

# ИЗМЕНЕНИЯ, УТВЕРЖДЕННЫЕ К НАЦИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТАМ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## 01 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. ТЕРМИНОЛОГИЯ. СТАНДАРТИЗАЦИЯ. ДОКУМЕНТАЦИЯ

ОКС 01.040.67,  
67.080.01  
Группа Н00

**Изменение № 1 ГОСТ Р 52467—2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.06.2010 № 128-ст**

**Дата введения 2011—07—01**

Раздел 2 дополнить термином — 2а:

«2а **продукты переработки фруктов [овощей, грибов] краткосрочного хранения:** Продукты из фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в негерметичной упаковке, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 1 мес в установленных условиях хранения».

Термин 3 и определение изложить в новой редакции:

«3 **фруктовые [овощные, грибные] полуконсервы:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в том числе с использованием консервантов, фасованные в герметичную упаковку, готовые к употреблению, срок годности которых не превышает 6 мес в установленных условиях хранения».

Термин 4. Определение. Заменить слова: «не менее 6 мес в установленных условиях» на «более 6 мес в зависимости от ассортимента в установленных условиях хранения».

Термин 5. Определение. После слов «нескольких видов свежих» дополнить словами: «быстрозамороженных и сушеных», исключить слова: «зелени, пряностей и пищевых кислот».

Термин 6. Определение. После слова «консервы» дополнить словами: «или полуконсервы», после слова «соленых» дополнить словом: «квашеных».

Термин 7. Определение. После слов «или нарезанных свежих» дополнить словами: «или заготовленных впрок».

*(Продолжение см. с. 12)*

Термин 8. Определение. После слов «томатных продуктов и зелени» дополнить словами: «и других пищевых ингредиентов, в зависимости от ассортимента».

Термин 9. Определение. После слова «измельченных» дополнить словом: «нарезанных».

Термин 12. Примечание 1 после слов «При получении фруктового [овощного, фруктово-овощного, овощефруктового] пюре» дополнить словами: «кроме используемого для изготовления соков и соковой продукции»;

примечание 3 дополнить словами: «с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы)»;

дополнить примечанием — 4:

«4 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов — сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции)».

Термин 13. Определение. Заменить слова: «не менее чем в 2 раза (для пюре из клубники или земляники — не менее чем в 1,5 раза)» на «не более 20 % с добавлением или без добавления органических кислот»;

примечание 2 дополнить словами: «с добавлением или без добавления консервантов (кроме диоксида серы)»;

дополнить примечанием — 3:

«3 Концентрированное фруктовое [овощное] пюре в виде полуфабриката может быть изготовлено с применением консервантов — сорбиновой и/или бензойной кислот или их солей (кроме пюре, используемого для производства соковой продукции)».

Термин 14. Определение. Исключить слова: «целых или очищенных», «с добавлением или без добавления соли»;

примечания изложить в новой редакции:

**«П р и м е ч а н и я**

1 Концентрированная фруктовая [овощная] паста может быть изготовлена также в виде полуфабриката, овощная — с добавлением или без добавления соли (без консерванта).

2 Допускается перефасовка пасты-полуфабриката в потребительскую тару (без консерванта)».

Термин 15 и определение изложить в новой редакции:

«15 **дробленые фрукты [овощи, грибы]:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, представляющие собой массу дробленых фруктов [овощей, грибов] с размером частиц не более 5 мм, полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей, грибов] путем механичес-

*(Продолжение см. с. 13)*

кого воздействия, без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением или без добавления сахара или соли, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением», примечание исключить.

Раздел 2 дополнить термином — 15а:

**«15а протертые фрукты [овощи]:** Фрукты [овощи], представляющие собой однородную протертую массу фруктов [овощей], полученную из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей] путем протирания через сито с диаметром отверстий не более 1,2 мм без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением сахара и/или соли, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

**П р и м е ч а н и е** — Протертые фрукты [овощи] могут быть изготовлены в виде консервов или полуконсервов с добавлением консервантов (кроме диоксида серы)».

Термин 16. Определение. Исключить слова: «пектина», «лепестков розы — не менее 30 %»;

дополнить примечаниями:

**«П р и м е ч а н и я**

1 Фруктовое [овощное] варенье может быть изготовлено и в виде полуфабриката, консервированного только физическими способами.

2 Для фруктового [овощного] варенья с массовой долей растворимых сухих веществ менее 60 % допускается добавление пектина».

Термин 20. Примечание. Заменить слово: «консервантов» на «сорбиновой кислоты».

Термин 21. Определение. Заменить слово: «желирующей» на «желейной», примечание исключить.

Термин 23. Определение. После слов «залитых сиропом» дополнить словами: «с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14 %»;

после слов: «пищевых органических кислот» дополнить словами: «в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 15 %».

Термин 24. Определение. После слов «сахара или сахаров» дополнить словами: «с массовой долей сухих веществ не менее 10 %».

Раздел 2 дополнить термином — 27а:

**«27а фруктовый [овощной] наполнитель:** Фруктовый [овощной] полуфабрикат, изготовленный из фруктовых [овощных] соков и/или пюре с добавлением или без добавления сахара или сахаров, или меда, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, пектина, желирующих ве-

*(Продолжение см. с. 14)*

ществ, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей, экстрактов пряно-ароматических растений и консервантов, представляющий собой густую сиропообразную или желеобразную массу с равномерно распределенными фруктами [овощами] в общей массе или без них.

**Примечание** — Фруктовый [овощной] наполнитель может содержать фрукты [овощи] или их части, равномерно распределенные в общей массе продукта».

Термин 31. Определение. После слов «воздушно-солнечной сушки» дополнить словами: «и другими способами».

Термин 32 и определение исключить.

Термин 33. Определение. Заменить слова: «предназначенные для длительного хранения при относительной влажности воздуха не более 70 %» на «срок годности которых не превышает 6 мес в установленных условиях хранения».

Термин 34 и определение изложить в новой редакции:

«34 **квашеная капуста**: Продукт переработки свежей капусты с добавлением поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, пряностей, зелени, подвергнутый молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

**Примечание** — Капуста может вырабатываться шинкованной, рубленой или цельнокочанной».

Алфавитный указатель терминов изложить в новой редакции:

#### «Алфавитный указатель терминов

<b>блюда грибные быстрозамороженные</b>	29
<b>блюда обеденные грибные вторые</b>	9
<b>блюда обеденные грибные первые</b>	9
<b>блюда обеденные овощные вторые</b>	9
<b>блюда обеденные овощные первые</b>	9
<b>блюда обеденные фруктовые вторые</b>	9
<b>блюда обеденные фруктовые первые</b>	9
<b>блюда овощные быстрозамороженные</b>	29
<b>блюда фруктовые быстрозамороженные</b>	29
<b>варенье овощное</b>	16

(Продолжение см. с. 15)

<b>варенье фруктовое</b>	16
<b>грибы быстрозамороженные</b>	28
<b>грибы дробленые</b>	15
<b>грибы маринованные</b>	6
<b>грибы сушеные</b>	31
<b>десерт овощной</b>	22
<b>десерт фруктовый</b>	22
<b>джем овощной</b>	19
<b>джем фруктовый</b>	19
<b>желе овощное</b>	21
<b>желе фруктовое</b>	21
<b>капуста квашеная</b>	34
<b>кетчуп</b>	11
<b>компот овощной</b>	23
<b>компот фруктовый</b>	23
<b>консервы грибные</b>	4
<b>консервы грибные закусочные</b>	8
<b>консервы грибные натуральные</b>	5
<b>консервы овощные</b>	4
<b>консервы овощные закусочные</b>	8
<b>консервы овощные натуральные</b>	5
<b>консервы фруктовые</b>	4
<b>консервы фруктовые закусочные</b>	8
<b>консервы фруктовые натуральные</b>	5
<b>конфитюр овощной</b>	17
<b>конфитюр фруктовый</b>	17
<b>конфитюр «экстра» овощной</b>	18
<b>конфитюр «экстра» фруктовый</b>	18
<b>наполнитель овощной</b>	27a
<b>наполнитель фруктовый</b>	27a
<b>начинка овощная</b>	27
<b>начинка фруктовая</b>	27
<b>овощи быстрозамороженные</b>	28
<b>овощи в заливке с зеленью</b>	7
<b>овощи в сиропе</b>	24
<b>овощи дробленые</b>	15
<b>овощи маринованные</b>	6
<b>овощи протертые</b>	15a
<b>овощи сушеные</b>	31
<b>паста овощная концентрированная</b>	14
<b>паста фруктовая концентрированная</b>	14

(Продолжение см. с. 16)

<b>повидло овощное</b>	20
<b>повидло фруктовое</b>	20
<b>полуконсервы грибные</b>	3
<b>полуконсервы овощные</b>	3
<b>полуконсервы фруктовые</b>	3
<b>полуфабрикаты грибные</b>	2
<b>полуфабрикаты овощные</b>	2
<b>полуфабрикаты фруктовые</b>	2
<b>продукты грибные охлажденные</b>	30
<b>продукты грибные соленые</b>	36
<b>продукты овощные охлажденные</b>	30
<b>продукты овощные соленые</b>	36
<b>продукты переработки грибов</b>	1
<b>продукты переработки овощей</b>	1
<b>продукты переработки фруктов</b>	1
<b>продукты переработки грибов краткосрочного хранения</b>	2а
<b>продукты переработки овощей краткосрочного хранения</b>	2а
<b>продукты переработки фруктов краткосрочного хранения</b>	2а
<b>продукты фруктовые моченые</b>	35
<b>продукты фруктовые охлажденные</b>	30
<b>пюре овоще-фруктовое</b>	12
<b>пюре овощное</b>	12
<b>пюре овощное концентрированное</b>	13
<b>пюре фруктовое</b>	12
<b>пюре фруктовое концентрированное</b>	13
<b>пюре фруктово-овощное</b>	12
<b>сироп овощной</b>	25
<b>сироп овощной вареньевиый</b>	26
<b>сироп фруктовый</b>	25
<b>сироп фруктовый вареньевиый</b>	26
<b>соус грибной</b>	10
<b>соус овощной</b>	10
<b>соус фруктовый</b>	10
<b>фрукты быстрозамороженные</b>	28
<b>фрукты в сиропе</b>	24
<b>фрукты дробленые</b>	15
<b>фрукты маринованные</b>	6
<b>фрукты протертые</b>	15а
<b>фрукты сушеные</b>	31
<b>цукаты овощные</b>	33
<b>цукаты фруктовые</b>	33».

(ИУС № 1 2011 г.)