

ВСЕСОЮЗНЫЙ КОМИТЕТ СТАНДАРТОВ
при СОВЕТЕ МИНИСТРОВ СССР

ФРУКТЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ — 1948

С С С Р — Народный комиссариат пищевой промышленности	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Издание официальное В А Р Е Н Ъ Е	ОСТ НКПП 518 Пищевая промышленность Н51
--	--	---

Настоящий стандарт распространяется на все виды варенья, сваренного из подготовленных соответствующим образом фруктов, ягод, лепестков розы, орехов и дыни в сахарном или сахаро-паточном сиропе, расфасованного в жестяную, стеклянную или бочковую тару.

Фрукты и ягоды употребляются свежими, сульфитированными и замороженными, а дыня—в свежем и соленом виде.

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

А. КЛАССИФИКАЦИЯ

1. По способу приготовления варенье делится на два вида:

а) **Пастеризованное:** варенье, изготовленное с содержанием сахара не менее 60%, расфасованное в герметически укупоренную тару и подвергнутое пастеризации.

П р и м е ч а н и е. На этикетке должно быть указано: «Пастеризованное варенье».

б) **Непастеризованное:** варенье, изготовленное с содержанием сахара не менее 65% и расфасованное как в герметичную, так и в негерметичную, тару.

П р и м е ч а н и е. Варенье, расфасованное в бочковую тару, оценивается не выше 1-го сорта.

2. В зависимости от качественных признаков варенье делится на три сорта: высший, первый и второй.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Варенье должно удовлетворять следующим условиям:

1. По техно-химическим и микробиологическим показателям

1. Фрукты, ягоды, орехи, лепестки роз, из которых приготовлено варенье, должны отвечать следующим требованиям:

а) **Яблоки, груши и айва** должны быть в виде долек толщиной 15—20 мм, очищенных от кожицы, семенного гнезда и плодоножки.

Мелкоплодные сорта груш, размером по высоте не более 50 мм, могут быть сварены цельными плодами или половинками, очищенными от кожицы, семенного гнезда и плодоножки.

Внесен Главконсервом	Утвержден 9/VIII 1939 г.	Срок введения 30/VIII 1939 г.
----------------------	-----------------------------	----------------------------------

б) *Райские и китайские яблоки* должны быть в виде цельных плодов с оставленной частью плодоножки.

Яблоки дички должны быть цельными плодами, очищенными от сердцевины.

в) *Абрикосы и персики* должны быть сварены в виде половинок, без косточек, причем плоды должны быть разрезаны по бороздкам, без нарушения правильной формы половинок плодов. Допускается абрикосовое варенье из цельных плодов с косточкой.

г) *Вишни и черешни*, сваренные как с косточкой, так и без косточек, не должны иметь плодоножек. Варенье из черешни и вишни с косточками не может быть оценено выше первого сорта

П р и м е ч а н и е. В варенье из вишни и черешни с вынутыми косточками допускается не более 15% плодов с косточками.

д) *Сливы (всех сортов), мирабель, ткемаль, алыча, а также кизил* должны быть в виде цельных плодов без плодоножек. Сливы могут быть в виде половинок плодов, нарезанных по бороздке без нарушения правильной формы половинок, или в виде цельных плодов, надрезанных с одной стороны до косточки.

е) *Цитрусовые плоды* могут быть в виде цельных плодов, разрезанных на 2 или 4 части, а также в виде очищенных долек и кружков толщиной 4—6 мм. С апельсинов и лимонов частично снимается цедра.

ж) *Клубника, малина, ежевика, крыжовник и инжир*; должны быть в виде цельных плодов, очищенных от плодоножек и чашелистиков.

з) *Смородина, клюква, брусника* не должны иметь плодоножек. В варенье из брусники допускается наличие до 20% яблок, соответствующим образом подготовленных. Допускается изготовление варенья из клюквы, смородины и брусники, подготовленных вальцеванием.

и) *Дыня* должна быть в виде кусочков толщиной 15—20 мм и длиной 30—50 мм или кубиками 20—30 мм, очищенных от кожицы и семян.

к) *Грецкие орехи* (в стадии молочной зрелости) должны быть очищены от кожицы.

л) *Лепестки розы* должны быть цельными, немятymi, отделенными от цветоложа.

П р и м е ч а н и е. Варенье, изготовленное из соленого сырья (дыня), оценивается не выше первого сорта.

2. Консистенция сиропа—не желирующая. Для варенья из алычи, смородины, клюквы, крыжовника, ткемали и айвы допускается слегка желирующий сироп.

Варенье	<u>ОСТ</u> <u>НКПП</u>	518
---------	---------------------------	-----

II. По органолептическим показателям

Наименование показателей	Характеристика
Вкус и запах	Приятные. Вкус сладкий или кисловатый, свойственный данному виду плодов
Внешний вид	Сваренные плоды, однородные по размеру, правильно подготовленные, несморщеные, равномерно распределенные в сиропе. Лепестки роз—расправлений формы (не свернутые трубочкой)

Продолжение

Наименование показателей	Характеристика
Консистенция	Плоды (или части плодов) мягкие, хорошо проваренные, но не разваренные
Однородность окраски плодов	Однородная, без пятен, близкая к окраске свежих плодов Лепестки роз—бледнорозового цвета Орехи—желто- или темнофиолетового до черного

В. СИСТЕМА ОЦЕНКИ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОРТА

1. Оценка варенья производится:

- а) по химико-техническим и микробиологическим показателям;
б) по органолептическим показателям.

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

Наименование показателей	Колич. баллов
1. Вкус и запах	40
2. Внешний вид	30
3. Консистенция	20
4. Однородность окраски . . .	10
Итого . . .	100

3. В зависимости от количества баллов варенье относится к одному из следующих сортов:

Наименование сорта	Общая балльная оценка	В том числе по показателям		
		Вкус и запах не ниже	Внешний вид не ниже	Консистенция плодов не ниже
Высший	100—97	40	30	20
Первый	96—80	35	25	15
Второй	79—65	30	20	10

4. Варенье с посторонним, в том числе соленым, привкусом и запахом балльной оценке не подлежит и считается нестандартным.

Таблица балльной оценки

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
а) Вкус и запах (40 баллов)		
1. Приятные, свойственные данному виду плодов.		
Вкус сладкий или кисловатый	0	40
2. Слабо выраженные вкус и запах	1—5	39—35
3. Наличие привкуса карамелизованного сахара	6—10	34—30
б) Внешний вид (30 баллов)		
1. Сваренные плоды, однородные по размеру, правильно подготовленные, несморщеные, равномерно расположенные в сиропе. Лепестки роз расправлена формы (несвернутые трубочкой)	0	30
2. Плоды или части плодов, неоднородные по размеру, неправильно нарезанные или очищенные	1—5	29—25
3. Наличие плодов до 25% с кожицей, отстающей от плодовой мякоти, но сохранивших свою форму.		
Лепестки роз до 20% разорваны или скручены трубочкой	1—5	29—25
4. Наличие плодов до 50% с кожицей, отстающей от плодовой мякоти, но сохранивших свою форму.		
Лепестки роз до 50% разорваны или скручены трубочкой	6—10	24—20
5. Плоды всплывшие; в банке имеется слой сиропа без плодов высотой не более 2 см или наличие сморщенных плодов до 10%	1—5	29—25
6. Слой сиропа без плодов до 3 см или наличие сморщенных плодов до 20%	6—10	24—20
7. Сморщенных плодов до 20%; слой сиропа без плодов более 3 см или плоды плохо очищены, с оставшимися кусками неочищенной кожицей или семенной коробки и семян	11—30	19—0

Продолжение

Наименование показателей	Скидка	Балльная оценка
в) Консистенция (20 баллов)		
1. Плоды или части плодов мягкие, хорошо проваренные, но не разваренные. Для клюквы, брусники, смородины и малины допускается разваренных плодов до 25% от веса варенья. Лепестки роз неразваренные	0	20
2. Наличие плохо проваренных (жестких) или разваренных плодов до 15% и наличие в сиропе небольшого количества взвешенных частиц плодовой мякоти. Для клюквы, брусники, смородины, малины разваренных плодов не более 35%. Наличие разваренных лепестков роз в количестве до 25%	1-5	19-15
3. Наличие плохо проваренных (жестких) или разваренных плодов до 25%. Сироп мутный, с большим количеством плодовой мякоти. Для брусники, смородины, малины, клюквы разваренных плодов до 50%. Наличие разваренных лепестков роз в количестве более 25%	6-10	14-10
4. Наличие плохо проваренных (жестких) или разваренных плодов более 25%. Для брусники, смородины, малины наличие плохо проваренных или разваренных плодов в количестве более 50%	11-20	9-0
г) Однородность окраски плодов (10 баллов)		
1. Однородная, без пятен, близкая к окраске свежих плодов. Лепестки роз бледнорозового цвета	0	10
2. Наличие точек на абрикосах, персиках, ренклодах до 5 шт. на плоде; наличие пятнистых плодов прочих видов до 15% по количеству плодов. Лепестки роз имеют слабый коричневый оттенок	1-3	9-7
3. Наличие точек на абрикосах, персиках, ренклодах до 10 шт. на плоде, наличие пятнистых плодов прочих видов до 25% по количеству плодов. Лепестки роз имеют коричневый оттенок	4-6	6-4
4. Плоды неоднородной окраски или окраски недозрелых плодов, а также пятнистые выше указанных пределов	7-10	3-0

Варенье

ОСТ
НКПП 518

Г. РАСФАСОВКА, УПАКОВКА И МАРКИРОВКА

Расфасовка, упаковка и маркировка производятся в соответствии с действующим стандартом на «Расфасовку, упаковку и маркировку консервов».

Д. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

Испытания проводятся в соответствии с действующим стандартом на «Методы испытаний».

Изменение

Раздел А «Классификация»

Пункт 1, подпункт «б»—примечание исключено.

(Пост. ВКГ № 589 26/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