

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

| | | |
|---|---|---|
| СССР Народный комиссариат пищевой промышленности | ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ <i>Издание официальное</i> | ОСТ НКПП 511 |
| | ПОВИДЛО фруктово-ягодное | Взамен ОСТ 8259 НКПП 218 |
| | | Пищевая про- мышленность Н51 |

Настоящий стандарт распространяется на повидло, представляющее собой фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром, с добавлением или без добавления пищевых кислот, разрешенных НКЗдравом СССР.

Фруктово-ягодное пюре и сахар, идущие на производство повидло, должны отвечать требованиям действующих стандартов.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

По качеству повидло разделяется на два сорта: высший и первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Повидло должно удовлетворять следующим требованиям:

- 1) Повидло не должно иметь признаков брожения и видимой невооруженным глазом плесени.
 - 2) Содержание сухих веществ не менее 65 %.
 - 3) Содержание общего сахара в пересчете на инвертный сахар не менее 60 %.
 - 4) Содержание общей сернистой кислоты не более 0,01 % или бензойнокислого натра в пересчете на бензойную кислоту не более 0,07 %.
 - 5) Количество песка, определяемого по методу отмучивания (без хруста на зубах), допускается не более 0,05 %.
 - 6) Наличие солей тяжелых металлов (считая на медь или олово) допускается: меди не более 10 мг, олова не более 200 мг, на 1 кг готовой продукции.
- Наличие солей свинца не допускается.
- 7) Применение красящих веществ и искусственной эссенции не допускается.
 - 8) Повидло не должно быть засахаренным.
 - 9) Изготовление повидло из грушевой дички или из овощного пюре, а также добавление его к фруктовому пюре не допускается.
 - 10) Допускается изготовление повидло из 2 видов плодов или ягод, причем содержание основного вида плодов в повидло должно быть не менее 60 %.

Внесен Главконсервом

Утвержден
5/VIII 1939 г.

Срок введения
15/VIII 1939 г.

В. ОЦЕНКА И ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОРТА

1) Нормы по химико-техническим и микробиологическим показателям обязательны для обоих сортов.

2) Определение сорта производится по органолептическим показателям в соответствии с нижеследующей таблицей:

| Показатели | Высший сорт | Первый сорт |
|-----------------|---|--|
| 1. Вкус и запах | Вкус кисло-сладкий с хорошо выраженным вкусом и ароматом плодов, из которых повидло изготовлено | То же, что и для высшего сорта, но допускается слабо выраженный вкус и аромат плодов, из которых повидло изготовлено Допускается слабая карамелизация сахара, но без пригорелого привкуса |
| 2. Цвет | Характерный для повидла из данного вида плодов светлых оттенков | Характерный для повидла из данного вида плодов темных оттенков |
| 3. Внешний вид | Однородная протертая масса | |
| 4. Консистенция | Густая мажущаяся масса | |
| | | Допускаются единичные мелкие нежесткие вкрапления |

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом «Расфасовка, упаковка и маркировка консервов», кроме жести.

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом «Методы испытания консервов».

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 купажируемые или с сахаром | 33 |