НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ДЖЕМИ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4900:2007

Видання офіційне

БЗ № 12-2007/661

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2009

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Державний науково-дослідний і проектно-конструкторський інститут «Консервпромкомплекс» (ДНДПКІ «Консервпромкомплекс»)

РОЗРОБНИКИ: **Ю. Пилипенко**, канд. екон. наук; **Л. Філіпова**; **С. Галкіна**, канд. техн. наук; **І. Мазуренко**, канд. техн. наук; **А. Крохальова** (науковий керівник); **Т. Опаренюк**; **Л. Хрущ**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 12 грудня 2007 р. № 357

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 7009–88)

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України, 2009

ЗМІСТ

С.

1 Сфера застосування ... 1
2 Нормативні посилання ... 1
3 Терміни та визначення понять ... 5
4 Класифікація ... 5
5 Загальні технічні вимоги ... 5
5.1 Характеристики ... 5
5.2 Вимоги до сировини, напівфабрикатів і матеріалів ... 7
6 Вимоги щодо безпеки ... 8
7 Вимоги щодо охорони довкілля ... 8
8 Маркування ... 9
9 Пакування ... 10
10 Правила транспортування та зберігання ... 11
11 Методи контролювання ... 11
12 Правила приймання ... 12
13 Гарантії виробника ... 12
Додаток А Коди ДКПП ... 12
Додаток Б Поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) джемів ... 13
Додаток В Бібліографія ... 14

ДЕРЖАВНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА БІБЛІОТЕКА УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ДЖЕМИ

Загальні технічні умови

ДЖЕМЫ

Общие технические условия

JAMS

General specifications

Чинний від 2009–01–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на джеми, виготовлені з підготовлених відповідним чином свіжих, швидкозаморожених або сульфітованих фруктів і ягід, свіжих овочів, уварених з цукром або цукрово-патоковим сиропом, або глюкозно-фруктозним сиропом з додаванням або без додання харчового пектину, харчових кислот, прянощів, сорбінової кислоти.

1.2 Вимоги щодо безпечності продукції викладено в 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5; 5.2, розділах 6, 7

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 691:2004 Чорниця свіжа. Технічні умови

ДСТУ 692:2004 Ожина свіжа. Технічні умови

РСТ УССР 1723–86 Горобина чорноплідна свіжа. Технічні умови

РСТ УССР 1764–89 Плоди горобини звичайної свіжі. Технічні умови

ДСТУ 2074–92 Продукти переробки овочів і фруктів. Терміни та визначення

ДСТУ 3147–95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Форма та розташування штрихкодових позначок EAN на тарі та пакованні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3190–95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови

ДСТУ 3235–95 Устаткування овочефруктопереробної промисловості. Вимоги безпеки

ДСТУ 3357–96 Цукор рідкий. Технічні умови

ДСТУ 4498:2005 Патока крохмальна. Технічні умови

ДСТУ 4518:2006 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови

ДСТУ 4722:2007 Порічки червоні та білі свіжі. Технічні умови

ДСТУ 4837:2007 Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови

ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження

ДСТУ 4913:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення мінеральних домішок

ДСТУ 4947:2008 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначення вмісту мікотоксину патуліну

ДСТУ ISO 780–2001 Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами

ДСТУ ISO 2447:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту олова

Видання офіційне

ДСТУ ISO 5522:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання загального вмісту сірчистого ангідриду

ДСТУ ISO 6561:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту кадмію. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції

ДСТУ ISO 6632–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання леткої кислотності

ДСТУ ISO 6633–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту свинцю. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції

ДСТУ ISO 6634:2004 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Визначення вмісту миш'яку спектрометричним методом із застосуванням дієтилдитіокарбонату

ДСТУ ISO 6636-2 2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту цинку. Частина 2. Спектрометричний метод атомної абсорбції

ДСТУ ISO 6636-3–2001 Продукти перероблення фруктів і овочів. Визначання вмісту цинку. Частина 3. Спектрометричний метод із застосуванням дитизону

ДСТУ ISO 6637–2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначання вмісту ртуті. Спектрометричний метод безполуменевої атомної абсорбції

ДСТУ ISO 7952:2004 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Визначення вмісту міді спектрометричним методом полуменевої атомної абсорбції

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ ГОСТ 908:2006 Кислота лимонна харчова моногідрат. Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 5717.2:2006 Банки скляні для консервів. Основні параметри та розміри

ГОСТ 12.1 003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12 1.012–90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (ССБП. Вібраційна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.3 002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.4.021–75 ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования (ССБП. Системи вентиляційні. Загальні вимоги)

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охорона природи. Атмосфера. Правила установлення допустимих викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 5981–88 (ИСО 1361–83, ИСО 3004.1–86) Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 6828–89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Суниці свіжі. Вимоги під час заготовляння, постачання та реалізації)

ГОСТ 6829–89 Смородина чёрная свежая. Технические условия (Смородина чорна свіжа. Технічні умови)

ГОСТ 6830–89 Крыжовник свежий. Требования при заготовках, поставках и реализации (Аґрус свіжий. Вимоги під час заготовляння, постачання та реалізації)

ГОСТ 7178–85 Дыни свежие. Технические условия (Дині свіжі. Технічні умови)

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объёма и массовой доли составных частей (Продукти харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто або об'єму та масової частки складових частин)

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукти харчові консервовані. Методи визначання зовнішнього вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)

ГОСТ 8777–80 Бочки деревянные заливные и сухотарные. Технические условия (Бочки дерев'яні заливні та сухотарні. Технічні умови)

ГОСТ 9338–80 Барабаны фанерные. Технические условия (Барабани фанерні. Технічні умови)

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів і живильних середовищ, які застосовують у мікробіологічному аналізі)

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів та плісневих грибів)

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Продукція плодова, ягідна, овочева та грибна консервована. Пакування, маркування, транспортування та зберігання)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. Технічні умови)

ГОСТ 17065–94 Барабаны картонные навивные. Технические условия (Барабани картонні навивні. Технічні умови)

ГОСТ 19215–73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Журавлина свіжа. Вимоги під час заготовляння, постачання та реалізації)

ГОСТ 19360–74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Мішки-вкладки плівкові. Загальні технічні умови)

ГОСТ 20450–75 Брусника свежая. Требования при заготовках поставках и реализации (Брусниця свіжа. Вимоги під час заготовляння, постачання та реалізації)

ГОСТ 21205–83 Кислота винная пищевая. Технические условия (Кислота винна харчова. Технічні умови)

ГОСТ 21405–75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия (Алича дрібноплідна свіжа. Технічні умови)

ГОСТ 21713–76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия (Груші свіжі пізніх строків достигання. Технічні умови)

ГОСТ 21714–76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия (Груші свіжі ранніх строків достигання. Технічні умови)

ГОСТ 21715–76 Айва свежая. Технические условия (Айва свіжа. Технічні умови)

ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия (Абрикоси свіжі. Технічні умови)

ГОСТ 21833–76 Персики свежие. Технические условия (Персики свіжі. Технічні умови)

ГОСТ 21920–76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия (Слива і алича великоплідна свіжі. Технічні умови)

ГОСТ 21921–76 Вишня свежая. Технические условия (Вишня свіжа. Технічні умови)

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 25250–88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия (Плівка полівінілхлоридна для виготовлення тари для харчових продуктів і лікарських засобів. Технічні вимоги)

ГОСТ 25555.0–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности (Продукти перероблення плодів та овочів. Методи визначання титрувальної кислотності)

ГОСТ 25555.5–91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы (Продукти перероблення плодів і овочів. Методи визначання двоокису сірки)

ГОСТ 25749–83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия (Кришки металеві для скляної тари з вінцем горловини типу III. Технічні умови)

ГОСТ 26181–84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты (Продукти переробляння плодів та овочів. Методи визначання сорбінової кислоти)

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб (Продукти переробляння плодів та овочів. Правила приймання, методи відбирання проб)

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукти переробляння плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Готування проб для лабораторних аналізів)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання миш'яку)

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукти харчові. Методи визначання свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукти харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова (Продукти харчові консервовані. Метод визначання олова)

ГОСТ 27572–87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия (Яблука свіжі для промислового переробляння. Технічні умови)

ГОСТ 28038–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина (Продукти переробляння плодів та овочів. Методи визначання мікотоксину патуліну)

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (Продукти переробляння плодів та овочів. Рефрактометричний метод визначання розчинних сухих речовин)

ГОСТ 28805–90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Методи виявляння та визначання кількості осмотолерантних дріжджів та плісеневих грибів)

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

ГОСТ 29186–91 Пектин. Технические условия (Пектин. Технічні умови)

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (копиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявляння і визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять подано згідно з ДСТУ 2074.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Джеми виготовляють таких видів:

— стерилізовані;

— нестерилізовані.

Нестерилізовані джеми можуть бути виготовленими без використання консерванту або з консервантом — сорбіновою кислотою.

Джем домашній треба виготовляти тільки стерилізованим.

4.2 Залежно від показників якості джеми виготовляють двох сортів: вищого і першого.

Джеми, які виготовляють із сульфітованих фруктів і ягід, а також такі, що фасують у бочки і барабани, оцінюють першим сортом.

4.3 Види джемів і позначення кодів ДКПП згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Джеми треба виготовляти згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку відповідно до санітарних правил [1], і за показниками якості джеми мають відповідати вимогам цього стандарту.

5.1 Характеристики

5.1.1 За органолептичними показниками джеми мають відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники джемів

Назва показника	Характеристика джему	
	вищого сорту	першого сорту
Зовнішній вигляд та консистенція	Цілі плоди або шматочки фруктів, ягід, шматочки динь, гарбузів у желеподібній масі. Консистенція желе однорідна, маса така, що мажеться, але не розтікається на горизонтальній поверхні Дозволено повільне розтікання на горизонтальній поверхні джему:	
	— абрикосового, вишневого, жерделевого, журавлинового, малинового, сквинового, сливового, суничного (полуничного), із фізаліса, чорничного;	— з усіх видів фруктів і ягід
	— динного домашнього, виготовленого з доданням крохмального цукру або патоки Не дозволено зацукровування	
Смак та запах	Властиві сировині, з якої виготовлені джеми. Смак приємний, солодкий або кислувато-солодкий	
		Дозволено слабо виражені смак і запах; наявність легкого присмаку карамелізованого цукру
Колір	Однорідний, властивий кольору плодів після уварювання, з яких виготовлено джем Дозволено наявність відтінку: а) для джему зі світлозабарвлених плодів:	
	світло-коричневого	коричневого
	б) для джему з темнозабарвлених плодів:	
		буруватого
	У джемі гарбузовому з доданням кориці дозволено наявність вкраплень частинок кориці	

Примітка. Із айви, гарбузів, груш, динь, персиків, яблук джеми виготовляють із попереднім очищенням від шкірочки. Дозволено виготовляти джеми з тонкошкірих сортів айви, персиків і яблук, які не мають дефектів шкірочки та із сульфітованих зерняткових фруктів без очищення від шкірочки.

5.1.2 За фізико-хімічними показниками джеми мають відповідати нормам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники джемів

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка розчинних сухих речовин, %, не менше ніж:		Згідно з ГОСТ 28562
а) у стерилізованому джемі:		
— вишневому, персиковому, порічковому, сливовому, смородиновому	68	
— решти видів фруктів, ягід, овочів	62	
— домашньому	55	
б) у нестерилізованому джемі	70	
в) у нестерилізованому джемі з додаванням сорбінової кислоти	68	
Масова частка титрованих кислот (у розрахунку на яблучну кислоту) у джемі: гарбузовому, %, не менше ніж	0,2	Згідно з ГОСТ 25555.0
Масова частка сорбінової кислоти, %, не більше ніж	0,05	Згідно з ГОСТ 26181, ДСТУ ISO 6632
Масова частка сірчистого ангідриду, %, не більше ніж	0,01	Згідно з ГОСТ 25555.5, ДСТУ ISO 5522
Масова частка мінеральних домішок, %, не більше ніж:		Згідно з ДСТУ 4913
— у джемі малиновому, ожиновому, суничному (полуничному)	0,02	
— решти видів	0,01	
Масова частка домішок рослинного походження, %, не більше ніж:		Згідно з ДСТУ 4912
а) у джемі вищого сорту	0,02	
б) у джемі першого сорту	0,03	
Сторонні домішки	Не дозволено	Згідно з 11.3

Примітка 1. Масову частку сірчистого ангідриду визначають у джемі, виготовленому із сульфітованої сировини.

Примітка 2. Масову частку сорбінової кислоти визначають у нестерилізованому джемі, виготовленому з додаванням сорбінової кислоти або виготовленому із сировини, консервованої сорбіновою кислотою.

Примітка 3. У джемі, виготовленому із сульфітованої сировини з додаванням сорбінової кислоти, вміст обох консервантів не повинен перевищувати 0,01 %.

5.1.3 Вміст токсичних елементів, мікотоксину патуліну в джемах не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених МБТ и СН № 5061 [2], а вміст радіонуклідів — допустимих рівнів, установлених ГН 6.6.1.1-130 [3], які наведено в таблиці 3.

Таблиця 3 — Показники безпечності джемів

Назва показника	Одиниця вимірювання	Допустимий рівень, не більше ніж		Метод контролювання
		в усіх видах тари, крім металевої збірної	в металевій збірній тарі	
Токсичні елементи:				
свинець	мг/кг	0,40 (0,50*)	1,00	Згідно з ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6633
кадмій	мг/кг	0,03	0,05	Згідно з ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6561
мідь	мг/кг	5,00	5,00	Згідно з ГОСТ 26931, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 7952
цинк	мг/кг	10,00	10,00	Згідно з ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6636-2, ДСТУ ISO 6636-3
миш'як	мг/кг	0,20	0,20	Згідно з ГОСТ 26930, ДСТУ ISO 6634
ртуть	мг/кг	0,02	0,02	Згідно з ГОСТ 26927, ДСТУ ISO 6637
олово	мг/кг	—	200,0	Згідно з ГОСТ 26935, ДСТУ ISO 2447
Мікотоксин патулін	мг/кг	0,05	0,05	Згідно з ДСТУ 4947
Радіонукліди:				Згідно з 11.4
цезій-137	Бк/кг	140 (40*)	140 (40*)	
стронцій-90	Бк/кг	20 (20*)	20 (20*)	

* У дитячому і гарбузовому джемах.

5.1.4 За мікробіологічними показниками стерилізовані джеми мають відповідати вимогам промислової стерильності до консервів групи Г згідно з інструкцією І 4.4.4.077 [4]

5.1.5 За мікробіологічними показниками нестерилізовані джеми мають відповідати нормам, наведеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники нестерилізованих джемів

Назва показника	Допустимі рівні	Метод контролювання
Мезофільні аеробні і факультативно-анаеробні мікроорганізми КУО в 1 г продукту, не більше ніж	$1 \cdot 10^3$	Згідно з ГОСТ 10444.15
Дріжджі, плісневі гриби, КУО* в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.12
Бактерії групи кишкових паличок (коліформні) в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30518
Патогенні мікроорганізми, зокрема роду *Salmonella* в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ EN 12824, інструкцією № 1135 [5]

* Колоніутворювальні одиниці.

5.2 Вимоги до сировини, напівфабрикатів і матеріалів

Для виготовляння джемів використовують таку сировину, напівфабрикати і матеріали:

— абрикоси свіжі — згідно з ГОСТ 21832;
— аґрус свіжий — згідно з ГОСТ 6830;
— айву свіжу — згідно з ГОСТ 21715;
— аличу великоплідну свіжу — згідно з ГОСТ 21920;
— аличу дрібноплідну свіжу (ткемалі) — згідно з ГОСТ 21405;
— брусницю свіжу — згідно з ГОСТ 20450;
— буяхи свіжі — згідно з чинними нормативними документами;
— вишні свіжі — згідно ГОСТ 21921;
— гарбузи свіжі — згідно з ДСТУ 3190;
— горобину звичайну свіжу — згідно з РСТ УССР 1764;
— горобину чорноплідну свіжу — згідно з РСТ УССР 1723;
— груші свіжі ранніх строків достигання — згідно ГОСТ 21714;
— груші свіжі пізніх строків достигання — згідно з ГОСТ 21713;
— дині свіжі — згідно з ГОСТ 7178;
— жерделю свіжу — згідно з чинними нормативними документами;
— журавлину свіжу — згідно з ГОСТ 19215;
— малину свіжу — згідно з чинними нормативними документами;
— ожину свіжу — згідно з ДСТУ 692;
— персики свіжі — згідно з ГОСТ 21833;
— порічки свіжі — згідно з ДСТУ 4722;
— сливи свіжі — згідно з ГОСТ 21920;
— смородину свіжу — згідно з ГОСТ 6829;
— суниці (полуниці) свіжі — згідно з ГОСТ 6828;
— фізаліс свіжий — згідно з чинними нормативними документами;
— чорницю свіжу — згідно з ДСТУ 691;
— яблука свіжі — згідно з ГОСТ 27572;
— фрукти (ягоди) швидкозаморожені: абрикоси, аґрус, аличу, вишні, горобину чорноплідну, груші, журавлину, малину, ожину, персики, порічки, сливи, смородину, суниці (полуниці), ткемалі, чорницю — згідно з ДСТУ 4837 або імпортного виробництва, які повинні мати позитивний висновок санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України;
— фрукти (ягоди), консервовані рідким сірчистим ангідридом (сульфітовані): абрикоси, аґрус, айву, аличу, вишні, горобину чорноплідну, груші, малину, ожину, персики, сливи, смородину, суниці (полуниці), чорницю, яблука — згідно з чинним нормативним документом;
— фрукти зерняткові сухої сульфітації: айву, груші, яблука — згідно з чинним нормативним документом;
— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 4623;

— цукор рідкий — згідно з ДСТУ 3357;
— цукор крохмальний — згідно з чинними нормативними документами;
— патоку крохмальну — згідно з ДСТУ 4498;
— пектин — згідно з ГОСТ 29186;
— пектиновий концентрат — згідно з чинними нормативними документами;
— сироп глюкозно-фруктозний — згідно з чинними нормативними документами;
— кислоту лимонну харчову — згідно з ДСТУ ГОСТ 908;
— кислоту винну харчову — згідно з ГОСТ 21205;
— кислоту сорбінову — згідно з чинними нормативними документами;
— ванілін — згідно з ГОСТ 16599;
— корицю — згідно з ГОСТ 29049.

Не дозволена для перероблляння сировина, в якій вміст токсичних елементів, нітратів і мікотоксину патуліну перевищує максимально допустимі рівні, встановлені МБТ и СН № 5061 [2], вміст пестицидів перевищує допустимі рівні, встановлені МБТ и СН № 5061 [2] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6], а вміст радіонуклідів перевищує рівні, встановлені ГН 6.6.1.1-130 [3].

Не дозволено додавати у джеми штучні або синтетичні барвники, загусники, ароматизатори та синтетичні цукрозамінники.

Дозволено замінювати цукор-пісок:

— до 100 % крохмальним цукром із масовою часткою редукувальних речовин не більшою ніж 55 %;
— до 50 % карамельною, карамельною низькоцукровувальною або глюкозною високоцукровувальною патокою;
— рідким цукром;
— глюкозно-фруктозним сиропом.

Для контролювання якості сировини, що надходить на виробництво, підприємство проводить вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297 та відповідно до вимог І 4.4.4.077 [4].

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва джемів необхідно керуватися вимогами, встановленими санітарними правилами [1] та інструкцією І 4.4.4.077 [4].

6.2 Тара з термопластичних полімерних матеріалів для пакування джемів за показниками допустимої кількості міграції (ДКМ) хімічних речовин має відповідати вимогам СанПіН 42-123-4240 [7].

6.3 Технологічне устаткування за показниками безпеки має відповідати вимогам ДСТУ 3235.

6.4 Загальні вимоги щодо безпеки виробничих процесів установлюють відповідно до вимог ГОСТ 12.3.002.

6.5 Виробничі приміщення та устаткування за показниками пожежної безпеки мають відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.6 Загальні санітарно-гігієнічні показники мікроклімату та вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони мають відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005, а санітарно-побутові приміщення — вимогам СНиП 2.09.04 [8].

Приміщення мають бути обладнані витяжною вентиляцією згідно з ГОСТ 12.4.021, СНиП 2.04.05 [9], яка забезпечить чистоту повітря робочої зони.

6.7 Природне та штучне освітлення має відповідати вимогам ДБН В.2.5-28 [10].

6.8 Рівень шуму і вібрації на робочих місцях не повинен перевищувати рівнів, установлених згідно з ГОСТ 12.1.003, ДСН 3.3.6.037 [11], ГОСТ 12.1.012, ДСН 3.3.6.039 [12].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води під час виробництва джемів мають бути очищені і відповідати вимогам СанПіН 4630 [13].

7.2 Контролювання викидів шкідливих речовин в атмосферу треба проводити відповідно до вимог ДСП 201 [14] і ГОСТ 17.2.3.02.

7.3 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [15].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування — згідно з ДСТУ 4518, ГОСТ 13799.

8.2 Маркування наносять літографічним або офсетним друком, тисненням чи іншим способом або наклеюванням етикетки.

Маркування споживчої тари має бути нанесено державною мовою типографським або іншим способом на тару чи етикетку в доступній для сприймання споживачем формі та містити таку інформацію:

— назву джему;
— назву та повну адресу і телефон підприємства-виробника та адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
— номінальну масу нетто (г) та допустимий відхил;
— склад джему;
— спосіб (метод) консервування;
— калорійність і поживну цінність 100 г джему згідно з додатком Б;
— сорт (за наявності);
— кінцеву дату споживання «Вжити до ...» або дату виготовлення (число, місяць, рік) і строк придатності до споживання;
— номер партії;
— умови зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря, освітлення — для світлопроникної тари);
— товарний знак (за наявності);
— позначення цього стандарту;
— штриховий код згідно з ДСТУ 3147;
— інформацію щодо сертифікації (за наявності);
— напис «У разі відсутності хлопка під час відкривання банки, продукт споживати не можна» (для консервів, фасованих у скляні банки типу III).

8.3 Транспортне маркування треба проводити згідно з ДСТУ ISO 780, ГОСТ 14192 із зазначенням маніпуляційних знаків залежно від виду тари, умов зберігання і транспортування.

На бокові стороні транспортної тари з продукцією має бути нанесено державною мовою чітке маркування незмивною фарбою, що не має запаху, за допомогою трафарету або наклеєно ярлик, виконаний типографським способом.

Для транспортної тари з продукцією, фасованою в споживчу тару, під час маркування має бути зазначена така інформація:

— назва джему;
— назва та повна адреса і телефон підприємства-виробника та адреса потужностей (об'єкта) виробництва;
— маса нетто, г;
— маса брутто, кг;
— вид споживчої тари;
— кількість споживчих одиниць пакування;
— сорт (за наявності);
— кінцева дата споживання «Вжити до ...» або дата виготовлення (число, місяць, рік) і строк придатності до споживання;
— номер партії;
— товарний знак (за наявності);
— умови зберігання;
— позначення цього стандарту.

Для транспортної тари з продукцією, фасованою в транспортну тару без використання споживчої тари, під час маркування має бути зазначена така інформація:

— назва джему;

— назва та повна адреса і телефон підприємства-виробника та адреса потужностей (об'єкта) виробництва;
— маса нетто, г;
— маса брутто, кг;
— склад джему;
— калорійність і поживна цінність 100 г джему згідно з додатком Б;
— кінцева дата споживання «Вжити до ...» або дата виготовлення (число, місяць, рік) і строк придатності до споживання;
— номер партії;
— умови зберігання;
— товарний знак (за наявності);
— позначення цього стандарту;
— штриховий код згідно з ДСТУ 3147.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Пакування — згідно з ГОСТ 13799.

9.2 Стерилізовані джеми фасують:
— у скляні банки згідно з ДСТУ ГОСТ 5717.2, ГОСТ 5717 або іншими чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 1,0 $дм^3$;
— у металеві банки з лакованою внутрішньою та зовнішньою поверхнями згідно з ГОСТ 5981 або іншими чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 1,0 $дм^3$;
— в алюмінієві суцільні циліндричні банки згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 0,5 $дм^3$.

9.3 На замовлення споживача нестерилізовані джеми фасують:
— у скляні банки згідно з ДСТУ ГОСТ 5717.2, ГОСТ 5717 або іншими чинними нормативними документами, місткістю більше ніж 1,0 $дм^3$, але не більше ніж 3,0 $дм^3$;
— у металеві банки з лакованою внутрішньою та зовнішньою поверхнями згідно з ГОСТ 5981 або іншими чинними нормативними документами, місткістю більше ніж 1,0 $дм^3$, але не більше ніж 10,0 $дм^3$.

9.4 Для промислового перероблляння джеми фасують:
— у дерев'яні бочки згідно з ГОСТ 8777, місткістю не більше ніж 50,0 $дм^3$ із плівковими мішками-вкладками згідно з ГОСТ 19360;
— у бочки з полімерних матеріалів згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 50,0 $дм^3$;
— у фанерні барабани згідно з ГОСТ 9338 або картонні навивні барабани з вологозахисним покриттям і ущільнювальними прокладками згідно ГОСТ 17065, місткістю не більше ніж 50,0 $дм^3$ із плівковими мішками-вкладками згідно з ГОСТ 19360.

9.5 Нестерилізовані джеми, які виготовляють із додаванням або без додання сорбінової кислоти, фасують:
— у тару з термопластичних полімерних матеріалів (коробки, стаканчики, відерця) із полівінілхлориду згідно з ГОСТ 25250, поліпропілену і полістиролу згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 0,5 $дм^3$;
— в алюмінієві суцільні циліндричні банки згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 0,5 $дм^3$.

9.6 Скляні банки закупорюють металевими лакованими кришками згідно з ГОСТ 25749 або іншими чинними нормативними документами.

9.7 Дозволено використовувати імпортовану тару, кришки, плівки з полімерних матеріалів та мішки-вкладки, виготовлені з неї, з аналогічними вимогами, що мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України

9.8 Джеми, фасовані в споживчу тару, мають бути упаковані у транспортну тару згідно з ГОСТ 13799 або іншими чинними нормативними документами.

9.9 Значення допустимих відхилів кількості фасованої продукції у пакованій одиниці від номінальної кількості мають бути не більшими, ніж границі допустимих мінусових або мінусових і плюсових відхилів згідно з вимогами Р 50-056 [16].

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування та зберігання — згідно з ГОСТ 13799.

10.2 Транспортувати джеми треба всіма видами транспорту згідно з правилами транспортних організацій з перевезення вантажів (харчових продуктів), які діють на зазначеному виді транспорту.
Під час перевезення не повинно бути ушкоджено цілісність пакування.
Транспортні засоби мають бути сухими, чистими, без сторонніх запахів.

10.3 Продукцію зберігають у добре вентильованих складських приміщеннях за відносної вологості не більше ніж 75 %.
Температура зберігання:
— стерилізованих джемів у всіх видах тари — від 0 °С до 25 °С;
— нестерилізованих джемів, фасованих у бочки і барабани — від 0 °С до 12 °С.

10.4 Строк зберігання джемів від дати виготовлення становить:
— стерилізованих — 24 міс;
— нестерилізованих у скляній і металевій тарі — 12 міс;
— нестерилізованих у бочках і барабанах — 9 міс;
— нестерилізованих, виготовлених з використанням сорбінової кислоти, у тарі з термопластичних полімерних матеріалів або алюмінієвих суцільних циліндричних банках — 6 міс;
— нестерилізованих, виготовлених без використання сорбінової кислоти, у тарі з термопластичних полімерних матеріалів або алюмінієвих суцільних циліндричних банках — 3 міс.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби згідно з ГОСТ 26313, готують проби до випробовування згідно з ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

11.2 Методи випробовування продукції за показниками якості: органолептичних показників — згідно з ГОСТ 8756.1, якості закупорювання — згідно з ГОСТ 8756.18, фізико-хімічних показників — за стандартами, наведеними в 5.1.2.

11.3 Сторонні домішки визначають візуально.

11.4 Визначають вміст токсичних елементів, мікотоксину патуліну у джемах згідно з нормативними документами, наведеними в 5.1.3 цього стандарту, радіонуклідів — згідно з МУ 5778 [17], МУ 5779 [18] та іншими чинними нормативними документами і методичними рекомендаціями, затвердженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

11.5 Відбирають проби для мікробіологічного аналізування згідно з ГОСТ 26668, готують проби згідно з ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, готують розчини реактивів, живильних середовищ згідно з ГОСТ 10444.1.

11.6 Визначання відповідності стерилізованих джемів за необхідності підтвердження промислової стерильності проводять згідно з ГОСТ 10444.12, ГОСТ 30425.

11.7 Виявлення збудників псування проводять у разі потреби підтвердження мікробіального псування згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 28805, ГОСТ 30425.

11.8 Визначають патогенні мікроорганізми у джемах у разі санітарно-епідеміологічних показань за методами, викладеними в чинних нормативних документах, а також за методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

11.9 Контролюють мікробіологічні показники нестерилізованих джемів за 5.1.5.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 26313.

12.2 Продукцію приймають партіями.

Партією вважають продукцію одного виду, назви і сорту, у тарі одного типорозміру, виготовлену підприємством за одну дату і зміну та оформлену одним документом про якість.

12.3 Для перевіряння відповідності консервів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймально-здавальне контролювання продукції.

12.4 Під час приймання кожну пакувальну одиницю партії перевіряють на цілісність пакування та відповідність її маркування вимогам цього стандарту.

Під час контролювання перевіряють органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники кожної партії, застосовуючи методи контролювання, зазначені в розділі 11.

Для перевіряння показників якості зі зразків споживчих одиниць пакування відбирають точкові проби.

Результати перевірки вважають позитивними, якщо показники в об'єднаній пробі відповідають вимогам 5.1.1, 5.1.2, 5.1.4, 5.1.5.

12.5 Періодичність перевіряння мікробіологічних показників, вмісту токсичних елементів, радіонуклідів, мікотоксину патулін — відповідно до МР 4.4 4-108 [19].

12.6 Реквізити документа про якість мають відповідати вимогам інструкції І 4.4.4.077 [4].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості джемів вимогам цього стандарту в разі дотримання умов зберігання і транспортування.

13.2 Строк придатності до споживання джемів зазначено в 10.4.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ДКПП

Таблиця А.1 — Види джемів і позначення кодів ДКПП

Вид джему	Код ДКПП
Джеми стерилізовані вищого сорту	15.33.22.300
Джеми стерилізовані першого сорту	15.33.22.300
Джеми нестерилізовані вищого сорту	15.33.22.300
Джеми нестерилізовані першого сорту	15.33.22.300
Джеми домашні стерилізовані вищого сорту	15.33.22.300
Джеми домашні стерилізовані першого сорту	15.33.22.300

ДОДАТОК Б
(довідковий)

ПОЖИВНА (ХАРЧОВА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) ДЖЕМІВ

Таблиця Б.1 — Поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) 100 г джемів

Назва продукції	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг		Калорійність	
		β-каротин	С	кДж	ккал
Джем стерилізований:					
— смородиновий	62	0,02	40,0	1039	248
— абрикосовий, жерделевий	57	0,3	1,5	955	228
— айвовий, аличевий (тквемалевий), динний	57	—	2,5	955	228
— вишневий, порічковий, суничний (полуничний)	62	—	10,0	1039	248
— брусничний, бузковий, журавлиновий, сливовий, чорноплідногоробиновий	57	—	4,0	955	228
— грушевий	57	—	—	955	228
— персиковий, сливовий	62	—	2,5	1039	248
— в'язусовий, малиновий	57	0,05	9,0	955	228
— горобиновий	57	1,8	17,0	955	228
— чорничний	57	0,1	2,5	955	228
— гарбузовий	57	0,3	—	955	228
— із фізаліса	57	—	6,0	955	228
— яблучний	57	—	—	955	228
Джем нестерилізований:					
— смородиновий	65	0,02	40,0	1089	260
— абрикосовий, жерделевий	65	0,3	1,5	1089	260
— айвовий, аличевий (тквемалевий), динний	65	—	2,5	1089	260
— грушевий	65	—	—	1089	260
— суничний (полуничний)	65	—	20,0	1089	260
— вишневий, порічковий	65	—	10,0	1089	260
— брусничний, бузковий, журавлиновий, сливовий, чорноплідногоробиновий	65	—	4,0	1089	260
— персиковий, сливовий	65	—	2,5	1089	260
— в'язусовий, малиновий	65	0,05	9,0	1089	260
— чорничний	65	0,1	2,5	1089	260
— горобиновий	65	1,8	17,0	1089	260
— гарбузовий	65	0,3	—	1089	260
— із фізаліса	65	—	6,0	1089	260
— яблучний	65	—	—	1089	260
Джем домашній:					
— абрикосовий, жерделевий	48	0,3	1,5	804	192
— брусничний, журавлиновий, сливовий	48	—	5,0	804	192
— в'язусовий, вишневий, малиновий, порічковий	48	—	10,0	804	192
— суничний (полуничний)	48	—	25,0	804	192
— чорничний	48	0,1	3,0	804	192
— смородиновий	48	0,02	45,0	804	192
— сливовий	48	—	2,5	804	192
— яблучний	48	—	1,0	804	192

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Санітарні правила для підприємств, які виробляють овоче-фруктові консерви, сушені овочі, фрукти і картоплю, квашену капусту і солені овочі, затверджені Мінсільгосппродом України 30.12.94

2 МБТ и СН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89.

3 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 03.05.2006 № 256.

4 І 4 4 4.077–2001 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.2001 № 140.

5 Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях (Інструкція про порядок розслідування, обліку і проведення лабораторних досліджень в установах санітарно-епідемюлогічної служби під час харчових отруєнь), затверджена Міністерством охорони здоров'я СРСР 20.12.73 № 1135.

6 ДСанПіН 8.8.1.2.3 4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України 19.09.2001 № 137.

7 СанПиН 42-123-4240–86 Санитарные нормы. Допустимые количества миграции (ДКМ) химических веществ, выделяющихся из полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами и методы их определения (Санітарні норми. Допустима кількість міграції (ДКМ) хімічних речовин, які виділяються із полімерних матеріалів, що контактують з харчовими продуктами та методи їх визначання), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР, 1986, № 4240.

8 СНиП 2.09.04–87 Административные и бытовые здания (Адміністративні та побутові будинки), затверджені Держбудом СРСР 30.12.87 № 313.

9 СНиП 2.04.05–91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалювання, вентилювання та кондиціонування), затверджені Держкомітетом СРСР з будівництва і інвестицій 28.11.91 № 2.04.05.

10 ДБН В.2.5-28–2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення, затверджені Мінбудом України 15.05.2006 № 168.

11 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України 01.12.99 № 37.

12 ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої та локальної вібрації, затверджені МОЗ України 01.12.99 № 39.

13 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.07.88 № 4630.

14 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.97 № 201.

15 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримування територій населених місць), затверджені 05.08.88 № 4690.

16 Р 50-056–96 Рекомендації. Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України 16.07.96 № 300.

17 МУ 5778–91 Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах (Методичні вказівки. Стронцій-90. Визначання в харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.01.91.

18 МУ 5779–91 Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах (Методичні вказівки. Цезій-137. Визначання в харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.01.91.

19 МР 4.4.4-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329.

Код УКНД 67.080.10

Ключові слова: вимоги щодо безпеки; гарантії виробника; маркування; методи контролювання; овочі; органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники; охорона довкілля; пакування; показники безпечності; правила приймання; правила транспортування та зберігання; стерилізовані та нестерилізовані джеми; фрукти.

Редактор І. Дьячкова
Технічний редактор О. Касіч
Коректор Л. Яцук
Верстальник Ю. Боровик

Підписано до друку 03.07.2009. Формат 60 х 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. 1614 Ціна договірна.

Виконавець
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 , серія ДК, № 1647