ГОСТ 7694—71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ

МАРИНАДЫ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2008

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.853.54:006.354 Группа Н52

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

МАРИНАДЫ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 7694—71

Canned sweet fruit and berry pickles. Specifications

МКС 67.080.10
ОКП 91 6371, 91 6372

Дата введения 01.01.72

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из свежих или замороженных плодов и ягод одного вида или смеси различных плодов и ягод (ассорти), залитых маринадной заливкой, фасованных в тару, герметически укупоренные и пастеризованные или стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.1. В зависимости от содержания уксусной кислоты плодовые и ягодные маринады подразделяют на слабокислые и кислые.

1.2. В зависимости от применяемого сырья маринады получают соответствующее наименование. Если же в состав маринадов входит несколько видов плодов и ягод, то в зависимости от компонентов маринады получают наименование «Ассорти № 1» и «Ассорти № 2».

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Для изготовления маринадов применяются следующие сырье и вспомогательные материалы:
виноград свежий столовых сортов по ГОСТ 25896;
вишня свежая по ГОСТ 21921;
груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;
груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;
кизил свежий по ГОСТ 16524;
крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
слива свежая по ГОСТ 21920;
смородина черная свежая по ГОСТ 6829;
смородина красная свежая;
смородина белая свежая;
черешня свежая по ГОСТ 21922;
яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;
плоды и ягоды замороженные;
сахар-песок по ГОСТ 21;
кислота уксусная лесохимическая по ГОСТ 6968;
уксус;
кислота уксусная по ГОСТ 61;
кислота уксусная синтетическая пищевая;

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

© Стандартинформ, 2008

кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
пряности;
вода питьевая по ГОСТ 2874*;
жидкий сахар;
глюкозно-фруктозный сироп.

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

Примечания:
1. Допускается при изготовлении маринадов применять до 50 % молочной кислоты вместо уксусной.
2. Допускается кизил с массой его косточки не более 30 % от общей массы плодов.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.4. **(Исключен, Изм. № 2).**

1.5. По характеру подготовки плодов и ягод, отношения массы плодов и ягод к массе нетто готового продукта маринады должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименования плодов и ягод	Подготовка плодов	Отношение массы плодов к массе нетто готового продукта в %, не менее
Виноград столовых сортов	Ягоды целые без гребней	50
	Отдельные небольшие гроздья	45
Вишня, кизил, черешня	Плоды целые без плодоножек	55
Груши и яблоки	Плоды целые с удаленным семенным гнездом, с кожицей или без кожицы	50
	Плоды целые диаметром не более 55 мм с семенным гнездом, срезанной плодоножкой и удаленным чашелистиком	50
	Половинки или четвертинки, очищенные от семенного гнезда, без кожицы или с кожицей	55
Крыжовник, смородина черная, красная и белая	Ягоды целые без плодоножек или гроздья	50
Слива	Плоды целые без плодоножек	50
Райские и китайские яблоки	Плоды целые с частично обрезанной плодоножкой	50
Ассорти № 1:		50
груша	Половинки, четвертинки или дольки, очищенные от семенного гнезда, без кожицы или с кожицей	
слива или вишня	Плоды целые без плодоножек	
кизил или виноград	Плоды целые, без плодоножек и ягоды целые без гребней	
Ассорти № 2:		50
слива	Плоды целые без плодоножек	
вишня или кизил	Плоды целые без плодоножек	
черная смородина или виноград	Ягоды целые без гребней	

Примечание. В маринадах из груш и яблок (кроме райских и китайских яблок) высшего сорта плоды должны быть очищены от семенного гнезда.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.6. По органолептическим показателям маринады должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для маринадов	
	высший сорт	первый сорт
Внешний вид плодов и ягод	Плоды или части плодов и ягоды равномерные по величине правильной формы, без механических повреждений и червоточин Допускаются: неравномерные по величине или неравномерно нарезанные плоды, %, не более	
	5	10
	неравномерные по величине ягоды, %, не более	
	15	20
заливки	Прозрачная Допускается: заливка с незначительным количеством взвешенных частиц плодовой мякоти, не вызывающим ее помутнения; в заливке маринада из винограда незначительное количество осадка винного камня, легко растворяющегося при взбалтывании; единичные семена яблок, груш, винограда и смородины (черной, красной и белой)	
Вкус и запах	Кислосладкий или кислый, свойственный маринованным плодам или ягодам данного вида, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	
Консистенция плодов и ягод	Плоды или части плодов или ягод неразваренные, нетреснувшие Допускаются: в маринадах из вишни, винограда, слив, кизила и смородины (черной, красной и белой) плоды с треснувшей, но не сползшей кожицей; в маринаде из черешни плоды с треснувшей, но не сползшей кожицей, %, не более	
	10,0	15,0
	разваренные плоды и ягоды, %, не более 5,0 в маринадах из слив сетка на плодах	
Окраска плодов и ягод	Естественная, свойственная данному виду плодов и ягод, но менее интенсивная. Допускается: естественная пятнистость слив, груш, яблок, черешни и винограда, свойственная данному помологическому сорту	

Примечание. Равномерными по величине считают плоды и ягоды, у которых отклонения от среднего размера не превышают ± 10 %.

Количество плодов или частей плодов с дефектами определяют по счету ягод — по массе плодов.

1.7. По физико-химическим показателям маринады должны соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее		По ГОСТ 28562
для слабокислых маринадов	15	
для кислых маринадов	20	
Массовая доля уксусной кислоты, %, для:		По ГОСТ 25555.1
слабокислых маринадов из винограда, вишни, кизила, крыжовника, слив и смородины (черной, красной и белой)	0,2—0,4	
слабокислых маринадов из груш, черешни, яблок, ассорти № 1 и № 2	0,4—0,6	
кислых маринадов из винограда, слив, ассорти № 1 и № 2	0,6—0,8	

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля микотоксина патулина (в маринадах из яблок, груш, слив, винограда), %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$	По ГОСТ 28038
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются	По п. 2.7

Примечания:

1. Кислые маринады приготавливают из винограда с кислотностью до 0,8 % (в пересчете на винную кислоту) и слив с кислотностью до 0,75 % (в пересчете на яблочную кислоту).

2. Массовую долю уксусной кислоты и массовую долю сухих веществ в заливке определяют не ранее чем через 15 сут после изготовления маринадов.

При необходимости определения этих показателей ранее указанного срока проводят анализ средней пробы плодов и заливки.

3. **(Исключен, Изм. № 3).**

1.6—1.7. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

1.8. Микробиологические показатели маринадов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР, Консервы не должны иметь признаков микробиальной порчи и должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1а. ПРИЕМКА

1а.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, утвержденных Минздравом СССР.

1а.2. Периодичность проверки токсичных элементов и митотоксина патулина устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденных Минздравом СССР,

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.7 настоящего стандарта.

2.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930— ГОСТ 26935.

2.3. Методы отбора проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

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

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

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

2.6. 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 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

2.7. Посторонние примеси определяют визуально.

Разд. 2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Маринады фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, укупориваемые крышками с покрытием, предусмотренным для маринадов, или в металлические банки (кроме вишни и темноокрашенных сортов черешни) по ГОСТ 5981 со специальным покрытием для маринадов, вместимостью не более 1 $дм^3$.

По требованию потребителя маринады фасуют в стеклянные или металлические лакированные банки вместимостью не более 3 $дм^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Упаковка, маркировка по ГОСТ 13799.

В зависимости от вида маринада по кислотности на этикетках должно быть указано «слабокислые» или «кислые», а для маринадов из яблок и груш — «с удаленным семенным гнездом» или «с неудаленным семенным гнездом».

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

3.3. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

3.4. Сроки хранения со дня выработки маринадов в стеклянной таре — не более 18 мес, в металлической таре — не более 12 мес.

3.3, 3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

Разд. 4. **(Исключен, Изм. № 2).**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

Наименование маринада	Код ОКП
Виноград столовых сортов маринованный кислый, высшего сорта, массой нетто, г:	
520—530	91 6371 4111
835	91 6371 4113
1020—1040	91 6371 4114
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4115
Виноград столовых сортов маринованный слабокислый, высшего сорта, массой нетто, г:	
520—530	91 6371 4125
835	91 6371 4127
1020—1040	91 6371 4128
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4129
Вишня маринованная слабокислая, высшего сорта, массой нетто, г:	
550—560	91 6371 4139
1050—1070	91 6371 4143
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4144
Груши с кожицей (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г:	
520—540	91 6371 4154
875	91 6371 4157
1000—1020	91 6371 4158
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4159
Груши без кожицы (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г:	
520—540	91 6371 4169
875	91 6371 4172
1000—1020	91 6371 4173
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4174
Груши с кожицей (с неудаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г:	
1000—1020	91 6371 4184
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4187
Груши без кожицы маринованные слабокислые высшего сорта, массой нетто, г:	
520—540	91 6371 4197
1000—1020	91 6371 4199
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4201
Яблоки с кожицей (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6371 4211
780—800	91 6371 4214
900	91 6371 4215
930—950	91 6371 4216
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4217
Яблоки с кожицей (с неудаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6371 4227
930—950	91 6371 4231
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4232
Яблоки райские и китайские маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6371 4242
930—950	91 6371 4245
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4246

Продолжение

Наименование маринада	Код ОКП
Сливы маринованные кислые, высшего сорта, массой нетто, г:	
540—550	91 6371 4256
1010—1030	91 6371 4259
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4261
Сливы маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г:	
540—550	91 6371 4271
1010—1030	91 6371 4274
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4275
Виноград столовых сортов маринованный кислый первого сорта, массой нетто, г:	
520—530	91 6371 5111
835	91 6371 5113
1020—1040	91 6371 5114
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5115
Виноград столовых сортов маринованный слабокислый, первого сорта, массой нетто, г:	
520—530	91 6371 5125
835	91 6371 5127
1020—1040	91 6371 5128
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5129
Вишня маринованная слабокислая, первого сорта, массой нетто, г:	
550—560	91 6371 5139
1050—1070	91 6371 5142
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5143
Груши с кожицей (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г:	
520—540	91 6371 5153
875	91 6371 5156
1000—1020	91 6371 5157
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5158
Груши без кожицы (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г:	
520—540	91 6371 5168
875	91 6371 5171
1000—1020	91 6371 5172
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5173
Груши с кожицей (с неудаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г:	
1000—1020	91 6371 5183
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5185
Груши без кожицы маринованные слабокислые первого сорта, массой нетто, г:	
520—540	91 6371 5195
1000—1020	91 6371 5198
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5199
Яблоки с кожицей (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6371 5209
780—800	91 6371 5212
900	91 6371 5213
930—950	91 6371 5214
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5215
Яблоки с кожицей (с неудаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6371 5225
780—800	91 6371 5228
900	91 6371 5229
930—950	91 6371 5231
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5232

Продолжение

Наименование маринада	Код ОКП
Яблоки райские и китайские маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6371 5242
930—950	91 6371 5245
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5246
Сливы маринованные кислые, первого сорта, массой нетто, г:	
540—550	91 6371 5256
1010—1030	91 6371 5259
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5261
Сливы маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г:	
540—550	91 6371 5271
1010—1030	91 6371 5274
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5275
Крыжовник маринованный слабокислый, высшего сорта, массой нетто, г:	
510—530	91 6372 4111
930—950	91 6372 4114
1020—1040	91 6372 4115
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 4116
Смородина черная маринованная слабокислая, высшего сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 4126
980—1000	91 6372 4129
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 4131
Смородина красная маринованная слабокислая, высшего сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 4141
980—1000	91 6372 4144
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 4145
Смородина белая маринованная слабокислая, высшего сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 4155
980—1000	91 6372 4158
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 4159
Крыжовник маринованный слабокислый, первого сорта, массой нетто, г:	
510—530	91 6372 5111
930—950	91 6372 5114
1020—1040	91 6372 5115
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 5116
Смородина черная маринованная слабокислая, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 5126
980—1000	91 6372 5129
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 5131
Смородина красная маринованная слабокислая, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 5141
980—1000	91 6372 5144
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 5145
Смородина белая маринованная слабокислая, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 5155
980—1000	91 6372 5158
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 5159

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

Пищевая и энергетическая ценность 100 г плодовых и ягодных маринадов

Наименование маринадов	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Виноград столовых сортов	14,5	55
Вишня	12,0	46
Груша	13,5	51
Кизил	11,0	42
Крыжовник	12,2	46
Слива	14,2	54
Смородина красная	10,7	41
Смородина белая	11,0	42
Смородина черная	10,0	38
Черешня	11,7	44
Яблоки	12,6	48
Ассорти № 1	12,7	48
Ассорти № 2	10,7	41

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. **(Введено дополнительно, Изм. № 3).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР**

   РАЗРАБОТЧИКИ

   В. Г. Поповский, канд. техн. наук; **А. А. Силич,** канд. техн. наук; **Р. А. Херсонская**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 16.03.71 № 461**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 7694—55**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3	ГОСТ 21713—76	1.3
ГОСТ 61—75	1.3	ГОСТ 21714—76	1.3
ГОСТ 490—2006	1.3	ГОСТ 21920-76—	
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 21922-76	1.3
ГОСТ 5717.2—2003	3.1	ГОСТ 25555.1—82	1.7
ГОСТ 5981—88	3.1	ГОСТ 25555.3—82	1.7
ГОСТ 6829—89	1.3	ГОСТ 25896—83	1.3
ГОСТ 6830—89	1.3	ГОСТ 26313—84	1а.1, 2.1
ГОСТ 6968—76	1.3	ГОСТ 26323—84	1.7
ГОСТ 8756.1—79	2.1	ГОСТ 26668—85	2.3
ГОСТ 8756.18—70	2.1	ГОСТ 26669—85	2.3
ГОСТ 10444.1—84	2.4, 2.5. 2.6	ГОСТ 26670—91	2.4, 2.5, 2.6
ГОСТ 10444.2—75	2.6	ГОСТ 26671—85	2.1
ГОСТ 10444.7—86	2.6	ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 10444.8—88	2.6	ГОСТ 26929—94	2.1
ГОСТ 10444.9—88	2.6	ГОСТ 26930-86—	
ГОСТ 10444.11—89	2.4, 2.5	ГОСТ 26935-86	2.2
ГОСТ 10444.12—88	2.4, 2.5	ГОСТ 27572—87	1.3
ГОСТ 10444.15—94	2.5	ГОСТ 28038—89	1.7
ГОСТ 13799—81	3.2, 3.3	ГОСТ 28562—90	1.7
ГОСТ 16524—70	1.3	ГОСТ 30425—97	2.5

5. **Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)**

6. **ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1977 г., апреле 1984 г., ноябре 1990 г. (ИУС 9—77, 7—84, 2—91)**

gost.e-ecolog.ru