

ГОСТ 7694—71

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й І С Т А Н Д А Р Т

КОНСЕРВЫ

МАРИНАДЫ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2008

Консервы**МАРИНАДЫ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ****Технические условия****ГОСТ
7694—71**

Canned sweet fruit and berry pickles. Specifications

МКС 67.080.10
ОКП 91 6371, 91 6372Дата введения 01.01.72

Настоящий стандарт распространяется на консервы, приготовленные из свежих или замороженных плодов и ягод одного вида или смеси различных плодов и ягод (ассорти), залитых маринадной заливкой, фасованных в тару, герметически укупоренные и пастеризованные или стерилизованные.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1а. Маринады должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

1.1. В зависимости от содержания уксусной кислоты плодовые и ягодные маринады подразделяют на слабокислые и кислые.

1.2. В зависимости от применяемого сырья маринады получают соответствующее наименование. Если же в состав маринадов входит несколько видов плодов и ягод, то в зависимости от компонентов маринады получают наименование «Ассорти № 1» и «Ассорти № 2».

Коды ОКП приведены в приложении 1.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.3. Для изготовления маринадов применяются следующие сырье и вспомогательные материалы: виноград свежий столовых сортов по ГОСТ 25896;

вишня свежая по ГОСТ 21921;

груши свежие поздних сроков созревания по ГОСТ 21713;

груши свежие ранних сроков созревания по ГОСТ 21714;

кизил свежий по ГОСТ 16524;

крыжовник свежий по ГОСТ 6830;

слива свежая по ГОСТ 21920;

смородина черная свежая по ГОСТ 6829;

смородина красная свежая;

смородина белая свежая;

черешня свежая по ГОСТ 21922;

яблоки свежие для промышленной переработки по ГОСТ 27572;

плоды и ягоды замороженные;

сахар-песок по ГОСТ 21;

кислота уксусная лесохимическая по ГОСТ 6968;

уксус;

кислота уксусная по ГОСТ 61;

кислота уксусная синтетическая пищевая;

кислота молочная пищевая по ГОСТ 490;
пряности;
вода питьевая по ГОСТ 2874*;
жидкий сахар;
глюкозно-фруктозный сироп.

На переработку не допускаются свежие плоды и ягоды, в которых содержание пестицидов превышает максимально допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР.

П р и м е ч а н и я:

1. Допускается при изготовлении маринадов применять до 50 % молочной кислоты вместо уксусной.
2. Допускается кизил с массой его косточки не более 30 % от общей массы плодов.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.4. (Исключен, Изм. № 2).

1.5. По характеру подготовки плодов и ягод, отношения массы плодов и ягод к массе нетто готового продукта маринады должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование плодов и ягод	Подготовка плодов	Отношение массы плодов к массе нетто готового продукта в %, не менее
Виноград столовых сортов	Ягоды целые без гребней	50
Вишня, кизил, черешня	Отдельные небольшие гроздья	45
Груши и яблоки	Плоды целые без плодоножек	55
	Плоды целые с удаленным семенным гнездом, с кожицей или без кожицы	50
	Плоды целые диаметром не более 55 мм с семенным гнездом, срезанной плодоножкой и удаленным чашелистиком	50
	Половинки или четвертинки, очищенные от семенного гнезда, без кожиц или с кожицей	55
	Ягоды целые без плодоножек или гроздья	50
Крыжовник, смородина черная, красная и белая	Плоды целые без плодоножек	50
Слива	Плоды целые с частично обрезанной плодоножкой	50
Райские и китайские яблоки		50
Ассорти № 1: груша	Половинки, четвертинки или дольки, очищенные от семенного гнезда, без кожиц или с кожицей	50
слива или вишня	Плоды целые без плодоножек	
кизил или виноград	Плоды целые, без плодоножек и ягоды целые без гребней	
Ассорти № 2: слива	Плоды целые без плодоножек	50
вишня или кизил	Плоды целые без плодоножек	
черная смородина	Ягоды целые без гребней	
или виноград		

П р и м е ч а н и е. В маринадах из груш и яблок (кроме райских и китайских яблок) высшего сорта плоды должны быть очищены от семенного гнезда.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1.6. По органолептическим показателям маринады должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

С. 3 ГОСТ 7694—71

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для маринадов	
	высший сорт	первый сорт
Внешний вид плодов и ягод		
	Плоды или части плодов и ягоды равномерные по величине правильной формы, без механических повреждений и червоточин Допускаются: неравномерные по величине или неравномерно нарезанные плоды, %, не более	
	5	10
	неравномерные по величине ягоды, %, не более	
	15	20
заливки		
	Прозрачная Допускается: заливка с незначительным количеством взвешенных частиц плодовой мякоти, не вызывающим ее помутнения; в заливке маринада из винограда незначительное количество осадка винного камня, легко растворяющегося при взбалтывании; единичные семена яблок, груш, винограда и смородины (черной, красной и белой)	
Вкус и запах	Кислосладкий или кислый, свойственный маринованным плодам или ягодам данного вида, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	
Консистенция плодов и ягод	Плоды или части плодов или ягод неразваренные, нетреснувшие Допускаются: в маринадах из вишни, винограда, слив, кизила и смородины (черной, красной и белой) плоды с треснувшей, но не сползшей кожицей; в маринаде из черешни плоды с треснувшей, но не сползшей кожицей, %, не более	
	10,0	15,0
	разваренные плоды и ягоды, %, не более	
	5,0	
Окраска плодов и ягод	в маринадах из слив сетка на плодах Естественная, свойственная данному виду плодов и ягод, но менее интенсивная. Допускается: естественная пятнистость слив, груш, яблок, черешни и винограда, свойственная данному помологическому сорту	

П р и м е ч а н и е. Равномерными по величине считают плоды и ягоды, у которых отклонения от среднего размера не превышают $\pm 10\%$.

Количество плодов или частей плодов с дефектами определяют по счету ягод — по массе плодов.

1.7. По физико-химическим показателям маринады должны соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее для слабокислых маринадов	15	По ГОСТ 28562
для кислых маринадов	20	
Массовая доля уксусной кислоты, %, для: слабокислых маринадов из винограда, вишни, кизила, крыжовника, слив и смородины (черной, красной и белой)	0,2—0,4	По ГОСТ 25555.1
слабокислых маринадов из груш, черешни, яблок, ассорти № 1 и № 2	0,4—0,6	
кислых маринадов из винограда, слив, ассорти № 1 и № 2	0,6—0,8	

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Норма	Метод испытаний
Массовая доля микотоксина патулина (в маринадах из яблок, груш, слив, винограда), %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$	По ГОСТ 28038
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.3
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	Не допускаются	По п. 2.7

П р и м е ч а н и я:

- Кислые маринады приготавливают из винограда с кислотностью до 0,8 % (в пересчете на винную кислоту) и слив с кислотностью до 0,75 % (в пересчете на яблочную кислоту).
- Массовую долю уксусной кислоты и массовую долю сухих веществ в заливке определяют не ранее чем через 15 сут после изготовления маринадов.
- При необходимости определения этих показателей ранее указанного срока проводят анализ средней пробы плодов и заливки.

3. (Исключен, Изм. № 3).

1.6—1.7. (Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

1.8. Микробиологические показатели маринадов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР. Консервы не должны иметь признаков микробиальной порчи и должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1.9. Содержание токсичных элементов не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

1а. ПРИЕМКА

1а.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденных Минздравом СССР.

1а.2. Периодичность проверки токсичных элементов и митотоксина патулина устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденных Минздравом СССР,

Разд. 1а. (Введен дополнительно, Изм. № 3).

2. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18 и указанным в п. 1.7 настоящего стандарта.

2.2. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935.

2.3. Методы отбора проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

2.4. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12 и ГОСТ 26670.

2.5. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001.

С. 5 ГОСТ 7694—71

2.6. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

2.7. Посторонние примеси определяют визуально.

Разд. 2. (Измененная редакция, Изм. № 3).

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1. Маринады фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, укупориваемые крышками с покрытием, предусмотренным для маринадов, или в металлические банки (кроме вишни и темноокрашенных сортов черешни) по ГОСТ 5981 со специальным покрытием для маринадов, вместимостью не более 1 дм³.

По требованию потребителя маринады фасуют в стеклянные или металлические лакированные банки вместимостью не более 3 дм³.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.2. Упаковка, маркировка по ГОСТ 13799.

В зависимости от вида маринада по кислотности на этикетках должно быть указано «слабокислые» или «кислые», а для маринадов из яблок и груш — «с удаленным семенным гнездом» или «с неудаленным семенным гнездом».

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).

3.3. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

3.4. Сроки хранения со дня выработки маринадов в стеклянной таре — не более 18 мес, в металлической таре — не более 12 мес.

3.3, 3.4. (Измененная редакция, Изм. № 3).

Разд. 4. (Исключен, Изм. № 2).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

Наименование маринада	Код ОКП
Виноград столовых сортов маринованный кислый, высшего сорта, массой нетто, г: 520—530 835 1020—1040	91 6371 4111 91 6371 4113 91 6371 4114 91 6371 4115
в таре вместимостью 2—3 л	
Виноград столовых сортов маринованный слабокислый, высшего сорта, массой нетто, г: 520—530 835 1020—1040	91 6371 4125 91 6371 4127 91 6371 4128 91 6371 4129
в таре вместимостью 2—3 л	
Вишня маринованная слабокислая, высшего сорта, массой нетто, г: 550—560 1050—1070	91 6371 4139 91 6371 4143 91 6371 4144
в таре вместимостью 2—3 л	
Груши с кожицей (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г: 520—540 875 1000—1020	91 6371 4154 91 6371 4157 91 6371 4158 91 6371 4159
в таре вместимостью 2—3 л	
Груши без кожицы (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г: 520—540 875 1000—1020	91 6371 4169 91 6371 4172 91 6371 4173 91 6371 4174
в таре вместимостью 2—3 л	
Груши с кожицей (с неудаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г: 1000—1020	91 6371 4184 91 6371 4187
в таре вместимостью 2—3 л	
Груши без кожицы маринованные слабокислые высшего сорта, массой нетто, г: 520—540 1000—1020	91 6371 4197 91 6371 4199 91 6371 4201
в таре вместимостью 2—3 л	
Яблоки с кожицей (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г: 500—510 780—800 900 930—950	91 6371 4211 91 6371 4214 91 6371 4215 91 6371 4216 91 6371 4217
в таре вместимостью 2—3 л	
Яблоки с кожицей (с неудаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г: 500—510 930—950	91 6371 4227 91 6371 4231 91 6371 4232
в таре вместимостью 2—3 л	
Яблоки райские и китайские маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г: 500—510 930—950	91 6371 4242 91 6371 4245 91 6371 4246
в таре вместимостью 2—3 л	

Продолжение

Наименование маринада	Код ОКП
Сливы маринованные кислые, высшего сорта, массой нетто, г: 540—550 1010—1030 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4256 91 6371 4259 91 6371 4261
Сливы маринованные слабокислые, высшего сорта, массой нетто, г: 540—550 1010—1030 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 4271 91 6371 4274 91 6371 4275
Виноград столовых сортов маринованный кислый первого сорта, массой нетто, г: 520—530 835 1020—1040 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5111 91 6371 5113 91 6371 5114 91 6371 5115
Виноград столовых сортов маринованный слабокислый, первого сорта, массой нетто, г: 520—530 835 1020—1040 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5125 91 6371 5127 91 6371 5128 91 6371 5129
Вишня маринованная слабокислая, первого сорта, массой нетто, г: 550—560 1050—1070 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5139 91 6371 5142 91 6371 5143
Груши с кожицей (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г: 520—540 875 1000—1020 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5153 91 6371 5156 91 6371 5157 91 6371 5158
Груши без кожицы (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г: 520—540 875 1000—1020 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5168 91 6371 5171 91 6371 5172 91 6371 5173
Груши с кожицей (с неудаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г: 1000—1020 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5183 91 6371 5185
Груши без кожицы маринованные слабокислые первого сорта, массой нетто, г: 520—540 1000—1020 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5195 91 6371 5198 91 6371 5199
Яблоки с кожицей (с удаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г: 500—510 780—800 900 930—950 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5209 91 6371 5212 91 6371 5213 91 6371 5214 91 6371 5215
Яблоки с кожицей (с неудаленным семенным гнездом) маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г: 500—510 780—800 900 930—950 в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5225 91 6371 5228 91 6371 5229 91 6371 5231 91 6371 5232

Продолжение

Наименование маринада	Код ОКП
Яблоки райские и китайские маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6371 5242
930—950	91 6371 5245
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5246
Сливы маринованные кислые, первого сорта, массой нетто, г:	
540—550	91 6371 5256
1010—1030	91 6371 5259
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5261
Сливы маринованные слабокислые, первого сорта, массой нетто, г:	
540—550	91 6371 5271
1010—1030	91 6371 5274
в таре вместимостью 2—3 л	91 6371 5275
Крыжовник маринованный слабокислый, высшего сорта, массой нетто, г:	
510—530	91 6372 4111
930—950	91 6372 4114
1020—1040	91 6372 4115
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 4116
Смородина черная маринованная слабокислая, высшего сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 4126
980—1000	91 6372 4129
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 4131
Смородина красная маринованная слабокислая, высшего сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 4141
980—1000	91 6372 4144
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 4145
Смородина белая маринованная слабокислая, высшего сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 4155
980—1000	91 6372 4158
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 4159
Крыжовник маринованный слабокислый, первого сорта, массой нетто, г:	
510—530	91 6372 5111
930—950	91 6372 5114
1020—1040	91 6372 5115
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 5116
Смородина черная маринованная слабокислая, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 5126
980—1000	91 6372 5129
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 5131
Смородина красная маринованная слабокислая, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 5141
980—1000	91 6372 5144
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 5145
Смородина белая маринованная слабокислая, первого сорта, массой нетто, г:	
500—510	91 6372 5155
980—1000	91 6372 5158
в таре вместимостью 2—3 л	91 6372 5159

С. 9 ГОСТ 7694—71**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**
*Справочное***Пищевая и энергетическая ценность 100 г плодовых и ягодных маринадов**

Наименование маринадов	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
Виноград столовых сортов	14,5	55
Вишня	12,0	46
Груша	13,5	51
Кизил	11,0	42
Крыжовник	12,2	46
Слива	14,2	54
Смородина красная	10,7	41
Смородина белая	11,0	42
Смородина черная	10,0	38
Черешня	11,7	44
Яблоки	12,6	48
Ассорти № 1	12,7	48
Ассорти № 2	10,7	41

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. (Введено дополнительно, Изм. № 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. Г. Поповский, канд. техн. наук; А. А. Силич, канд. техн. наук; Р. А. Херсонская

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 16.03.71 № 461

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7694—55

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3	ГОСТ 21713—76	1.3
ГОСТ 61—75	1.3	ГОСТ 21714—76	1.3
ГОСТ 490—2006	1.3	ГОСТ 21920—76—	
ГОСТ 2874—82	1.3	ГОСТ 21922—76	1.3
ГОСТ 5717.2—2003	3.1	ГОСТ 25555.1—82	1.7
ГОСТ 5981—88	3.1	ГОСТ 25555.3—82	1.7
ГОСТ 6829—89	1.3	ГОСТ 25896—83	1.3
ГОСТ 6830—89	1.3	ГОСТ 26313—84	1а.1, 2.1
ГОСТ 6968—76	1.3	ГОСТ 26323—84	1.7
ГОСТ 8756.1—79	2.1	ГОСТ 26668—85	2.3
ГОСТ 8756.18—70	2.1	ГОСТ 26669—85	2.3
ГОСТ 10444.1—84	2.4, 2.5, 2.6	ГОСТ 26670—91	2.4, 2.5, 2.6
ГОСТ 10444.2—75	2.6	ГОСТ 26671—85	2.1
ГОСТ 10444.7—86	2.6	ГОСТ 26927—86	2.2
ГОСТ 10444.8—88	2.6	ГОСТ 26929—94	2.1
ГОСТ 10444.9—88	2.6	ГОСТ 26930—86—	
ГОСТ 10444.11—89	2.4, 2.5	ГОСТ 26935—86	2.2
ГОСТ 10444.12—88	2.4, 2.5	ГОСТ 27572—87	1.3
ГОСТ 10444.15—94	2.5	ГОСТ 28038—89	1.7
ГОСТ 13799—81	3.2, 3.3	ГОСТ 28562—90	1.7
ГОСТ 16524—70	1.3	ГОСТ 30425—97	2.5

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

6. ИЗДАНИЕ (ноябрь 2007 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июле 1977 г., апреле 1984 г., ноябре 1990 г. (ИУС 9—77, 7—84, 2—91)