

ГОСТ 7061—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВАРЕНЬЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

БЗ 8—2000

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Внешний вид	оголенные косточки в варенье из алычи, вишни, кизила, сливы, черешни с косточками в шт., не более: в банке вместимостью до 0,65 дм ³		
	1	2	4
	в банке вместимостью до 1,0 дм ³		
	2	3	5
	в таре вместимостью свыше 1 дм ³ , шт./кг, не более:		
	3	5	7
	плоды с косточками в варенье из вишни, сливы, черешни без косточек, шт., не более: в банке вместимостью до 0,65 дм ³		
	1	2	4
	в банке вместимостью до 1,0 дм ³		
	2	3	5
	в таре вместимостью свыше 1 дм ³ , шт./кг, не более		
	3	5	7
	—	естественная пятнистость абрикосов, свойственная данному помологическому сорту;	
	—	темные точки на абрикосах, персиках, сливах ренк-лодного типа, шт./плод, не более	
	—	3	7
	—	—	пятнистые плоды в прочих видах варенья, %, по счету не более 20
	—	в сиропе варенья из ягод и винограда незначительное количество семян	
—	—	наличие в сиропе варенья из плодов и ягод незначительного количества взвешенных частиц плодовой мякоти	
Цвет	Однородный, соответствующий цвету плодов или ягод, из которых изготовлено варенье		
	Для варенья из лепестков розы — от светло-розового до темно-розового		
	—	—	Допускаются в варенье из розы лепестки со светло-коричневым оттенком
Для варенья из грецких орехов — от темно-желтого до темно-коричневого с фиолетовым оттенком			
Вкус и запах	Ярко выраженные, свойственные плодам или ягодам, из которых изготовлено варенье		Свойственные плодам или ягодам, из которых изготовлено варенье
	Вкус сладкий или кисловато-сладкий		
—	Допускается в варенье из апельсинов, жимолости, лимонов, мандаринов, рябины обыкновенной и черно-плодной легкая горечь, свойственная плодам		

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Вкус и запах	—	—	Допускается незначительный привкус карамелизованного сахара
Консистенция	Плоды или ягоды или части плодов, хорошо проваренные, но не разваренные Допускается в варенье из голубики, ежевики, земляники (клубники), малины, шелковицы — разваренные ягоды, %, не более: 15 20 35 легкое желирование сиропа в варенье из абрикосов, айвы, алычи, брусники, голубики, ежевики, жимолости, земляники (клубники), кизила, клюквы, крыжовника, рябины черноплодной, сливы, смородины, черники, яблок		

Примечание. Допускается изготовлять варенье из тонкокожих сортов айвы, яблок, персиков, а также из сульфитированных семечковых плодов без очистки от кожицы.

1.2.5. По физико-химическим показателям варенье должно соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля плодов от массы нетто, %, не менее:		По ГОСТ 8756.1
из брусники, голубики, клюквы, черники, черноплодной и обыкновенной рябины	40	
из лепестков роз	20	
из других видов плодов и ягод	45	
в варенье для промышленной переработки	50	
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:		По ГОСТ 28562
в стерилизованном:		
из айвы, черной смородины	60	
из остальных видов	68	
домашнем варенье из абрикосов, персиков	64	
в нестерилизованном	70	
в варенье для промышленной переработки	73	
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:		По ГОСТ 25555.3
в варенье из ежевики, земляники (клубники), малины, шелковицы	0,02	
из других видов	0,01	
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более:		По ГОСТ 26323
в варенье экстра	0,01	
в варенье высшего сорта:		
из цитрусовых плодов	0,05	
из остальных видов	0,02	
в варенье первого сорта:		
из цитрусовых плодов	0,1	
из остальных видов	0,03	

С. 7 ГОСТ 7061—88

3.3, 3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

3.5. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят при текущем санитарном надзоре и по эпидемиологическим показаниям по методам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

3.6. Посторонние примеси определяют визуально.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения варенья со дня выработки:

24 мес для стерилизованного, 12 мес для нестерилизованного и из мандаринов с витамином С, 6 мес для нестерилизованного, фасованного в термопластичную полимерную тару или алюминиевые банки.

После 3 мес хранения допускается незначительное потемнение варенья из светлоокрашенных плодов или ягод и лепестков роз.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Наименование продукции	Код ОКП	Наименование продукции	Код ОКП
Варенье из голубики первого сорта	91 6331 5150	Варенье из мандаринов первого сорта	91 6331 5430
Варенье из груш первого сорта	91 6331 5170	Варенье из персиков без косточек первого сорта	91 6331 5450
Варенье из грецких орехов первого сорта	91 6331 5190	Варенье из рябины обыкновенной первого сорта	91 6331 5470
Варенье из дыни первого сорта	91 6331 5210	Варенье из рябины черноплодной первого сорта	91 6331 5490
Варенье из ежевики первого сорта	91 6331 5230	Варенье из слив первого сорта	91 6331 5510
Варенье из жимолости первого сорта	91 6331 5250	Варенье из фейхоа первого сорта	91 6331 5530
Варенье из земляники (клубники) первого сорта	91 6331 5270	Варенье из шелковицы первого сорта	91 6331 5550
Варенье из инжира первого сорта	91 6331 5290	Варенье из черешни первого сорта	91 6331 5570
Варенье из кизила первого сорта	91 6331 5310	Варенье из черники первого сорта	91 6331 5590
Варенье из клюквы первого сорта	91 6331 5330	Варенье из черной смородины первого сорта	91 6331 5610
Варенье из крыжовника первого сорта	91 6331 5350	Варенье из яблок первого сорта	91 6331 5630
Варенье из лепестков розы первого сорта	91 6331 5370	Варенье из ренеток мелкоплодных первого сорта	91 6331 5650
Варенье из лимонов первого сорта	91 6331 5390		
Варенье из малины первого сорта	91 6331 5410		

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 Г ВАРЕНЬЯ

Наименование продукции	Углеводы, г	Витамины, мг				Энергетическая ценность, ккал
		β-каротин	В ₁	PP	С	
Варенье стерилизованное:						
из земляники (клубники), грецкого ореха (зеленого)	62	—	—	—	9,0	248
из абрикосов, винограда, дыни, ежевики, инжира, брусники, клюквы, персиков, слив, розы, алычи (ткемали), черники, черешни, яблок, шелковицы	62	—	—	—	2,0	248
из голубики, вишни, малины, кизила, крыжовника, черноплодной рябины	62	—	—	—	7,0	248
из апельсинов, жимолости, мандаринов, лимонов, рябины обыкновенной, фейхоа	62	0,03	0,03	0,1	10,0	248
варенье домашнее из абрикосов, персиков	51	—	—	—	2,0	204
из мандаринов с витамином С	62	0,03	0,03	0,1	25,0	252
из черной смородины	55	—	—	—	50,0	220
из айвы	55	—	—	—	2,3	220
из груши	62	—	—	—	—	248
нестерилизованное из всех видов сырья	65	—	—	—	2—10	260

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР****РАЗРАБОТЧИКИ**

Л.А. Баятыш, канд. техн. наук; Л.А. Стоянова, канд. техн. наук; В.И. Шахманов; Л.А. Авдеева

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного Комитета СССР по стандартам от 28.03.88 № 808**Изменение № 3 принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 10.10.95)****За принятие изменения проголосовали:**

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Украина	Госстандарт Украины

3. ВЗАМЕН ГОСТ 7061—70, ТУ 10—03 УзССР 6—88**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5717.2—2003	1.3.1	ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 5981—88	1.3.1	ГОСТ 26323—84	1.2.5
ГОСТ 8756.1—79	1.2.5, 3.1	ГОСТ 26668—85	3.2
ГОСТ 8756.18—70	3.1	ГОСТ 26669—85	3.2
ГОСТ 8777—80	1.3.1	ГОСТ 26670—91	3.2
ГОСТ 9338—80	1.3.1	ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 10444.11—89	3.3, 3.4	ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 10444.12—88	1.2.8, 3.3, 3.4	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 10444.15—94	1.2.8, 3.4	ГОСТ 26930—86 —	
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 4.1	— ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 19360—74	1.3.1	ГОСТ 28038—89	1.2.5
ГОСТ 24556—89	1.2.5	ГОСТ 28562—90	1.2.5
ГОСТ 25555.3—82	1.2.5	ГОСТ 30425—97	3.4
ГОСТ 25555.5—91	1.2.5	ОСТ 10.157—88	1.2.8
ГОСТ 26181—84	1.2.5		

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 23.12.91 № 2054 (ИУС 4—92)**6. ИЗДАНИЕ (август 2004 г.) с Изменениями № 1, 2, 3 утвержденными в июне 1990 г., в декабре 1991 г., июне 1997 г. (ИУС 9—90, 4—92, 9—97)**

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 05.08.2004. Подписано в печать 27.08.2004. Усл. печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 1,10.
Тираж 225 экз. С 3100. Зак. 694.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru

Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Отпечатано в филиале ИПК Издательство стандартов — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102