

**ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ**  
**при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР**

# **ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ**

**СБОРНИК СТАНДАРТОВ**

**ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ**

**СТАНДАРТГИЗ — 1948**

<b>СССР</b> <b>Всесоюзный</b> <b>Комитет Стандартов</b> <b>при</b> <b>Совнаркомом СССР</b>	<b>ГОСУДАРСТВЕННЫЙ</b> <b>ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ</b>	<b>ГОСТ 816—41</b>
	<b>Консервы</b>	<b>Взамен</b> <b>ОСТ НКПП 556</b>
	<b>КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ</b>	<b>Пищевая про-</b> <b>мышленность</b> <b>Н51</b>

### И. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

1. Настоящий стандарт распространяется на компоты фруктовые из черешен, вишен, слив, алычи (ткемали), абрикосов, персиков, груш, яблок, айвы, винограда, кизила, мандаринов, фейхоа, кинканов и инжира в жестяной и стеклянной таре.

2. Компоты фруктовые представляют собой подготовленные соответствующим образом фрукты, залитые сахарным сиропом, герметически укупоренные и стерилизованные.

### II. СЫРЬЕ И МАТЕРИАЛЫ

3. Качество сырья и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами.

4. Кизил допускается в переработку при условии, что вес косточки его не превышает 30% общего веса плода.

### III. КЛАССИФИКАЦИЯ

5. В зависимости от органолептических показателей компоты делятся на 3 сорта: высший, первый, второй.

### IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6. По характеру подготовки плодов, отношению веса плодов к весу нетто готового продукта, концентрации сиропа при заливке—компоты всех сортов должны удовлетворять следующим требованиям:

Наименование плодов	Подготовка плодов	Вес плодов от веса нетто готового продукта (в процентах) не менее	Концентрация сиропа при заливке по рефрактометру (в процентах) не менее
Черешня . . . . .	Цельными плодами	55	35
Вишня . . . . .	Цельными плодами	55	60

Внесен Народным  
комиссариатом пищевой  
промышленности СССР

Утвержден Всесоюзным  
Комитетом Стандартов  
31/V 1941 г.

Срок введения  
15/VI 1941 г.

## Консервы. Компоты фруктовые

ГОСТ 816—41

Продолжение

Наименование плодов	Подготовка плодов	Вес плодов от веса нетто гото- вого про- дукта (в про- центах) не менее	Концентра- ция сиропа при заливке по рефрак- тометру (в процентах) не менее
Сливы:			
Ренклод зеленый .	а) Цельными плодами	55	40
	б) Половинками	60	40
Изюм-эрик . . . .	Цельными плодами	60	40
Венгерка итальянская	а) Цельными плодами	55	30
	б) Половинками	60	30
Мирабель . . . . .	Цельными плодами	55	45
Другие помологиче- ские сорта слив .	а) Цельными плодами	50	45
	б) Половинками	55	45
Алыча (ткемали) .	Цельными плодами	50	65
Абрикосы среднеази- атские мелкоплодные	Цельными плодами	50	30
Абрикосы . . . . .	а) Цельными плодами	50	40
	б) Половинками	60	50
Персики . . . . .	а) Цельными плодами, без кожицы	55	35
	б) Половинками, без кожицы	60	40
Примечание. Для компотов первого и второго сортов допускаются куски менее половины, но не менее четверти плода			
Груши . . . . .	а) Половинками или четвертинками, очищен- ными от семенного гнез- да, без кожицы или с кожицей	65	35
	б) Цельными плодами, с высверленным в цен- тре вдоль плода отвер- стием диаметром 4—6 мм, проходящим через все семенное гнездо, без кожицы или с кожицей	60	35

Продолжение

Наименование плодов	Подготовка плодов	Вес плодов от веса нетто гото- вого про- дукта (в про- центах) не менее	Концентра- ция сиропа при заливке по рефрак- тометру (в процентах) не менее
Яблоки . . . . .	а) Половинками или четвертинками, очищен- ными от семенного гнез- да, без кожицы или с кожицей	55	35
	б) Цельными плодами с высверленным в цен- тре вдоль плода отвер- стием диаметром 4—6 мм, проходящим через все семенное гнездо, без кожицы или с кожицей	50	35
Айва . . . . .	Равномерными доль- ками, толщиной 20— 30 мм, без семенного гнезда и кожицы	60	40
Примечание. Для айвы, имеющей неглубокую очистку последней не обязательна.			
Виноград . . . . .	Цельными ягодами, без гребней . . . . .	55	30
Кизил . . . . .	Цельными плодами	55	65
Мандарины . . . . .	а) Дольками, без кожицы и пленок	55	40
	б) Цельными плодами, без кожицы и пленок	50	35
Фейхоа . . . . .	Цельными плодами	55	40
Кинканы. . . . .	Цельными плодами	55	50
Инжир . . . . .	Цельными плодами	50	40

## Примечания:

1. Для всех видов компотов концентрация сиропа по рефрактометру указана при температуре 20°C.

2. Для компотов из черешен и груш допускается заливка инвертным сиропом, концентрация которого может быть уменьшена до 30%.

3. Для компотов из груш допускается добавление в сироп лимонной или виннокаменной кислоты.

4. В компоте из винограда первого и второго сортов допускается наличие винного камня в виде незначительного осадка, легко разрушающегося при взбалтывании.

## Консервы. Компоты фруктовые

ГОСТ 816—41

7. Содержание солей тяжелых металлов допускается на 1 кг продукта:

- олова—не более 200 мг (в пересчете на олово),
- меди—не более 5 мг (в пересчете на медь),
- свинца—не допускается.

8. Консервы не должны содержать патогенных микроорганизмов, а также не должны иметь признаков порчи, обусловленных жизнедеятельностью микроорганизмов.

9. Компот не должен содержать посторонних примесей.

10. Органолептическая оценка компотов производится по столбальной системе.

В зависимости от общего количества баллов, консервы относят к высшему, первому или второму сорту.

Наименование показателей и предельное количество баллов для каждого из них устанавливаются:

- а) Вкус и запах . . . . . 35 баллов
- б) Внешний вид . . . . . 15 баллов
- в) Консистенция плодов . . . . . 20 баллов
- г) Окраска плодов . . . . . 20 баллов
- д) Качество сиропа . . . . . 10 баллов

11. Общее количество баллов для каждого сорта компотов должно быть следующее:

Наименование сорта	Общее количество баллов не менее	В том числе по показателям не менее		
		Вкус и запах	Консистенция плодов	Окраска плодов
а) Высший сорт .	93	35	20	15
б) Первый сорт .	75	30	15	10
в) Второй сорт .	60	30	10	—

## 12. Органолептическая оценка

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
<b>Вкус и запах (35 баллов)</b>		
а) Приятные, свойственные данному виду плодов, явно выраженные, без посторонних привкуса и запаха	0	35
б) Слабо выраженные вкус и запах	1—5	34—30

## Продолжение

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
в) Наличие посторонних привкуса и запаха	Консерв оценке не подлежит	
<b>Внешний вид (15 баллов)</b>		
а) Плоды равномерные по величине, правильно подготовленные, без механических повреждений. Допускается до 10% неравномерных по величине плодов	0	15
б) Наличие до 20% неравномерных по величине плодов и единичных плодов, неправильно нарезанных или очищенных	1—7	14—8
в) Наличие более 20% неравномерных по величине плодов и единичных плодов, неправильно нарезанных и очищенных	8—15	7—0
<b>Консистенция плодов (20 баллов)</b>		
а) Плоды или части плодов цельные, неразваренные, нетреснувшие. Допускаются плоды с треснувшей, но несползшей кожицей в компотах из вишен, винограда, слив, кизила и алычи (ткемали). В компоте из черешен допускается не более 10% плодов с треснувшей, но несползшей кожицей.	0	20
б) Наличие разваренных плодов до 20%. Наличие в компоте из черешен плодов с треснувшей, но несползшей кожицей до 25%	1—5 6—10	19—15 14—10
в) Наличие разваренных плодов до 40%. Наличие в компоте из черешен плодов с треснувшей, но несползшей кожицей до 50%. В компоте из айвы яблок и груш кожа грубая	Консерв оценке не подлежит	
г) Наличие разваренных плодов более 40%. Наличие в компоте из черешен плодов с треснувшей кожицей более 50%		
<b>Окраска плодов (20 баллов)</b>		
а) Плоды однородной окраски, характерной для данного вида плодов без пятен. Допускается естественная пятнистость слив, груш и яблок	0	20
б) Наличие до 10% неоднородных по окраске плодов или наличие до 10% пятнистых плодов черешен и винограда, а также наличие плодов абрикосов и ренклодов, имеющих до 5 точек на одном плоде	1—5	19—15

## Продолжение

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
в) Наличие до 25% неоднородных по окраске плодов или наличие до 25% пятнистых плодов черешен и винограда, а также наличие плодов абрикосов и слив, имеющих более 10 точек на одном плоде	6—10	14—10
г) Наличие более 25% неоднородных по окраске плодов или наличие более 25% пятнистых плодов черешен и винограда, а также наличие плодов абрикосов и слив, имеющих более 10 точек на одном плоде	11—20	9—0
<b>Качество сиропа (10 баллов)</b>		
а) Сироп без посторонних примесей и частиц плодовой мякоти, вызывающих его помутнение. В компоте из цельных мандаринов допускается незначительное помутнение сиропа	0	10
б) Сироп без посторонних примесей, но с наличием взвешенных частиц плодовой мякоти, не вызывающих его помутнение.	1—3	9—7
в) Наличие единичных семян яблок и груш (в яблочном и грушевом компоте)	4—7	6—3
г) Сироп с большим содержанием взвешенных частиц плодовой мякоти, вызывающих его помутнение. Наличие единичных семян винограда (в виноградном компоте). В компоте из цельных мандаринов сироп мутный	8—10	2—0
<b>Примечание.</b> Проценты по показателям: внешний вид, консистенция плодов и окраска плодов вычисляются по счету плодов.		

## V. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

13. Расфасовку, упаковку и маркировку консервов производят по ОСТ НКПП 508.

14. Для всех сортов компотов из кизила, вишен, мандаринов, цветных черешен и винограда—внутренняя поверхность жестяных банок должна быть покрыта сплошным слоем лака, гладкой, без царапин и пузырчатости лака, а также без нарушения последнего по шву банки.

15. На этикетке для консервов в жестяных банках должно быть указано относительно плодов: цельные или половинками, без кожицы или с кожицей.

## VI. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

16. Отбор образцов для анализа и органолептической оценки, а также испытание консервов компоты фруктовые производят по ОСТ НКПП 559.

---

### Замена

ОСТ НКПП 508 заменен ГОСТ В-1506—42.

---



## СОДЕРЖАНИЕ

*Стр.*

ГОСТ 1803—47 Консервы. Абрикосы (заготовка). Технические условия .	3
ОСТ НКПП 518 Варенье . . . . .	5
ОСТ НКПП 512 Джем фруктово-ягодный . . . . .	12
ОСТ НКПП 511 Повидло фруктово-ягодное . . . . .	17
ОСТ НКПП 510 Пюре фруктово-ягодное . . . . .	19
ГОСТ 816—41 Консервы. Компоты фруктовые . . . . .	22
ГОСТ 656—41 Соки фруктовые и ягодные натуральные . . . . .	29
ГОСТ 657—41 Соки фруктовые и ягодные купажированные или с сахаром	33