ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ПОВИДЛО

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 6929—88

Издание официальное

БЗ 2—98

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.858:006.354 Группа Н53

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ПОВИДЛО

Общие технические условия

ГОСТ 6929—88

Powidlo.
General specifications

ОКП 91 6321

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на повидло, представляющее собой плодовое, ягодное, тыквенное пюре или их смесь, уваренное с сахаром или сахаро-паточным сиропом или без сахара или сахаро-паточного сиропа, с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в пунктах 1.2.6, 1.2.7, 1.2.8 и 1.4*.
(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Повидло изготовляют 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. Повидло изготовляют следующих видов:
повидло стерилизованное и нестерилизованное;
повидло домашнее — нестерилизованное.

1.2.2. В зависимости от показателей качества повидло изготовляют высшим и первым сортами, повидло домашнее — без сорта.

Повидло, изготовленное из сульфитированного пюре, а также фасованное в бочки, ящики, барабаны и тару вместимостью свыше 1 $дм^3$, оценивают первым сортом.

Наименования повидла и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.3. Для изготовления повидла применяют следующее сырье и вспомогательные материалы:
пюре свежеприготовленное;
пюре плодовое и ягодное стерилизованное;
пюре быстрозамороженное;
пюре плодовое и ягодное, консервированное химическими консервантами;
пектин;
кислоту сорбиновую;
сахар-песок;
кислоту лимонную пищевую;
кислоту винную пищевую;
жидкий сахар;
глюкозно-фруктозный сироп;
сахар крахмальный;
патоку крахмальную.

---

* Действует на территории Российской Федерации.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена
© Издательство стандартов, 1988
© ИПК Издательство стандартов, 1998
Переиздание с Изменениями

Сырье и материалы должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

На переработку не допускается сырье, в котором остаточное количество пестицидов, содержание нитратов, токсичных элементов и микотоксина патулина превышают максимально допустимые уровни, установленные органами Госсанэпиднадзора.

Не допускается изготовление повидла из груш дикорастущих сортов, а также добавление в повидло искусственных красителей, ароматических веществ и эссенций.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2.4. Допускается для достижения требуемой консистенции повидла взамен пектина добавление к основному пюре до 40 % яблочного пюре. При этом повидло называют по наименованию основного пюре.

Допускается замена сахара-песка до 100 % включительно крахмальным сахаром массовой долей редуцирующих веществ не более 55 % или до 50 % включительно — карамельной, карамельной низкоосахаренной или глюкозной высокоосахаренной патокой*.

1.2.5. По органолептическим показателям повидло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика повидла для сорта		
	высшего	первого	без сорта (домашнее)
Внешний вид	Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы		
	Допускается: наличие каменистых клеток мякоти в грушевом и айвовом повидле и повидле, в состав которого входит айвовое пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, клюквы, черной смородины и черноплодной рябины		
Вкус и запах	Кисловато-сладкий, свойственный плодам, из которых изготовлено повидло		
		Допускается вкус и запах менее выраженные	Кислый, свойственный плодам, из которых изготовлено повидло
Цвет	Свойственный цвету пюре, из которых изготовлено повидло		
	Допускается: для повидла из светло-окрашенных плодов		
	светло-коричневые оттенки	коричневые оттенки	
	для повидла из темно-окрашенных плодов		
	—	буроватый оттенок	
Консистенция	Густая мажущаяся масса. Для повидла из косточковых плодов — мажущаяся масса; для повидла, фасованного в ящики — плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании. Засахаривание не допускается		Мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Допускается масса, медленно растекающаяся по горизонтальной поверхности для повидла, изготовленного с добавлением крахмального сахара или крахмальной патоки

1.2.4, 1.2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

* Действует на территории Российской Федерации.

1.2.6. По физико-химическим показателям повидло должно соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:		ГОСТ 28562
в стерилизованном повидле	61	
в нестерилизованном повидле, фасованном в банки, бочки, ящики, барабаны, фляги, стаканчики из полистирола	66	
в нестерилизованном повидле, фасованном в тару из термопластичных полимерных материалов, алюминиевые цельные цилиндрические банки или алюминиевые тубы (с добавлением сорбиновой кислоты)	63	
в домашнем повидле	30	
Массовая доля титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, %, не менее:		По ГОСТ 25555.0
для повидла	0,2	
для домашнего повидла	1,5	
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,07	
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:		По ГОСТ 25555.3
для повидла высшего сорта	0,03	
для повидла первого сорта и домашнего	0,05	
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же	По п. 3.6
Массовая доля микотоксина патулина, %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$	По ГОСТ 28038

Примечания:

1. Массовую долю сернистого ангидрида и бензойнокислого натрия определяют в повидле, изготовленном из сульфитированного сырья или с применением пюре, консервированным бензойнокислым натрием, а сорбиновую кислоту — в нестерилизованном повидле, фасованном в термопластичную полимерную тару или алюминиевые банки, а также в домашнем повидле.

2. В повидле из сульфитированного сырья, изготовленном с использованием сорбиновой кислоты, допускается наличие обоих консервантов в указанных в таблице нормах.

3. При наличии в повидле двух консервантов (сорбиновой кислоты и бензойнокислого натрия) их суммарная концентрация не должна превышать 0,05 %.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.2.7. Микробиологические показатели стерилизованного повидла устанавливают в соответствии с требованиями о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными органами Госсанэпиднадзора.

По микробиологическим показателям нестерилизованное повидло должно соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма, колониеобразующие единицы в 1 г продукта	Метод испытания
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, не более	$1 \cdot 10^3$	По ГОСТ 10444.15
Дрожжи, плесневые грибы, не более	Не допускаются	По ГОСТ 10444.12
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные)	То же	По ОСТ 10.157, разд. 3*
Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла в 25 г продукта	»	По п. 3.5

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50474.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.2.8. Содержание токсичных элементов не должно превышать норм, утвержденных органами Госсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Упаковка

1.3.1. Повидло фасуют:

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

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

в алюминиевые цельные цилиндрические банки по нормативно-технической документации вместимостью 0,1 и 0,5 $дм^3$;

в тару из термопластичных полимерных материалов по нормативно-технической документации вместимостью не более 0,25 $дм^3$, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами;

в алюминиевые тубы по нормативно-технической документации вместимостью не более 0,2 $дм^3$.

По заказу потребителя повидло фасуют:

в стеклянные банки вместимостью 2 и 3 $дм^3$ и металлические лакированные банки вместимостью от 3 до 10 $дм^3$;

в деревянные бочки по ГОСТ 8777;

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

в бочки из полимерных материалов по нормативно-технической документации вместимостью не более 50 $дм^3$;

в дощатые или фанерные ящики по ГОСТ 10131 массой нетто не более 17 кг (кроме домашнего повидла);

во фляги типа ФА по ГОСТ 5037 с пленочными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799.

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

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 органами Госсанэпиднадзора.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и микотоксина патулина проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

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

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929—86, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.2.6 настоящего стандарта.

Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, ГОСТ 26935.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

3.3. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности стерилизованного повидла проводят по ГОСТ 10444.11 и ГОСТ 10444.12, а нестерилизованного повидла — по стандартам, указанным в п. 1.2.7.

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

3.2—3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при текущем санитарном надзоре и по эпидемиологическим показаниям по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.6. Посторонние примеси определяют визуально.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения повидла со дня выработки:

24 мес для стерилизованного;

12 мес для нестерилизованного в стеклянной и металлической таре;

9 мес для нестерилизованного в бочках и барабанах;

6 мес для нестерилизованного в ящиках;

6 мес для нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов, алюминиевые цельные цилиндрические банки или алюминиевые тубы с добавлением сорбиновой кислоты;

3 мес для нестерилизованного, фасованного в тару из термопластичных полимерных материалов без добавления сорбиновой кислоты;

6 мес для нестерилизованного, фасованного в алюминиевые фляги.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1**
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код ОКП
Повидло абрикосовое высшего сорта	91 6321 4010
Повидло айвовое высшего сорта	91 6321 4030
Повидло алычевое высшего сорта	91 6321 4050
Повидло вишневое высшего сорта	91 6321 4070
Повидло грушевое из культурных сортов высшего сорта	91 6321 4090
Повидло ежевичное высшего сорта	91 6321 4110
Повидло жерделевое высшего сорта	91 6321 4130
Повидло земляничное (клубничное) высшего сорта	91 6321 4150
Повидло крыжовниковое высшего сорта	91 6321 4170
Повидло кизиловое высшего сорта	91 6321 4190
Повидло клюквенное высшего сорта	91 6321 4210
Повидло персиковое высшего сорта	91 6321 4230
Повидло сливовое высшего сорта	91 6321 4250
Повидло ткемалевое высшего сорта	91 6231 4270
Повидло тыквенное высшего сорта	91 6321 4290
Повидло черносмородиновое высшего сорта	91 6321 4310
Повидло яблочное высшего сорта	91 6321 4330
Повидло яблочно-айвовое высшего сорта	91 6321 4350
Повидло яблочно-виноградное высшего сорта	91 6321 4370
Повидло яблочно-вишневое высшего сорта	91 6321 4390
Повидло яблочно-земляничное (клубничное) высшего сорта	91 6321 4410
Повидло яблочно-персиковое высшего сорта	91 6321 4430
Повидло яблочно-черносмородиновое высшего сорта	91 6321 4450
Повидло яблочно-черноплоднорябиновое высшего сорта	91 6321 4470
Повидло абрикосовое первого сорта	91 6321 5010
Повидло айвовое первого сорта	91 6321 5030
Повидло алычевое первого сорта	91 6321 5050
Повидло вишневое первого сорта	91 6321 5070
Повидло грушевое из культурных сортов первого сорта	91 6321 5090
Повидло ежевичное первого сорта	91 6321 5110
Повидло жерделевое первого сорта	91 6321 5130
Повидло земляничное (клубничное) первого сорта	91 6321 5150
Повидло крыжовниковое первого сорта	91 6321 5170
Повидло кизиловое первого сорта	91 6321 5190
Повидло клюквенное первого сорта	91 6321 5210
Повидло персиковое первого сорта	91 6321 5230
Повидло сливовое первого сорта	91 6321 5250
Повидло ткемалевое первого сорта	91 6321 5270
Повидло тыквенное первого сорта	91 6321 5290
Повидло черносмородиновое первого сорта	91 6321 5310
Повидло яблочное первого сорта	91 6321 5330
Повидло яблочно-айвовое первого сорта	91 6321 5350
Повидло яблочно-виноградное первого сорта	91 6321 5370
Повидло яблочно-вишневое первого сорта	91 6321 5390
Повидло яблочно-земляничное (клубничное) первого сорта	91 6321 5410
Повидло яблочно-персиковое первого сорта	91 6321 5430
Повидло яблочно-черносмородиновое первого сорта	91 6321 5450
Повидло яблочно-черноплоднорябиновое первого сорта	91 6321 5470
Повидло домашнее (из слив) без сорта	91 6321 9010

* На территории Российской Федерации исключено.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г ПОВИДЛА

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамин С, мг	Энергетическая ценность, ккал
Повидло			
стерилизованное:			
абрикосовое, айвовое, алычевое, вишневое, жерделевое, кизиловое, клюквенное, персиковое, сливовое, ткемалевое, яблочно-земляничное (клубничное), яблочно-черноплоднорябиновое	58	2,0	232
земляничное (клубничное), крыжовниковое	58	4,0	232
черносмородиновое	58	20,0	232
яблочно-черносмородиновое	58	10,0	232
ежевичное, яблочное, яблочно-айвовое, яблочно-виноградное, яблочно-вишневое, яблочно-персиковое, тыквенное	58	1,0	232
нестерилизованное:			
абрикосовое, айвовое, алычевое, вишневое, жерделевое, кизиловое, клюквенное, персиковое, сливовое, ткемалевое, яблочно-земляничное (клубничное), яблочно-черноплоднорябиновое	63	3,0	252
земляничное (клубничное), крыжовниковое	63	5,0	252
черносмородиновое	63	20,0	252
яблочно-черносмородиновое	63	10,0	252
ежевичное, яблочное, яблочно-айвовое, яблочно-виноградное, яблочно-вишневое, яблочно-персиковое, тыквенное	63	2,0	252
домашнее сливовое	27	3,0	108
нестерилизованное, фасованное в тару из термопластичных полимерных материалов и в алюминиевые банки:			
абрикосовое, айвовое, алычевое, вишневое, жерделевое, кизиловое, клюквенное, персиковое, сливовое, ткемалевое, яблочно-земляничное (клубничное), яблочно-черноплоднорябиновое	60	3,0	240
земляничное (клубничное), крыжовниковое	60	5,0	240
черносмородиновое	60	20,0	240
яблочно-черносмородиновое	60	10,0	240
ежевичное, яблочное, яблочно-айвовое, яблочно-виноградное, яблочно-вишневое, яблочно-персиковое	60	2,0	240
Повидло грушевое:			
стерилизованное	58	—	232
нестерилизованное	63	—	252
нестерилизованное, фасованное в тару из термопластичных полимерных материалов и в алюминиевые банки	60	—	240

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

Л.А. Бантыш, канд. техн. наук; **Л.А. Стоянова,** канд. техн. наук; **В.И. Шахманов; В.Н. Цацкин; Е.И. Словачевская**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.03.88 № 814

Изменение № 2 принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 10.10.95)

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Белоруссия	Госстандарт Белоруссии
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6929—71, ТУ III—4—2—81

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5037—97	1.3.1	ГОСТ 26181—84	1.2.6
ГОСТ 5717—91	1.3.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 26323—84	1.2.6
ГОСТ 8756.1—79	3.1	ГОСТ 26668—85	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 8777—80	1.3.1	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 9338—80	1.3.1	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10131—93	1.3.1	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.11—89	3.3, 3.4	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.12—88	1.2.7, 3.3, 3.4	ГОСТ 26930-86—	3.1
ГОСТ 10444.15—94	1.2.7, 3.4	ГОСТ 26935-86	
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 4.1	ГОСТ 28038—89	1.2.6
ГОСТ 17065—94	1.3.1	ГОСТ 28562—90	1.2.6
ГОСТ 19360—74	1.3.1	ГОСТ 30425—97	3.4
ГОСТ 25555.0—82	1.2.6	ГОСТ Р 50474—93	1.2.7
ГОСТ 25555.3—82	1.2.6	ОСТ 10.157—88	1.2.7
ГОСТ 25555.5—91	1.2.6		

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 23.12.91 № 2055

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ (июль 1998 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1991 г., июне 1997 г. (ИУС 4—92, 9—97)

Редактор *Т.А. Леонова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *В.И. Кануркина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 021007 от 10.08.95. Сдано в набор 31.08.98. Подписано в печать 17.09.98. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,95.
Тираж 405 экз. С1111. Зак. 1867.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Калужская типография стандартов, ул. Московская, 256.
ПЛР № 040138

gost.e-ecolog.ru