НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ **14 900 РУБ**	**ТИ к ГОСТ 816-2017** **КОНСЕРВЫ. КОМПОТЫ**

Дата введения в действие – «01» января 2019 г. Дата актуализации текста – «14» января 2019. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на консервы - компоты, [далее по тексту – консервы], приготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов, или овощей одного или нескольких видов, целых или нарезанных, подготовленных соответствующим образом, с добавлением или без добавления лимонной и винной кислот, залитых сиропом из сахара или сахаров, фасованные в герметичную тару и стерилизованные [пастеризованные].

Ассортимент консервов- компотов:

Компоты выпускаются в следующем ассортименте и следующих видов:

Однокомпонентные компоты из одного вида фруктов и/или овощей [бахчевых культур: дыни, тыквы]:

— абрикосовый;
— айвовый;
— алычовый;
— ананасовый;
— апельсиновый;
— банановый;
— барбарисовый;
— брусничный;
— виноградный;
— вишневый;
— из голубики;
— из гранатов;
— из грейпфрутов;
— грушевый;
— из дынь;
— ежевичный;
— из жерделей;
— из жимолости;
— клубничный [земляничный];
— из инжира;

— из киви;
— из кизила;
— клюквенный;
— из крыжовника;
— из лайма;
— лимонный;
— малиновый;
— из манго;
— мандариновый;
— из морошки;
— облепиховый;
— из папайи;
— персиковый;
— рябиновый;
— сливовый;
— из смородины красной [белой, желтой];
— из терна;
— из ткемали;
— из фейхоа;
— из физалиса;
— из хурмы;
— черешневый;
— черноплодно-рябиновый;
— черносмородиновый;
— черничный;
— яблочный.

Многокомпонентные [ассорти] – из смеси не менее двух видов фруктов и/или овощей в различных сочетаниях.

из целых фруктов (с косточкой и без косточки; с кожицей и без кожицы)

из нарезанных фруктов и/или овощей

Классификация

По технологии изготовления консервы изготавливают стерилизованными (пастеризованными).

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.

В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают:

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

Термины и определения

фруктовый [овощной] компот: Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей] одного или нескольких видов, или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14% из сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 15%.

Примечание - Во фруктовый компот из клубники или земляники может быть добавлен пищевой краситель.

быстрозамороженные фрукты [овощи, грибы]: Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], изготовленные из целых или нарезанных свежих фруктов [овощей, грибов] или из смесей фруктов, овощей и грибов, подготовленных и упакованных до или после низкотемпературной обработки в соответствии с установленной технологией, консервированные путем замораживания ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18°С и хранящиеся при этой или более низкой температуре.

1сушеные фрукты [овощи, грибы]: Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность.

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 стеклянной 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.

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