

ГОСТ 34113-2017

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВАРЕНЬЕ

Общие технические условия

Gams. 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, применения, 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	Минэкономки Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 сентября 2017 г. N 1277-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34113-2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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)

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на варенье, изготовленное из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей) или их смесей, грецких орехов, лепестков роз путем уваривания их в сахарном растворе (сиропе) с частичной заменой сахара патокой или без замены, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряностей, консервированное физическими или химическими способами.

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

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

[ГОСТ 1721-85](#) Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия

[ГОСТ 3318-74](#) Плоды черемухи обыкновенной

[ГОСТ 4427-82](#) Апельсины. Технические условия

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

[ГОСТ 4429-82](#) Лимоны. 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

[ГОСТ 6714-74](#) Плоды рябины обыкновенной

[ГОСТ 6829-2015](#) Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

[ГОСТ 6830-89](#) Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации

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

[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 упаковки

[ГОСТ 8777-80](#) Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия

[ГОСТ 9338-80](#) Барабаны фанерные. Технические условия

[ГОСТ 10444.12-2013](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15-94](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[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 13358-84](#) Ящики дощатые для консервов. Технические условия

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

[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-абсорбционной спектрометрии 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 17065-94](#) Барабаны картонные навивные. Технические условия

[ГОСТ 18321-73](#) Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

[ГОСТ 19360-74](#) Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

[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

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

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

[ГОСТ 24556-89](#) (ИСО 6557-1-86, ИСО 6557-2-84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

[ГОСТ 25250-88](#) Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия

[ГОСТ 25555.5-2014](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения диоксида серы

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

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

[ГОСТ 29186-91](#) Пектин. Технические условия

[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

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

[ГОСТ 30669-2000](#) Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты

[ГОСТ 30670-2000](#) Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты

[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 31659-2012](#) (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

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

[ГОСТ 31747-2012](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[ГОСТ 31822-2012](#) (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. 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 32711-2014](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Определение общего диоксида серы ферментативным методом

[ГОСТ 32777-2014](#) Добавки пищевые. Натрия бензоат E 211. Технические условия

[ГОСТ 32778-2014](#) Добавки пищевые. Калия бензоат E212. Технические условия

[ГОСТ 32779-2014](#) Добавки пищевые. Кислота сорбиновая E 200. Технические условия

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

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

[ГОСТ 33303-2015](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

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

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

[ГОСТ 33268-2015](#) Добавки пищевые. Кальция бензоат E213. Технические условия

[ГОСТ 33332-2015](#) Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

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

[ГОСТ 33540-2015](#) Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

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

[ГОСТ 33823-2016](#) Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

[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

[ГОСТ 34151-2017](#) Продукты пищевые. Определение витамина С с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

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.

3 Термины и определения

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

4 Классификация

4.1 Варенье по технологии изготовления подразделяют:

- на стерилизованное (пастеризованное), в том числе фасованное способом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку - консервы;
- нестерилизованное (с консервантом или без консерванта), фасованное в термоформованную, герметично укупоренную упаковку из полимерных термопластичных материалов, вместимостью не более 0,5 дм³ - полуконсервы (неполные консервы);
- нестерилизованное варенье-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта), фасованное в крупную негерметичную упаковку.

4.2 Варенье может быть обогащенным - с добавлением аскорбиновой кислоты (витамина С).

4.3 В зависимости от используемого сырья варенье изготавливают:

- из свежего сырья;
- быстрозамороженного или сушеного сырья.

4.4 Рекомендуемый ассортимент варенья приведен в приложении А.

5 Технические требования

5.1 Варенье 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 варенья приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	<p>Уваренные, равномерно распределенные в густом сахарном сиропе целые или нарезанные фрукты (овощи) или их смеси, грецкие орехи, лепестки роз, однородные по степени зрелости и величине, сохранившие свою форму, неразваренные, несморщенные:</p> <ul style="list-style-type: none">- косточковые плоды крупноплодные (абрикосы, слива, персики) - дольки, половинки, четвертинки, сегменты без косточек, очищенные от кожуры;- косточковые плоды мелкоплодные (алыча, вишня, кизил, слива, ткемали, терн, черешня) с косточкой или без косточки;- бахчевые (дыня, тыква, кабачки) и овощи - кубики, брусочки, очищенные от кожицы;- семечковые фрукты (айва, груши, яблоки) - дольки, половинки, четвертинки, сегменты, без семенного гнезда, с кожицей или без кожицы;

- цитрусовые фрукты (апельсины, мандарины, лимоны) - дольки, сегменты или кружочки, очищенные или не очищенные от кожицы;
- тропические фрукты (ананасы, киви) - кружочки, кусочки, сегменты, очищенные от кожицы; хурма - без очистки;
- ягоды - целые, без чашелистиков, плодоножек и гребней;
- морковь - кружочки, брусочки, очищенные от кожицы;
- томаты, перец - кружочки, сегменты, брусочки с кожицей;
- орехи, фейхоа - целые плоды без верхнего слоя кожицы;
- лепестки роз - отделенные от цветоложа, несморщенные.

Допускается:

- наличие неравномерных по величине ягод, плодов вишни и черешни;
- в варенье из вишни и черешни без косточек - наличие плодов с косточкой не более 5% по массе, а также единичные косточки;
- в варенье из смородины, винограда, земляники (клубники), крыжовника - наличие семян и взвешенных частиц плодовой мякоти в сиропе;
- косточковые целые плоды с треснувшей кожицей, но сохранившие свою форму - не более 25% по массе;
- сморщенные плоды - не более 15% по массе и не более 35% по массе для варенья из замороженных фруктов (овощей) и сушеных фруктов;

- наличие верхнего слоя сиропа без плодов и ягод - не более 2,5 см;

- для варенья из малины допускаются полностью разваренные ягоды, для земляники (клубники) - не более 35% по массе, для остальных фруктов (ягод) - не более 30% по массе;

- наличие сморщенных или жестких фруктов в варенье, изготовленном из сухофруктов, - не более 30% по массе;

- для варенья из citrusовых фруктов - наличие единичных семян.

Не допускается:

- наличие дробленых косточек;

- наличие кристаллов винного камня в виноградном варенье;

- засахаривание варенья

Консистенция

Сироп густой, нежелированный.

Допускается легкое желирование сиропа.

Фрукты и овощи, хорошо проваренные, но неразваренные и нежесткие

<p>Вкус и запах</p>	<p>Приятные, свойственные использованному сырью, прошедшему тепловую обработку, из которых изготовлено варенье.</p> <p>Вкус сладкий или кисло-сладкий.</p> <p>Допускается наличие легкого привкуса уваренного продукта (карамелизованного сахара) в варенье из сухофруктов.</p> <p>Не допускаются посторонние привкус и запах</p>
<p>Цвет</p>	<p>Однородный, соответствующий цвету фруктов или овощей, прошедших тепловую обработку, из которых изготовлено варенье.</p> <p>Для варенья из грецких орехов - от темно-желтого до темно-коричневого с фиолетовым оттенком.</p>
<p>Цвет</p>	<p>Для варенья из лепестков розы - от светло-розового до темно-розового.</p> <p>Допускаются лепестки со светло-коричневым оттенком</p>
<p>Примечание - Варенье из айвы, ананасов, апельсинов, лимонов, груш, киви, мандаринов, персиков, яблок, овощей и бахчевых изготавливают с предварительной очисткой от кожицы. Допускается изготавливать варенье из тонкокожих сортов яблок, груш, лимонов, апельсинов, мандаринов, неопушенных сортов айвы и персиков без очистки от кожицы.</p>	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
<p>Массовая доля фруктовой (овощной) части в варенье, %, не менее:</p>	
<p>- из голубики, черники, брусники, клюквы, черноплодной рябины, земляники (клубники), вишни</p>	35
<p>- лепестков роз</p>	20
<p>- остальных наименований, кроме варенья из малины</p>	40
<p>- малины</p>	По рецептуре
<p>- в варенье-полуфабрикате</p>	50
<p>Массовая доля растворимых сухих веществ в варенье, %, не менее:</p>	
<p>- стерилизованном, в том числе фасованном способом "горячего розлива"</p>	63
<p>- нестерилизованном в термоформованной упаковке</p>	60
<p>- нестерилизованном варенье-полуфабрикате без консервантов</p>	73
<p>- нестерилизованном варенье-полуфабрикате с консервантом</p>	68

Массовая доля консервантов* в нестерилизованном варенье и в варенье-полуфабрикате	В соответствии с [2]
Массовая доля минеральных примесей в варенье, %, не более:	
- земляничном (клубничном), ежевичном, малиновом, из шелковицы	0,02
- из овощей и бахчевых	Не допускается
- из остальных наименований	0,01
Массовая доля примесей растительного происхождения, не предусмотренных рецептурой (чашелистики, веточки и т.д.), в варенье, %, не более:	
- из citrusовых фруктов	0,1
- остальных видов	0,02
Посторонние примеси	Не допускаются
* Массовую долю консервантов определяют только в варенье, изготовленном с их применением.	

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

Массовую долю аскорбиновой кислоты (витамина С) в варенье, обогащенном аскорбиновой кислотой, устанавливает изготовитель в соответствии с [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

Содержание консерванта диоксида серы в варенье, изготовленном из сушеных фруктов (овощей) должно соответствовать требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Микробиологические показатели для нестерилизованных консервов должны соответствовать требованиям [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления варенья применяют следующие виды сырья и материалов:

- абрикосы свежие по [ГОСТ 32787](#);
- айву свежую по [ГОСТ 21715](#);
- алычу крупноплодную свежую по [ГОСТ 21920](#);
- алычу свежую по [ГОСТ 32283](#);
- ананасы свежие*;

* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54688-2011](#) (ЕЭК ООН FFV-49:2003) "Ананасы свежие. Технические условия".

- апельсины свежие по [ГОСТ 4427](#);
- барбарис свежий;
- бруснику свежую по [ГОСТ 20450](#);
- вишню свежую по [ГОСТ 21921](#), [ГОСТ 33801](#);
- голубику свежую**;

** В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54696-2011](#) (ЕЭК ООН FFV-57:2010) "Черника и голубика свежие. Технические условия".

- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по [ГОСТ 21714](#), [ГОСТ 21713](#), [ГОСТ 33499](#);
- дыню свежую по [ГОСТ 7178](#);
- ежевику свежую по [ГОСТ 33915](#);
- жердели свежие;
- жимолость свежую съедобную;
- землянику (клубнику) свежую по [ГОСТ 33953](#);
- инжир свежий***;

*** В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 55870-2013](#) (ЕЭК ООН FFV-17:2010) "Инжир свежий. Технические условия".

- кабачки свежие по [ГОСТ 31822](#);
- калину лесную свежую;
- киви свежие по [ГОСТ 31823](#);
- кизил свежий по [ГОСТ 16524](#);
- клюкву свежую по [ГОСТ 33309](#);
- крыжовник свежий по [ГОСТ 6830](#);
- лепестки эфиромасличных роз свежие;
- лимоны свежие по [ГОСТ 4429](#);
- малину свежую по [ГОСТ 33915](#);
- мандарины свежие по [ГОСТ 4428](#);
- морошку свежую дикорастущую;
- морковь свежую столовую по [ГОСТ 1721](#), [ГОСТ 33540](#);
- облепиху свежую;
- орехи грецкие зеленые;
- персики свежие по [ГОСТ 21833](#);
- рябину обыкновенную свежую по [ГОСТ 6714](#);

- рябину черноплодную (аронию) свежую* 4;

* 4 В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 56637-2015 "Рябина черноплодная свежая. Технические условия"](#).

- сливу свежую по [ГОСТ 21920](#);
- смородину черную свежую по [ГОСТ 6829](#);
- терн свежий;
- ткемали свежие по [ГОСТ 32283](#);
- тыкву свежую по [ГОСТ 7975](#);
- ревень свежий по [ГОСТ 33440](#);
- фейхоа* 5;

* 5 В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 55726-2013 "Фейхоа свежая. Технические условия"](#).

- физалис;
- хурму свежую;
- черемуху свежую обыкновенную по [ГОСТ 3318](#);
- черешню свежую по [ГОСТ 21922](#), [ГОСТ 33801](#);
- чернику свежую*;

* В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 54696-2011](#) (ЕЭК ООН FFV-57:2010) "Черника и голубика свежие. Технические условия".

- чернослив сушеный по [ГОСТ 32896](#);
- шелковицу свежую;
- яблоки свежие по [ГОСТ 27572](#);
- яблоки свежие мелкоплодные;
- фрукты быстрозамороженные по [ГОСТ 33823](#);
- фрукты сушеные по [ГОСТ 32896](#);
- сахар по [ГОСТ 33222](#);
- пектин по [ГОСТ 29186](#);
- сироп глюкозно-фруктозный, с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60%;
- кислоту винную пищевую по [ГОСТ 21205](#);
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по [ГОСТ 908](#);
- кислоту аскорбиновую (витамин С);
- сорбиновую кислоту (E200) по [ГОСТ 32779](#) и ее соли: сорбат натрия (E201), сорбат калия (E202)**, сорбат кальция (E203) - по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту;

** В Российской Федерации действует [ГОСТ Р 55583-2013 "Добавки пищевые. Калия сорбат E202. Технические условия"](#).

- бензойную кислоту (E210) и ее соли: бензоат натрия (E211) по [ГОСТ 32777](#); бензоат калия (E212) по [ГОСТ 32778](#), бензоат кальция (E213) по [ГОСТ 33268](#) - по отдельности или в комбинации в пересчете на бензойную кислоту;

- пряно-ароматические компоненты;
- воду питьевую.

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

5.3.3 Пищевые добавки в варенье 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 варенья, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Упаковка

5.4.1 Варенье 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 приведены в приложении Б.

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 Б.

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.

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

- "стерилизованное" или "нестерилизованное" - в зависимости от технологии изготовления варенья;
- "из сушеных фруктов (овощей)" - для варенья, изготовленного из сушеных фруктов (овощей);
- "из свежих фруктов (овощей)" - для варенья, изготовленного из свежих фруктов (овощей);
- "из быстрозамороженных фруктов (овощей)" - для варенья, изготовленного из быстрозамороженных фруктов (овощей);
- "варенье-полуфабрикат" - для варенья-полуфабриката;
- вид подготовки: "половинками"; "с косточками"; "без косточек"; "нарезанные на кружочки" и другие виды технологической подготовки;
- "обогащенное витамином С" - для варенья, изготовленного с добавлением витамина С.

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 варенья, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

Пример записи наименования - "Варенье-полуфабрикат яблочное. Нестерилизованное".

6 Правила приемки

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

Статистический приемочный контроль - по [ГОСТ 18321](#).

6.2 Качество варенья 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, консервантов, 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 варенья.

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 определения микотоксинов - по [ГОСТ 33303](#), 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 Определение массы нетто продукта и массовой доли фруктовой (овощной) части в одной упаковочной единице - по [ГОСТ 8756.1](#).

7.3 Контроль качества маркировки и упаковки проводят визуально.

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

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

7.6 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ - по [ГОСТ ISO 2173](#);
- массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты) - по [ГОСТ 24556](#), [ГОСТ 34151](#);
- массовой доли консервантов - по [ГОСТ 30669](#), [ГОСТ 30670](#), [ГОСТ 33332](#);
- содержание диоксида серы - по [ГОСТ 25555.5](#), [ГОСТ 32711](#).
- 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](#).

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 микробиологических показателей для нестерилизованного варенья - по [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 31659](#), [ГОСТ 31747](#).

7.14 Определение промышленной стерильности для стерилизованного варенья - по [ГОСТ 30425](#).

8 Транспортирование и хранение

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

Варенье, фасованное в стеклянную и полимерную упаковку, при хранении должно быть защищено от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Срок годности варенья устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, с указанием условий хранения.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения варенья приведены в приложении В.

Приложение А (рекомендуемое). Виды и наименования варенья

Приложение А
(рекомендуемое)

А.1 Рекомендуемый ассортимент (виды и наименование варенья):

- абрикосовое,
- айвовое,
- алычовое,
- ананасовое,
- апельсиновое,
- барбарисовое,
- брусничное,
- виноградное,
- вишневое,
- голубичное,
- грушевое,
- ежевичное,
- жерделевое,
- из жимолости,
- земляничное (клубничное),
- из инжира,
- калиновое,
- из киви,
- кизиловое,
- клюквенное,
- крыжовниковое,
- из лепестков роз,
- из лимонника,
- лимонное,
- малиновое,
- мандариновое,
- из морошки,
- облепиховое,
- из орехов,
- персиковое,
- рябиновое,
- сливовое,
- черносмородиновое,
- терновое,
- из фейхоа,
- из физалиса,
- из хурмы,
- из черемухи,
- черешневое,
- из черноплодной рябины,
- черничное,
- черносливовое,
- из шелковицы,
- яблочное,

- дынное,
- кабачковое,
- морковное,
- тыквенное,
- из ревеня.

А.2 Варенье может быть изготовлено с наименованием "Домашнее" по рецептуре из любого вида сырья, указанного в 5.3.1, с конкретной массовой долей фруктовой (овощной) части.

Рекомендуемые показатели для варенья "Домашнее":

- массовая доля фруктовой (овощной) части - не менее 40%; для варенья из вишни и малины - 35%;
- массовая доля растворимых сухих веществ - не менее 55%.

Приложение Б (справочное).

Потребительская и транспортная упаковки для фасования и упаковывания варенья

Приложение Б
(справочное)

Б.1 Варенье фасуют:

- в стеклянные банки типа I, вместимостью не более 0,5 дм³ - по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#);

- стеклянные банки типа III, вместимостью не более 0,5 дм³, под винтовую укупорку с техническими характеристиками, не ниже установленных по [ГОСТ 5717.1](#), [ГОСТ 5717.2](#).

Допускается (по согласованию с потребителем) фасование варенья в стеклянные банки вместимостью не более 1,0 дм³.

Допускается фасование варенья в другие виды упаковки.

Б.2 Варенье фасуют в термоформованную упаковку из термопластичных полимерных материалов по [ГОСТ 25250](#).

Б.3 Варенье-полуфабрикат фасуют:

- в деревянные заливные бочки по [ГОСТ 8777](#) вместимостью не более 50 дм³, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по [ГОСТ 19360](#);
- бочки, бочонки, ведра, контейнеры из полимерных материалов вместимостью не более 50 дм³;
- комбинированную упаковку "мешок в коробке" вместимостью не более 50 дм³;
- картонные навивные барабаны по [ГОСТ 17065](#) и фанерные барабаны по [ГОСТ 9338](#), вместимостью не более 50 дм³, с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по [ГОСТ 19360](#).

Б.4 Стекланные банки 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](#).

Б.5 Термоформованную упаковку из полимерных материалов герметично укупоривают методом термосваривания полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием.

Б.6 Варенье, фасованное в стекланные банки, упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13511](#), дощатые ящики для консервов по [ГОСТ 13358](#) или в другие ящики, полиэтиленовую термоусадочную пленку по [ГОСТ 25951](#) или усадочную пленку.

Б.7 Варенье, фасованное в термоформованную герметично укупоренную упаковку из полимерных материалов, упаковывают в ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13511](#) или в другую транспортную упаковку.

Приложение В (рекомендуемое). Рекомендуемые сроки годности и условия хранения варенья

Приложение В
(рекомендуемое)

В.1 Срок годности, в течение которого консервы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованного варенья из косточковых фруктов с косточкой из темноокрашенных фруктов, фасованного в стеклянные банки (при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) - 12 мес;

- стерилизованного варенья из остальных фруктов и овощей, в т.ч. из косточковых (без косточек) (при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) - 24 мес;

- нестерилизованного варенья (с консервантом) в герметично укупоренной упаковке из термоформованных термопластичных полимерных материалов, вместимостью не более 0,5 дм³ (при температуре от 0°C до 25°C) - 6 мес;

- нестерилизованного варенья (без консерванта) в герметично укупоренной упаковке из термоформованных термопластичных полимерных материалов, вместимостью не более 0,5 дм³ (при температуре от 2°C до 6°C) - 3 мес;

- нестерилизованного варенья-полуфабриката (с консервантом), фасованного в крупную упаковку, вместимостью не более 50 дм³ (при температуре от 0°C до 25°C) - 6 мес;

- нестерилизованного варенья-полуфабриката (без консерванта), фасованного в крупную упаковку, вместимостью не более 50 дм³ (при температуре от 2°C до 6°C) - 3 мес.

Библиография

- [1] [ТР 021/2011](#) [ТС](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#)
- [2] [ТР 029/2012](#) [ТС](#) [Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"](#)
- [3] [ТР 005/2011](#) [ТС](#) [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"](#)
- [4] [ТР 022/2011](#) [ТС](#) [Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"](#)

УДК 664.858:006.354

МКС 67.080.10

Ключевые слова: варенье, консервы, полуконсервы, стерилизованное (пастеризованное), нестерилизованное, варенье-полуфабрикат

Электронный текст документа
подготовлен АО "Кодекс" и сверен по:
официальное издание
М.: Стандартинформ, 2017