ГОСТ 816—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОМПОТЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.851:006.354 Группа Н53

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОМПОТЫ

Технические условия

ГОСТ 816—91

Stewed fruits.
Specifications

МКС 67.080.10
ОКП 91 6311

Дата введения 01.06.92

Настоящий стандарт распространяется на компоты, изготовленные из свежего или быстрозамороженного сырья, соответствующим образом подготовленного, залитого сахарным сиропом, и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для внутреннего рынка и экспорта.

Требования настоящего стандарта обязательные, кроме пунктов 1.3.1 и 1.3.4, требования которых являются рекомендуемыми.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Компоты должны изготовлять в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Компоты изготовляют следующих видов:

однокомпонентные:

с добавлением или без добавления аскорбиновой кислоты;

любительские (с пониженной массовой долей сухих веществ);

ассорти двух- или многокомпонентные из смеси плодов, смеси ягод или смеси плодов и ягод.

Коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.2. В зависимости от показателей качества однокомпонентные компоты изготовляют высшего, первого и столового сортов, с добавлением аскорбиновой кислоты — высшего и первого сортов; из быстрозамороженного сырья — первого и столового сортов; из яблок целыми плодами (без отверстия вдоль оси) и винограда частями гроздей — столового сорта.

Компоты ассорти на сорта не подразделяют.

1.2.3. Для изготовления компотов применяют следующие сырье и материалы, которые должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации:

плоды косточковые, семечковые и цитрусовые свежие;

ягоды свежие;

виноград свежий;

дыню свежую;

ревень свежий;

плоды и ягоды быстрозамороженные;

сахар-песок;

сахар жидкий;

глюкозно-фруктозный сироп;

кислоты пищевые (аскорбиновую, лимонную, винную);

воду питьевую.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1991
© ИПК Издательство стандартов, 2003

На переработку не допускаются свежие плоды и ягоды, в которых остаточное количество пестицидов и содержание токсичных элементов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

Не допускается добавление искусственных красителей и синтетических ароматических веществ.

1.2.4. По органолептическим показателям однокомпонентные компоты должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	столового
Внешний вид	Плоды, ягоды, виноград или части плодов, ревеня или дыни равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, неразваренные, нетреснувшие, хорошо сохранившие форму		
	Допускаются:		
	неравномерные по величине плоды и ягоды, %, не более:		неравномерные по величине плоды и ягоды и неправильно нарезанные части плодов
	10	20	
	единичные части плодов неправильно нарезанные		
	в компотах из очищенных плодов — незначительные остатки кожицы на поверхности отдельных плодов		
	плоды (ягоды) с треснувшей, но не сползшей кожицей в компотах из алычи, винограда, вишни, кизила, сливы, черноплодной рябины, черной смородины, а также сетка на плодах сливы		
	плоды с треснувшей, но не сползшей кожицей в компотах из черешни, %, не более:		
	10	20	50
	плоды (ягоды) с трещинами мякоти, но сохранившие форму в компотах из абрикосов, винограда, крыжовника, сливы, %, не более:		
	20	50	не нормируется
	разваренные, частично утратившие форму плоды или их части, %, не более:		
	не допускаются	25	50
	разваренные ягоды, %, не более:		
	10	30	50
			отделившиеся от гребней ягоды в компоте из винограда частями гроздей, %, не более
			20
	Сироп прозрачный или слабо опалесцирующий без посторонних примесей		
	Допускается:		
	наличие взвешенных частиц плодовой мякоти, не вызывающих помутнение сиропа		помутнение сиропа от частиц плодовой мякоти
	в компоте из мандаринов незначительное помутнение сиропа		
	в компоте из черноплодной рябины незначительный коллоидный осадок		
	в компоте из ревеня незначительный белый осадок		
		в компоте из айвы, винограда, груш, инжира, крыжовника, черной смородины, черники, фейхоа, яблок — наличие единичных семян	
			в компоте из вишни, черешни с косточками — оголенные косточки, шт., не более:
			в банке вместимостью до 0,65 дм^3
			1

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	высшего	первого	столового
Внешний вид			в банке вместимостью от 0,65 до 1,0 дм³ 2
	в компоте из вишни, черешни без косточек плоды с косточками или оголенные косточки, шт., не более:		
	в банке вместимостью до 0,65 дм³ 1	2	4
	в банке вместимостью от 0,65 до 1,0 дм³ 2	3	5
	в компотах из остальных косточковых плодов без косточек частицы косточек величиной менее $^1/_4$ в количестве на 1 кг продукции, шт., не более: 1	2	3
Цвет плодов и ягод	Свойственный данному виду и помологическому сорту плодов (ягод), однородный		
	Допускаются:		
	неоднородные по окраске плоды, %, не более: 10	20	неоднородные по окраске плоды
	естественная пятнистость и точки на кожице абрикосов, айвы, винограда, груш, крыжовника, персиков, сливы, яблок, свойственные данному помологическому сорту		
	наличие плодов, частей плодов или ягод с дефектами (в виде точек и пятен), %, не более:		наличие плодов, частей плодов или ягод с дефектами или повреждениями (в виде пятен и точек)
	винограда, вишни, черешни 10	20	
	абрикосов, груш, сливы 30	40	
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные консервированным плодам, из которых изготовлен компот, без посторонних запаха и привкуса		
			Допускается менее выраженный вкус и запах
Консистенция плодов и ягод	Плоды или части плодов упругие, ягоды — нежные, ягоды черноплодной рябины — жестковатые		
			Допускаются плоды и ягоды очень мягкие

Примечание. Суммарное количество плодов, крыжовника и винограда, разваренных и с трещинами мякоти, не должно превышать для компотов высшего сорта — 20 %, первого сорта — 50 %.

1.2.5. По органолептическим показателям компоты ассорти должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Смесь плодов или ягод, или плодов и ягод, соответствующим образом подготовленных, равномерных по величине в пределах каждого из видов плодов, без механических повреждений и червоточин, неразваренных, нетреснувших, хорошо сохранивших форму, в сиропе

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Допускаются: неравномерные по величине, %, не более: плоды или их части — 10; ягоды — 30 единичные плоды или их части неправильно нарезанные или недостаточно очищенные; плоды (ягоды) с треснувшей, но не сползшей кожицей в компотах из алычи, винограда, вишни, кизила, крыжовника, сливы, черешни, черной смородины, черноплодной рябины, а также сетка на плодах сливы; плоды (ягоды) с трещинами мякоти в компотах из абрикосов, винограда, крыжовника, сливы не более 50 % Сироп прозрачный или слабо опалесцирующий без посторонних примесей Допускается: наличие взвешенных частиц плодовой мякоти, не вызывающих его помутнения в компотах, содержащих: мандарины — незначительное помутнение сиропа; черноплодную рябину — незначительный коллоидный осадок; айву, яблоки, груши, виноград, крыжовник, черную смородину, чернику — единичные семена
Цвет плодов и ягод	Свойственный смеси консервированных плодов и ягод, однородный в пределах каждого вида использованного сырья. Допускаются: естественная пятнистость и точки на кожице абрикосов, айвы, винограда, груш, крыжовника, персиков, сливы, яблок, свойственные данному помологическому сорту; наличие плодов, частей плодов или ягод с дефектами и повреждениями (в виде пятен, точек), %, не более: винограда, вишен, черешен — 20; абрикосов, груш, сливы — 40
Консистенция плодов и ягод	Плоды или части плодов и ягоды неразваренные. Допускаются разваренные плоды или их части и разваренные ягоды, %, не более: плоды или их части — 10; ягоды — 20
Вкус и запах	Свойственные смеси консервированных плодов и ягод, из которых изготовлен компот, хорошо выраженные, приятные, без посторонних привкуса и запаха

1.2.6. По физико-химическим показателям и виду подготовки плодов однокомпонентные компоты должны соответствовать нормам, указанным в табл. 3 и пп. 1.2.9—1.2.15.

Таблица 3

Наименование компота	Вид подготовки плодов	Массовая доля плодов, ягод, ревеня или дыни от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, в компотах		
			однокомпонентных, кроме любительских, для сорта		однокомпонентных любительских
			высшего, первого	столового	
Из абрикосов:	Целые плоды				
крупноплодных среднеплодных или среднеазиатских		45	20	15	11
мелкоплодных		50	20	15	11
Из абрикосов	Половинки	55	21	16	11
	Кусочки, не менее четвертой части плода	55	21	16	—

Продолжение табл. 3

Наименование компота	Вид подготовки плодов	Массовая доля плодов, ягод, ревеня или дыни от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, в компотах		
			однокомпонентных, кроме любительских, для сорта		однокомпонентных любительских
			высшего, первого	столового	
Из алычи (ткемали)	Целые плоды	45	28	20	—
Из алычи крупноплодной	То же	40	28	20	—
Из ананасов	Кусочки или сегменты	55	14		—
Из айвы	Дольки толщиной 20—30 мм без семенного гнезда с кожицей или без кожицы	60	21	17	13
	Кусочки размером от восьмой до шестнадцатой части плода без семенного гнезда с кожицей или без кожицы	60	21	17	—
Из винограда	Ягоды	45	18		13
	Части гроздей	35	18	18	—
Из вишни	Целые плоды с косточкой или без косточки	50	25	20	—
Из груш	Целые плоды с кожицей или без кожицы, очищенные от плодоножек и чашелистиков, с отверстием диаметром до 10 мм вдоль оси	50	16	14	11
	Половинки или четвертинки, кусочки не менее восьмой части плода, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожицы	55	16	14	11
Из дыни	Очищенные от кожицы и семенного гнезда прямоугольники толщиной 15 мм, длиной 80—100 мм, кубики с гранями размером 20 мм или кусочки прямоугольной формы размером 20 × 30 мм	55	13		—
Из земляники (клубники)	Целые ягоды	46	25		—
Из инжира	То же	50	19		—
Из кизила	Целые плоды	55	25		—
Из кинканов	То же	55	28		—
Из крыжовника	Целые ягоды	50	22	19	—
Из малины	То же	48	20		—
Из мандаринов	Дольки без кожицы и пленок	55	16		—
Из персиков:	Целые плоды с кожицей или без кожицы				
крупноплодных		40	15		10
среднеплодных		44	15		10
Из персиков	Половинки без кожицы, четвертинки или дольки шириной в средней части дольки 10 мм без кожицы	50	17	14	10

Продолжение табл. 3

Наименование компота	Вид подготовки плодов	Массовая доля плодов, ягод, ревеня или дыни от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, в компотах		
			однокомпонентных, кроме любительских, для сорта		однокомпонентных любительских
			высшего, первого	столового	
Из персиков	Кубики без кожицы гранями размером 8—10 мм	55	17	14	—
Из ревеня	Кусочки длиной 15—25 мм	50	18		—
Из сливы типа: Венгерка (Венгерка итальянская, Венгерка обыкновенная, Стенлей, Тулеу грас)	Целые плоды	50	18	16	11
Мирабель	То же	55	23	20	—
Изюм Эрик	»	60	22		—
Других помологических сортов	»	45	21	16	11
Типа Венгерка	Половинки	60	18	16	11
Других помологических сортов	То же	50	21	16	11
Из черешни	Целые плоды с косточкой или без косточки	50	19	15	—
Из черной смородины	Целые ягоды	50	29		—
Из черники	То же	50	22		—
Из черноплодной рябины	Целые плоды	39	30		—
Из фейхоа	То же	55	19		—
Из яблок:					
крупноплодных	Целые плоды с кожицей или без кожицы, очищенные от плодоножек и чашелистиков, с отверстием диаметром до 10 мм вдоль оси или без него	45	16	14	10
мелкоплодных	Целые плоды с кожицей или без кожицы, очищенные от плодоножек и чашелистиков, с отверстием до 10 мм вдоль оси или без него	50	16	14	10
	Половинки или четвертая часть плода, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожицы	55	16	14	10
Из яблок	Кусочки не менее восьмой части плода, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожицы	55	16	14	10

Примечания:

1. Абрикосы считают крупноплодными, если размер плодов по максимальному поперечному диаметру составляет более 40 мм, абрикосы среднеазиатские — мелкоплодными, если размер плодов по максимальному поперечному диаметру от 20 до 30 мм.

2. Персики считают крупноплодными, если размер по максимальному поперечному диаметру составляет не менее 50 мм.

3. Персики сортов: Вольянт, Драгуц, Дружба народов, Златогор, Золото степи, Золотой юбилей, Кардинал, Коллинз, Космический, Крымский янтарь, Консервный новый, Лупан, Лауреат, Лола, Молдавский желтый, Остряковский белый, Отечественный, Подарок крымский, Рубин, Успех, Фламинго, Шаптала — консервируют целыми плодами с кожицей.

Персики сортов Золотой юбилей и Шаптала допускается консервировать половинками с кожицей.

4. Яблоки считают крупноплодными, если размер по максимальному поперечному диаметру составляет от 45 до 55 мм.

5. Допускается для компотов, изготовленных из быстрозамороженных плодов, уменьшение массовой доли плодов на 5 % по сравнению со значением, указанным в таблице.

1.2.7. По характеру подготовки плоды и ягоды для компотов ассорти должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 4.

Таблица 4

Наименование плода	Вид подготовки плодов
Айва	Дольки шириной в средней части дольки 20—30 мм или кусочки размером от восьмой до шестнадцатой части плода без семенного гнезда с кожицей или без кожицы
Абрикосы	Целые плоды или половинки
Груша, яблоки	Половинки или четвертинки, или кусочки не менее восьмой части плода, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожицы
Вишня, слива, черешня	Целые плоды
Персики	Половинки, четвертинки или дольки шириной в средней части дольки 10 мм, или кубики гранями размером 8—10 мм без кожицы, малоопушенных сортов с кожицей
Виноград, клюква, черная смородина, рябина черноплодная или обыкновенная, черника	Целые ягоды без гребней и плодоножек
Крыжовник, земляника (клубника)	Целые ягоды без плодоножек и чашелистиков
Шиповник	Плоды без плодоножек, чашелистиков и семян
Мандарины	Дольки, очищенные от кожицы и пленок

1.2.8. По физико-химическим показателям компоты ассорти должны соответствовать нормам, указанным в табл. 5.

Таблица 5

Наименование показателя для компота	Норма
Массовая доля смеси плодов и ягод от массы нетто, указанной на этикетке, %, не менее, из:	
земляники (клубники) и черники	47
других видов	50
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее, из:	
яблок и вишни	17
яблок и черной смородины	17
сливы и айвы; сливы и винограда; яблок и винограда; яблок и рябины черноплодной; яблок, айвы и слив	18
земляники (клубники) и черники; яблок, груш и вишен; яблок, винограда и шиповника	20
айвы и абрикосов; айвы и вишни; яблок и абрикосов; слив и яблок; айвы, яблок и винограда; персиков, груш, черешни и мандаринов; персиков, груш, абрикосов и черешни; персиков, груш, яблок и винограда; персиков, груш, черешни и сливы; сливы, яблок и вишни; яблок, сливы и клюквы; яблок, груш и сливы	22
крыжовника, вишни и черной смородины	25
яблок и рябины обыкновенной	26

1.2.9. Массовая доля витамина С (в однокомпонентных компотах с добавлением аскорбиновой кислоты) не менее 0,025 %.

1.2.10. Массовая доля минеральных примесей в процентах, не более:

в компотах из земляники (клубники), малины 0,02;

из других видов 0,01.

1.2.11. Массовая доля примесей растительного происхождения в процентах, не более:

в компотах высшего сорта не допускается;

в компотах первого сорта из:

мандаринов 0,05;

остальных видов 0,02;

в компотах столового сорта из:

мандаринов 0,10;

остальных видов 0,03;

в компотах ассорти 0,02.

1.2.12. Посторонние примеси в компотах не допускаются.

1.2.13. Массовая доля микотоксина патулина (в компотах из яблок, груш, айвы, персиков, абрикосов, слив, винограда, черноплодной рябины) не должна превышать $50 \cdot 10^{-7}$ %.

1.2.14. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР.

1.2.15. Микробиологические показатели компотов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

1.3. Упаковка

1.3.1. Компоты фасуют в:

стеклянные банки по ГОСТ 5717, вместимостью не более 1 $дм^3$, укупориваемые металлическими лакированными крышками по ТУ 10.244.003;

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

алюминиевые цельные цилиндрические банки по ТУ 10—03—769, вместимостью до 0,5 $дм^3$.

1.3.2. Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна иметь покрытие, соответствующее технологической инструкции по лакированию жести белой горячего и электролитического лужения в листах, предназначенной для производства консервной тары, утвержденной в установленном порядке.

1.3.3. Компоты с добавлением аскорбиновой кислоты вырабатывают только в стеклянных банках вместимостью не более 1 $дм^3$.

1.3.4. По заказу потребителя компоты без добавления аскорбиновой кислоты фасуют в тару вместимостью не более 3 $дм^3$.

1.3.5. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799.

На этикетке дополнительно должны быть указаны:

для компотов с добавлением аскорбиновой кислоты — «с витамином С»;

для компотов, фасованных в металлические банки, — способ подготовки плодов (целые, половинки, кусочки, без кожицы, с кожицей);

для компотов из слив — помологические сорта сливы;

для компотов ассорти — состав (вид используемых плодов и ягод).

1.4.2. Маркировка консервов для экспорта должна производиться способом литографии на этикетке или непосредственно на банке или крышке и содержать:

наименование консервов;

массу нетто в граммах;

наименование предприятия-изготовителя;

дату изготовления;

наименование внешнеэкономической организации и надпись «Сделано в (страна-изготовитель)».

1.4.3. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении 2.

1.5. Требования к показателям качества, художественному оформлению, упаковке и маркировке компотов для экспорта могут изменяться в соответствии с требованиями договора предприятия и внешнеэкономической организации или контракта.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 28562, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 24556, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26323.

3.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038.

3.3. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

3.4. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

3.5. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

3.6. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7— ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.7. Количество плодов, ягод или частей плодов с дефектами по цвету, консистенции и внешнему виду определяют:

по массе — для компотов из мелкоплодного косточкового сырья (вишни, черешни, кизила), ягод и сырья, нарезанного на дольки или кубики;

по счету — для семечкового и крупноплодного косточкового сырья, используемого в целом виде или нарезанного на половинки, четвертинки.

Результаты выражают в процентах соответственно к массе или количеству плодов, ягод в банке.

Для компотов ассорти результат выражают в процентах к массе или счету соответствующего вида плодов, ягод в банке.

3.8. Массовую долю сухих веществ в компотах по истечении 20 сут со дня изготовления проверяют в сиропе. Ранее указанного срока проводят анализ средней пробы плодов и сиропа.

3.9. Посторонние примеси определяют визуально.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

Допускается хранение компотов в алюминиевых банках при температуре окружающей среды от 0 до 20 °С и относительной влажности воздуха до 80 %.

4.2. Срок хранения компотов со дня изготовления в месяцах, не более:

в стеклянной таре:

с витамином С — 12;

из темноокрашенных плодов и ягод — 18;

остальных компотов — 24;

в жестяной таре — 12;

в алюминиевой таре — 24.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

Таблица 6

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код ОКП
Однокомпонентные:	
Компот из абрикосов крупноплодных целыми плодами высшего сорта	91 6311 4010
первого сорта	91 6311 5010
столового сорта	91 6311 8010
Компот из абрикосов целыми плодами высшего сорта	91 6311 4020
первого сорта	91 6311 5020
столового сорта	91 6311 8020
Компот из абрикосов среднеазиатских мелкоплодных целыми плодами высшего сорта	91 6311 4030
первого сорта	91 6311 5030
столового сорта	91 6311 8030
Компот из абрикосов половинками высшего сорта	91 6311 4040
первого сорта	91 6311 5040
столового сорта	91 6311 8040
Компот из абрикосов кусочками высшего сорта	91 6311 4050
первого сорта	91 6311 5050
столового сорта	91 6311 8050
Компот из алычи (ткемали) высшего сорта	91 6311 4060
первого сорта	91 6311 5060
столового сорта	91 6311 8060
Компот из алычи крупноплодной высшего сорта	91 6311 4070
первого сорта	91 6311 5070
столового сорта	91 6311 8070
Компот из ананасов высшего сорта	91 6311 4080
первого сорта	91 6311 5080
столового сорта	91 6311 8080
Компот из айвы дольками или кусочками с кожицей высшего сорта	91 6311 4090
первого сорта	91 6311 5090
столового сорта	91 6311 8090
Компот из айвы дольками или кусочками без кожицы высшего сорта	91 6311 4100
первого сорта	91 6311 5100
столового сорта	91 6311 8100
Компот из винограда ягодами высшего сорта	91 6311 4110
первого сорта	91 6311 5110
столового сорта	91 6311 8110
Компот из винограда частями гроздей	
столового сорта	91 6311 8120
Компот из вишни с косточкой высшего сорта	91 6311 4130
первого сорта	91 6311 5130
столового сорта	91 6311 8130
Компот из вишни без косточки высшего сорта	91 6311 4140
первого сорта	91 6311 5140
столового сорта	91 6311 8140
Компот из вишни с косточкой с витамином С высшего сорта	91 6311 4150
первого сорта	91 6311 5150
Компот из вишни без косточки с витамином С высшего сорта	91 6311 4160
первого сорта	91 6311 5160
Компот из груш целыми плодами с кожицей высшего сорта	91 6311 4170
первого сорта	91 6311 5170
столового сорта	91 6311 8170
Компот из груш целыми плодами без кожицы высшего сорта	91 6311 4180
первого сорта	91 6311 5180
столового сорта	91 6311 8180

Продолжение табл. 6

Наименование консервов	Код ОКП
Компот из груш целыми плодами с кожицей с витамином С	
высшего сорта	91 6311 4190
первого сорта	91 6311 5190
Компот из груш целыми плодами без кожицы с витамином С	
высшего сорта	91 6311 4200
первого сорта	91 6311 5200
Компот из груш половинками или четвертинками с кожицей	
высшего сорта	91 6311 4210
первого сорта	91 6311 5210
столового сорта	91 6311 8210
Компот из груш половинками или четвертинками без кожицы высшего сорта	91 6311 4220
первого сорта	91 6311 5220
столового сорта	91 6311 8220
Компот из груш половинками или четвертинками с кожицей с витамином С высшего сорта	91 6311 4230
первого сорта	91 6311 5230
Компот из груш половинками или четвертинками без кожицы с витамином С высшего сорта	91 6311 4240
первого сорта	91 6311 5240
Компот из груш кусочками с кожицей высшего сорта	91 6311 4250
первого сорта	91 6311 5250
столового сорта	91 6311 8250
Компот из груш кусочками без кожицы высшего сорта	91 6311 4260
первого сорта	91 6311 5260
столового сорта	91 6311 8260
Компот из дыни высшего сорта	91 6311 4270
первого сорта	91 6311 5270
столового сорта	91 6311 8270
Компот из земляники (клубники) высшего сорта	91 6311 4280
первого сорта	91 6311 5280
столового сорта	91 6311 8280
Компот из инжира высшего сорта	91 6311 4290
первого сорта	91 6311 5290
столового сорта	91 6311 8290
Компот из кизила высшего сорта	91 6311 4300
первого сорта	91 6311 5300
столового сорта	91 6311 8300
Компот из кинканов высшего сорта	91 6311 4310
первого сорта	91 6311 5310
столового сорта	91 6311 8310
Компот из крыжовника высшего сорта	91 6311 4320
первого сорта	91 6311 5320
столового сорта	91 6311 8320
Компот из малины высшего сорта	91 6311 4330
первого сорта	91 6311 5330
столового сорта	91 6311 8330
Компот из мандаринов дольками без кожицы и пленок высшего сорта	91 6311 4340
первого сорта	91 6311 5340
столового сорта	91 6311 8340
Компот из персиков крупноплодных целыми плодами с кожицей высшего сорта	91 6311 4350
первого сорта	91 6311 5350
столового сорта	91 6311 8350
Компот из персиков крупноплодных целыми плодами без кожицы высшего сорта	91 6311 4360
первого сорта	91 6311 5360
столового сорта	91 6311 8360
Компот из персиков крупноплодных целыми плодами с кожицей с витамином С высшего сорта	91 6311 4370
первого сорта	91 6311 5370

Продолжение табл. 6

Наименование консервов	Код ОКП
Компот из персиков крупноплодных целыми плодами без кожицы с витамином С высшего сорта	91 6311 4380
первого сорта	91 6311 5380
Компот из персиков целыми плодами с кожицей высшего сорта	91 6311 4390
первого сорта	91 6311 5390
столового сорта	91 6311 8390
Компот из персиков целыми плодами без кожицы высшего сорта	91 6311 4400
первого сорта	91 6311 5400
столового сорта	91 6311 8400
Компот из персиков целыми плодами с кожицей с витамином С высшего сорта	91 6311 4410
первого сорта	91 6311 5410
Компот из персиков целыми плодами без кожицы с витамином С высшего сорта	91 6311 4420
первого сорта	91 6311 5420
Компот из персиков половинками с кожицей высшего сорта	91 6311 4430
первого сорта	91 6311 5430
столового сорта	91 6311 8430
Компот из персиков половинками, четвертинками или дольками без кожицы высшего сорта	91 6311 4440
первого сорта	91 6311 5440
столового сорта	91 6311 8440
Компот из персиков половинками с кожицей с витамином С высшего сорта	91 6311 4450
первого сорта	91 6311 5450
Компот из персиков половинками, четвертинками или дольками без кожицы с витамином С высшего сорта	91 6311 4460
первого сорта	91 6311 5460
Компот из персиков кубиками без кожицы высшего сорта	91 6311 4470
первого сорта	91 6311 5470
столового сорта	91 6311 8470
Компот из персиков кубиками без кожицы с витамином С высшего сорта	91 6311 4480
первого сорта	91 6311 5480
Компот из ревеня высшего сорта	91 6311 4490
первого сорта	91 6311 5490
столового сорта	91 6311 8490
Компот из сливы типа Венгерка (Венгерка итальянская, Венгерка обыкновенная, Тулеу грас, Стенлей) целыми плодами высшего сорта	91 6311 4500
первого сорта	91 6311 5500
столового сорта	91 6311 8500
Компот из сливы типа Венгерка (Венгерка итальянская, Венгерка обыкновенная, Тулеу грас, Стенлей) целыми плодами с витамином С высшего сорта	91 6311 4510
первого сорта	91 6311 5510
Компот из сливы Мирабель целыми плодами высшего сорта	91 6311 4520
первого сорта	91 6311 5520
столового сорта	91 6311 8520
Компот из сливы Мирабель целыми плодами с витамином С высшего сорта	91 6311 4530
первого сорта	91 6311 5530
Компот из сливы Изюм Эрик целыми плодами высшего сорта	91 6311 4540
первого сорта	91 6311 5540
столового сорта	91 6311 8540
Компот из сливы Изюм Эрик целыми плодами с витамином С высшего сорта	91 6311 4550
первого сорта	91 6311 5550
Компот из сливы других помологических сортов целыми плодами высшего сорта	91 6311 4560
первого сорта	91 6311 5560
столового сорта	91 6311 8560
Компот из сливы других помологических сортов целыми плодами с витамином С высшего сорта	91 6311 4570
первого сорта	91 6311 5570
Компот из сливы типа Венгерка (Венгерка итальянская, Венгерка обыкновенная, Тулеу грас, Стенлей) половинками высшего сорта	91 6311 4580
первого сорта	91 6311 5580
столового сорта	91 6311 8580

Продолжение табл. 6

Наименование консервов	Код ОКП
Компот из сливы типа Венгерка (Венгерка итальянская, Венгерка обыкновенная, Тулеу грас, Стенлей) половинками с витамином С высшего сорта	91 6311 4590
первого сорта	91 6311 5590
Компот из сливы других помологических сортов половинками высшего сорта	91 6311 4600
первого сорта	91 6311 5600
столового сорта	91 6311 8600
Компот из сливы других помологических сортов половинками с витамином С высшего сорта	91 6311 4610
первого сорта	91 6311 5610
Компот из черешни с косточкой высшего сорта	91 6311 4620
первого сорта	91 6311 5620
столового сорта	91 6311 8620
Компот из черешни без косточки высшего сорта	91 6311 4630
первого сорта	91 6311 5630
столового сорта	91 6311 8630
Компот из черешни с косточкой с витамином С высшего сорта	91 6311 4640
первого сорта	91 6311 5640
Компот из черешни без косточки с витамином С высшего сорта	91 6311 4650
первого сорта	91 6311 5650
Компот из черной смородины высшего сорта	91 6311 4660
первого сорта	91 6311 5660
столового сорта	91 6311 8660
Компот из черники высшего сорта	91 6311 4670
первого сорта	91 6311 5670
столового сорта	91 6311 8670
Компот из черноплодной рябины высшего сорта	91 6311 4680
первого сорта	91 6311 5680
столового сорта	91 6311 8680
Компот из фейхоа высшего сорта	91 6311 4690
первого сорта	91 6311 5690
столового сорта	91 6311 8690
Компот из яблок крупноплодных целыми плодами с кожицей с отверстием вдоль оси высшего сорта	91 6311 4700
первого сорта	91 6311 5700
столового сорта	91 6311 8700
Компот из яблок крупноплодных целыми плодами без кожицы с отверстием вдоль оси высшего сорта	91 6311 4710
первого сорта	91 6311 5710
столового сорта	91 6311 8710
Компот из яблок крупноплодных целыми плодами с кожицей с отверстием вдоль оси с витамином С высшего сорта	91 6311 4720
первого сорта	91 6311 5720
Компот из яблок крупноплодных целыми плодами без кожицы с отверстием вдоль оси с витамином С высшего сорта	91 6311 4730
первого сорта	91 6311 5730
Компот из яблок крупноплодных целыми плодами с кожицей	
столового сорта	91 6311 8740
Компот из яблок крупноплодных целыми плодами без кожицы	
столового сорта	91 6311 8750
Компот из яблок мелкоплодных целыми плодами с кожицей с отверстием вдоль оси	
высшего сорта	91 6311 4780
первого сорта	91 6311 5780
столового сорта	91 6311 8780
Компот из яблок мелкоплодных целыми плодами без кожицы с отверстием вдоль оси	
высшего сорта	91 6311 4790
первого сорта	91 6311 5790
столового сорта	91 6311 8790

Продолжение табл. 6

Наименование консервов	Код ОКП
Компот из яблок мелкоплодных целыми плодами с кожицей с отверстием вдоль оси с витамином С	
высшего сорта	91 6311 4800
первого сорта	91 6311 5800
Компот из яблок мелкоплодных целыми плодами без кожицы с отверстием вдоль оси с витамином С	
высшего сорта	91 6311 4810
первого сорта	91 6311 5810
Компот из яблок мелкоплодных целыми плодами с кожицей	
столового сорта	91 6311 8820
Компот из яблок мелкоплодных целыми плодами без кожицы	
столового сорта	91 6311 8830
Компот из яблок половинками или четвертинками с кожицей высшего сорта	91 6311 4860
первого сорта	91 6311 5860
столового сорта	91 6311 8860
Компот из яблок половинками или четвертинками без кожицы высшего сорта	91 6311 4870
первого сорта	91 6311 5870
столового сорта	91 6311 8870
Компот из яблок половинками или четвертинками с кожицей с витамином С высшего сорта	91 6311 4880
первого сорта	91 6311 5880
Компот из яблок половинками или четвертинками без кожицы с витамином С высшего сорта	91 6311 4890
первого сорта	91 6311 5890
Компот из яблок кусочками с кожицей высшего сорта	91 6311 4900
первого сорта	91 6311 5900
столового сорта	91 6311 8900
Компот из яблок кусочками без кожицы высшего сорта	91 6311 4910
первого сорта	91 6311 5910
столового сорта	91 6311 8910
Любительские компоты	
Компот любительский из крупноплодных абрикосов целыми плодами высшего сорта	91 6318 4010
первого сорта	91 6318 5010
столового сорта	91 6318 8010
Компот любительский из абрикосов целыми плодами высшего сорта	91 6318 4020
первого сорта	91 6318 5020
столового сорта	91 6318 8020
Компот любительский из абрикосов половинками высшего сорта	91 6318 4030
первого сорта	91 6318 5030
столового сорта	91 6318 8030
Компот любительский из айвы дольками с кожицей высшего сорта	91 6318 4040
первого сорта	91 6318 5040
столового сорта	91 6318 8040
Компот любительский из айвы дольками без кожицы высшего сорта	91 6318 4050
первого сорта	91 6318 5050
столового сорта	91 6318 8050
Компот любительский из винограда ягодами высшего сорта	91 6318 4060
первого сорта	91 6318 5060
столового сорта	91 6318 8060
Компот любительский из груш целыми плодами с кожицей высшего сорта	91 6318 4070
первого сорта	91 6318 5070
столового сорта	91 6318 8070
Компот любительский из груш целыми плодами без кожицы высшего сорта	91 6318 4080
первого сорта	91 6318 5080
столового сорта	91 6318 8080
Компот любительский из груш половинками, четвертинками с кожицей высшего сорта	91 6318 4090
первого сорта	91 6318 5090
столового сорта	91 6318 8090

Продолжение табл. 6

Наименование консервов	Код ОКП
Компот любительский из груш половинками, четвертинками без кожицы высшего сорта	91 6318 4100
первого сорта	91 6318 5100
столового сорта	91 6318 8100
Компот любительский из груш кусочками с кожицей высшего сорта	91 6318 4110
первого сорта	91 6318 5110
столового сорта	91 6318 8110
Компот любительский из груш кусочками без кожицы высшего сорта	91 6318 4120
первого сорта	91 6318 5120
столового сорта	91 6318 8120
Компот любительский из персиков крупноплодных целыми плодами с кожицей высшего сорта	91 6318 4130
первого сорта	91 6318 5130
столового сорта	91 6318 8130
Компот любительский из персиков крупноплодных целыми плодами без кожицы высшего сорта	91 6318 4140
первого сорта	91 6318 5140
столового сорта	91 6318 8140
Компот любительский из персиков целыми плодами с кожицей высшего сорта	91 6318 4150
первого сорта	91 6318 5150
столового сорта	91 6318 8150
Компот любительский из персиков целыми плодами без кожицы высшего сорта	91 6318 4160
первого сорта	91 6318 5160
столового сорта	91 6318 8160
Компот любительский из персиков половинками с кожицей высшего сорта	91 6318 4170
первого сорта	91 6318 5170
столового сорта	91 6318 8170
Компот любительский из персиков половинками, четвертинками или дольками без кожицы высшего сорта	91 6318 4180
первого сорта	91 6318 5180
столового сорта	91 6318 8180
Компот любительский из сливы типа Венгерка целыми плодами высшего сорта	91 6318 4190
первого сорта	91 6318 5190
столового сорта	91 6318 8190
Компот любительский из сливы других помологических сортов целыми плодами высшего сорта	91 6318 4200
первого сорта	91 6318 5200
столового сорта	91 6318 8200
Компот любительский из сливы типа Венгерка половинками высшего сорта	91 6318 4210
первого сорта	91 6318 5210
столового сорта	91 6318 8210
Компот любительский из сливы других помологических сортов половинками высшего сорта	91 6318 4220
первого сорта	91 6318 5220
столового сорта	91 6318 8220
Компот любительский из яблок крупноплодных целыми плодами с кожицей с отверстием вдоль оси высшего сорта	91 6318 4230
первого сорта	91 6318 5230
столового сорта	91 6318 8230
Компот любительский из яблок крупноплодных целыми плодами без кожицы с отверстием вдоль оси высшего сорта	91 6318 4240
первого сорта	91 6318 5240
столового сорта	91 6318 8240
Компот любительский из крупноплодных яблок целыми плодами с кожицей	
столового сорта	91 6318 8250
Компот любительский из крупноплодных яблок целыми плодами без кожицы	
столового сорта	91 6318 8260
Компот любительский из мелкоплодных яблок целыми плодами с кожицей с отверстием вдоль оси высшего сорта	91 6318 4270
первого сорта	91 6318 5270
столового сорта	91 6318 8270

Продолжение табл. 6

Наименование консервов	Код ОКП
Компот любительский из мелкоплодных яблок целыми плодами без кожицы с отверстием вдоль оси высшего сорта	91 6318 4280
первого сорта	91 6318 5280
столового сорта	91 6318 8280
Компот любительский из мелкоплодных яблок целыми плодами с кожицей столового сорта	91 6318 8290
Компот любительский из мелкоплодных яблок целыми плодами без кожицы столового сорта	91 6318 8300
Компот любительский из яблок кусочками без кожицы высшего сорта	91 6318 4310
первого сорта	91 6318 5310
столового сорта	91 6318 8310
Компот любительский из яблок половинками, четвертинками с кожицей высшего сорта	91 6318 4320
первого сорта	91 6318 5320
столового сорта	91 6318 8320
Компот любительский из яблок половинками, четвертинками без кожицы высшего сорта	91 6318 4330
первого сорта	91 6318 5330
столового сорта	91 6318 8330
Компот любительский из яблок кусочками с кожицей высшего сорта	91 6318 4340
первого сорта	91 6318 5340
столового сорта	91 6318 8340
Компоты ассорти	
Компот из айвы дольками или кусочками с кожицей и абрикосов половинками	91 6318 9010
Компот из айвы дольками или кусочками без кожицы и абрикосов половинками	91 6318 9020
Компот из айвы дольками или кусочками с кожицей и вишни с косточками	91 6318 9030
Компот из айвы дольками или кусочками без кожицы и вишни с косточками	91 6318 9040
Компот из земляники (клубники) и черники	91 6318 9050
Компот из сливы целыми плодами и айвы дольками или кусочками с кожицей	91 6318 9060
Компот из сливы целыми плодами и айвы дольками или кусочками без кожицы	91 6318 9070
Компот из сливы целыми плодами и винограда	91 6318 9080
Компот из сливы целыми плодами и яблок половинками или четвертинками с кожицей	91 6318 9090
Компот из сливы целыми плодами и яблок половинками или четвертинками без кожицы	91 6318 9100
Компот из яблок половинками или четвертинками с кожицей и абрикосов половинками	91 6318 9110
Компот из яблок половинками или четвертинками без кожицы и абрикосов половинками	91 6318 9120
Компот из яблок половинками или четвертинками с кожицей и винограда отдельными ягодами	91 6318 9130
Компот из яблок половинками или четвертинками без кожицы и винограда отдельными ягодами	91 6318 9140
Компот из яблок кусочками с кожицей и винограда отдельными ягодами	91 6318 9150
Компот из яблок кусочками без кожицы и винограда отдельными ягодами	91 6318 9160
Компот из яблок половинками, четвертинками с кожицей и вишни	91 6318 9170
Компот из яблок половинками, четвертинками без кожицы и вишни	91 6318 9180
Компот из яблок кусочками с кожицей и вишни	91 6318 9190
Компот из яблок кусочками без кожицы и вишни	91 6318 9200
Компот из яблок половинками, четвертинками с кожицей и рябины обыкновенной	91 6318 9210
Компот из яблок половинками, четвертинками без кожицы и рябины обыкновенной	91 6318 9220
Компот из яблок кусочками с кожицей и рябины обыкновенной	91 6318 9230
Компот из яблок кусочками без кожицы и рябины обыкновенной	91 6318 9240
Компот из яблок половинками, четвертинками с кожицей и рябины черноплодной	91 6318 9250
Компот из яблок половинками, четвертинками без кожицы и рябины черноплодной	91 6318 9260
Компот из яблок кусочками с кожицей и рябины черноплодной	91 6318 9270
Компот из яблок кусочками без кожицы и рябины черноплодной	91 6318 9280
Компот из яблок половинками, четвертинками с кожицей и черной смородины	91 6318 9290
Компот из яблок половинками, четвертинками без кожицы и черной смородины	91 6318 9300
Компот из яблок кусочками с кожицей и черной смородины	91 6318 9310
Компот из яблок кусочками без кожицы и черной смородины	91 6318 9320
Компот из айвы дольками без кожицы, яблок половинками или четвертинками без кожицы и винограда отдельными ягодами	91 6318 9330

Продолжение табл. 6

Наименование консервов	Код ОКП
Компот из айвы кусочками с кожицей, яблок кусочками с кожицей и винограда отдельными ягодами	91 6318 9340
Компот из айвы кусочками без кожицы, яблок кусочками без кожицы и винограда отдельными ягодами	91 6318 9350
Компот из крыжовника, вишни и черной смородины	91 6318 9360
Компот из персиков половинками или четвертинками без кожицы, груш половинками или четвертинками без кожицы, черешни и мандаринов без кожицы и пленок	91 6318 9370
Компот из персиков кубиками без кожицы, груш кусочками без кожицы, черешни и мандаринов без кожицы и пленок	91 6318 9380
Компот из персиков половинками или четвертинками без кожицы, груш половинками или четвертинками без кожицы, абрикосов половинками и черешни	91 6318 9390
Компот из персиков кубиками без кожицы, груш кусочками без кожицы, абрикосов половинками и черешни	91 6318 9400
Компот из персиков половинками или четвертинками без кожицы, груш половинками или четвертинками без кожицы, яблок половинками или четвертинками без кожицы и винограда ягодами	91 6318 9410
Компот из персиков кубиками без кожицы, груш кусочками без кожицы, яблок кусочками без кожицы, винограда ягодами	91 6318 9420
Компот из персиков половинками или четвертинками без кожицы, груш половинками, четвертинками, черешни и сливы целыми плодами	91 6318 9430
Компот из персиков кубиками без кожицы, груш кусочками без кожицы, сливы целыми плодами и черешни	91 6318 9440
Компот из сливы целыми плодами, яблок половинками или четвертинками с кожицей и вишни	91 6318 9450
Компот из сливы целыми плодами, яблок кусочками с кожицей и вишни	91 6318 9460
Компот из яблок половинками или четвертинками с кожицей, сливы целыми плодами и клюквы	91 6318 9470
Компот из яблок половинками или четвертинками без кожицы, сливы целыми плодами и клюквы	91 6318 9480
Компот из яблок кусочками с кожицей, сливы целыми плодами и клюквы	91 6318 9490
Компот из яблок кусочками без кожицы, сливы целыми плодами и клюквы	91 6318 9500
Компот из яблок половинками или четвертинками с кожицей, груш половинками или четвертинками с кожицей и сливы целыми плодами	91 6318 9510
Компот из яблок половинками или четвертинками без кожицы, груш половинками или четвертинками без кожицы и сливы целыми плодами	91 6318 9520
Компот из яблок кусочками с кожицей, груш кусочками с кожицей и сливы целыми плодами	91 6318 9530
Компот из яблок кусочками без кожицы, груш кусочками без кожицы и сливы целыми плодами	91 6318 9540
Компот из яблок половинками, четвертинками с кожицей, винограда ягодами и шиповника	91 6318 9550
Компот из яблок половинками, четвертинками без кожицы, винограда ягодами и шиповника	91 6318 9560
Компот из яблок кусочками с кожицей, винограда ягодами и шиповника	91 6318 9570
Компот из яблок кусочками без кожицы, винограда ягодами и шиповника	91 6318 9580
Компот из яблок половинками, четвертинками с кожицей, айвы дольками с кожицей и сливы целыми плодами	91 6318 9590
Компот из яблок половинками, четвертинками без кожицы, айвы дольками без кожицы и сливы целыми плодами	91 6318 9600
Компот из яблок кусочками с кожицей, айвы кусочками с кожицей и сливы целыми плодами	91 6318 9610
Компот из яблок кусочками без кожицы, айвы кусочками без кожицы и сливы целыми плодами	91 6318 9620
Компот из яблок половинками, четвертинками с кожицей, груш половинками или четвертинками с кожицей и вишни	91 6318 9630
Компот из яблок половинками, четвертинками без кожицы, груш половинками или четвертинками без кожицы и вишни	91 6318 9640
Компот из яблок кусочками с кожицей, груш кусочками с кожицей и вишни	91 6318 9650
Компот из яблок кусочками без кожицы, груш кусочками без кожицы и вишни	91 6318 9660

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОМПОТОВ

Таблица 7

Наименование консервов	Углеводы, г		Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал	
	высший, первый сорт	столовый сорт	β-каротин	РР	С	высшего, первого сорта	столового сорта
Однокомпонентные компоты из:							
абрикосов целых	18	13	1,2	0,4	3	68	49
абрикосов половинками, кусочками	19	14	1,3	0,4	4	72	53
алычи	25	18	—	0,2	5	95	68
айвы	19	15	—	0,1	2	72	57
ананасов	13	13	—	—	—	49	49
винограда	16	16	—	0,1	2	61	61
вишни	22	18	—	0,2	2	84	68
груш	14	13	—	0,1	2	53	49
дыни	12	12	—	—	—	46	46
земляники (клубники)	22	22	—	—	—	84	84
инжира	17	17	—	—	—	65	65
крыжовника	20	17	—	—	—	76	65
кизила	22	22	—	—	—	84	84
кинканов	25	25	—	—	—	95	95
малины	18	18	—	—	—	68	68
мандаринов	14	14	—	0,2	8	53	53
персиков целыми плодами	13	13	—	0,6	4	49	49
персиков без косточек	15	13	—	0,6	4	57	49
ревеня	16	16	—	—	—	61	61
сливы типа Венгерка	16	14	—	0,3	2	61	53
сливы сорта Мирабель	21	18	—	0,3	2	80	68
сливы сорта Изюм Эрик	20	20	—	0,3	2	76	76
слив других помологических сортов	19	14	—	0,3	2	72	53
черешни	17	13	—	0,3	3	65	49
черники	20	20	—	—	—	76	76
черноплодной рябины	27	27	—	—	—	103	103
черной смородины	26	26	—	—	—	99	99
фейхоа	17	17	—	—	—	65	65
яблок	14	13	—	0,2	1	53	49
вишни с витамином С	22	—	—	0,2	25	84	—
груш с витамином С	14	—	—	0,1	25	53	—
персиков целыми плодами с витамином С	13	—	—	0,6	25	49	—
персиков половинками, четвертинками, дольками, кусочками с витамином С	15	—	—	0,6	25	57	—

Продолжение табл. 7

Наименование консервов	Углеводы, г		Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал	
	высший, первый сорт	столовый сорт	β-каротин	РР	С	высшего, первого сорта	столового сорта
сливы типа Венгерка с витамином С	16	—	—	0,3	25	61	—
сливы сорта Мирабель с витамином С	21	—	—	0,3	25	80	—
сливы сорта Изюм Эрик с витамином С	20	—	—	0,3	25	76	—
сливы других помологических сортов с витамином С	19	—	—	0,3	25	72	—
черешни с витамином С	17	—	—	0,3	25	65	—
яблок с витамином С	14	—	—	0,2	25	53	—

Таблица 8

Наименование консервов	Углеводы, г	Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	РР	С	
Любительские компоты из:					
абрикосов	10	1,2	0,4	3	38
айвы	12	—	—	2	46
винограда	12	—	—	2	46
груш	10	—	—	2	38
персиков	9	—	0,6	4	34
сливы	10	—	0,3	2	38
яблок	9	—	0,2	2	34
Компоты ассорти из:					
яблок и вишни, яблок и черной смородины	15	—	—	—	57
айвы и сливы; сливы и винограда; яблок и винограда; яблок и рябины черноплодной; яблок, айвы и сливы	16	—	—	—	61
земляники (клубники) и черники; яблок, груш и вишни; яблок, винограда и шиповника	18	—	—	—	68
айвы и абрикосов; айвы и вишни; яблок и абрикосов; яблок и сливы; айвы, яблок и винограда; яблок и рябины; персиков, груш, черешни и мандаринов; персиков, груш, абрикосов и черешни; персиков, груш, яблок и винограда; персиков, груш, черешни и сливы; яблок, сливы и вишни; яблок, сливы и клюквы; яблок, груш и сливы	20	—	—	—	76
крыжовника, вишни и черной смородины	22	—	—	—	84
яблок и рябины обыкновенной	23	—	—	—	87

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторско-технологическим институтом по переработке фруктов и винограда и Техническим комитетом по стандартизации «Продукты переработки плодов и овощей»**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 03.07.91 № 1194**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 816—81, ГОСТ 10.10—69, ГОСТ 26325—84, ОСТ 18—301—76, ТУ 10 МССР 074—46—87, ТУ 10.03.723—88, ТУ 18—4—15—76**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5717—91	1.3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1
ГОСТ 8756.1—79	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 10444.1—84	3.4, 3.5, 3.6
ГОСТ 10444.2—94	3.6
ГОСТ 10444.7—86	3.6
ГОСТ 10444.8—88	3.6
ГОСТ 10444.9—88	3.6
ГОСТ 10444.11—89	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.12—88	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.15—94	3.5
ГОСТ 13799—81	1.3.5, 1.4.1, 4.1
ГОСТ 24556—89	3.1
ГОСТ 25555.3—82	3.1
ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 26323—84	3.1
ГОСТ 26668—85	3.3
ГОСТ 26669—85	3.3
ГОСТ 26670—91	3.4, 3.5, 3.6
ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26935-86	3.2
ГОСТ 28038—89	3.2
ГОСТ 28562—90	3.1
ГОСТ 30425—97	3.5
ТУ 10—03—769—88	1.3.1
ТУ 10.244.003—90	1.3.1

5. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2002 г.**

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *Е.Н. Мартемьяновой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 20.01.2003. Усл.печ.л. 2,79.
Уч.-изд.л. 2,30. Тираж 130 экз. С 9358. Зак. 45.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru