

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 816-2017 Консервы. Компоты

ГОСТ 816-2017

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

КОМПОТЫ

Общие технические условия

Canned food. Compotes. General specifications

МКС 67.080.10

Дата введения 2019-01-01

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в [ГОСТ 1.0-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и [ГОСТ 1.2-2015](#) "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены"

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования" (ФГБНУ "ВНИИТеК")

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 августа 2017 г. N 102-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

Туркмения	ТМ	Главгосслужба "Туркменстандартлары"
-----------	----	-------------------------------------

([Поправка](#). ИУС N 11-2022), ([Поправка](#). ИУС N 12-2023).

4 [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 ноября 2017 г. N 1635-ст](#) межгосударственный стандарт ГОСТ 816-2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2018 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

ВНЕСЕНЫ: [поправка](#), опубликованная в ИУС N 11, 2022 год; [поправка](#), опубликованная в ИУС N 12, 2023 год

Поправки внесены изготовителем базы данных

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы - компоты (далее - консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

[ГОСТ 8.579-2002](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

[ГОСТ ISO 762-2013](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

[ГОСТ 908-2004](#) Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

[ГОСТ 1994-93](#) Плоды шиповника. Технические условия

[ГОСТ ISO 2173-2013](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

[ГОСТ 3852-93](#) Плоды боярышника. Технические условия

[ГОСТ 4428-82](#) Мандарины. Технические условия

[ГОСТ 5717.1-2014](#) Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

[ГОСТ 5717.2-2003](#) Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

[ГОСТ 5981-2011](#) Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6714-2014* Плоды рябины обыкновенной

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ 6714-74](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 6829-2015](#) (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Смородина черная свежая. Технические условия

[ГОСТ 7178-2015](#) (UNECE STANDARD* FFV-23:2012) Дыни свежие. Технические условия

* Текст документа соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ ISO 7218-2015](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

[ГОСТ 7975-2013](#) Тыква продовольственная свежая. Технические условия

[ГОСТ 8756.1-2017](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

[ГОСТ 8756.18-2017](#) Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

[ГОСТ EN 12014-2-2014](#) Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии

[ГОСТ 13511-2006](#) Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

[ГОСТ 13799-2016](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ EN 14083-2013](#) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-адсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 15846-2002](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 16524-70](#) Кизил свежий

[ГОСТ ISO 17240-2017](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания олова методом пламенной атомно-абсорбционной спектроскопии

[ГОСТ 20450-75](#) Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

[ГОСТ 21205-83](#) Кислота винная пищевая. Технические условия

[ГОСТ 21713-76](#) Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

[ГОСТ 21714-76](#) Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

[ГОСТ 21715-2013](#) Айва свежая. Технические условия

[ГОСТ 21833-76](#) Персики свежие. Технические условия

[ГОСТ 21920-2015](#) Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 21921-76](#) Вишня свежая. Технические условия

[ГОСТ 21922-76](#) Черешня свежая. Технические условия

[ГОСТ 25749-2005](#) Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

[ГОСТ 25951-83](#) Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

[ГОСТ 26313-2014](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

[ГОСТ 26323-2014](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

[ГОСТ 26669-85](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26670-91](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[ГОСТ 26671-2014](#) Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

[ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

[ГОСТ 26929-94](#) Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

[ГОСТ 26930-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[ГОСТ 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

[ГОСТ 27572-87](#) Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 27573-2013](#) Плоды граната свежие. Технические условия

[ГОСТ 28038-2013](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

[ГОСТ 28322-2014](#) Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

[ГОСТ 29270-95](#) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

[ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30349-96](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

[ГОСТ 30425-97](#) Консервы. Метод определения промышленной стерильности

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30710-2001](#) Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

[ГОСТ 31628-2012](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ 31671-2012](#) (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 31707-2012](#) (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-адсорбционной спектроскопии с генерацией гибридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

[ГОСТ 31782-2012](#) Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки. Технические условия

[ГОСТ 31823-2012](#) (UNECE STANDARD FFV-46:2008) Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

[ГОСТ 31904-2012](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ 32161-2013](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ 32163-2013](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ 32164-2013](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ 32283-2013](#) Алыча свежая. Технические условия

[ГОСТ 32787-2014](#) (UNECE STANDARD FFV-02:2013) Абрикосы свежие. Технические условия

[ГОСТ 32896-2014](#) Фрукты сушеные. Общие технические условия

[ГОСТ 33222-2015](#) Сахар белый. Технические условия

[ГОСТ 33309-2015](#) (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Клюква свежая. Технические условия

[ГОСТ 33440-2015](#) (UNECE STANDARD FFV-40:2010) Ревень овощной свежий. Технические условия

[ГОСТ 33485-2015](#) (UNECE STANDARD FFV-57:2010) Крыжовник свежий. Технические условия

[ГОСТ 33499-2015](#) (UNECE STANDARD FFV-51:2013) Груши свежие. Технические условия

[ГОСТ 33801-2016](#) Вишня и черешня свежие. Технические условия

ГОСТ 33823-2015* Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: [ГОСТ 33823-2016](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 33824-2016](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ 33915-2016](#) Малина и ежевика свежие. Технические условия

[ГОСТ 33953-2016](#) Земляника свежая. Технические условия

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ 28322](#).

4 Классификация

4.1 По технологии изготовления консервы изготавливают стерилизованными (пастеризованными).

4.2 Консервы изготавливают следующих видов:

- однокомпонентные - из одного вида фруктов и/или овощей (бахчевых культур: дыни, тыквы);
- многокомпонентные (ассорти) - из смеси не менее двух видов фруктов и/или овощей;
- из целых фруктов (с косточкой и без косточки; с кожицей и без кожицы);
- из нарезанных фруктов и/или овощей.

4.3 В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают:

- из свежего сырья;
- из быстрозамороженного или сушеного сырья.

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам, с соблюдением требований [\[1\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, не треснувшие, хорошо сохранившие форму или внешний вид, залитые сиропом. Косточковые фрукты - целые, с косточкой или без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, дольки или кубики, без плодоножек (очищенные или неочищенные). Семечковые фрукты - целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, кусочки или дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожицы. Цитрусовые фрукты - дольки, очищенные от кожицы и пленок. Фрукты (ягоды) - целые, без гребней, плодоножек и чашелистиков, части гроздей. Ревень - кусочки длиной 15-25 мм. Бахчевые (дыня, тыква) - кубики, кусочки или дольки, очищенные от кожицы.

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

	<p>Тропические фрукты - целые или нарезанные на половинки, четвертинки, сегменты, кубики, кусочки или дольки, с кожицей или без кожицы.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - неравномерные по величине фрукты (ягоды), овощи - не более 20% по массе; - фрукты с треснувшей, но не сползшей кожицей - не более 20% по массе; - фрукты с трещинами мякоти, но сохранившие форму - не более 50% по массе; - разваренные, частично утратившие форму - не более 20% по массе
Качество сиропа	<p>Прозрачный или слабо опалесцирующий без посторонних примесей.</p> <p>Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих его помутнения; - незначительное помутнение сиропа (из мандарин); - незначительный коллоидный (неуплотненный) осадок (из черноплодной рябины); - незначительный белый осадок (из ревеня); - наличие единичных семян (из фейхоа, инжира, крыжовника, черники, черной смородины)
Окраска фруктов, овощей	<p>Однородная, свойственная виду и помологическому сорту используемого сырья, прошедшего тепловую обработку.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - естественная пятнистость и точки на кожице фруктов, свойственные данному помологическому сорту (абрикосы, айва, груши, персики, яблоки); - неоднородные по окраске фрукты, овощи или их части - не более 20% по массе; - наличие фруктов или частей фруктов с дефектами (в виде точек и пятен): - для винограда, вишни, черешни - не более 20% по массе, - абрикосов, груш, сливы - не более 40% по массе
Вкус и запах	<p>Хорошо выраженные, свойственные фруктам и/или овощам, прошедшим тепловую обработку.</p> <p>Посторонний запах и привкус не допускаются</p>
Консистенция фруктов, овощей	<p>Фрукты, овощи или их части - плотные, упругие, не разваренные.</p> <p>Допускаются размягченные фрукты и/или овощи или их кусочки, сохранившие внешний вид</p>

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям консервов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
-------------------------	---------------------

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Массовая доля фруктов и/или овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	15,0
Массовая доля растворимых сухих веществ в сиропе, %, не менее	14,0
Примеси растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой (веточки, чашелистики, листочки, косточки, их фрагменты)	Не допускаются
Массовая доля минеральных примесей в консервах: - из ягод, %, не более - остальных фруктов и овощей	0,01 Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Органолептические, физико-химические показатели, пищевую ценность в конкретных видах консервов в зависимости от особенностей используемого сырья и технологии производства устанавливают в документах на конкретные наименования консервов, технологических инструкциях и рецептурах.

5.2.4 Содержание в консервах токсичных элементов, нитратов [для консервов из овощей и бахчевых (из дыни, тыквы, ревеня)], микотоксина патулина (для консервов из яблок, облепихи, калины), пестицидов, радионуклидов (для консервов из дикорастущих ягод) должно соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Микробиологические показатели для стерилизованных (пастеризованных) консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- абрикосы свежие по [ГОСТ 32787](#);
- айву свежую по [ГОСТ 21715](#);
- алычу свежую по [ГОСТ 32283](#);
- ананасы свежие;
- боярышник по [ГОСТ 3852](#);
- бруснику свежую по [ГОСТ 20450](#);
- виноград свежий по [ГОСТ 31782](#);
- вишню свежую по [ГОСТ 21921](#), [ГОСТ 33801](#);
- голубику свежую;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по [ГОСТ 21714](#), [ГОСТ 21713](#), [ГОСТ 33499](#);
- дыню свежую по [ГОСТ 7178](#);
- ежевику свежую по [ГОСТ 33915](#);
- землянику (клубнику) свежую по [ГОСТ 33953](#);

- инжир свежий;
- калину свежую;
- киви свежие по [ГОСТ 31823](#);
- кизил свежий по [ГОСТ 16524](#);
- клюкву свежую по [ГОСТ 33309](#);
- костянику свежую;
- крыжовник свежий по [ГОСТ 33485](#);
- малину свежую по [ГОСТ 33915](#);
- мандарины свежие по [ГОСТ 4428](#);
- морошку свежую;
- облепиху свежую;
- овощи быстрозамороженные;
- персики свежие по [ГОСТ 21833](#);
- гранат свежий по [ГОСТ 27573](#);
- ревень свежий по [ГОСТ 33440](#);
- рябину обыкновенную свежую по [ГОСТ 6714](#);
- рябину черноплодную свежую;
- сливу свежую по [ГОСТ 21920](#);
- смородину красную свежую;
- смородину черную свежую по [ГОСТ 6829](#);
- терн свежий;
- тыкву свежую по [ГОСТ 7975](#);
- фейхоа свежие;
- фрукты быстрозамороженные по [ГОСТ 33823](#);
- фрукты сушеные по [ГОСТ 32896](#);
- черешню свежую по [ГОСТ 21922](#);
- чернику свежую;
- плоды шиповника по [ГОСТ 1994](#);
- яблоки свежие по [ГОСТ 27572](#);
- сахар по [ГОСТ 33222](#);

- сироп глюкозно-фруктозный;
- регуляторы кислотности: кислота лимонная моногидрат пищевая по [ГОСТ 908](#), кислота винная пищевая по [ГОСТ 21205](#);
- антиокислитель - кислота аскорбиновая;
- вода питьевая.

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, удовлетворяющего по качеству требованиям, изложенным в 5.3.1.

5.3.3 Пищевые добавки в консервах должны использоваться в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта и цели, но не более максимальных уровней, установленных [\[2\]](#) или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Сырье, используемое для производства консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [\[1\]](#), [\[2\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Консервы фасуют в потребительскую упаковку и помещают в транспортную упаковку. Потребительская и транспортная упаковки и укупорочные средства должны соответствовать требованиям [\[3\]](#), [ГОСТ 13799](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые потребительская, транспортная упаковки и укупорочные средства для упаковывания консервов приведены в приложении А.

5.4.2 Допускается применение других видов упаковки при условии соблюдения требований [\[3\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже установленных в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать [ГОСТ 8.579](#) (приложение А).

Отклонение содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения - по [ГОСТ 13799](#).

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка потребительской упаковки - в соответствии с требованиями [\[4\]](#), [ГОСТ 13799](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Для компотов в металлической упаковке и упаковке из комбинированных материалов дополнительно должен быть указан способ подготовки сырья (целые, половинки, кусочки, без кожицы и др.).

Дополнительно может быть указано на этикетке или непосредственно на потребительской упаковке:

- "стерилизованное" ("пастеризованное");
- "из свежих фруктов (овощей)" - для консервов, изготовленных из свежих фруктов (овощей);
- "из сушеных фруктов (овощей)" - для консервов, изготовленных из сушеных фруктов (овощей);
- "из быстрозамороженных фруктов (овощей)" - для консервов, изготовленных из

быстрозамороженных фруктов (овощей);

- вид подготовки: "половинками", "с косточками", "без косточек", "нарезанные на кружочки" и другие виды технологической подготовки.

5.5.2 Маркировка транспортной упаковки - в соответствии с требованиями [ГОСТ 13799](#), [ГОСТ 14192](#), [\[4\]](#) или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Маркировка компотов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

Примеры записи наименований:

"Компот из абрикосов половинками. Пастеризованный";

"Компот ассорти из яблок и черноплодной рябины".

6 Правила приемки

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

6.2 Качество консервов по органолептическим и физико-химическим показателям (кроме минеральных примесей), массу нетто потребительской упаковочной единицы, качество упаковки и маркировки проверяют в каждой партии.

6.3 Периодичность проверки токсичных элементов, микробиологических показателей, пестицидов, нитратов, микотоксина патулина и радионуклидов устанавливают в программе производственного контроля.

6.4 Массовую долю минеральных примесей определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке консервов.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб - по [ГОСТ 26313](#), подготовка проб для определения органолептических и физико-химических показателей - по [ГОСТ 26671](#), минерализация проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ 31671](#), отбор проб для микробиологических анализов - по [ГОСТ 31904](#), подготовка проб - по [ГОСТ 26669](#), культивирование микроорганизмов и обработка результатов - по [ГОСТ 26670](#), [ГОСТ ISO 7218](#), отбор и подготовка проб для определения радионуклидов - по [ГОСТ 32164](#).

7.2 Контроль качества маркировки и упаковки проводят визуально.

7.3 Контроль герметичности и внешнего вида упаковки - по [ГОСТ 8756.18](#).

7.4 Определение органолептических показателей - по [ГОСТ 8756.1](#).

7.5 Определение массовой доли фруктов и/или овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, - по [ГОСТ 8756.1](#).

7.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ в сиропе - по [ГОСТ ISO 2173](#);

- массовой доли минеральных примесей - по [ГОСТ ISO 762](#);

- массовой доли примесей растительного происхождения - по [ГОСТ 26323](#);

- посторонних примесей - визуально.

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца - по [ГОСТ 33824](#), [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ EN 14083](#);
- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ 31628](#), [ГОСТ 31707](#);
- кадмия - по [ГОСТ 33824](#), [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ EN 14083](#);
- ртути - по [ГОСТ 26927](#);
- олова - по [ГОСТ ISO 17240](#).

7.8 Определение фосфорорганических пестицидов - по [ГОСТ 30710](#).

7.9 Определение хлорорганических пестицидов - по [ГОСТ 30349](#).

7.10 Определение радионуклидов - по [ГОСТ 32161](#), [ГОСТ 32163](#).

7.11 Определение микотоксина патулина - по [ГОСТ 28038](#).

7.12 Определение нитратов - по [ГОСТ 29270](#), [ГОСТ EN 12014-2](#).

7.13 Определение промышленной стерильности - по [ГОСТ 30425](#).

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов - по [ГОСТ 13799](#), [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием условий хранения.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения консервов приведены в приложении Б.

Приложение А
(справочное)

Потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания консервов

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины типа I, III вместимостью не более 3,0 дм³ по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#);

- стеклянные бутылки вместимостью не более 3,0 дм³ с венчиком горловины под винтовую укупорку;

- металлические лакированные банки с двойным лаковым или эмалевым покрытием вместимостью не более 3,0 дм³ по [ГОСТ 5981](#);

- упаковку из полимерных комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, вместимостью не более 3,0 дм³;

- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги, вместимостью не более 3,0 дм³.

А.2 Стекланные банки и бутылки укупоривают:

- банки с венчиком горловины типа I - металлическими крышками промышленного применения;
- стекланные банки типа III - винтовыми крышками по [ГОСТ 25749](#) или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с техническими характеристиками не ниже [ГОСТ 25749](#).

Упаковку из полимерных и комбинированных материалов герметично укупоривают методом термосваривания шва или запечатыванием различными укупорочными полимерными материалами и алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием.

А.3 Консервы, фасованные в стекланные банки (бутылки), упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13511](#) или другие ящики, полиэтиленовую термоусадочную пленку по [ГОСТ 25951](#) или усадочную пленку.

Приложение Б (рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

Б.1 Рекомендуемые сроки годности консервов с даты изготовления (при температуре воздуха от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%), не более:

- в стеклнной упаковке:
 - из косточковых и темноокрашенных фруктов - одного года,
 - остальных фруктов - двух лет,
 - овощей или фруктов и овощей - одного года;
- упаковке из полимерных комбинированных материалов - одного года (для всех видов фруктов и/или овощей);
- металлической упаковке с лаковым покрытием:
 - из косточковых и темноокрашенных фруктов - шесть месяцев,
 - остальных фруктов и/или овощей - одного года;
- в металлической упаковке с эмалевым покрытием:
 - из косточковых и темноокрашенных фруктов - одного года,
 - из остальных фруктов и/или овощей - два года.

Б.2 Рекомендуемые условия хранения компотов после вскрытия упаковки: "Хранить при температуре (4±2)°С".

Библиография

- [1] Технический регламент Таможенного союза [О безопасности пищевой продукции](#)
[ТР ТС 021/2011](#)
- [2] Технический регламент Таможенного союза [Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств](#)
[ТР ТС 029/2012](#)

[3] Технический регламент Таможенного союза [О безопасности упаковки](#)
[ТР ТС 005/2011](#)

[4] Технический регламент Таможенного союза [Пищевая продукция в части ее маркировки](#)
[ТР ТС 022/2011](#)

УДК 664.851:006.354

МКС 67.080.10

Ключевые слова: консервы, компоты, составные части, сироп, стерилизованные (пастеризованные), упаковка

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

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ 816-2017 Консервы. Компоты](#)

[\(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»\)](#)