

**СТ РК 1401-2005**  
**Продукция плодоовощная**  
**Повидло**  
**Общие технические условия**

**1. Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на повидло, изготовленное из свежих, замороженных, консервированных плодов, овощей и фруктов, плодового, ягодного, овощного пюре или их смеси путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом, с добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консервантов.

Повидло предназначено для реализации в розничной торговой сети, предприятий общественного питания и для промышленного использования.

Требования по безопасности изложены в п. 5.2 (в части массовых долей сорбиновой и бензойной кислот, диоксида серы) п. 5.4, 5.5. Требования к маркировке - в п. 5.8. Идентификация продукции проводится по показателям п. 5.1, 5.2.

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте применяются в порядке, установленном СТ РК 1.9.

**2. Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1.9-2003 Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов и нормативных документов по стандартизации, метрологии сертификации и аккредитации.

СТ РК 2.34-2001 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. Общие требования.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 5037-97 Фляги металлические для молока и молочных продуктов. Технические условия.

ГОСТ 5194-91 Патока крахмальная. Технические условия.

ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия.

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004-1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия.

ГОСТ 6929-88 Повидло. Общие технические условия.

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей.

ГОСТ 8756.13-87 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сахаров.

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары.

ГОСТ 8756.22-80 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения каротина.

ГОСТ 8777-80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия.

ГОСТ 9338-80 Барабаны фанерные. Технические условия.

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе.

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*.

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*.

ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*.

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*.

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов.

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

ГОСТ 10444.14-91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду.

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия.

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия.

ГОСТ 13799-81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

ГОСТ 13950-91 Бочки стальные сварные и закатные с гофрами на корпусе. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 17065-94 Барабаны картонные навивные. Технические условия.

ГОСТ 18192-72 Соки плодовые и ягодные концентрированные. Технические условия.

ГОСТ 19360-74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия.

ГОСТ 19477-74 Консервы плодоовощные. Технологические процессы. Термины и определения.

ГОСТ 21205-83 Кислота винная пищевая. 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 25555.0-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности.

ГОСТ 25555.3-82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей.

ГОСТ 25555.5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения двуокиси серы.

ГОСТ 25999-83 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витаминов В1 и В2.

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.

ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб.

ГОСТ 26323-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа.

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова.

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина.

ГОСТ 28322-89 Продукты переработки плодов и овощей. Термины и определения.

ГОСТ 28467-90 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения бензойной кислоты.

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ.

ГОСТ 29135-91 Соки фруктовые. Общие технические условия.

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 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов.

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности.

ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*.

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 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*.

ГОСТ Р 50476-93 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии.

ГОСТ Р 50479-93 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания витамина РР.

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения токсичных элементов (кадмия, свинца, меди

и цинка).

### 3. Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с [1], ГОСТ 19477, ГОСТ 28322, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 Пюре свежеприготовленное:** Консервы, полученные путем притирания и или предварительной ферментной обработки фруктов, овощей с добавлением пищевых кислот.

**3.2 Пюре плодое и ягодное:** Желированные консервы, полученные из целых или крупно протертых фруктов и или овощей, уваренные с сахаром.

**3.3 Пюре быстрозамороженное:** Продукты, приготовленные быстрозамороженным путем.

### 4. Классификация

Повидло по способу изготовления подразделяют на:

стерилизованное, в том числе фасованное способом горячего розлива в герметично укупоренную тару (консервы);

нестерилизованное (с консервантом или без консерванта).

Повидло по показателям качества подразделяют на сорта: высший и первый.

Повидло, изготовленное с использованием сорбиновой кислоты и бензойнокислого натрия, из полуфабрикатов, консервированных этими консервантами, из сульфитированного сырья, а также фасованное в тару вместимостью более 1 дм<sup>3</sup>, оценивают первым сортом.

Повидло изготавливают следующих видов и наименований:

#### **плодое и ягодное:**

абрикосовое,

айвовое,

алычовое,

виноградное,

вишневое,

грушевое,

ежевичное,

жерделевое,

земляничное (клубничное),

кизиловое,

клюквенное,

крыжовниковое,

лимонное,

малиновое,

персиковое,  
сливовое,  
ткемалевое,  
черноплоднорябиновое,  
черносмородиновое,  
яблочное,  
**овощное:**  
морковное,  
тыквенное,

**купажированное** (из двух и более видов плодового и/или ягодного и /или овощного пюре).  
Купажированное повидло из двух видов пюре называют по наименованию использованных пюре в порядке убывания их массовой доли по рецепту. В остальных случаях ему присваивают торговое название, например «Цитрусовое», «Ягодное» и т.п.

## 5. Общие технические требования

5.1 Повидло должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных правил для предприятий плодоовощной отрасли, по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденным по СТ РК 1081. По органолептическим показателям повидло должно соответствовать нормам указанным в таблице 1.

Таблица 1 Органолептические показатели.

Наименование показателя	Характеристика повидла для сорта	
	Высшего	Первого
Внешний вид	Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы и других растительных примесей	
	<i>Допускается:</i>	
	наличие твердых клеток мякоти в грушевом, айвовом и черноплоднорябиновом повидле, в состав которого входят эти пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, малины и черной смородины	
Вкус и запах	Вкус кисловато-сладкий, запах - свойственный пюре, из которых изготовлено повидло. Вкус и запах хорошо выраженные	
		Допускаются вкус и запах слабовыраженные
	Посторонние привкус и запах не допускаются	
Цвет	Свойственный цвету пюре или смеси пюре, из которых изготовлено повидло	
	<i>Допускается:</i>	
	для повидла из светло-окрашенных плодов	
	Светло-коричневые оттенки	Коричневые тона

	для повидла из темноокрашенных плодов
	- буроватый оттенок
Консистенция	густая мажущаяся масса. Для повидла из ягод и косточковых плодов - мажущаяся желированная или нежелированная масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Для повидла, фасованного в ящики - плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании. Засахаривание не допускается

5.2 По физико-химическим показателям повидло должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2. Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма для сорта		Метод анализа
	высшего	первого	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:			По ГОСТ 28562
в стерилизованном повидле:	61		
в нестерилизованном повидле, фасованном:			По ГОСТ 28562
в ящики	- 70		
в другую крупную негерметичную тару	- 66		
в герметичную тару из термопластичных полимерных материалов (с консервантом)	- 63		
Массовая доля титруемых кислот, %, не менее для повидла: овощного и лимонного (в расчете на лимонную кислоту)	0,2		По ГОСТ 25555.0
остального (в расчете на яблочную кислоту)	0,3		
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	-	0,05	По ГОСТ 26181
Массовая доля бензойной кислоты, %, не более	-	0,05	По ГОСТ 28467
Массовая доля диоксида серы, %, не более	-	0,002	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля минеральных примесей, % не более:	-	0,05	По ГОСТ 25555.3
Примеси растительного происхождения	Не допускаются		Визуально
Посторонние примеси	Не допускаются		

Примечания

1. Массовую долю сернистого ангидрида определяют в повидле, изготовленном из сульфитированного сырья, а сорбиновую кислоту и бензоат натрия - в нестерилизованном повидле.
2. В повидле из сульфитированного сырья, изготовленном с использованием сорбиновой кислоты, допускается наличие обоих консервантов в указанных в таблице нормах.
3. При наличии в повидле двух консервантов (сорбиновой кислоты и бензоата натрия) их суммарная концентрация не должна превышать 0,05%

5.3 Допускается для достижения требуемой консистенции повидло взамен пектина добавлять к основному пюре до 40% яблочного сока. При этом повидло называют по

наименованию пюре.

5.4 Содержание токсичных элементов, хлороорганических пестицидов, нитратов, радионуклидов и микотоксина патулина в повидле не должно превышать допустимые уровни, установленные [2], фосфоорганических пестицидов - [3].

5.5 По микробиологическим показателям нестерилизованное повидло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3. Микробиологические показатели.

Наименование показателя	Норма, КОЕ/г	Метод анализа
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, не более	$5 \times 10^3$	По ГОСТ 10444.15
Количество плесеней, не более	$5 \times 10^1$	По ГОСТ 10444.12
Количество дрожжей, не более	$5 \times 10^1$	По ГОСТ 10444.12
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные)	Не допускаются в 1 г	По ГОСТ 30518 ГОСТ Р 50474
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	Не допускаются в 25 г	По ГОСТ 30519 ГОСТ Р 50480

Стерилизованное повидло должно удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы «Г» в соответствии с [2].

5.6 Пищевая и энергетическая ценность должна соответствовать требованиям, указанным в Приложении А.

5.7 Требования к сырью и материалам

5.7.1 Для изготовления повидла используют следующие сырье и материалы:

пюре - полуфабрикаты плодовые, ягодные и овощные свежизготовленные. В том числе из быстрозамороженных и сульфитированных плодов и ягод;

пюре плодовое и ягодные, консервированные химическими консервантами по действующей нормативно технической документации;

пюре - полуфабрикаты плодовые и ягодные, консервированные асептическим способом или «горячим разливом», по действующей нормативной документации;

пюре и пульпа - полуфабрикаты плодово-ягодные быстрозамороженные по действующей нормативной документации;

сок яблочный - полуфабрикат или свежизготовленный по действующей нормативной документации;

соки плодовые и ягодные концентрированные по ГОСТ 18192;

сахар-песок по ГОСТ 21;

сироп глюкозно-фруктозный с массовой долей редуцирующих сахаров не менее 60% по действующей нормативно технической документации;

сироп сахаропаточный по действующей нормативно технической документации;

патоку крахмальную по ГОСТ 5194;

сахар крахмальный по действующей нормативно технической документации;

консерванты: кислоту сорбиновую, натрий бензоинокислый, сорбат калия, кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

кислоту винную пищевую по ГОСТ 21205;

пектин по ГОСТ 29186;

концентрат пектиновый с массовой долей пектина не менее 50% по действующей нормативно технической документации;

воду питьевую по [4].

Допускается использование импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенных к применению в пищевой отрасли Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

Сырье полуфабрикаты и материалы по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [2].

## 5.8 Упаковка

5.8.1 Повидло фасуют в стеклянные и металлические лакированные банки по ГОСТ 5981, герметически укупориваемые металлическими лакированными крышками, в тару из полимерных материалов вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup> и упаковывают в транспортную тару по ГОСТ 13950.

Лакокрасочные покрытия внутренней поверхности металлических банок и крышек должны соответствовать установленным требованиям.

По заказу потребителя повидло фасуют в транспортную тару вместимостью не более 200 дм<sup>3</sup>.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания повидла приведена в приложении В.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

5.8.2 Технологии производства и фасовки повидла должны обеспечивать сохранность качества и безопасности повидла в течение установленного срока хранения.

5.8.3 Допускаемые отклонения от массы нетто расфасованного продукта должны соответствовать нормам, установленным СТ РК 2.34.

5.8.4 Допускается по согласованию с потребителем фасование повидла в стеклянные и металлические банки по нормативному или техническому документу вместимостью более 1 дм<sup>3</sup>, а также в другие виды тары разной вместимости, разрешенные к применению в пищевой промышленности органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

## 5.9 Маркировка

5.9.1 Повидло, поступающее в реализацию должно иметь информацию для потребителя (далее - маркировка) в соответствии с СТ РК 1010; [5]

5.9.2 Маркировку наносят непосредственно на потребительскую упаковку и транспортную

тару, или приклеиваемые к ним этикетки и (или) ярлыки.

5.9.3 Потребительская маркировка должна содержать, в том числе, следующую информацию:

- наименование и название продукта, способ его обработки;
- наименование изготовителя и его юридический адрес;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта, включая наименования пищевых добавок с указанием после группового наименования индекса согласно Международной цифровой системе (1 NS) или Европейской цифровой системе (E), или названия пищевой добавки. При использовании ароматизаторов указывают природу их происхождения;
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта, содержание витаминов, (при наличии), согласно Приложения А.
- надпись: «Сделано в Казахстане» или «Сделано в Республике Казахстан»;
- дата изготовления и срок хранения, и (или) срок годности
- условия хранения;
- штриховой код (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о сертификации.

5.9.4 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно» и «Верх».

5.9.5 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности указаны в приложении Б.

5.9.6 Маркировка должна наноситься на государственном, русском и, при необходимости, других языках, быть прочной, четкой и легко читаемой. Способы и средства нанесения маркировки не должны влиять на качество и безопасность упакованного продукта.

## **6. Правила приемки**

6.1 Правила приемки - по ГОСТ 26313, [6]

6.2 Проверку качества повидла по органолептическим и физико-химическим показателям, массы нетто потребительской упаковочной единицы, упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

6.3 Периодичность контроля токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклеотидов, микотоксина патулина и микробиологических показателей нестерилизованного повидла устанавливает изготовитель по согласованию с органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

6.4 Микробиологический контроль качества консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания.

6.5 Арбитражный анализ при разногласии в оценке качества повидла между потребителями и изготовителями выполняет аккредитованная в установленном порядке лаборатория.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.7 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности повидла в пределах своей компетенции.

6.8 Споры при разногласиях в оценке качества и безопасности продукции решаются в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

## **7. Методы контроля**

7.1.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей - по ГОСТ 26313, [6], ГОСТ 26323 подготовка проб - по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929, методы анализа - по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.13, ГОСТ 8756.18 и указанным в 4.2.2.

7.1.2 Определение массы нетто потребительской упаковочной единицы - по ГОСТ 8756.1.

7.1.3 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301, микотоксина патулина - по ГОСТ 28038, хлорорганических пестицидов - по ГОСТ 30349, фосфорорганических пестицидов - по ГОСТ 30710, нитратов - по ГОСТ 29270, радионуклидов - по методикам, утвержденным органом Госсанэпиднадзора РК в установленном порядке.

7.1.4 Подготовка проб к определению токсичных элементов по ГОСТ 26929. Определение токсичных элементов по ГОСТ 30538:

- ртути по ГОСТ 26927;

- железа по ГОСТ 26928;

- мышьяка по ГОСТ 26930 или ГОСТ Р 51962;

- меди по ГОСТ 26931;

- свинца по ГОСТ 26932;

- кадмия по ГОСТ 26933;

- цинка по ГОСТ 26934;

- олова по ГОСТ 26935.

7.1.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26668, подготовка проб - по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов - по ГОСТ 26670.

7.1.6 Микробиологические анализы на промышленную стерильность консервов проводят по ГОСТ 30425.

- 7.1.7 Микробиологические анализы нестерилизованного повидла проводят по ГОСТ 10444.1.
- 7.1.8 Выявление и определение количества *Staphylococcus aureus* по ГОСТ 10444.2.
- 7.1.9 Выявление ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum* по ГОСТ 10444.7.
- 7.1.10 Определение *Bacillus cereus* по ГОСТ 10444.8.
- 7.1.11 Определение *Clostridium perfringens* по ГОСТ 10444.9.
- 7.1.12 Определение молочнокислых организмов по ГОСТ 10444.11
- 7.1.13 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12.
- 7.1.14. Определение содержания плесеней по Говарду по ГОСТ 10444.14.
- 7.1.15 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.
- 7.1.16 Определение каротина по ГОСТ 8756.22.
- 7.1.17 Определение нитратов по ГОСТ 29270.
- 7.1.18 Определение витамина С по ГОСТ 24566.
- 7.1.19 Определение витамина В<sub>1</sub> по ГОСТ 25999.
- 7.1.20 Определение сорбиновой кислоты по ГОСТ 26181.
- 7.1.21 Определение бензойной кислоты по ГОСТ 28467.
- 7.1.22 Определение промышленной стерильности по ГОСТ 30425.
- 7.1.23 Определение содержания витамина РР по ГОСТ Р 50479.
- 7.1.24 Выявление и определение количества бактерий вида *Escherichia coli* по ГОСТ 30726.
- 7.1.25 Выявление бактерий рода *Salmonella* по ГОСТ 30519.
- 7.1.26 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии) по ГОСТ 30518
- 7.1.27 Массовая доля титруемых кислот по ГОСТ 25555.0
- 7.1.28 Массовая доля минеральных примесей, по ГОСТ 25555.3
- 7.1.29 Массовая доля диоксида серы, по ГОСТ 25555.5
- 7.1.30 Массовая доля сорбиновой кислоты, по ГОСТ 26181
- 7.1.31 Массовая доля бензойной кислоты, по ГОСТ 28467
- 7.1.32 Массовая доля растворимых сухих веществ по ГОСТ 28562
- 7.1.33 Определение бензойной и сорбиновой кислот по ГОСТ 50476

## **8. Транспортирование и хранение**

8.1 Транспортирование и хранение повидла по ГОСТ 13799.

8.2 Условия хранения повидла - по ГОСТ 13799.

Температура хранения должна быть для повидла:

- стерилизованного - от 0°С до 25°С
- нестерилизованного (с консервантом) - от 2°С до 10°С
- нестерилизованного (без консерванта) - от 2°С до 8°С

Рекомендуемые сроки годности повидла:

- стерилизованного в стеклянных банках - 2 года;
- стерилизованного в металлических банках - 1 год;
- нестерилизованного (с консервантом), в том числе в термоформованной таре - 6 мес.;
- нестерилизованного (без консерванта), в том числе в ящиках - 3 мес.

## 9. Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие повидла требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

**Приложение А**  
(обязательное)

## Пищевая и энергетическая ценность

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г повидла должна соответствовать таблице А.1

Таблица А.1

Наименование продукта	Углеводы, г	Витамины, мг		Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	витамин С	
<b>Повидло стерилизованное :</b>				
черносмородиновое	62	0,02	40,0	241
абрикосовое, жерделевое	57	0,3	1,5	220
айвовое, алычевое (ткемалевое), дынное, инжирное	57	-	2,5	220
апельсиновое, земляничное (клубничное), вишневое, мандариновое, красносмородиновое	62	-	10,0	238
голубичное, ежевичное, брусничное, черноплодно-рябиновое, клюквенное	57	-	4,0	220
грушевое	57	-	-	220
сливовое, персиковое	62	-	2,5	233
малиновое, крыжовенное	57	0,05	9,0	220
рябиновое	57	1,8	17,0	220
черничное	57	0,1	2,5	220

Тыквенное	57	0,3	-	220
Яблочно-персиковое, яблочно-вишнёвое, яблочно-земляничное	57	-	2,0	220
яблочное	57	-	-	218
<b>нестерилизованное</b>				
черносмородиновое	65	0,02	46,0	250
абрикосовое, жерделевое	65	0,3	1,5	250
айвовое, алычевое (ткемалевое), дынное, инжирное	65	-	2,5	250
грушевое	65	-	-	250
апельсиновое, земляничное (клубничное)	65	-	20,0	250
вишнёвое, мандариновое красносмородиновое	65	-	10,0	250
голубичное, ежевичное, брусничное, черноплодно-рябиновое, клюквенное	65	-	4,0	250
сливовое, персиковое	65	-	2,5	250
малиновое, крыжовенное	65	0,05	9,0	250
черничное	657	0,1	2,5	250
рябиновое	65	1,8	17,0	250
Тыквенное	65	0,3	-	250
Яблочно-персиковое, яблочно-вишнёвое, яблочно-земляничное	65	-	2,0	250
яблочное	65	-	2,0	250
<b>Повидло домашнее</b>				
абрикосовое, жерделевое	48	0,3	1,5	186
брусничное, клюквенное, ежевичное	48	-	5,0	186
вишнёвое, крыжовенное				
малиновое, красносмородиновое	48	-	10,0	186
земляничное, клубничное	48	-	25,0	186
черничное	48	0,1	3,0	186
черносмородиновое	48	0,02	45,0	186
сливовое	48	-	1,0	186
яблочное	48	-	2,0	186

**Приложение Б**  
(справочное)

**Стандарт Комиссии  
Кодекс Алиментариус  
Повидло (плодово-ягодное)  
Стандарт кодекса CODEX STAN № 79-81**

Б.1 Описание

Б. 1.1 Определение продуктов

Б. 1.1.1 «Повидло» представляет собой продукт, изготовленный из соответствующего плодово-ягодного компонента (как определено в Б.2.2.2.1):

- который может представлять собой цельный плод, кусочки плода, плодовую пульпу или пюре;
- с добавлением или без добавления плодово-ягодного сок или сгущенного плодово-ягодного сока в качестве необязательного компонента (компонентов);
- смешанного с сахаристым веществом, содержащим углеводы, с добавлением воды или без нее;
- обработанного до получения требуемой консистенции.

## Б. 1.2 Другие определения

Б. 1.2.1 «Плод» означает все общеизвестные плоды, а также овощи, признанные пригодными для изготовления повидла, включая сладкий каштан, имбирь, дыню, ревень, томаты и другие.

Б. 1.2.2 «Плодово-ягодный компонент означает»:

Б. 1.2.2.1 Повидло - это продукт:

- изготовленный из свежих, замороженных, консервированных, концентрированных или другими способами обработанных или консервированных плодов,
- изготовленный из полезных и в достаточной степени доброкачественных плодов, имеющих соответствующую спелость и чистоту, сохранивших все свои основные составные части, за исключением того, что они подвергались обрезке, сортировке и другой обработке для удаления нежелательных побитостей, плодоножек, верхушек, корешков, сердцевин, косточек, а также, при необходимости, кожицы.
- содержащий все натуральные растворимые сухие вещества (экстрактивные вещества), за исключением тех, которые потеряны во время обработки, проводимой в соответствии с Установившейся практикой производства (GMP).

Б. 1.2.3 «Плодовая пульпа» обозначает съедобные части плода, измельченные или разрезанные на кусочки, но не размолотые до пюре.

Б. 1.2.4 «Плодово-ягодные пюре» означает плодово-ягодный компонент, тонко измельченный путем ситования, процеживания или другими механическими способами.

Б. 1.2.5 «Растворимые сухие вещества» означает процентное содержание по весу растворимых сухих веществ, которое определяется рефрактометрическим методом с поправкой на температуру 20°C по международной сахарной шкале (International Sucrose Scale), но без поправки на нерастворимые сухие вещества или кислоты.

## Б.2 Основной состав и показатели качества

### Б.2.1 Состав

#### Б.2.1.1 Основные компоненты

- Плодово-ягодный компонент, как определено в Б.2.2.2.

- Одно или несколько сахаристых веществ (сахаров), содержащих углеводы, определенных Комиссией по внедрению Кодекса стандартов и правил на пищевые продукты, включая сахарозу, декстрозу, инвертный сахар, инвертный сахарный сироп, фруктозу, глюкозный сироп, сухую патоку.

#### Б.2.1.2 Необязательные компоненты

- Цитрусовый сок.
- Травы, пряности (включая порошок имбиря) и уксус.
- Эфирные масла.
- Спиртосодержащие жидкости.
- Сливочное масло, маргарин, другие пищевые растительные или животные масла (используемые в качестве противовспенивателей).
- Мед.

#### Б.2.2 Рецепттура

##### Б.2.2.1 Содержание плодов

###### Б.2.2.1.1 Спецификация А

Продукт должен состоять не менее чем из 45 частей (по весу) оригинального плодово-ягодного компонента, исключая любой добавленный сахар или необязательные компоненты, на каждые 100 частей (по весу) конечного продукта, за исключением следующего:

Черная смородина, плод шиповника, айва	35 частей
Имбирь	25 частей
Анакардия	23 части
Плод страстоцвета съедобного	8 частей

При использовании концентрированного плодово-ягодного компонента рецепттура основывается на эквиваленте плодов одинарной крепости, определенном по соотношению между растворимыми сухими веществами концентрата или разбавления и растворимыми сухими веществами натурального (одинарная крепость) плода.

###### Б.2.2.1.2 Спецификация В

Продукт должен состоять не менее, чем из 33 частей (по весу) оригинального плодово-ягодного компонента, исключая любой добавленный сахар или необязательные компоненты, используемые при изготовлении плодово-ягодного компонента, на каждые 100 частей (по весу) конечного продукта, за исключением следующего:

Черная смородина, плод шиповника, айва	25 частей
Имбирь	15 частей
Анакардия	16 частей
Плод страстоцвета съедобного	6 частей

При использовании концентрированного или разбавленного плодово-ягодного компонента рецепттура основывается на эквиваленте одинарной крепости, определяемом по

соотношению между растворимыми сухими веществами концентрата или разбавления и растворимыми сухими веществами натурального (одинарная крепость) плода.

#### Б.2.2.2 Смесь плодов

##### Б.2.2.2.1 Два вида плодов

Если повидло содержит смесь двух видов плодов, указанный первым вид плодов должен составлять не менее 50%, но не более 75% общего содержания плодов, за исключением случаев, когда одним из этих двух плодов является дыня, плод страстоцвета съедобного, лимон, папайя или имбирь. Если в состав входит дыня или папайя, она может составлять до 95%, а при наличии ананаса, плода страстоцвета съедобного, лимона и имбиря они должны составлять не менее 5%, причем главного компонента допускается до уровня более 75%.

##### Б.2.2.2.2 Три вида плодов

Если повидло содержит смесь трех видов плодов, указанный первым должен составлять не менее 33<sup>1</sup>/3%, но не более 75% общего содержания плодов.

##### Б.2.2.2.3 Четыре и более видов плодов

Если повидло содержит смесь четырех или более видов плодов, указанный первым плод должен составлять не менее 25%, но не более 75% общего содержания плодов.

#### Б.2.3. Растворимые сухие вещества (конечный продукт)

**Содержание растворимых сухих веществ в конечном продукте должно быть не менее 65%.**

#### Показатели качества

#### Б.2.4 Общие требования

Б.2.4.1 Конечный продукт должен быть вязким или полутвердым, цвет, запах, и вкус должны соответствовать типу или виду плодово-ягодного компонента, принимая во внимание любые привкусы и запахи, придаваемые необязательными компонентами. Однако нельзя требовать характерной окраски, если цвет продукта изменен добавлением разрешенных красящих веществ. Он должен быть в достаточной степени свободен от дефектов, обычно свойственных данным плодам.

В случае желе продукт должен быть, по меньшей мере, приемлемо светлым или прозрачным без заметных дефектов.

Семечки, в случае ягод и плодов страстоцвета съедобного, являются натуральным плодовым компонентом и не считаются дефектом, если данный продукт не представляется как «бессемянной».

#### Б.2.4.2 Дефекты и допуски.

Из расчета на элемент выборки массой 450 г продукт не должен иметь дефектов, превышающих следующие значения:

- Безвредный посторонний растительный материал (представляющий собой растительный материал, свойственный данному плоду, и включающий листья, верхушки, стебли длиной более 10 мм, кроющие листья подчашия на совокупной площади не более 5 мм <sup>2</sup> или более)	2 кусочка
- Косточки (цельная косточка таких плодов, как вишня с удаленными обычным способом косточками, или кусочек косточки, приблизительно равный половине косточки)	1 кусочек

- Фрагменты косточек (кусочек косточки, меньший чем половина косточки, вес которого составляет, по крайней мере, 5 мг)	2 кусочка
- Повреждения (кусочек плода с поверхностным пороком, обесцвечиванием или побитостью в результате патологических или других факторов, причем степень поражения выражена существенным образом)	5 кусочков
- Минеральные примеси	0,04% (по весу)

#### Б.2.4.3 Классификация «дефектного» продукта

Тара с продуктом, не удовлетворяющая одному или нескольким из применимых требований к качеству, отмеченных в подразделах Б.2.4.1 и Б.2.4.2 должна рассматриваться как «дефектная».

#### Б.2.4.4 Приемка партии

Партия может считаться удовлетворяющей применимым требованиям к качеству, указанным в подразделе Б.2.4.1, если число «дефектной» продукции, как определено в подразделе Б.2.4.3, не превышает приемочного числа (с) для соответствующего плана выборочного контроля (AQL-6,5) согласно «Планам выборочного контроля расфасованных пищевых продуктов объединенного Кодекса стандартов и правил на пищевые продукты ФАО/ВОЗ» (CAC/RM) (см. Кодекс стандартов и правил на пищевые продукты, Том 13).

#### Б.3 Пищевые добавки

Б.3.1 Подкислители и вещества, регулирующие pH	Максимальная концентрация
Б.3.1.1 Лимонная кислота	В достаточном количестве для поддержания pH на уровне 2,8-3,5
Б.3.1.2 Яблочная кислота	
Б.3.1.3 Молочная кислота	
Б.3.1.4 L - Винная кислота	
Б.3.1.5 Фумаровая кислота	
Б.3.1.6 Натриевая, калиевая и кальциевая соли кислот, перечисленных в 3.1.1-3.1.5	L - Винная и фумаровая кислоты и их соли, в пересчете на кислоту, 3 г/кг
Б.3.1.7 Карбонаты натрия и калия	
Б.3.1.8 Бикарбонаты натрия и калия	
Б.3.2 Противовспенители	Не более чем необходимо для подавления пенообразования
Б.3.2.1 Моно - и диглицериды жирных кислот пищевых масел	
Б.3.2.2 Диметилполисилоксан	10 мг/кг
Б.3.3 Загустители	Ограничено GMP <sup>1)</sup>
Б.3.3.1 Пектины	
Б.3.4 Красители	200 мг/кг в отдельности или в сочетании Максимальная концентрация
Б.3.4.1 Эритрозин 45430	
Б.3.4.2 Амарант 16184	
Б.3.4.3 - Ярко-зеленый FCF 42053	
Б.3.4.4 Понсо 4R 16255	
Б.3.4.5 Тартразин 19140	
Б.3.4.6 Желтый солнечного заката FCF 15985	
Б.3.4.7 Бриллиантовый синий FCF 42090	

Б.3.4.8 Индигокармин (Индиготин) 73015	
Б.3.4.9 Карамельный кулер (полученный методом без применения сульфита аммония)	200 мг/кг в отдельности или в сочетании
Б.3.4.10 Карамельный кулер (полученный методом с применением сульфита аммония) Б.3.4.11 Хлорофилл 75810 Б.3.4.12 Бета-апо-8-каротинал 40820 Б.3.4.13 Этиловый эфир бета-апо-8-каротиновой кислоты Б.3.4.14 Кантаксантин Б.3.5 Консерванты Б.3.5.1 Бензонат натрия	
Б.3.5.2 Сорбиновая кислота и калиевая соль	1 г/кг в отдельности или в сочетании
Б.3.5.3 Эфиры параоксибензойной кислоты <sup>1)</sup> Б.3.5.4 Диоксид серы (как перенос из сырья)	100 мг/кг, на основе конечного продукта
Б.3.6 Ароматизирующие вещества Б.3.6.1 Натуральные фруктовые эссенции указанных в продукте плодов Б.3.6.2 Натуральная отдушка из мяты Б.3.6.3 Натуральная отдушка из корицы Б.3.6.4 Ваниль и ванилин (только в варенье из сладкого каштана)	Ограничена GMP <sup>1)</sup>
Б.3.7 Отвердители (для использования только на плоде) Б.3.7.1 Бисульфит кальция Б.3.7.2 Карбонат кальция Б.3.7.3 Хлорид кальция Б.3.7.4 Лактат кальция	200 мг/кг, в пересчете на кальций, в отдельности или в сочетании
Б.3.7.5 Глюконат кальция	
Б.3.8 Антиоксиданты Б.3.8.1 L - Аскорбиновая кислота в общем	500 мг/кг
Б.3.8.2 L - Аскорбиновая кислота в повидле из черной смородины	750 мг/кг
Б.4 Загрязняющие вещества Свинец (Pb) Олово (Sn)	1 мг/кг 250 мг/кг, в пересчете на Sn

## Б. 5 Санитарно-гигиенические правила и нормы

Б.5.1 Рекомендуется, чтобы продукт, на который распространяются требования настоящего стандарта, был приготовлен и обработан согласно соответствующим разделам документа «Рекомендуемый международный Свод санитарно-гигиенических правил и норм на пищевые продукты. Общие принципы» САС/RCP 1-69, Пересмотр 2 (1985), Кодекс стандартов и правил на пищевые продукты, Том 1) и другим сводам правил и норм, рекомендованным Комиссией по внедрению Кодекса стандартов и правил на пищевые продукты, которые соответствуют данному продукту.

Б.5.2 Насколько это возможно при установившейся практике производства (GMP), продукт

должен быть свободен от нежелательных примесей.

Б.5.3 При проверке соответствующими методами отбора проб и анализа продукт

- должен быть свободен от микроорганизмов в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья;

- должен быть свободен от паразитов, которые могут представлять опасность для здоровья;

- не должен содержать какие-либо вещества, вырабатываемые микроорганизмами в количествах, которые могут представлять опасность для здоровья.

Б.6 Вес и меры

Б.6.1 Заполнение тары

Б. 6.1.1 Минимальное заполнение

Тара должна быть хорошо заполнена продуктом. При заполнении жесткой тары продукт должен занимать не менее 90% вместимости тары по воде. Вместимость тары по воде - это объем дистиллированной воды при температуре 20<sup>0</sup> С, вмещаемый герметичной тарой при ее полном заполнении (см. метод определения вместимости тары по воде, Кодекс стандартов и правил на пищевые продукты, Том 13).

Б.6.1.2 Классификация «дефектного» продукта

Тара с продуктом, не отвечающая требованию к минимальному заполнению (90% вместимости тары) подраздела б.1.1 должна считаться «дефектной».

Б.6.1.3 Приемка партии

Партия будет считаться соответствующей требованию 6.1.1, если число дефектной продукции не превышает приемочного числа (с) для соответствующего плана выборочного контроля (AQL - 6,5) согласно «Планам выборочного контроля расфасованных пищевых продуктов объединенного Кодекса стандартов и правил на пищевые продукты ФАО/ВОЗ» (CAC/RM 42-69) (см. Кодекс стандартов и правил на пищевые продукты, Том 13).

Б.7. Маркировка

В дополнение к требованиям общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов ([7], Кодекс стандартов и правил на пищевые продукты, Том 1) применимы следующие специальные положения:

Б.7.1 Наименование пищевого продукта

Б.7.1.1 Наименование пищевого продукта должно быть:

а) в соответствии со спецификацией А

Б.7.1.2 Наименование продукта может быть:

а) При добавлении какого-либо компонента, который придает продукту характерный запах и вкус этого компонента, наименование этого продукта должно сопровождаться термином «ароматизирован Х» или «Х ароматизированный».

Б.7.1.3 Во всех случаях наименование продукта должно сопровождаться надписью на этикетке, указывающей ту часть плодово-ягодного компонента, которая была использована

для изготовления 100 частей конечного продукта. В случае продукта с содержанием растворимых сухих веществ менее 65%, слово «Повидло» может, в соответствии с законом и обычаем страны, в которой этот продукт продается, быть включено в наименование, если в это наименование не входит в название плода или плодов.

Б.7.1.4 Перед или после наименования продукта должно быть указано название вида плода или плодов в порядке уменьшения их пропорции по весу.

Б.7.1.5 В наименование продукта может входить название сорта плода или описание типа (например, «Повидло из желтой сливы»)

Б.7.1.6 В наименование продукта или плода может включаться прилагательное, указывающее на характер продукта (например, «Повидло из бессемянной черной смородины»).

## Б.7.2 Перечень компонентов

Б.7.2.1 На этикетке должен быть приведен полный перечень компонентов в порядке убывающей пропорции согласно требованиям общего стандарта на маркировку расфасованных пищевых продуктов ([7], Кодекс стандартов и правил на пищевые продукты, Том 1).

Б.7.2.2 Если для сохранения цвета добавляется аскорбиновая кислота, ее присутствие должно быть указано в перечне компонентов как аскорбиновая кислота. Методы анализа и отбора проб

Смотри Кодекс стандартов и правил

## **Приложение В** (рекомендуемое)

### **Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания повидла**

#### В.1 Повило фасуют:

в стеклянные банки по ГОСТ 5717 или другому нормативному или техническому документу вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup> ;

в банки стеклянные типа III - по нормативному или техническому документу [8], [9], [10] или импортные с техническими характеристиками не ниже установленных ГОСТ 5717, вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup> ;

в алюминиевые тубы [11] вместимостью не более 0,2 дм<sup>3</sup> ;

в стаканчики термоформованные [12], [13], [14], [15] вместимостью не более 0,5 дм<sup>3</sup> ;

в тару из термопластичных полимерных материалов по ГОСТ 25250 и другому нормативному или техническому документу [16], [17], вместимостью не более 0,75 дм<sup>3</sup> , разрешенных для контакта с пищевыми продуктами органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

По заказу потребителя повидло фасуют:

в деревянные заливные бочки по ГОСТ 8777, вместимостью не более 100 дм<sup>3</sup> , с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

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

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

в комбинированную тару «мешок в коробке» по техническому документу, вместимостью не более 200 дм<sup>3</sup> ;

во фляги металлические типа ФА по ГОСТ 5037 с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

в бочки металлические по ГОСТ 13950 и полимерные бочки по техническому документу [18], [19], вместимостью не более 200 дм<sup>3</sup> , с полиэтиленовыми мешками-вкладышами по ГОСТ 19360;

в ящики фанерные по ГОСТ 10131, ящики дощатые по ГОСТ 13358 с полимерными мешками-вкладышами по ГОСТ 19360.

В.2 Допускается по согласованию с потребителем фасование повидла в стеклянные и металлические банки по нормативному или техническому документу вместимостью более 1 дм<sup>3</sup> , а также в другие виды тары разной вместимости, разрешенные к применению в пищевой промышленности органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

В.3 Стеклянные банки типа I укупоривают металлическими крышками промышленного применения по техническому документу [20]; стеклянные банки типа III - крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 и другому нормативному или техническому документу [21], [22], или импортными с техническими характеристиками не ниже указанных.

В.4 Стаканчики, коробочки и другую термоформованную тару герметично укупоривают термосвариванием полимерными материалами или алюминиевой фольгой с термосвариваемым покрытием по нормативному или техническому документу [23], [24], [25], [26], [27]

В.5 Упаковывание потребительской тары с повидлом в транспортную тару - по ГОСТ 13799.

Повидло, фасованное в термоформованную тару из полимерных материалов, упаковывают в ящики из гофрированного картона № 45 по ГОСТ 13516 или другие той же вместимости.

**Приложение Г**  
(справочное)

**Перечень Европейских директив и документов, регламентирующих требования к производству, реализации и контролю пищевой продукции, в том числе повидло**

1 Директива Совета ЕЭС 13/2000/ЕС О сближении законов членов Европейского Союза относящихся к маркированию пищевых продуктов.

2 Директива Совета ЕЭС 349/200/ЕС по обязательной маркировке некоторых пищевых продуктов, полученных из генетически модифицированных источников.

3 Директива Совета ЕЭС 50/2000/ЕС по маркировке пищевых продуктов и компонентов пищевых продуктов, содержащих добавки и ароматизирующие вещества, которые были получены из генетически модифицированных организмов.

4 Директива Совета ЕЭС 79/112 О сближении членов ЕС в отношении этикетирования (маркировки), представления и рекламирования продуктов питания при продаже в соответствии с требованиями потребителей.

5 Директива Совета ЕЭС 2000/13/ЕЕС о сближении законов членов Союза, относящихся к маркированию, представлению пищевых продуктов.

- 6 Директива Совета ЕЭС № 88/388 от 22 июня 1988 г., о сближении законодательств-членов в области ароматизаторов, предназначенных для применения в пищевых продуктах, и сырья, используемого для их производства.
- 7 Директива Совета ЕЭС № 89/107 от 21 декабря 1988 г., о сближении законодательств-членов в области добавок, которые могут использоваться в пищевых продуктах, и сырья, используемого для их производства.
- 8 Директива Европарламента и Совета ЕЭС № 94/36 от 30 июня 1994 года, касающаяся красителей, предназначенных для использования в пищевых продуктах.
- 9 Директива Европарламента и Совета ЕЭС № 95/2 от 20 февраля 1995 г., касающаяся использования пищевых добавок, за исключением красителей и подслащивающих веществ.
- 10 Директива Совета ЕЭС № 73/437 от 11 декабря 1973 г., касающаяся сближения законодательств-членов, распространяющаяся на некоторые сорта сахара, предназначенные для потребления в пищу.
- 11 Регламент Совета ЕЭС № 315/93 от 8 февраля 1993 г., устанавливающий процедуры Сообщества, касающиеся загрязняющих примесей в пищевых продуктах.
- 12 Директива Совета ЕЭС № 89/396 от 14 июня 1989 г., касающаяся идентификации партий пищевых продуктов.
- 13 Директива Совета ЕЭС № 90/496 от 24 сентября, касающаяся этикетирования питательной ценности пищевых продуктов.
- 14 Директива Комиссии ЕЭС № 94/54 от 18 ноября 1994 года, касающаяся указания в этикетировании некоторых пищевых продуктов других обязательных данных по сравнению с теми, которые приведены в Директиве Совета ЕЭС 79/112.
- 15 Директива Совета ЕЭС № 75/106 от 19 декабря 1974 г., о сближении законодательств-членов относительно предварительной расфасовки некоторых жидких продуктов по объему
- 16 Директива Совета ЕЭС № 89/104/ЕЭС Относительно сближения законодательств стран-членов, регулирующих применение товарных знаков.
- 17 Директива Совета ЕЭС № 89/109/ЕЭС от 21 декабря 1988 г. О материалах контактирующих с пищевыми продуктами.
- 18 Директива Совета ЕЭС № 89/397/ЕЭС от 14 июля 1989 г. О проведении официального контроля продуктов, предназначенных для питания.
- 19 Директива Совета ЕЭС № 89/398/ЕЭС от 3 мая 1989 г. О требованиях к пищевым продуктам, предназначенным для диетического питания.
- 20 Директива Совета ЕЭС № 90/496 от 24 сентября 1990 г. Об этикетировании продуктов с указанием пищевой ценности.
- 21 Директива Совета ЕЭС № 93/43/ЕЭС от 14 июля 1993 г. О гигиене продуктов питания.
- 22 Международный стандарт ИСО 5520-81 Плоды, овощи и продукты их переработки. Определение щелочности общей золы и золы растворимой в воде.

## Библиография

- [1] СанПиН 4.01.071-03 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- [2] CODEX STAN№ 79-81 Стандарт Комиссии Кодекс Алиментариус Повидло (плодово-ягодное)
- [3] ГН 1.2.1323-2003 Гигиенические нормы содержания пестицидов в объектах окружающей среды.
- [4] СанПиН 2.1.4.1074 Санитарные правила и нормы на питьевую воду.
- [5] CODEX STAN№ 1-1985 Rev.I-1991) Общий стандарт Codex на маркировку расфасованных пищевых продуктов.
- [6] CODEX ALIMENTARIUS Планы выборочного контроля для расфасованных пищевых продуктов (Дук 6,5)
- [7] CODEX STAN№ 1-1985, Пересмотр 1-91. Общий стандарт CODEX на маркировку расфасованных пищевых продуктов.
- [8] ТУ 21-074.1-97 Банки стеклянные под винтовую укупорку нового типа
- [9] ТУ 21-074.1-166 Банки стеклянные под винтовую укупорку. Новые виды
- [10] ТУ 5986-004-00287510-99 Банка стеклянная III-55-350
- [11] ТУ 1417-041-04782324-94 Тубы алюминиевые для пищевых продуктов
- [12] ТУ 2291-001-52627524-00 Стаканчики из полипропилена для пищевых продуктов
- [13] ТУ 2291-001-51298461-99 Стаканчики полипропиленовые для пищевых продуктов
- [14] ТУ 2291-196-00419785-99 Стаканчики полистирольные для молочных продуктов
- [15] ТУ 2297-409-0020-3393-97 Стаканчики из полипропилена
- [16] ТУ 10-02-02-789-214-95 Лента полистирольная для изготовления потребительской тары
- [17] ТУ 2291-107-00419785-97 Лента полипропиленовая для изготовления потребительской тары
- [18] ТУ 2291-042-04001232-2-13-89 Изделия из пластмасс общего назначения. Бочки полимерные
- [19] ТУ 6-510002-89 Изделия хозяйственного назначения из пластических масс. Бочки полимерные
- [20] ТУ 10.244.003-90 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа 1
- [21] ТУ 1416-313-00008064-99 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типов III и IV
- [22] ТУ 1416-001-50195457-00 Крышки металлические для стеклянных банок с венчиком горловины типа III

[23] ТУ 54-198-0044197785-99 Фольга кашированная упаковочная

[24] ТУ 2245-002-29007916-96 Комбинированный материал с термосвариваемым покрытием

[25] ТУ 1811-001-00463 800-93 Фольга алюминиевая с термосвариваемым покрытием

[26] ТУ 1811-08-45094918-99 Комбинированные материалы на основе алюминиевой фольги для укупоривания потребительской тары

[27] ТУ 2245-007-29-007916-95 Комбинированные материалы на основе полипропилена полиэтилентерефталата

**Ключевые слова:** повидло стерилизованное, нестерилизованное, микробиологические показатели, стерильность, безопасность, пестициды, радионуклиды, нитраты, методы контроля, упаковка, маркировка, микотоксин патулин.