ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54680— 2011

Консервы

КОМПОТЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным 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 13 декабря 2011 г. № 839-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2013

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 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы анализа 8
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (рекомендуемое) Ассортимент однокомпонентных компотов 9
Приложение Б (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания компотов 10
Приложение В (рекомендуемое) Условия хранения и сроки годности компотов 11
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Консервы

КОМПОТЫ

Общие технические условия

Canned foods. Compotes. General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — компоты, изготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов или овощей одного или нескольких видов, целых или нарезанных, подготовленных соответствующим образом, с добавлением или без добавления лимонной и винной кислот, залитых сиропом из сахара или сахаров, фасованные в герметичную тару и стерилизованные.

Требования безопасности изложены в 5.2.3, 5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2, 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 51433—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения сухих веществ рефрактометром

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 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51603—2000 Бананы свежие. Технические условия

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

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 53023—2008 Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ Р 53589—2010 Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ Р 53884—2010 Земляника, реализуемая в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ Р 53956—2010 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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 4427—82 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 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 7975—68 Тыква продовольственная свежая. 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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16524—70 Кизил свежий

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

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

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21450—75 Плоды черной смородины

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 крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия

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

ГОСТ 25555.2—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта

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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

ГОСТ 27573—87 Плоды граната свежие. 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 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

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 Компоты изготовляют следующих видов:

- однокомпонентные — из одного вида фруктов или овощей, в т. ч. бахчевых;
- многокомпонентные (ассорти) — из смеси двух и более видов фруктов и/или овощей в различных сочетаниях.

4.2 В зависимости от показателей качества и используемого сырья однокомпонентные компоты изготавливают: высшей категории (из свежего сырья) и без категории [из быстрозамороженного сырья, из сухофруктов, из яблок целыми плодами (без отверстия вдоль оси), из винограда с частями гроздей, а также многокомпонентные компоты (ассорти)].

4.3 Компоты могут быть изготовлены с добавлением функциональных пищевых ингредиентов (витаминов, микроэлементов и др.).

4.4 Ассортимент компотов приведен в приложении А.

5 Общие технические требования

5.1 Компоты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре на компоты конкретных видов и наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям компотов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	высшей категории	без категории
Внешний вид	Залитые сиропом фрукты и овощи целые или их части, подготовленные следующим образом: - косточковые фрукты — целые с косточкой и без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, кубики (очищенные и неочищенные); - семечковые фрукты — целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей и без кожицы; - ягоды — целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек	виноград с частями гроздей
	- бахчевые — кусочки, дольки и кубики, очищенные от кожицы и внутренних пленок. Фрукты и овощи должны быть равномерными по величине, без механических повреждений и червоточин, неразваренными, нетреснувшими, хорошо сохранившими свою форму. Допускается наличие фруктов и овощей или их частей: - неравномерных по величине, недостаточно очищенных, %, не более:	
	10	не нормируется
	- с треснувшей, но не сползшей кожицей, %, не более:	
	10	не нормируется
	- с трещинами мякоти, но сохранивших форму, %, не более:	
	10	50
	- разваренных, частично утративших форму, %, не более:	
	не допускаются	20
Качество сиропа	Прозрачный или слабо опалесцирующий, без посторонних примесей.	
	Допускаются:	
	—	единичные семена
	- наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих его помутнение; - для компота из мандаринов — незначительное помутнение сиропа; - для компота из черноплодной рябины — незначительный коллоидный (неуплотненный) осадок. Не допускается помутнение сиропа от частиц фруктовой мякоти	
Окраска фруктов (овощей)	Естественная, свойственная использованному виду и помологическому сорту фруктов или овощей, однородная, без пятен.	
	Допускаются:	
	- неоднородные по окраске фрукты или овощи (или их части), %, не более:	
	10	не нормируются
	- естественная пятнистость фруктов, свойственная использованным помологическим сортам; - фрукты с вегетативными повреждениями (в виде пятен, точек и др.), %, не более:	
	10 (50 для абрикосов и слив)	не нормируются

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика	
	высшей категории	без категории
Консистенция фруктов (овощей)	Фрукты (овощи) — плотные, упругие, мясистые; ягоды — нежные. Допускаются:	
	—	мягкие, потерявшие форму, или жесткие
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные использованным консервированным фруктам и овощам, без посторонних привкуса и запаха	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктов и/или овощей от общей массы компота, %, не менее	15
Массовая доля сухих веществ в сиропе, %, не менее	14
pH, не выше	4,2
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Содержание токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов в компотах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.4 Микробиологические показатели компотов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления компотов используют следующее сырье и материалы:

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айва свежая по ГОСТ 21715;
- алыча крупноплодная свежая по ГОСТ 21920;
- алыча мелкоплодная свежая по ГОСТ 21405;
- ананасы свежие;
- апельсины свежие по ГОСТ 4427;
- бананы свежие по ГОСТ Р 51603;
- барбарис свежий;
- брусника свежая по ГОСТ 20450;
- виноград свежий по ГОСТ Р 53023;
- вишня свежая по ГОСТ 21921;
- голубика свежая;
- гранаты свежие по ГОСТ 27573;
- грейпфруты свежие;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21713 и ГОСТ 21714;
- гуава (гуайява) свежая;
- дыня свежая по ГОСТ 7178;
- ежевика свежая;
- жердели свежие;
- жимолость свежая;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

- земляника (клубника) свежая по ГОСТ Р 53884, ГОСТ 6828;
- инжир свежий;
- ирга свежая;
- калина свежая;
- киви свежие по ГОСТ Р 53589;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюква свежая по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лайм свежий;
- плоды лимонника;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- малина свежая;
- манго свежее;
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- маракуйя свежая;
- морошка свежая;
- облепиха свежая;
- папайя свежая;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- рябина обыкновенная свежая;
- слива свежая по ГОСТ 21920;
- смородина красная (белая, желтая) свежая;
- смородина черная свежая по ГОСТ 6829;
- терн свежий;
- ткемали свежие;
- тыква свежая по ГОСТ 7975;
- фейхоа;
- физалис;
- хурма свежая;
- черешня свежая по ГОСТ 21922;
- черноплодная рябина свежая;
- черника свежая;
- шелковица свежая;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- плоды и ягоды, целые или нарезанные на кусочки, дольки, сегменты, заготовленные асептическим способом;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502;
- витамины или комплексные витаминно-минеральные смеси (премиксы) по [3];
- кислота аскорбиновая пищевая;
- кислота винная пищевая по ГОСТ 21205;
- кислота лимонная моногидрат пищевая по ГОСТ 908;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ Р 53956;
- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (глюкоза, фруктоза, глюкозный сироп, жидкая сахароза, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, высокоглюкозный сироп), или другие натуральные подслащивающие вещества, разрешенные для использования в производстве пищевых продуктов;
- патока крахмальная по ГОСТ Р 52060;
- вода питьевая по [4], не содержащая в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

5.3.2 Допускается использование аналогичного отечественного и импортного сырья с характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте, разрешенного для использования при изготовлении компотов.

5.3.3 Не допускается использование красителей, ароматических веществ, загустителей, подсластителей, консервантов и любого иного сырья и материалов, кроме указанных в 5.3.1.

Для компотов из земляники (клубники) допускается добавление натурального пищевого красителя.

5.3.4 Сырье и материалы, используемые в производстве компотов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковка — по ГОСТ Р 53959 со следующими дополнениями:

5.4.1.1 Компоты фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

5.4.1.2 Потребительская и транспортная тара 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 тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов и транспортная тара приведены в приложении Б.

Допускается применение импортной тары, разрешенной к применению в пищевой промышленности.

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

Пределы допустимых отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ Р 53959, ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ Р 51074.

5.5.2 При изготовлении компотов, обогащенных витаминами, информация об этом должна быть отражена в маркировке.

5.5.3 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474, ГОСТ Р 53959, ГОСТ 14192.

5.5.4 Краски и клей, применяемые для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

Примеры записи наименований:
«Компот персиковый. Высшая категория. ГОСТ Р»;
«Компот яблочный, обогащенный витамином С. ГОСТ Р»;
«Компот из физалиса. ГОСТ Р».

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

6.2 Компоты принимают партиями. Партией считают любое количество упаковочных единиц одного наименования, в однородной упаковке, с одной массой нетто, изготовленных предприятием за одну дату и смену, предназначенных к одновременной сдаче-приемке.

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

Контроль массовой доли минеральных примесей проводят при возникновении разногласий в оценке качества компотов.

6.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитратов, пестицидов, микотоксина патулина и радионуклидов осуществляют с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.5 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля по [5].

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [3].

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 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:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562, ГОСТ Р 51433;
- массовой доли фруктов (овощей) в компоте или массовой доли составных частей — по ГОСТ 8756.1;
- pH — по ГОСТ 26188;
- массовой доли спирта — по ГОСТ 25555.2;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.4 Определение показателей безопасности:

- массовой доли токсичных элементов:

свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301,
мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962,
кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301,
ртути — по ГОСТ 26927, [6],
олова — по ГОСТ 26935;

- массовой доли пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710;
- массовой доли микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440;
- массовой доли нитратов — по ГОСТ 29270;
- содержания радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ Р 54004, 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.

7.7 Качество упаковки и маркировки определяют визуально.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения компотов — по ГОСТ Р 53959.

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Ассортимент однокомпонентных компотов

А.1 Компоты однокомпонентные изготавливают следующих наименований:
- абрикосовый,
- айвовый,
- алычовый,
- ананасовый,
- апельсиновый,
- банановый,
- барбарисовый,
- брусничный,
- виноградный,
- вишневый,
- из голубики,
- из гранатов,
- из грейпфрутов,
- грушевый,
- из гуавы (гуайявы),
- из дынь,
- ежевичный,
- из жерделей,
- из жимолости,
- земляничный (клубничный),
- из инжира,
- из ирги,
- калиновый,
- из киви,
- из кизила,
- клюквенный,
- из крыжовника,
- из лайма,
- из лимонника,
- лимонный,
- малиновый,
- из манго,
- мандариновый,
- из маракуйи,
- из морошки,
- облепиховый,
- из папайи,
- персиковый,
- рябиновый,
- сливовый,
- из смородины красной (белой, желтой),
- из терна,
- из ткемали,
- из фейхоа,
- из физалиса,
- из хурмы,
- черешневый,
- черноплодно-рябиновый,
- черносмородиновый,
- черничный,
- из шелковицы,
- яблочный.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара, укупорочные средства для фасования и упаковывания компотов

Б.1 Компоты фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины типа I вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5717.2;
- в стеклянные банки с венчиком горловины типа III, под винтовую укупорку, вместимостью не более 3,0 дм^3 или импортные с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2, разрешенных к применению в пищевой промышленности;
- в стеклянные бутылки вместимостью не более 1,0 дм^3, с венчиком горловины под винтовую укупорку;
- в термоформованную тару из термопластичных термостойких полимерных материалов, разрешенных для этих целей, вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 25250;
- в металлические банки, кроме компотов из темноокрашенных фруктов и косточковых плодов, вместимостью не более 1,0 дм^3 по ГОСТ 5981.

Допускается, по согласованию с потребителем, фасование компотов в стеклянные банки и бутылки вместимостью более 1,0 дм^3, а также в другие виды тары, в том числе и импортные, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

Б.2 Стеклянные банки и бутылки укупоривают:

- с венчиком горловины типа I — металлическими лакированными крышками, разрешенными для этих целей;
- с венчиком горловины типа III — крышками для пастеризуемой и стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или импортными с техническими характеристиками не ниже указанных в настоящем стандарте, разрешенными для использования в этих целях.

Б.3 Тару из полимерных материалов герметично укупоривают термосвариванием шва или другими укупорочными средствами.

Б.4 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ Р 53959.

Допускается упаковывание компотов в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ Р 53959, разрешенную для этих целей.

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия хранения и сроки годности компотов

В.1 Компоты хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

В.2 Рекомендуемые сроки годности, в течение которых компоты сохраняют свое качество:

в стеклянной таре:

- из косточковых плодов и темноокрашенных ягод — не более 12 мес;
- из овощей (бахчевых) — не более 12 мес;
- из остальных фруктов — не более 24 мес;
- обогащенных — не более 12 мес;

в металлической таре:

- из косточковых плодов и темноокрашенных ягод — не более 6 мес;
- из овощей (бахчевых) — не более 6 мес;
- из остальных фруктов — не более 6 мес;

в таре из полимерных комбинированных материалов — не более 12 мес.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[2] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

[3] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

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

[5] Инструкция № 01-19/9-11—92 — 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

[6] МУ 5178—90 — Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

* Действует на территории Таможенного союза.

УДК 664.859:006.354 ОКС 67.080.10 Н52 ОКП 91 6311

Ключевые слова: компоты, ассортимент, безопасность, сырье и материалы, упаковка, маркировка, хранение, технические требования, сроки годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 20.03.2013. Подписано в печать 01.04.2013. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,45. Тираж 168 экз. Зак. 340.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru