

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

СССР Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Издание официальное ДЖЕМ фруктово-ягодный	ОСТ НКПП 512 Пищевая промышленность Н51
---	---	---

Настоящий стандарт распространяется на джем, приготовленный из непротертых свежих, замороженных или сульфитированных фруктов или ягод, уваренных с сахаром до желобразного состояния.

Допускается добавление патоки, лимонной или виннокаменной кислоты, желирующих соков или пектиновых концентратов.

Качество сырья и вспомогательных материалов определяется действующими стандартами и временными техническими условиями.

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

1. По способу производства джем делится на два вида:
 - а) пастеризованный—расфасовывается в герметичную тару,
 - б) непастеризованный—расфасовывается как в герметичную, так и в негерметичную тару.

В зависимости от наименования плодов, из которых приготовлен джем, последний получает соответствующее название: абрикосовый, яблочный и т. д.

Для пастеризованного джема на этикетке указывается: «Пастеризованный».

2. В зависимости от качественных признаков джем делится на два сорта: высший и первый.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Джем должен удовлетворять следующим условиям:

1. По химико-техническим и микробиологическим показателям:

1. Семечковые плоды (яблоки, груши, айва) должны быть очищены от кожицы, семенного гнезда и плодоножки и нарезаны дольками.

П р и м е ч а н и е. Допускается изготовление яблочного джема с кожицей из яблок сорта «Антоновка».

2. Косточковые плоды (слива, персики, абрикосы и др.) должны быть освобождены от косточек и плодоножек. Крупные косточковые плоды должны быть нарезаны половинками или дольками.

Внесен Главконсервом	Утвержден 2/VIII 1939 г.	Срок введения 15/VIII 1939 г.
----------------------	-----------------------------	----------------------------------

Джем фруктово-ягодный

ОСТ
НКПП 512

П р и м е ч а н и е. Допускается производство сливового джема с неоголенными косточками из следующих соротов слив с трудно отдели-
мой косточкой: алычи, чиркуши, терна, тернослива, бердаки, джан-
эрика и ал-эрика.

Джем с косточками не может быть оценен выше первого сорта.

3. Ягоды должны быть очищены от плодоножек и чаше-
листиков.

4. Мандарины варятся дольками с частично снятой кожицеей.

Для мандаринового джема первого сорта допускаются
дольки, очищенные от кожицы и альбеды.

5. Джем, расфасованный в бочковую тару, не может быть
оценен выше первого сорта.

6. Искусственная подкраска джема красителями, а также
добавление ароматических веществ и эссенции не допускаются.

7. При варке джема допускается добавление патоки в коли-
честве не более 15 % к весу сахара.

8. Наличие песка, ощутимого органолептически, и других
посторонних примесей не допускается.

9. Содержание сухих веществ в непастеризованном джеме
70—75 %.

Содержание сухих веществ в пастеризованном джеме 68 %.

10. Общее количество сахара (выраженное в инвертном
сахаре):

в пастеризованном джеме не менее 60 %

в непастеризованном джеме не менее 65 %

11. Содержание общей сернистой кислоты допускается не
более 0,01 %.

12. Допускается солей тяжелых металлов на 1 кг продукта:

олова не более 200 мг

меди не более 10 »

Соли свинца не допускаются.

13. Джем не должен быть засахаренным.

14. Джем не должен иметь признаков порчи, обусловлен-
ных жизнедеятельностью микроорганизмов.

II. П о органолептическим показателям:

Наименование показателей	Характеристика
1. Вкус и запах	Вкус и запах явно выраженные, характерные для данного вида плодов
2. Консистенция	Желеобразная, мажущаяся непротертая мас- са разварившихся плодов, не растекающаяся на горизонтальной поверхности и без отделения сиропа
3. Цвет	Соответствующий цвету плодов, из которых приготовлен джем

Органолептическая оценка джема производится по стобалльной системе в соответствии с нижеследующей схемой:

Наименование показателей	Количество баллов
1. Вкус и запах	40
2. Консистенция	30
3. Цвет	30
Итого	100

Каждый из указанных выше показателей оценивается в пределах отведенного ему количества баллов в соответствии с нижеприведенной таблицей балльной оценки, после чего результаты суммируются.

Джем с посторонним привкусом и запахом балльной оценке не подлежит и считается нестандартным.

В зависимости от суммы баллов джем относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям	
		вкус и запах не ниже	консистенция не ниже
Высший	100—96	40	30
Первый	95—85	35	25

Нормы по химико-техническим и микробиологическим показателям обязательны для всех сортов.

Таблица балльной оценки

№	Наименование показателей	Скидка в баллах	Балльная оценка
а) Вкус и запах (40 баллов)			
1	Вкус и запах, характерные для данного вида плодов, хорошо выраженные . . .	0	40
2	Слабо выраженные вкус и запах, характерные для данного вида плодов.		

Джем фруктово-ягодный

ОСТ
НКПП 512

Продолжение

№ п/п	Наименование показателей	Скидка в баллах	Балльная оценка
3	Допускается слабый привкус карамелизованного сахара	1—5	39—35
3	Сильный запах карамелизованного сахара	6—15	34—25
	б) Консистенция (30 баллов)		
1	Желеобразная, мажущаяся непротертая масса разварившихся плодов, не растекающаяся на горизонтальной поверхности и без отделения сиропа	0	30
2	Масса, медленно растекающаяся на поверхности	1—5	29—25
3	Консистенция жидккая, при вливании быстро растекается на поверхности	6—30	24—0
	в) Цвет (30 баллов)		
1	Соответствующий цвету плодов, из которых приготовлен джем. Для плодов со светлой мякотью допускается светлокоричневый оттенок	0	30
2	Наличие темных или коричневых оттенков	2—10	28—20
3	Темнокоричневый цвет для плодов со светлой мякотью или бурый для плодов с темной мякотью, характерный для пригоревших плодов и карамелизованного сахара	30	0

В. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

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

Г. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЯ

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

Изменение

Раздел Б «Технические условия»

Пункт 1—подпункт 5 исключен.

(Пост. ВКС № 582 22/VIII—46 г.)

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