

Jams. General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на джемы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (овощей) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой (овощной) части составляет не менее 35 %.

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—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4427—2 Апельсины. Технические условия

ГОСТ 4428—82 Мандарины. Технические условия

ГОСТ 4429—82 Лимоны. Технические условия

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

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. 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 7178—85 Дыни свежие. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

Издание официальное

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 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16524—70 Кизил свежий

ГОСТ 17065—94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 21715—76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832—76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833—76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодные свежие. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

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 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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 28502—90 Фрукты семечковые сушеные. Технические условия

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 20270—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 30518—97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519—97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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 с соответствующими определениями.

3.1 **фруктовые [овощные] консервы:** Продукты переработки фруктов [овощей] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение не менее 6 мес в установленных условиях.

3.2 **фруктовый [овощной] джем:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35 %, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления.

Примечание — Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен и в виде полуфабриката.

4 Классификация

4.1 Джемы по способу изготовления подразделяют:

- на стерилизованные, в том числе фасованные способом «горячего розлива» в герметично укупоренную тару (консервы);
- нестерилизованные (с консервантом или без консерванта), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов вместимостью не более 0,25 дм^3 (консервы);
- нестерилизованные джемы-полуфабрикаты (с консервантом или без консерванта), фасованные в крупную негерметичную тару.

4.2 В зависимости от рецептуры стерилизованные джемы могут быть изготовлены с наименованием «домашний» — с массовой долей сухих веществ не менее 55 %.

4.3 Джемы могут быть витаминизированными, то есть изготовленными с добавлением аскорбиновой кислоты — витамина С и других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов).

4.4 Джемы изготавливают следующих видов и наименований:

фруктовые:

абрикосовый,
айвовый,
алычовый,
ананасовый,
апельсиновый,
барбарисовый,
брусничный,
вишневый,
голубичный,
грушевый,
ежевичный,
жерделевый,
земляничный (клубничный),
инжирный,
из киви,
кизиловый,
клюквенный,
крыжовниковый,
лимонный,
малиновый,
манговый,
мандариновый,
персиковый,
рябиновый,
сливовый,
из фейхоа,
физалисовый,
из хурмы,
черноплодно-рябиновый,
черносливовый,
черносмородиновый,
черничный,
яблочный;

овощные:

дынный,
тыквенный.

5 Технические требования

5.1 Джемы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на джемы конкретных видов, с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям джемы должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мажущаяся масса, обладающая желейной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями. Допускаются: - масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности; - наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника. Не допускается засахаривание

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Вкус и запах хорошо выраженные. Вкус сладкий — кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем. Запах — соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем Допускаются: - вкус и запах слабовыраженные; - наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов). Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем. Допускаются: светло-коричневые оттенки — для джема из светлоокрашенных плодов; буроватый оттенок — для джема из темноокрашенных плодов и сухофруктов
Примечание — Джемы из айвы, ананасов, апельсинов, груш, киви, мандаринов, персиков, яблок, дыни и тыквы изготовляют с предварительной очисткой от кожицы. Допускается изготовлять джемы без очистки от кожицы тонкокожих сортов яблок, груш и айвы без дефектов кожицы, неопушенных сортов персиков.	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктовой (овощной) части, %, не менее:	
- для джемов остальных наименований	35
- для джема «домашний»	40
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:	
- в стерилизованных джемах (консервах), в том числе фасованных способом «горячего розлива» в герметично укупоренную тару:	
- вишневом, мандариновом, черносмородиновом, сливовом, персиковом	68
- в джемах остальных наименований	60
- в джеме «домашний»	55
- в нестерилизованных джемах (консервах), фасованных в мелкую термоформуемую, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм^3:	
- без консерванта	68
- с консервантом	60
- в нестерилизованных джемах-полуфабрикатах, фасованных в крупную негерметичную тару:	
- без консерванта	70
- с консервантом	68
Массовая доля титруемых кислот в джемах, %, не менее:	
- для тыквенного джема (в расчете на лимонную кислоту)	0,2
- для остальных джемов (в расчете на яблочную кислоту)	0,3
Массовая доля аскорбиновой кислоты (для джема, витаминизированного аскорбиновой кислотой), %, не менее	0,02
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более:	
- в нестерилизованных джемах (консервах), фасованных в мелкую термоформуемую, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм^3	0,03
- в нестерилизованных джемах-полуфабрикатах, фасованных в крупную негерметичную тару	0,05
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- для земляничного (клубничного), ежевичного и малиновых джемов	0,02
- для остальных джемов	0,01
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более:	
- для мандаринового джема	0,05
- для остальных джемов	0,02
Посторонние примеси	Не допускаются

Окончание таблицы 2

Примечания

1 Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в нестерилизованом джеме, изготовленном с применением этого консерванта.

2 Массовую долю витамина С определяют в джеме, изготовленном с использованием аскорбиновой кислоты.

3 Массовая доля других витаминов в джемах, витаминизированных другими витаминами или комплексными витаминными смесями (премиксами), не должна превышать норм, установленных регламентом или санитарными правилами, нормам и гигиеническим нормативам, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Требования к органолептическим и физико-химическим показателям (массовой доле сухих веществ, кислотности, массовой доле аскорбиновой кислоты и других витаминов, содержанию сорбиновой кислоты) и пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают джемы конкретных наименований.

5.2.4 Содержание в джемах токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных регламентом или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели нестерилизованных джемов не должны превышать норм, установленных регламентом или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Стерилизованные джемы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы Г.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления джемов применяют следующие виды сырья и материалов:

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- алычу мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;
- ананасы свежие;
- апельсины свежие по ГОСТ 4427;
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- голубику свежую;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714; ГОСТ 21713;
- дыню свежую по ГОСТ 7178;
- ежевику свежую;
- жердели свежие;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- киви свежие;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- малину свежую;
- манго свежий;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- рябину обыкновенную свежую;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- фейхоа;
- физалис;
- хурму свежую;
- тыкву свежую по ГОСТ 7975;

- черноплодную рябину свежую;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- чернику свежую;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- плоды и ягоды целые, нарезанные на кусочки и дольки, заготовленные асептическим способом;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- пектин по ГОСТ 29186;
- сироп глюкозно-фруктозный с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60 %;
- кислоту сорбиновую;
- сорбат калия;
- концентрат пектиновый с массовой долей пектина не менее 50 %;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту аскорбиновую;
- питьевую воду, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$.

Требования к сырью могут быть установлены в договорах купли-продажи в виде ссылки на национальный стандарт или указанием конкретных показателей.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления джемов, по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковывание потребительской тары с джемами в транспортную тару — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.4.2 Джемы фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, герметично укупориваемые металлическими лакированными крышками, в тару из термопластичных полимерных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 $дм^3$ и упаковывают в транспортную тару.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

По заказу потребителя нестерилизованные джемы-полуфабрикаты фасуют в транспортную тару вместимостью не более 200 $дм^3$.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания джемов приведена в приложении А.

Допускается использование других видов тары, материалов и крышек, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукции и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.4.3 Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

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

Пределы допустимых отрицательных и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального значения — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13799. Пищевая ценность джемов — по приложению Б.

5.5.2 На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано:

- «стерилизованный» или «нестерилизованный» — в зависимости от способа изготовления джема;
- «из сухофруктов» — для джемов, изготовленных с использованием сухофруктов;
- «Домашний» — для джемов, изготовленных по рецептуре «домашних»;
- «с витамином С» — для джемов, витаминизированных аскорбиновой кислотой;

- «Витаминизированный» (с указанием конкретных наименований витаминов) — для джемов, изготовленных с добавлением других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов);

- «с консервантом — сорбиновой кислотой» — для джемов, изготовленных с добавлением сорбиновой кислоты или сорбата калия, фасованных в мелкую термоформованную герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 $дм^3$.

Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки устанавливает изготовитель.

6.4 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

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

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

7.3 Определение массы нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице (см. 5.4.4) — по ГОСТ 8756.1.

7.4 Контроль герметичности консервов — по ГОСТ 8756.18.

7.5 Определение физико-химических показателей проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ в консервах — по ГОСТ 28562;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли витамина С — по ГОСТ 24556;
- массовой доли витаминов (премиксов) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли сорбиновой кислоты — по ГОСТ 26181;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличие посторонних примесей — визуально.

7.6 Определение токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, олова и ртути) проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, нитратов — по ГОСТ 29270, пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.7 Содержание радионуклидов определяют по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

Микробиологические анализы стерилизованных джемов (консервов) на соответствие требованиям промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.9 Микробиологические анализы нестерилизованных джемов проводят по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения джемов — по ГОСТ 13799.

Консервы, фасованные в стеклянную и полимерную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания джемов

А.1 Джемы фасуют:

в стеклянные банки типа I, вместимостью не более 1,0 дм^3, по ГОСТ 5717.2;

стеклянные банки типа III, вместимостью не более 1,0 дм^3, под винтовую укупорку или импортные, с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2;

металлические лакированные банки вместимостью не более 1,0 дм^3, по ГОСТ 5981;

термоформованную тару из термопластичных полимерных материалов по ГОСТ 25250, вместимостью не более 1,0 дм^3;

алюминиевые тубы вместимостью не более 1,0 дм^3.

Джемы-полуфабрикаты фасуют:

в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 50 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;

комбинированную тару «мешок в коробке» вместимостью не более 50 дм^3;

полимерные бочки вместимостью не более 50 дм^3 с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

полимерные бочки;

фанерные ящики по ГОСТ 10131, дощатые ящики по ГОСТ 13358 и ГОСТ 10131. Внутренняя поверхность ящиков должна быть выстлана пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или целлофаном по ГОСТ 7730.

А.2 Допускается, по согласованию с потребителем, фасование джемов в стеклянные и металлические банки вместимостью более 1,0 дм^3, а также в другие виды тары разной вместимости, разрешенные для контакта с данным видом продукции и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

А.3 Стеклянные банки типа I по А.1 укупоривают металлическими крышками промышленного применения;

стеклянные банки типа III по А.1 — крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или импортными, разрешенными для контакта с данным видом продукции и обеспечивающими сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

А.4 Термоформованную тару герметично укупоривают методом термосваривания полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием.

А.5 Джемы, фасованные в термоформованную тару из полимерных материалов, упаковывают в ящики из гофрированного картона № 45 по ГОСТ 13516 или в другие той же вместимости.

А.6 Джемы, фасованные в стеклянные и металлические банки, упаковывают в ящики из гофрированного картона № 45 по ГОСТ 13516, ящики дощатые для консервов по ГОСТ 13358, ящики из древесины и древесных материалов по ГОСТ 10131 или в другие ящики, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г джемов

Б.1 Пищевая ценность 100 г джемов приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Джемы стерилизованные:		
- вишневый, мандариновый, черносмородиновый, сливовый, персиковый	68	272
- джемы остальных наименований	60	240
- джем «домашний»	55	220
Джемы нестерилизованные (консервы):		
- джемы (без консерванта), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм^3	68	272
- джемы (с консервантом), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм^3	60	240
- джемы-полуфабрикаты, фасованные в крупную негерметичную тару (без консерванта)	70	280
- джемы-полуфабрикаты, фасованные в крупную негерметичную тару (с консервантом)	68	272

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия и периоды хранения джемов

Условия и периоды хранения джемов, в течение которых консервы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованных в стеклянных банках (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 24 мес;
- стерилизованных в металлических банках (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 12 мес;
- нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов и алюминиевых тубах вместимостью не более 0,25 дм^3 (при температуре от 0 °С до 10 °С) — 6 мес;
- нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,25 дм^3 (при температуре от 0 °С до 25 °С) — 3 мес;
- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (с консервантом), фасованных в крупную тару (при температуре от 0 °С до 10 °С), — 6 мес;
- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (без консерванта) в ящиках (при температуре от 2 °С до 8 °С) — 3 мес.

УДК 664.858:006.354 МКС 67.080.10 Н54

Ключевые слова: джем, классификация, фруктовый, овощной, «домашний», стерилизованный, нестерилизованный, полуфабрикат, технические требования, витаминизированный, показатели безопасности, сырье и материалы, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, пищевая ценность

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 01.09.2014. Подписано в печать 22.09.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 136 экз. Зак. 3754.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru