ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53118— 2008

ВАРЕНЬЕ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 11—2008/421

Москва
Стандартинформ
2009

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 «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ «ВНИИКОП»)

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 18 декабря 2008 г. № 538-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, 2009

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 5
6 Правила приемки 9
7 Методы анализа 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания варенья 11
Приложение Б (рекомендуемое) Пищевая ценность 100 г варенья 12
Приложение В (рекомендуемое) Условия и периоды хранения варенья 13
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ВАРЕНЬЕ

Общие технические условия

Jams. General specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы — варенье, изготовленные из свежих или быстрозамороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей], грецких орехов, лепестков роз путем уваривания их в сахарном растворе с частичной заменой или без замены патокой, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряностей, до достижения массовой доли растворимых сухих веществ не менее 55 %.

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

Требования безопасности изложены в 5.2.2 (в части массовой доли сорбиновой кислоты), 5.2.4, 5.2.5; обязательные требования к качеству — в 5.2.1, 5.2.2; к маркировке — в 5.5.1.

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

ГОСТ Р 52620—2006 Тара транспортная полимерная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

РСТ РСФСР 19—75 Малина и ежевика свежие дикорастущие

РСТ РСФСР 21—75 Жимолость свежая съедобная

РСТ РСФСР 22—75 Калина лесная свежая

РСТ РСФСР 27—75 Черника свежая

РСТ РСФСР 28—75 Терн свежий

РСТ РСФСР 350—88 Рябина черноплодная свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 351—88 Малина свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 657—81 Яблоки сибирские свежие. Технические условия

РСТ РСФСР 675—82 Кабачки свежие. Технические условия

Издание официальное

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 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3318—74 Плоды черемухи обыкновенной

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 6714—74 Плоды рябины обыкновенной

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

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы 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 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 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

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 крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 24556—89 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 25555.3—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 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.

4 Классификация

4.1 Варенье по способу изготовления подразделяют:

- на стерилизованное, в том числе фасованное способом «горячего розлива» в герметично укупоренную тару (консервы);

- нестерилизованное (с консервантом или без консерванта), фасованное в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов, вместимостью не более 0,5 дм^3 (консервы);

- нестерилизованное варенье-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта), фасованное в крупную негерметичную тару.

4.2 В зависимости от рецептуры стерилизованное варенье может быть изготовлено с наименованием «Домашнее» — с массовой долей сухих веществ не менее 55 %. Массовая доля фруктовой [овощной] части для варенья «Домашнее» — не менее 45 %.

4.3 Варенье может быть витаминизированным, то есть изготовленным с добавлением аскорбиновой кислоты — витамина С и других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов).

4.4 Варенье изготавливают следующих видов и наименований:

фруктовые:

абрикосовое,
айвовое,
алычовое,
ананасовое,
апельсиновое,
барбарисовое,
брусничное,
виноградное,
вишневое,
голубичное,
грушевое,
ежевичное,
жерделевое,
из жимолости,
земляничное (клубничное),
из инжира,
калиновое,
из киви,
кизиловое,
клюквенное,
крыжовниковое,
из лепестков роз,
из лимонника,
лимонное,
малиновое,
мандариновое,
облепиховое,
ореховое,
персиковое,
рябиновое,
сливовое,
терновое,
ткемалевое,
из фейхоа,
из физалиса,
из хурмы,
черешневое,
черничное,
черноплодно-рябиновое,
черносливовое,
черносмородиновое,
из шелковицы,
яблочное;

овощные:

дынное,
кабачковое,
морковное,
тыквенное.

5 Технические требования

5.1 Варенье изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам на варенье конкретных наименований, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям варенья приведены в таблице 1.

Таблица 1 — Органолептические показатели варенья

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе фрукты (овощи), однородные по степени зрелости и величине, сохранившие свою форму, несморщенные: - плоды косточковые мелкоплодные (алыча, вишня, кизил, слива, ткемали, терн, черешня) — с косточкой или без косточки; - плоды косточковые крупноплодные (абрикосы, алыча, жердели, сливы, персики) — целые плоды, половинки, четвертинки, кусочки или дольки) с косточкой или без косточки; - дыня и овощи — кубики, брусочки без кожицы; - плоды семечковые (айва, груши, яблоки) — половинки, четвертинки, без семенного гнезда, с кожицей или без кожицы; - фрукты цитрусовые (апельсины, мандарины, хурма, лимоны) — дольки или кружки, очищенные от кожицы; - фрукты тропические (ананасы, киви) — кусочки, сегменты, очищенные от кожицы; - ягоды — целые, без чашелистиков, плодоножек и гребней; - орехи, фейхоа — целые плоды без верхнего слоя кожицы; - лепестки роз — отделенные от цветоложа, несморщенные. Допускается: - наличие неравномерных по величине ягод земляники (клубники) и черной смородины, а также вишни и черешни; - в варенье из вишни и черешни — наличие плодов с косточкой не более 5 %, а также единичные косточки; - в варенье из смородины, винограда, крыжовника, малины и земляники — незначительное количество семян и взвешенных частиц плодовой мякоти в сиропе; - косточковые плоды с треснувшей кожицей и не сохранившие свою форму — не более 25 % по массе; плоды сморщенные — не более 15 % по массе; - наличие слоя сиропа без плодов и ягод — не более 1,5 см, в варенье из земляники — не более 2,5 см. Не допускается: - наличие дробленых косточек; - наличие кристаллов винного камня в виноградном варенье
Консистенция	Сироп густой, нежелированный. Фрукты и овощи нежесткие, хорошо проваренные, но не разваренные. Допускаются: - легкое желирование сиропа; - наличие жестких или разваренных плодов и ягод — не более 15 % по массе. Не допускается засахаривание продукта
Вкус и запах	Приятные, свойственные фруктам, из которых изготовлено варенье. Вкус сладкий или кисло-сладкий. Допускается наличие легкого привкуса карамелизованного сахара в варенье из сухофруктов. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Однородный, соответствующий цвету фруктов или овощей, из которых изготовлено варенье. Для варенья из грецких орехов — от темно-желтого до темно-коричневого с фиолетовым оттенком. Для варенья из лепестков роз — от светло-розового до темно-розового со светло-коричневым оттенком

Примечание — Варенье из айвы, ананасов, апельсинов, груш, киви, мандаринов, персиков, яблок и овощей изготовляют с предварительной очисткой от кожицы. Допускается изготовлять варенье без очистки от кожицы из тонкокожих сортов яблок, груш, айвы и неопушенных сортов персиков.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] —[6].

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктовой (овощной) части, %, не менее:	
- для варенья «Домашнее»	45
- для варенья из лепестков роз	20
- для варенья остальных наименований	40
- для варенья-полуфабриката — для промышленной переработки	50
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:	
- в стерилизованном варенье (консервах), в том числе фасованном способом «горячего розлива» в герметично укупоренную тару	68
- в варенье «Домашнее»	55
- в варенье для промышленной переработки	73
Массовая доля аскорбиновой кислоты (для варенья витаминизированного аскорбиновой кислотой), %, не менее	0,02
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более:	
- в нестерилизованном варенье (консервах), фасованном в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов, вместимостью не более 0,5 $дм^3$	0,03
- в нестерилизованном варенье-полуфабрикате для промышленной переработки, фасованном в крупную негерметичную тару	0,05
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- в земляничном (клубничном), ежевичном, малиновом и варенье из шелковицы	0,02
- в варенье остальных наименований (кроме варенья из овощей)	0,01
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более:	
- в варенье из цитрусовых плодов	0,1
- в варенье остальных видов	0,02
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в нестерилизованном варенье, изготовленном с применением этого консерванта.

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

3 Массовая доля других витаминов в варенье, витаминизированном другими витаминами или комплексными витаминными смесями (премиксами), не должна превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.3 Требования к органолептическим и физико-химическим показателям (массовой доле сухих веществ, 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 варенье конкретных наименований.

5.2.4 Содержание в варенье токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.5 Микробиологические показатели нестерилизованного варенья не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [3], [4].

Стерилизованное варенье должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы Г.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления варенья 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 по документу, которому они должны соответствовать;
- апельсины свежие по ГОСТ 4427;
- барбарис свежий по документу, которому он должен соответствовать;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- голубику свежую по документу, которому она должна соответствовать;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713;
- дыню свежую по ГОСТ 7178;
- ежевику свежую по РСТ РСФСР 19 или другому документу, которому она должна соответствовать;
- жердели свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- жимолость свежую съедобную по РСТ РСФСР 21;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- инжир свежий по документу, которому он должен соответствовать;
- кабачки свежие по РСТ РСФСР 675;
- калину лесную свежую по РСТ РСФСР 22;
- киви свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- кизил свежий по ГОСТ 16524;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
- лепестки эфиромасличных роз свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- лимоны свежие по ГОСТ 4429;
- малину свежую по РСТ РСФСР 351 и РСТ РСФСР 19;
- мандарины свежие по ГОСТ 4428;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- морошку свежую дикорастущую по документу, которому она должна соответствовать;
- облепиху свежую дикорастущую по ГОСТ 6714;
- орехи грецкие зеленые свежие по документу, которому они должны соответствовать;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- рябину обыкновенную свежую по ГОСТ 6714;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- терн свежий по РСТ РСФСР 28;
- тыкву свежую по ГОСТ 7975;
- фейхоа по документу, которому она должна соответствовать;
- физалис по документу, которому он должен соответствовать;
- хурму свежую по документу, которому она должна соответствовать;
- черемуху свежую обыкновенную по ГОСТ 3318;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- черноплодную рябину свежую по РСТ РСФСР 350;
- чернику свежую по РСТ РСФСР 27;
- чернослив сушеный по ГОСТ 28501;
- шелковицу свежую по документу, которому она должна соответствовать;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- яблоки сибирские свежие по РСТ РСФСР 657;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- фрукты косточковые сушеные по ГОСТ 28501;
- фрукты семечковые сушеные по ГОСТ 28502;
- плоды и ягоды целые, нарезанные на кусочки и дольки, заготовленные асептическим способом, по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- пектин по ГОСТ 29186;
- сироп глюкозно-фруктозный, с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60 % по документу, которому он должен соответствовать;
- кислоту сорбиновую по [5];
- сорбат калия по [6];
- кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- кислоту аскорбиновую по [7];
- питьевую воду, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 $см^3$ по [8].

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

Сырье и материалы, используемые в производстве варенья, по показателям безопасности и микробиологическим показателям не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.4 Упаковка

5.4.1 Варенье фасуют в стеклянные банки, герметично укупориваемые металлическими лакированными крышками, и в тару из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,5 $дм^3$ и упаковывают в транспортную тару.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических крышек должны соответствовать установленным требованиям [9].

По заказу потребителя нестерилизованное варенье-полуфабрикат фасуют в транспортную тару вместимостью не более 200 $дм^3$.

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

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек с характеристиками не ниже указанных, разрешенных в установленном порядке.

5.4.2 Упаковывание потребительской тары с вареньем в транспортную тару — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.4.3 Потребительская и транспортная тара должны 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 на продукт в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

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

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13799. Пищевая ценность варенья — по приложению Б.

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

- «стерилизованное» или «нестерилизованное» — в зависимости от способа изготовления варенья;
- «из сухофруктов» — для варенья, изготовленного с использованием сухофруктов;
- «из быстрозамороженного сырья» — для варенья, изготовленного из быстрозамороженного сырья;
- «Домашнее» — для варенья, изготовленного по рецептуре «Домашнего» и с показателями, соответствующими варенью «Домашнее»;
- «с витамином С» — для варенья, витаминизированного аскорбиновой кислотой;
- «Витаминизированное» (с указанием конкретных наименований витаминов) — для варенья, изготовленного с добавлением витаминов (кроме витамина С) или комплексных витаминных смесей (премиксов);
- «с консервантом — сорбиновой кислотой» — для нестерилизованного варенья, изготовленного с добавлением сорбиновой кислоты или сорбата калия, фасованного в мелкую термоформованную герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов, вместимостью не более 0,5 $дм^3$, а также для варенья-полуфабриката, фасованного в крупную негерметичную тару.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2], [3], [4].

5.5.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

5.5.3 Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, должны быть разрешены в установленном порядке.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

В удостоверении качества и безопасности, сопровождающем каждую партию варенья, указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- число потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продукта в потребительской таре;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии варенья.

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

6.4 Микробиологический контроль качества партии варенья проводят в соответствии с [10].

7 Методы анализа

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, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [11].

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 (см. 5.2.1, таблицу 2) проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ в консервах — по ГОСТ 28562;
- массовой доли витамина С — по ГОСТ 24556;
- массовой доли витаминов (премиксов) — по методам, утвержденным в установленном порядке;
- массовой доли сорбиновой кислоты — по ГОСТ 26181;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей — визуально.

7.6 Определение токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, олова и ртути) проводят по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.7 Определение микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

7.8 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.9 Определение радионуклидов — по [11] ,[12], [13].

7.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другими методами [14].

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

7.12 Микробиологические анализы стерилизованного варенья (консервов) на соответствие требованиям промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

7.13 Микробиологические анализы нестерилизованного варенья проводят по ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения варенья — 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 варенья

А.1 Варенье фасуют:

- в стеклянные банки типа I, вместимостью не более 0,5 дм^3 — по ГОСТ 5717.2 или другому, в соответствии с которым оно изготовлено;
- стеклянные банки типа III, вместимостью не более 0,5 дм^3, под винтовую укупорку — по [15], [16], [17] или импортные, с техническими характеристиками, не ниже установленных ГОСТ 5717.2;
- термоформованную тару из термопластичных полимерных материалов по ГОСТ 25250 или по [18], [19], разрешенные для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, вместимостью не более 0,5 дм^3.

Варенье-полуфабрикат 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 по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- комбинированную тару «мешок в коробке» вместимостью не более 50 дм^3 по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- полимерные бочки по [20], [21] , вместимостью не более 50 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;
- полимерные бочки по ГОСТ Р 52620.

А.2 Допускается, по согласованию с потребителем, фасование варенья в стеклянные банки по документу, в соответствии с которым они изготовлены, вместимостью более 0,5 дм^3, а также в другие виды тары, разрешенные к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.

А.3 Стеклянные банки типа I по А.1 укупоривают металлическими крышками промышленного применения по техническому документу [22];

стеклянные банки типа III по А.1 — крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 и другому документу, в соответствии с которым они изготовлены, [23], [24] или импортными, с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенными для использования в установленном порядке.

А.4 Термоформованную тару герметично укупоривают методом термосваривания полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием по [25] —[29].

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

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

Приложение Б
(рекомендуемое)

Пищевая ценность 100 г варенья

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

Таблица Б.1

Наименование продукта	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Варенье стерилизованное	68	272
Варенье «Домашнее»	55	220
Варенье нестерилизованное (консервы):		
- варенье (без консерванта), фасованное в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов, вместимостью не более 0,5 $дм^3$	68	272
- варенье (с консервантом), фасованное в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов, вместимостью не более 0,5 $дм^3$	55	220
- варенье-полуфабрикат, фасованное в крупную негерметичную тару (без консерванта)	73	292
- варенье-полуфабрикат, фасованное в крупную негерметичную тару (с консервантом)	68	272

Приложение В
(рекомендуемое)

Условия и периоды хранения варенья

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

- стерилизованного варенья, фасованного в стеклянные банки (при температуре от 2 °С до 25 °С) — 24 мес;
- нестерилизованного варенья (с консервантом) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов, вместимостью не более 0,5 $дм^3$ (при температуре от 2 °С до 10 °С) — 6 мес;
- нестерилизованного варенья (без консерванта) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов, вместимостью не более 0,5 $дм^3$ (при температуре от 2 °С до 25 °С) — 3 мес;
- нестерилизованного варенья-полуфабриката (с консервантом), фасованного в крупную тару (при температуре от 0 °С до 10 °С) — 6 мес;
- нестерилизованного варенья-полуфабриката (без консерванта), фасованного в крупную тару, вместимостью не более 200 $дм^3$ (при температуре от 2 °С до 8 °С) — 3 мес.

Библиография

[1]	СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2]	СанПиН 2.3.2.1280—2003	Дополнения и изменения № 2 к СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[3]	СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[4]	ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[5]	ТУ 6-14-358—76	Кислота сорбиновая
[6]	ТУ 10-05031531-187—92	Сорбат калия
[7]	ФС 42-2668—95	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[8]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[9]		Технологическая инструкция по лакированию белой жести горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 16.12.1993 г.
[10]		Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9-11
[11]	МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[12]	МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах.-М.:1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[13]	МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах.-М.:1991 — Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
[14]		Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб.,части 4-25, 1976 —1977 гг.
[15]	ТУ 21-074.1-97—96	Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа
[16]	ТУ 21-074.1-166—98	Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
[17]	ТУ 5986-004-00287510—99	Банка стеклянная III-55-350
[18]	ТУ 10-02-02-789-214—95	Лента полистирольная для изготовления потребительской тары
[19]	ТУ 2291-107-00419785—97	Лента полипропиленовая для изготовления потребительской тары
[20]	ТУ 2291-042-04001232-2-13—89	Изделия из пластмасс общего назначения. Бочки полимерные
[21]	ТУ 6-510002—89	Изделия хозяйственного назначения из пластических масс. Бочки полимерные
[22]	ТУ 10.244.003—90	Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I
[23]	ТУ 1416-313-00008064—99	Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типов III и IV
[24]	ТУ 1416-001-501955457—2000	Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III
[25]	ТУ 54-198-0044197785—99	Фольга кашированная упаковочная
[26]	ТУ 2245-002-29007916—96	Комбинированный материал с термосвариваемым покрытием
[27]	ТУ 1811-001-00463800—93	Фольга алюминиевая с термосвариваемым покрытием
[28]	ТУ 1811-08-45094918—99	Комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги для укупоривания потребительской тары
[29]	ТУ 2245-007-29-007916—95	Комбинированные материалы на основе полипропилена, полиэтилентерефталата

УДК 664.858: 006.354 ОКС 67.080.10 Н54 ОКП 91 6321

Ключевые слова: варенье, классификация, фруктовое, овощное, домашнее, стерилизованное, нестерилизованное, полуфабрикат, технические требования, витаминизированное, показатели безопасности, сырье и материалы, упаковка, маркировка, правила приемки, методы анализа, транспортирование и хранение, пищевая ценность

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Д.В. Рябиничева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 22.07.2009. Подписано в печать 18.08.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,60. Тираж 543 экз. Зак. 524.

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