

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31712-2012 Джемь**

ГОСТ 31712-2012

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

**ДЖЕМЬ**

**Общие технические условия**

**Jams. General specifications**

МКС 67.080.10

Дата введения 2013-07-01

**Предисловие**

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены [ГОСТ 1.0](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

**Сведения о стандарте**

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением "Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности" Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. N 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Код страны по <a href="#">МК (ИСО 3166) 004-97</a>	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1769-ст](#) межгосударственный стандарт [ГОСТ 31712-2012](#) введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения [ГОСТ Р 52817-2007\\*](#)

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

\* [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. N 1769-ст](#) [ГОСТ Р 52817-2007](#) отменен с 15 февраля 2015 г.

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.*

*В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге "Межгосударственные стандарты"*

### 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на джемы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (овощей) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой (овощной) части составляет не менее 35%.

### 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

[ГОСТ 21](#) Сахар-песок. Технические условия<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Действует [ГОСТ 33222-2015](#).

[ГОСТ 908](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 1341](#) Пергамент растительный. Технические условия

[ГОСТ 1760](#) Подпергамент. Технические условия

[ГОСТ 4427](#) Апельсины. Технические условия

[ГОСТ 4428](#) Мандарины. Технические условия

[ГОСТ 4429](#) Лимоны. Технические условия

[ГОСТ 5717.2](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 5981](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

[ГОСТ 6828](#) Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

[ГОСТ 6829](#) Смородина черная свежая. Технические условия

[ГОСТ 6830](#) Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

[ГОСТ 7178](#) Дыни свежие. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 7730](#) Пленка целлюлозная. Технические условия

[ГОСТ 7975](#) Тыква продовольственная свежая. Технические условия

[ГОСТ 8756.1](#) Продукты переработки фруктов и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

[ГОСТ 8756.18](#) Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

[ГОСТ 8777](#) Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

[ГОСТ 9338](#) Барабаны фанерные. Технические условия

[ГОСТ 10131](#) Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

[ГОСТ 10444.12](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 13358](#) Ящики дощатые для консервов. Технические условия

[ГОСТ 13516](#) Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия<sup>1)</sup>

---

<sup>1)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54463-2011](#).

[ГОСТ 13799](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 14192](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 16524](#) Кизил свежий

[ГОСТ 17065](#) Барабаны картонные навивные. Технические условия

[ГОСТ 19215](#) Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

[ГОСТ 19360](#) Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

[ГОСТ 20450](#) Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

[ГОСТ 21405](#) Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия<sup>2)</sup>

---

<sup>2)</sup> Действует [ГОСТ 32283-2013](#).

[ГОСТ 21713](#) Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

[ГОСТ 21714](#) Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

[ГОСТ 21715](#) Айва свежая. Технические условия

[ГОСТ 21832](#) Абрикосы свежие. Технические условия<sup>3)</sup>

3) Действует [ГОСТ 32787-2014](#).

[ГОСТ 21833](#) Персики свежие. Технические условия

[ГОСТ 21920](#) Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 21921](#) Вишня свежая. Технические условия

[ГОСТ 24556 \(ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84\)](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

[ГОСТ 25250](#) Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

[ГОСТ 25555.0](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности <sup>4)</sup>

---

4) Действует [ГОСТ ISO 750-2013](#).

[ГОСТ 25555.3](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

[ГОСТ 25749](#) Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

[ГОСТ 26181](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты

[ГОСТ 26313](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

[ГОСТ 26323](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

[ГОСТ 26668](#) Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов <sup>5)</sup>

---

5) Действует [ГОСТ 31904-2012](#).

[ГОСТ 26669](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[ГОСТ 26671](#) Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

[ГОСТ 26927](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

[ГОСТ 26933](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

[ГОСТ 26935](#) Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

[ГОСТ 27572](#) Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 28038](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина па-тулина

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 28501](#) Фрукты косточковые сушеные. Технические условия<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Действует [ГОСТ 32896-2014](#).

[ГОСТ 28502](#) Фрукты семечковые сушеные. Технические условия<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Действует [ГОСТ 32896-2014](#).

[ГОСТ 28562](#) Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ<sup>2)</sup>

<sup>2)</sup> Действует [ГОСТ ISO 2173-2013](#).

[ГОСТ 29186](#) Пектин. Технические условия

[ГОСТ 29187](#) Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия<sup>3)</sup>

<sup>3)</sup> В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 53956-2010](#).

[ГОСТ 29270](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

[ГОСТ 30178](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30349](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 30425](#) Консервы. Метод определения промышленной стерильности

[ГОСТ 30518](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)<sup>4)</sup>

<sup>4)</sup> Действует [ГОСТ 31747-2012](#).

[ГОСТ 30519](#) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella<sup>5)</sup>

<sup>5)</sup> Действует [ГОСТ 31659-2012](#).

[ГОСТ 30538](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30710](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации ([www.easc.by](http://www.easc.by)) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями.

**3.1 фруктовые [овощные] консервы:** Продукты переработки фруктов [овощей] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение не менее 6 мес в установленных условиях.

**3.2 фруктовый [овощной] джем:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие желеобразной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления.

Примечание - Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен и в виде полуфабриката.

### 4 Классификация

4.1 Джемы по способу изготовления подразделяют:

- на стерилизованные, в том числе фасованные способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару (консервы);

- нестерилизованные (с консервантом или без консерванта), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup> (консервы);

- нестерилизованные джемы-полуфабрикаты (с консервантом или без консерванта), фасованные в крупную негерметичную тару.

4.2 В зависимости от рецептуры стерилизованные джемы могут быть изготовлены с наименованием "домашний" - с массовой долей сухих веществ не менее 55%.

4.3 Джемы могут быть витаминизированными, то есть изготовленными с добавлением аскорбиновой кислоты - витамина С и других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов).

4.4 Джемы изготавливают следующих видов и наименований:

#### **фруктовые:**

абрикосовый,

айвовый,

алычовый,

ананасовый,

апельсиновый,

барбарисовый,

брусничный,

вишневый,  
голубичный,  
грушевый,  
ежевичный,  
жерделевый,  
земляничный (клубничный),  
инжирный,  
из киви,  
кизиловый,  
клюквенный,  
крыжовниковый,  
лимонный,  
малиновый,  
манговый,  
мандариновый,  
персиковый,  
рябиновый,  
сливовый,  
из фейхоа,  
физалисовый,  
из хурмы,  
черноплодно-рябиновый,  
черносливовый,  
черносмородиновый,  
черничный,  
яблочный;  
**овощные:**  
дынный,  
тыквенный.

## 5 Технические требования

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

5.1 Джем изготовливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на джемы конкретных видов, с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям джемы должны соответствовать требованиям, приведенным в [таблице 1](#).

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями.  Допускаются:  - масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности;  - наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника.  Не допускается засахаривание
Вкус и запах	Вкус и запах хорошо выраженные.  Вкус сладкий - кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем.  Запах - соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем  Допускаются:  - вкус и запах слабовыраженные;  - наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов).  Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем.  Допускаются: светло-коричневые оттенки - для джема из светлоокрашенных плодов; буроватый оттенок - для джема из темноокрашенных плодов и сухофруктов
Примечание - Джемы из айвы, ананасов, апельсинов, груш, киви, мандаринов, персиков, яблок, дыни и тыквы изготовляют с предварительной очисткой от кожицы. Допускается изготовлять джемы без очистки от кожицы тонкокожих сортов яблок, груш и айвы без дефектов кожицы, неопушенных сортов персиков.	

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям джемов приведены в [таблице 2](#).

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля фруктовой (овощной) части, %, не менее:	
- для джемов остальных наименований	35
- для джема "домашний"	40
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:	
- в стерилизованных джемах (консервах), в том числе фасованных способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару:	
- вишневом, мандариновом, черносмородиновом, сливовом, персиковом	68
- в джемах остальных наименований	60
- в джеме "домашний"	55
- в нестерилизованных джемах (консервах), фасованных в мелкую термоформуемую, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм <sup>3</sup> :	
- без консерванта	68
- с консервантом	60
- в нестерилизованных джемах-полуфабрикатах, фасованных в крупную негерметичную тару:	
- без консерванта	70
- с консервантом	68
Массовая доля титруемых кислот в джемах, %, не менее:	
- для тыквенного джема (в расчете на лимонную кислоту)	0,2
- для остальных джемов (в расчете на яблочную кислоту)	0,3
Массовая доля аскорбиновой кислоты (для джема, витаминизированного аскорбиновой кислотой), %, не менее	0,02
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более:	
- в нестерилизованных джемах (консервах), фасованных в мелкую термоформуемую, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм <sup>3</sup>	0,03
- в нестерилизованных джемах-полуфабрикатах, фасованных в крупную негерметичную тару	0,05
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- для земляничного (клубничного), ежевичного и малиновых джемов	0,02
- для остальных джемов	0,01
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более:	

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- для мандаринового джема	0,05
- для остальных джемов	0,02
Посторонние примеси	Не допускаются
<b>Примечания</b>  1 Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в нестерилизованном джеме, изготовленном с применением этого консерванта.  2 Массовую долю витамина С определяют в джеме, изготовленном с использованием аскорбиновой кислоты.  3 Массовая доля других витаминов в джемах, витаминизированных другими витаминами или комплексными витаминными смесями (премиксами), не должна превышать норм, установленных регламентом или санитарными правилами, нормами и гигиеническим нормативам, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

5.2.3 Требования к органолептическим и физико-химическим показателям (массовой доле сухих веществ, кислотности, массовой доле аскорбиновой кислоты и других витаминов, содержанию сорбиновой кислоты) и пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают джемы конкретных наименований.

5.2.4 Содержание в джемах токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных регламентом или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели нестерилизованных джемов не должны превышать норм, установленных регламентом или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Стерилизованные джемы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы Г.

### 5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления джемов применяют следующие виды сырья и материалов:

- абрикосы свежие по [ГОСТ 21832](#);
- айву свежую по [ГОСТ 21715](#);
- алычу крупноплодную свежую по [ГОСТ 21920](#);
- алычу мелкоплодную свежую по [ГОСТ 21405](#);
- ананасы свежие;
- апельсины свежие по [ГОСТ 4427](#);
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по [ГОСТ 20450](#);

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- вишню свежую по [ГОСТ 21921](#);
- голубику свежую;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по [ГОСТ 21714](#), [ГОСТ 21713](#);
- дыню свежую по [ГОСТ 7178](#);
- ежевику свежую;
- жердели свежие;
- землянику (клубнику) свежую по [ГОСТ 6828](#);
- киви свежие;
- кизил свежий по [ГОСТ 16524](#);
- клюкву свежую по [ГОСТ 19215](#);
- крыжовник свежий по [ГОСТ 6830](#);
- лимоны свежие по [ГОСТ 4429](#);
- мандарины свежие по [ГОСТ 4428](#);
- малину свежую;
- манго свежий;
- персики свежие по [ГОСТ 21833](#);
- рябину обыкновенную свежую;
- сливу свежую по [ГОСТ 21920](#);
- фейхоа;
- физалис;
- хурму свежую;
- тыкву свежую по [ГОСТ 7975](#);
- черноплодную рябину свежую;
- смородину черную свежую по [ГОСТ 6829](#);
- чернику свежую;
- яблоки свежие по [ГОСТ 27572](#);
- плоды и ягоды целые, нарезанные на кусочки и дольки, заготовленные асептическим способом;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по [ГОСТ 29187](#);
- фрукты косточковые сушеные по [ГОСТ 28501](#);
- фрукты семечковые сушеные по [ГОСТ 28502](#);

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- сахар-песок по [ГОСТ 21](#);
- пектин по [ГОСТ 29186](#);
- сироп глюкозно-фруктозный с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60%;
- кислоту сорбиновую;
- сорбат калия;
- концентрат пектиновый с массовой долей пектина не менее 50%;
- кислоту лимонную пищевую по [ГОСТ 908](#);
- кислоту аскорбиновую;
- питьевую воду, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 см<sup>3</sup>.

Требования к сырью могут быть установлены в договорах купли-продажи в виде ссылки на национальный стандарт или указанием конкретных показателей.

5.3.2 Сырье и материалы, в том числе закупаемые по импорту, используемые для изготовления джемов, по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

#### 5.4 Упаковка

5.4.1 Упаковывание потребительской тары с джемами в транспортную тару - по [ГОСТ 13799](#) и [ГОСТ 14192](#).

5.4.2 Джем фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки, герметично укупориваемые металлическими лакированными крышками, в тару из термопластичных полимерных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup> и упаковывают в транспортную тару.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

По заказу потребителя нестерилизованные джемы-полуфабрикаты фасуют в транспортную тару вместимостью не более 200 дм<sup>3</sup>.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания джемов приведена в [приложении А](#).

Допускается использование других видов тары, материалов и крышек, в том числе закупаемых по импорту или изготовленных из импортных материалов, разрешенных для контакта с данным видом продукции и обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.4.3 Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и соответствие требованиям настоящего стандарта в течение срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

5.4.4 Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто продукта в одной упаковочной единице от номинального значения - по [ГОСТ 8.579](#).

## 5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта в потребительской таре - по [ГОСТ 13799](#). Пищевая ценность джемов - по [приложению Б](#).

5.5.2 На этикетке или непосредственно на потребительской таре дополнительно должно быть указано:

- "стерилизованный" или "нестерилизованный" - в зависимости от способа изготовления джема;
- "из сухофруктов" - для джемов, изготовленных с использованием сухофруктов;
- "Домашний" - для джемов, изготовленных по рецептуре "домашних";
- "с витамином С" - для джемов, витаминизированных аскорбиновой кислотой;
- "Витаминизированный" (с указанием конкретных наименований витаминов) - для джемов, изготовленных с добавлением других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов);
- "с консервантом - сорбиновой кислотой" - для джемов, изготовленных с добавлением сорбиновой кислоты или сорбата калия, фасованных в мелкую термоформованную герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup>.

Транспортная маркировка - по [ГОСТ 13799](#) и [ГОСТ 14192](#).

Краски и клей, используемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикеток на тару, по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам или санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 26313](#).

6.2 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки устанавливает изготовитель.

6.4 Периодичность микробиологического контроля продукции устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб - по [ГОСТ 26313](#), подготовка проб для определения физико-химических показателей - по [ГОСТ 26671](#); минерализация проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.2 Определение органолептических показателей (см.5.2.1, [таблицу 1](#)) - по [ГОСТ 8756.1](#).

7.3 Определение массы нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице (см.5.4.4) - по [ГОСТ 8756.1](#).

7.4 Контроль герметичности консервов - по [ГОСТ 8756.18](#).

7.5 Определение физико-химических показателей проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ в консервах - по [ГОСТ 28562](#);
- массовой доли титруемых кислот - по [ГОСТ 25555.0](#);
- массовой доли витамина С - по [ГОСТ 24556](#);
- массовой доли витаминов (премиксов) - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли сорбиновой кислоты - по [ГОСТ 26181](#);
- массовой доли минеральных примесей - по [ГОСТ 25555.3](#);
- наличия примесей растительного происхождения - по [ГОСТ 26323](#);
- наличие посторонних примесей - визуально.

7.6 Определение токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, олова и ртути) проводят по [ГОСТ 26927](#), [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 26935](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), микотоксина патулина - по [ГОСТ 28038](#), нитратов - по [ГОСТ 29270](#), пестицидов - по [ГОСТ 30349](#), [ГОСТ 30710](#).

7.7 Содержание радионуклидов определяют по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Методы отбора проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 26668](#), подготовка проб - по [ГОСТ 26669](#), культивирование микроорганизмов - по [ГОСТ 26670](#).

Микробиологические анализы стерилизованных джемов (консервов) на соответствие требованиям промышленной стерильности - по [ГОСТ 30425](#).

7.9 Микробиологические анализы нестерилизованных джемов проводят по [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 30518](#), [ГОСТ 30519](#).

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения джемов - по [ГОСТ 13799](#).

Консервы, фасованные в стеклянную и полимерную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в [приложении В](#)).

### Приложение А (рекомендуемое)

#### Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания джемов

А.1 Джем фасуют:

в стеклянные банки типа I, вместимостью не более 1,0 дм<sup>3</sup>, по [ГОСТ 5717.2](#);

стеклянные банки типа III, вместимостью не более 1,0 дм<sup>3</sup>, под винтовую укупорку или

импортные, с техническими характеристиками не ниже установленных [ГОСТ 5717.2](#);

металлические лакированные банки вместимостью не более 1,0 дм<sup>3</sup>, по [ГОСТ 5981](#);

термоформованную тару из термопластичных полимерных материалов по [ГОСТ 25250](#), вместимостью не более 1,0 дм<sup>3</sup>;

алюминиевые тубы вместимостью не более 1,0 дм<sup>3</sup>.

Джеммы-полуфабрикаты фасуют:

в деревянные заливные бочки по [ГОСТ 8777](#), вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по [ГОСТ 19360](#);

картонные навивные барабаны по [ГОСТ 17065](#) и фанерные барабаны по [ГОСТ 9338](#), вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по [ГОСТ 19360](#);

бочки, бочонки, ведра, контейнеры из полимерных материалов вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>;

комбинированную тару "мешок в коробке" вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup>;

полимерные бочки вместимостью не более 50 дм<sup>3</sup> с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по [ГОСТ 19360](#);

полимерные бочки;

фанерные ящики по [ГОСТ 10131](#), дощатые ящики по [ГОСТ 13358](#) и [ГОСТ 10131](#). Внутренняя поверхность ящиков должна быть выстлана пергаментом по [ГОСТ 1341](#), подпергаментом по [ГОСТ 1760](#) или целлофаном по [ГОСТ 7730](#).

А.2 Допускается, по согласованию с потребителем, фасование джеммов в стеклянные и металлические банки вместимостью более 1,0 дм<sup>3</sup>, а также в другие виды тары разной вместимости, разрешенные для контакта с данным видом продукции и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

А.3 Стеклянные банки типа I по А.1 укупоривают металлическими крышками промышленного применения; стеклянные банки типа III по А.1 - крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по [ГОСТ 25749](#) или импортными, разрешенными для контакта с данным видом продукции и обеспечивающими сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

А.4 Термоформованную тару герметично укупоривают методом термосваривания полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием.

А.5 Джеммы, фасованные в термоформованную тару из полимерных материалов, упаковывают в ящики из гофрированного картона N 45 по [ГОСТ 13516](#) или в другие той же вместимости.

А.6 Джеммы, фасованные в стеклянные и металлические банки, упаковывают в ящики из гофрированного картона N 45 по [ГОСТ 13516](#), ящики дощатые для консервов по [ГОСТ 13358](#), ящики из древесины и древесных материалов по [ГОСТ 10131](#) или в другие ящики, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

## Приложение Б (справочное)

### Пищевая ценность 100 г джеммов

Б.1 Пищевая ценность 100 г джеммов приведена в [таблице Б.1](#).

Таблица Б.1

Наименование продукта	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
<b>Джемы стерилизованные:</b>		
- вишневый, мандариновый, черносмородиновый, сливовый, персиковый	68	272
- джемы остальных наименований	60	240
- джем "домашний"	55	220
<b>Джемы нестерилизованные (консервы):</b>		
- джемы (без консерванта), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм <sup>3</sup>	68	272
- джемы (с консервантом), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов и алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм <sup>3</sup>	60	240
- джемы-полуфабрикаты, фасованные в крупную негерметичную тару (без консерванта)	70	280
- джемы-полуфабрикаты, фасованные в крупную негерметичную тару (с консервантом)	68	272

Приложение В  
(рекомендуемое)

**Условия и периоды хранения джемов**

Условия и периоды хранения джемов, в течение которых консервы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованных в стеклянных банках (при температуре от 0°C до 25°C) - 24 мес;
- стерилизованных в металлических банках (при температуре от 0°C до 25°C) - 12 мес;
- нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов и алюминиевых тубах вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup> (при температуре от 0°C до 10°C) - 6 мес;
- нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,25 дм<sup>3</sup> (при температуре от 0°C до 25°C) - 3 мес;
- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (с консервантом), фасованных в крупную тару (при температуре от 0°C до 10°C), - 6 мес;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

---

- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (без консерванта) в ящиках (при температуре от 2°С до 8°С) - 3 мес.

---

УДК 664.858:006.354

МКС 67.080.10

Ключевые слова: джем, классификация, фруктовый, овощной, "домашний", стерилизованный, нестерилизованный, полуфабрикат, технические требования, витаминизированный, показатели безопасности, сырье и материалы, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, пищевая ценность

---

Электронный текст документа  
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»  
и сверен по:  
официальное издание М.: Стандартинформ

**[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 31712-2012 Джем](#)**

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)