ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОВИДЛО

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности (ВНИИКОП)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 6 сентября 2002 г. № 326-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2006 г.*

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

© ИПК Издательство стандартов, 2002
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2006
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на март 2008 г.)

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 12).

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 3
4 Технические требования 4
5 Приемка 7
6 Методы анализа 7
7 Транспортирование и хранение 7
Приложение А Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания повидла 8
Приложение Б Пищевая и энергетическая ценность 100 г повидла 9
Приложение В Сроки годности повидла 9
Приложение Г Библиография 9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОВИДЛО

Технические условия

Powidlo. Specifications

Дата введения 2003—07—01

1 Область применения

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

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

Требования по безопасности изложены в 4.2.2 (в части массовых долей сорбиновой и бензойной кислот, диоксида серы), 4.2.4—4.2.6, обязательные требования к качеству — в 4.2.2, к маркировке — в 4.5.1.

2 Нормативные ссылки*

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

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 5037—97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. 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 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

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

ГОСТ 9338—80 Барабаны фанерные. Технические условия

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

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

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

ГОСТ 10444.15—84 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

Издание официальное

* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 12).

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

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

ГОСТ 17065—94 Барабаны картонные навивные. Технические условия

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

ГОСТ 21205—83 Кислота винная пищевая. Технические условия

ГОСТ 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 25555.5—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы

ГОСТ 25749—83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. 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. Метод определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

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

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

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

ГОСТ 29186—91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29270—95 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
ГОСТ Р 50474–93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519–97
ГОСТ Р 50480–93 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

ГОСТ Р 8.579—2001 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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 52060—2003 Патока крахмальная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52185—2003 Соки фруктовые концентрированные. Технические условия

ОСТ 10-33—87 Пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные. Технические условия

ОСТ 111-18—84 Пюре и пульпа — полуфабрикаты плодово-ягодные быстрозамороженные. Технические условия

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

СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

ГН 1.1.546—96 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)

3 Классификация

3.1 Повидло по способу изготовления подразделяют на:

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

нестерилизованное (с консервантом или без консерванта).

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

Повидло, изготовленное с использованием сорбиновой кислоты и бензойнокислого натрия, из полуфабрикатов, консервированных этими консервантами, из сульфитированного сырья, а также фасованное в тару вместимостью более 1 дм^3, оценивают первым сортом.

3.3 Повидло изготовляют следующих видов и наименований:

плодовое и ягодное:

абрикосовое,
айвовое,
алычевое,
виноградное,
вишневое,
грушевое,
ежевичное,
жерделевое,
земляничное (клубничное),
кизиловое,
клюквенное,
крыжовниковое,
лимонное,
малиновое,
персиковое,
сливовое,
ткемалевое,
черноплоднорябиновое,
черносмородиновое,
яблочное,

овощное:

морковное,
тыквенное,

купажированное (из двух и более видов плодового и/или ягодного и/или овощного пюре).

Купажированное повидло из двух видов пюре называют по наименованию использованных пюре в порядке убывания их массовой доли по рецептуре. В остальных случаях ему присваивают торговое название, например «Цитрусовое», «Ягодное» и т.п.

4 Технические требования

4.1 Повидло изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям повидло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

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

4.2.2 По физико-химическим показателям повидло должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сорта		Метод анализа
	высшего	первого	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:			По ГОСТ 28562
в стерилизованном повидле	61		

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Норма для сорта		Метод анализа
	высшего	первого	
в нестерилизованном повидле, фасованном:			По ГОСТ 28562
в ящики	—	70	
в другую крупную негерметичную тару	—	66	
в герметичную тару из термопластичных полимерных материалов (с консервантом)	—	63	
Массовая доля титруемых кислот, %, не менее для повидла:			По ГОСТ 25555.0
овощного и лимонного (в расчете на лимонную кислоту)	0,2		
остального (в расчете на яблочную кислоту)	0,3		
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	—	По ГОСТ 26181 0,05	
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	—	0,05	По ГОСТ 28467
Массовая доля диоксида серы, %, не более	—	0,002	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	0,03	0,05	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются		По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же		Визуально

Примечания

1 Массовую долю диоксида серы определяют в продуктах, изготовленных из сульфитированных полуфабрикатов. В повидле из сульфитированного сырья наличие других консервантов не допускается.

2 Массовые доли сорбиновой и бензойной кислот определяют в повидле первого сорта, изготовленном с применением этих консервантов или из полуфабрикатов, содержащих указанные консерванты.

3 Допускается наличие в повидле первого сорта одновременно двух консервантов (сорбиновой и бензойной кислот); общая массовая доля их не должна превышать 0,05 %.

4.2.3 Допускается для достижения требуемой консистенции повидла взамен пектина добавлять к основному пюре до 40 % яблочного сока. При этом повидло называют по наименованию пюре.

4.2.4 Содержание токсичных элементов, хлорорганических пестицидов, нитратов, радионуклидов и микотоксина патулина в повидле не должно превышать допустимые уровни, установленные СанПиН 2.3.2.1078, фосфорорганических пестицидов — ГН 1.1.546.

4.2.5 По микробиологическим показателям стерилизованное повидло должно отвечать требованиям промышленной стерильности для консервов группы Г.

4.2.6 По микробиологическим показателям нестерилизованное повидло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма, КОЕ/г	Метод анализа
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, не более	$5 \cdot 10^3$	По ГОСТ 10444.15

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Норма, КОЕ/г	Метод анализа
Количество плесеней, не более	$5 \cdot 10^1$	По ГОСТ 10444.12
Количество дрожжей, не более	$5 \cdot 10^1$	По ГОСТ 10444.12
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные)	Не допускаются в 1 г	По ГОСТ 30518 / ГОСТ Р 50474
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г	По ГОСТ 30519 / ГОСТ Р 50480

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления повидла используют следующие сырье и материалы:

пюре-полуфабрикаты плодовые, ягодные и овощные свежеизготовленные, в том числе из быстрозамороженных и сульфитированных плодов и ягод;

пюре плодовые и ягодные, консервированные химическими консервантами [1];

пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные, консервированные асептическим способом или «горячим розливом», по ОСТ 10-33;

пюре и пульпа — полуфабрикаты плодово-ягодные быстрозамороженные по ОСТ 111-18;

сок яблочный — полуфабрикат [2] или свежеизготовленный;

соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ Р 52185;

сахар-песок по ГОСТ 21;

сироп глюкозно-фруктозный с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60 %;

сироп сахаропаточный;

патоку крахмальную по ГОСТ Р 52060;

сахар крахмальный;

консерванты: кислоту сорбиновую [3], натрий бензойнокислый [4], сорбат калия [5];

кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;

пектин по ГОСТ 29186;

концентрат пектиновый с массовой долей пектина не менее 50 %;

воду питьевую по СанПиН 2.1.4.1074.

Допускается использование импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой отрасли органами госсанэпиднадзора Минздрава России.

Сырье, полуфабрикаты и материалы по показателям безопасности должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078, ГН 1.1.546.

4.4 Упаковка

4.4.1 Повидло фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, герметически укупориваемые металлическими лакированными крышками, в тару из полимерных материалов вместимостью не более 1 $дм^3$ и упаковывают в транспортную тару.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны соответствовать установленным требованиям [6, 7, 8].

По заказу потребителя повидло фасуют в транспортную тару вместимостью не более 200 $дм^3$.

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

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, разрешенных органами госсанэпиднадзора Минздрава России.

4.4.2 Требования к массе нетто одной потребительской упаковочной единицы — по ГОСТ Р 8.579.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка потребительской тары — по ГОСТ 13799, действуют Законы Российской Федерации «О защите прав потребителей» и «О качестве и безопасности пищевых продуктов», транспортной тары — по ГОСТ 13799.

На этикетке упаковочной единицы дополнительно должно быть указано «Стерилизованное» или «Нестерилизованное».

Для повидла, изготовленного с добавлением яблочного сока, это должно быть отражено в составе.

4.5.2 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении Б.

5 Приемка

5.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

5.2 Проверку качества повидла по органолептическим и физико-химическим показателям, массы нетто потребительской упаковочной единицы, упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

5.3 Периодичность контроля токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов, микотоксина патулина и микробиологических показателей нестерилизованного повидла устанавливает изготовитель по согласованию с органами госсанэпиднадзора Минздрава России.

5.4 Микробиологический контроль качества консервов проводят в соответствии с инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания [9].

6 Методы анализа

6.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929, методы анализа — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в 4.2.2.

6.2 Определение массы нетто потребительской упаковочной единицы — по ГОСТ 8756.1.

6.3 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, хлорорганических пестицидов — по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов — по ГОСТ 30710, нитратов — по ГОСТ 29270, радионуклидов — по методикам, утвержденным в установленном порядке [10].

6.4 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов — по ГОСТ 26670.

6.5 Микробиологические анализы на промышленную стерильность консервов проводят по ГОСТ 30425.

6.6 Микробиологические анализы нестерилизованного повидла проводят по ГОСТ 10444.1 и указанным в 4.2.6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование повидла — по ГОСТ 13799.

7.2 Условия хранения повидла — по ГОСТ 13799.

Температура хранения должна быть для повидла:

- стерилизованного — от 0 до 25 °С;
- нестерелизованного (с консервантом) — от 2 до 10 °С;
- нестерилизованного (без консерванта) — от 2 до 8 °С.

7.3 Рекомендуемые сроки годности повидла приведены в приложении В.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания повидла

А.1 Повидло фасуют:

в стеклянные банки по ГОСТ 5717 или другому нормативному или техническому документу вместимостью не более 1 дм^3;

в банки стеклянные типа III — по нормативному или техническому документу [11, 12, 13] или импортные с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717.2, вместимостью не более 1 дм^3;

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

в алюминиевые тубы [14] вместимостью не более 0,2 дм^3;

в стаканчики термоформованные [15, 16, 17, 18] вместимостью не более 0,5 дм^3;

в тару из термопластичных полимерных материалов по ГОСТ 25250 и другому нормативному или техническому документу [19, 20], вместимостью не более 0,75 дм^3, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами госсанэпиднадзора Минздрава России.

По заказу потребителя повидло фасуют:

в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 100 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

в барабаны картонные навивные по ГОСТ 17065 и барабаны фанерные по ГОСТ 9338, вместимостью не более 50 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

в бочки, бочонки, ведра, контейнеры из полимерных материалов по техническому документу, вместимостью не более 50 дм^3;

в комбинированную тару «мешок в коробке» по техническому документу, вместимостью не более 200 дм^3;

во фляги металлические типа ФА по ГОСТ 5037 с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

в бочки металлические по ГОСТ 13950 и полимерные бочки по техническому документу [21, 22], вместимостью не более 200 дм^3, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

в ящики фанерные по ГОСТ 10131, ящики дощатые по ГОСТ 13358 с полимерными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

А.2 Допускается по согласованию с потребителем фасование повидла в стеклянные и металлические банки по нормативному или техническому документу вместимостью более 1 дм^3, а также в другие виды тары разной вместимости, разрешенные к применению в пищевой промышленности органами госсанэпиднадзора Минздрава России.

А.3 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими крышками промышленного применения по техническому документу [23]; стеклянные банки типа III — крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 и другому нормативному или техническому документу [24, 25], или импортными с техническими характеристиками не ниже указанных.

А.4 Стаканчики, коробочки и другую термоформованную тару герметично укупоривают термосвариванием полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием по нормативному или техническому документу [26, 27, 28, 29, 30].

А.5 Упаковывание потребительской тары с повидлом в транспортную тару — по ГОСТ 13799.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность 100 г повидла

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

ПРИЛОЖЕНИЕ В
(рекомендуемое)

Сроки годности повидла

Срок годности повидла:
- стерилизованного в стеклянных банках — 2 года;
- стерилизованного в металлических банках — 1 год;
- нестерилизованного (с консервантом), в том числе в термоформованной таре — 6 мес;
- нестерилизованного (без консерванта), в том числе в ящиках — 3 мес.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(справочное)

Библиография

[1] ТУ 10.963-11—90 Пюре плодовые и ягодные, консервированные химическими консервантами
[2] ТУ 111-4-29—84 Консервы. Соки полуфабрикаты плодово-ягодные натуральные
[3] ТУ 6-14-358—76 Кислота сорбиновая
[4] ТУ 64-6-395—86 Натрий бензойнокислый
[5] ТУ 10-05031531-187—92 Сорбат калия
[6] Технологическая инструкция по лакированию белой жести горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденная ВНИИКОП 16.12.1993 г.
[7] Инструктивные указания по применению хромированной лакированной жести по ТУ 14-1-4756—89 для консервной тары, утвержденные ВНИИКОП 21.06.1988 г.
[8] Инструктивные указания по применению алюминиевых банок для консервов, утвержденные ВНИИКОП 21.06.1988 г.
[9] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания № 01-19/9-11, утвержденная 21.07.1992 г.

[10] МУК 2.6.1.717—98 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[11] ТУ 21-074.1-97—96 Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа
[12] ТУ 21-074.1-166—98 Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
[13] ТУ 5986-004-00287510—99 Банка стеклянная III-55-350
[14] ТУ 1417-041-04782324—94 Тубы алюминиевые для пищевых продуктов
[15] ТУ 2291-001-52627524—00 Стаканчики из полипропилена для пищевых продуктов
[16] ТУ 2291-001-51298461—99 Стаканчики полипропиленовые для пищевых продуктов
[17] ТУ 2291-196-00419785—99 Стаканчики полистирольные для молочных продуктов
[18] ТУ 2297-409-0020-3393—97 Стаканчики из полипропилена
[19] ТУ 10-02-02-789-214—95 Лента полистирольная для изготовления потребительской тары
[20] ТУ 2291-107-00419785—97 Лента полипропиленовая для изготовления потребительской тары
[21] ТУ 2291-042-04001232-2-13—89 Изделия из пластмасс общего назначения. Бочки полимерные
[22] ТУ 6-510002—89 Изделия хозяйственного назначения из пластических масс. Бочки полимерные
[23] ТУ 10.244.003—90 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа I
[24] ТУ 1416-313-00008064—99 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типов III и IV
[25] ТУ 1416-001-50195457—00 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III
[26] ТУ 54-198-0044197785—99 Фольга кашированная упаковочная
[27] ТУ 2245-002-29007916—96 Комбинированный материал с термосвариваемым покрытием
[28] ТУ 1811-001-00463800—93 Фольга алюминиевая с термосвариваемым покрытием
[29] ТУ 1811-08-45094918—99 Комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги для укупоривания потребительской тары
[30] ТУ 2245-007-29-007916—95 Комбинированные материалы на основе полипропилена, полиэтилентерефталата

УДК 664.858:006.354 ОКС 67.080.10 Н53 ОКП 91 6321

Ключевые слова: повидло, классификация, технические требования, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, срок годности

ПРИМЕЧАНИЯ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

1 Указанный в разделе 2 «Нормативные ссылки» к ГОСТ Р 51934—2002 ГОСТ 25749—83 заменен на ГОСТ 25749—2005. Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

2 В информационном указателе «Национальные стандарты» № 11—2007 опубликована поправка:

к ГОСТ Р 51934—2002 Повидло. Технические условия (Переиздание. Ноябрь 2006 г.)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Предисловие. Пункт 4	Ноябрь 2006 г.	Ноябрь 2005 г.

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Подписано в печать 15.05.2008. Формат 60x84$^1/_8$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,15. Тираж 124 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