

ИЗМЕНЕНИЯ, УТВЕРЖДЕННЫЕ К НАЦИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТАМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

01 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. ТЕРМИНОЛОГИЯ. СТАНДАРТИЗАЦИЯ. ДОКУМЕНТАЦИЯ

ОКС 01.040.67,
67.080.01
Группа Н00

Изменение № 1 ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.06.2010 № 128-ст

Дата введения 2011—07—01

Раздел 2 дополнить термином — 2а:

«2а **продукты переработки фруктов [овощей, грибов] краткосрочного хранения:** Продукты из фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в негерметичной упаковке, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 1 мес в установленных условиях хранения».

Термин 3 и определение изложить в новой редакции:

«3 **фруктовые [овощные, грибные] полуконсервы:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в том числе с использованием консервантов, фасованные в герметичную упаковку, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 6 мес в установленных условиях хранения».

Термин 4. Определение. Заменить слова: «не менее 6 мес в установленных условиях» на «более 6 мес в зависимости от ассортимента в установленных условиях хранения».

Термин 5. Определение. После слов «нескольких видов свежих» дополнить словами: «быстрозамороженных и сушеных», исключить слова: «зелени, пряностей и пищевых кислот».

Термин 6. Определение. После слова «консервы» дополнить словами: «или полуконсервы», после слова «соленых» дополнить словом: «квашеных».

Термин 7. Определение. После слов «или нарезанных свежих» дополнить словами: «или заготовленных впрок».

(Продолжение см. с. 12)

Термин 8. Определение. После слов «томатных продуктов и зелени» дополнить словами: «и других пищевых ингредиентов, в зависимости от ассортимента».

Термин 9. Определение. После слова «измельченных» дополнить словом: «нарезанных».

Термин 12. Примечание 1 после слов «При получении фруктового [овощного, фруктово-овощного, овошефруктового] пюре» дополнить словами: «кроме используемого для изготовления соков и соковой продукции»;

примечание 3 дополнить словами: «с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы)»;

дополнить примечанием — 4:

«4 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овошефруктовое] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов — сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции)».

Термин 13. Определение. Заменить слова: «не менее чем в 2 раза (для пюре из клубники или земляники — не менее чем в 1,5 раза)» на «не более 20 % с добавлением или без добавления органических кислот»;

примечание 2 дополнить словами: «с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы)»;

дополнить примечанием — 3:

«3 Концентрированное фруктовое [овощное] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов — сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции)».

Термин 14. Определение. Исключить слова: «целых или очищенных», «с добавлением или без добавления соли»;

примечания изложить в новой редакции:

«П р и м е ч а н и я

1 Концентрированная фруктовая [овощная] паста может быть изготовлена также в виде полуфабриката, овощная — с добавлением или без добавления соли (без консерванта).

2 Допускается перефасовка пасты-полуфабриката в потребительскую тару (без консерванта)».

Термин 15 и определение изложить в новой редакции:

«15 **дробленые фрукты [овощи, грибы]:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, представляющие собой массу дробленых фруктов [овощей, грибов] с размером частиц не более 5 мм, полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей, грибов] путем механичес-

(Продолжение см. с. 13)

кого воздействия, без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением или без добавления сахара или соли, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением», примечание исключить.

Раздел 2 дополнить термином — 15а:

«15а **протертые фрукты [овощи]:** Фрукты [овощи], представляющие собой однородную протертую массу фруктов [овощей], полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей] путем протирания через сито с диаметром отверстий не более 1,2 мм без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением сахара и/или соли, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

П р и м е ч а н и е — Протертые фрукты [овощи] могут быть изготовлены в виде консервов или полуконсервов с добавлением консервантов (кроме диоксида серы)».

Термин 16. Определение. Исключить слова: «пектина», «лепестков розы — не менее 30 %»;

дополнить примечаниями:

«**П р и м е ч а н и я**

1 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено и в виде полуфабриката, консервированного только физическими способами.

2 Для фруктового [овощного] варенья с массовой долей растворимых сухих веществ менее 60 % допускается добавление пектина».

Термин 20. Примечание. Заменить слово: «консервантов» на «сорбиновой кислоты».

Термин 21. Определение. Заменить слово: «желирующей» на «желейной», примечание исключить.

Термин 23. Определение. После слов «залитых сиропом» дополнить словами: «с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14 %»;

после слов: «пищевых органических кислот» дополнить словами: «в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 15 %».

Термин 24. Определение. После слов «сахара или сахаров» дополнить словами: «с массовой долей сухих веществ не менее 10 %».

Раздел 2 дополнить термином — 27а:

«27а **фруктовый [овощной] наполнитель:** Фруктовый [овощной] полуфабрикат, изготовленный из фруктовых [овощных] соков и/или пюре с добавлением или без добавления сахара или сахаров, или меда, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, пектина, желирующих ве-

(Продолжение см. с. 14)

ществ, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, экстрактов пряно-ароматических растений и консервантов, представляющий собой густую сиропобразную или желеобразную массу с равномерно распределенными фруктами [овощами] в общей массе или без них.

Примечание — Фруктовый [овощной] наполнитель может содержать фрукты [овощи] или их части, равномерно распределенные в общей массе продукта.

Термин 31. Определение. После слов «воздушно-солнечной сушки» дополнить словами: «и другими способами».

Термин 32 и определение исключить.

Термин 33. Определение. Заменить слова: «предназначенные для длительного хранения при относительной влажности воздуха не более 70 %» на «срок годности которых не превышает 6 мес в установленных условиях хранения».

Термин 34 и определение изложить в новой редакции:

«34 **квашеная капуста**: Продукт переработки свежей капусты с добавлением поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, пряностей, зелени, подвергнутый молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полужидком растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

Примечание — Капуста может вырабатываться шинкованной, рубленой или цельнокочанной».

Алфавитный указатель терминов изложить в новой редакции:

«Алфавитный указатель терминов

блюда грибные быстрозамороженные	29
блюда обеденные грибные вторые	9
блюда обеденные грибные первые	9
блюда обеденные овощные вторые	9
блюда обеденные овощные первые	9
блюда обеденные фруктовые вторые	9
блюда обеденные фруктовые первые	9
блюда овощные быстрозамороженные	29
блюда фруктовые быстрозамороженные	29
варенье овощное	16

(Продолжение см. с. 15)

варенье фруктовое	16
грибы быстрозамороженные	28
грибы дробленые	15
грибы маринованные	6
грибы сушеные	31
десерт овощной	22
десерт фруктовый	22
джем овощной	19
джем фруктовый	19
желе овощное	21
желе фруктовое	21
капуста квашеная	34
кетчуп	11
компот овощной	23
компот фруктовый	23
консервы грибные	4
консервы грибные закусочные	8
консервы грибные натуральные	5
консервы овощные	4
консервы овощные закусочные	8
консервы овощные натуральные	5
консервы фруктовые	4
консервы фруктовые закусочные	8
консервы фруктовые натуральные	5
конфитюр овощной	17
конфитюр фруктовый	17
конфитюр «экстра» овощной	18
конфитюр «экстра» фруктовый	18
наполнитель овощной	27a
наполнитель фруктовый	27a
начинка овощная	27
начинка фруктовая	27
овощи быстрозамороженные	28
овощи в заливке с зеленью	7
овощи в сиропе	24
овощи дробленые	15
овощи маринованные	6
овощи протертые	15a
овощи сушеные	31
паста овощная концентрированная	14
паста фруктовая концентрированная	14

повидло овощное	20
повидло фруктовое	20
полуконсервы грибные	3
полуконсервы овощные	3
полуконсервы фруктовые	3
полуфабрикаты грибные	2
полуфабрикаты овощные	2
полуфабрикаты фруктовые	2
продукты грибные охлажденные	30
продукты грибные соленые	36
продукты овощные охлажденные	30
продукты овощные соленые	36
продукты переработки грибов	1
продукты переработки овощей	1
продукты переработки фруктов	1
продукты переработки грибов краткосрочного хранения	2a
продукты переработки овощей краткосрочного хранения	2a
продукты переработки фруктов краткосрочного хранения	2a
продукты фруктовые моченые	35
продукты фруктовые охлажденные	30
пюре овоще-фруктовое	12
пюре овощное	12
пюре овощное концентрированное	13
пюре фруктовое	12
пюре фруктовое концентрированное	13
пюре фруктово-овощное	12
сироп овощной	25
сироп овощной вареньеый	26
сироп фруктовый	25
сироп фруктовый вареньеый	26
соус грибной	10
соус овощной	10
соус фруктовый	10
фрукты быстрозамороженные	28
фрукты в сиропе	24
фрукты дробленые	15
фрукты маринованные	6
фрукты протертые	15a
фрукты сушеные	31
цукаты овощные	33
цукаты фруктовые	33».