



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ ФРУКТОВІ ПЮРЕПОДІБНІ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Технічні умови

ДСТУ 4084–2001

Видання офіційне

БЗ № 12 – 2001/448

Київ
ДЕРЖАВНИЙ КОМІТЕТ УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ
ТА СПОЖИВЧОЇ ПОЛІТИКИ
2002

ПЕРЕДМОВА

- 1 РОЗРОБЛЕНО МТК 92, Державним науково-дослідним та проектно-конструкторським інститутом «Консервпромкомплекс» (ДНДПКІ «Консервпромкомплекс»)
ВНЕСЕНО Міністерством аграрної політики України
- 2 ЗАТВЕРДЖЕНО І НАДАНО ЧИННОСТІ наказом Держстандарту України від 30 квітня 2002 р. № 268
- 3 ВВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 15849–89 в частині консервів: пюре плодovих натуральних, пюре плодovих і ягідних з цукром, пюре з суміші плодів та ягід з цукром, пюре з суміші плодів та ягідних соків з цукром; пюре із плодів з крупами та молоком, пюре із плодів з вершками «Неженка», кремів плодovо-ягідних, десертів плодovо-ягідних, пюре з доданням вітамінів)
- 4 РОЗРОБНИКИ: **Ю. Пилипенко**, канд. екон. наук; **Ф. Федоров**, канд. техн. наук; **Л. Сергєєва**; **Л. Філіпова**; **Л. Пархоменко**; **Д. Бабіна**; **Є. Аксенюк**

Право власності на цей документ належить державі.
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати цей документ повністю чи частково на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики заборонено.
Стосовно врегулювання прав власності звертатись до Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики

Державний комітет України з питань
технічного регулювання та споживчої політики, 2002

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	2
3 Класифікація	3
4 Технічні вимоги	4
4.1 Характеристики	4
4.2 Пакування	9
4.3 Маркування	9
5 Правила приймання	10
6 Методи контролювання	10
7 Транспортування і зберігання	11
8 Гарантії виробника	11
9 Вимоги безпеки та охорони довкілля	11
Додаток А Назви фруктових пюреподібних консервів і коди ДКПП	12
Додаток Б Рекомендації щодо вживання консервів	15
Додаток В Харчова та енергетична цінність 100 г фруктових пюреподібних консервів	18
Додаток Г Бібліографія	23

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ ФРУКТОВІ ПЮРЕПОДІБНІ
ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Технічні умови

КОНСЕРВЫ ФРУКТОВЫЕ ПЮРЕОБРАЗНЫЕ
ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

CANNED FRUIT PUREE PRODUCTS
FOR BABY NUTRITION

Specifications

Чинний від 2003–01–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на фруктові пюреподібні консерви, виготовлені зі свіжих фруктів або їх напівфабрикатів з доданням або без додання цукру, меду, коров'ячого масла, молока, сироватки, вершків, круп, крохмалю, лимонної, аскорбінової кислот, β -каротину, відповідним чином підготованих, призначені для дитячого харчування.

Обов'язкові вимоги до якості фруктових пюреподібних консервів, які забезпечують життя та здоров'я дітей, викладено у 4.1.4, 4.1.8, 4.1.9, 4.1.11.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті використано посилання на такі стандарти:

ДСТУ 691–92 Чорниця свіжа. Технічні умови

ДСТУ 2316–93 (ГОСТ 21–94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 2435–94 Сливи сушені. Технічні умови

ДСТУ 2661–94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови

ДСТУ 3235–95 Устаткування овочefруктопереробної промисловості. Вимоги безпеки

ДСТУ 3976–2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ГОСТ 12.1.003–83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005–88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны

ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности

ГОСТ 17.2.3.02–78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 37–91 Масло коровье. Технические условия

- ГОСТ 908–79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия
- ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
- ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия
- ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия
- ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия
- ГОСТ 6828–89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 6829–89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
- ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия
- ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей
- ГОСТ 8756.10–70 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания мякоти
- ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары
- ГОСТ 8756.22–80 Продукты пищевые консервированные. Метод определения каротина
- ГОСТ 10117–91 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Технические условия
- ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе
- ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*
- ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*
- ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium Perfringens*
- ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
- ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
- ГОСТ 10444.14–91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду
- ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
- ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- ГОСТ 19792–87 Мед натуральный. Технические условия
- ГОСТ 21713–76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
- ГОСТ 21714–76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия
- ГОСТ 21715–76 Айва свежая. Технические условия
- ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия
- ГОСТ 21833–76 Персики свежие. Технические условия
- ГОСТ 21920–76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия
- ГОСТ 21921–76 Вишня свежая. Технические условия
- ГОСТ 21922–76 Черешня свежая. Технические условия
- ГОСТ 22371–77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия
- ГОСТ 24283–80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения
- ГОСТ 24556–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С
- ГОСТ 25555.0–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности
- ГОСТ 25555.2–91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта
- ГОСТ 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749–83 Крышки металлические для стеклянной тары с венчиком горловины типа III. Технические условия

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Методы определения жира

ГОСТ 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323–84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 27572–87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28038–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксинов на патулина

ГОСТ 28561–90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29187–91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29270–95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

РСТ УРСР 359–84 Малина свіжа. Технічні умови

РСТ УРСР 1326–88 Вершки, що заготовляються. Технічні умови

РСТ УРСР 1723–86 Горобина чорноплідна свіжа. Технічні умови.

3 КЛАСИФІКАЦІЯ

3.1 Виготовляють такі види фруктових консервів:

- пюре фруктові натуральні;
- пюре фруктові з цукром або медом;
- пюре фруктові з фруктовими соками та цукром;
- пюре із фруктів з крупами та молоком;
- пюре із фруктів з вершками «Неженка»;
- креми фруктові;
- десерти фруктові;
- коктейлі фруктові.

Пюре фруктові натуральні, з цукром або медом, із фруктовими соками та цукром, з крупами та молоком виготовляють протертими або гомогенізованими; пюре з фруктів із вершками «Неженка»; креми і коктейлі — гомогенізованими, пюре з фруктів із вершками та подрібненим або цілим рисом «Неженка» — крупноподрібненими; десерти — протертими.

Пюре фруктове з цукром, із крупами та молоком, із фруктів з вершками «Неженка» виготовляють з доданням або без додання аскорбінової кислоти (вітаміну С) та концентрату морквяного соку, коктейлі — з доданням аскорбінової кислоти (вітаміну С).

3.2 Назва фруктових пюреподібних консервів і коди ДКПП наведено у додатку А.

4 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Фруктові консерви треба виготовляти за технологічною інструкцією та рецептурами, дотримуючись санітарних правил, затверджених за встановленим порядком. За якістю вони повинні відповідати вимогам цього стандарту.

4.1 Характеристики

4.1.1 Для виготовлення фруктових консервів використовують такі напівфабрикати, матеріали та сировину:

- абрикоси свіжі згідно з ГОСТ 21832;
- айву свіжу згідно з ГОСТ 21715;
- вишню свіжу згідно з ГОСТ 21921;
- горобину чорноплідну свіжу згідно з РСТ УРСР 1723;
- груші свіжі ранніх строків досягання згідно з ГОСТ 21714;
- груші свіжі пізніх строків досягання згідно з ГОСТ 21713;
- малину свіжу згідно з РСТ УРСР 359;
- персики свіжі згідно з ГОСТ 21833;
- сливу і аличу крупноплідну свіжі згідно з ГОСТ 21920;
- смородину чорну свіжу згідно з ГОСТ 6829;
- суницю свіжу згідно з ГОСТ 6828;
- черешню свіжу згідно з ГОСТ 21922;
- чорницю свіжу згідно з ДСТУ 691;
- шипшину свіжу згідно з чинним нормативним документом;
- яблука свіжі згідно з ГОСТ 27572 з масовою часткою титрованих кислот не більшою 1,0 %;
- сливу сушену згідно з ДСТУ 2435;
- плоди протерті натуральні (пюре) з чорноплідної горобини, малини, слив, аличі, чорної смородини, суниці (полуниці), чорниць, яблук згідно з ГОСТ 22371;
- пюре-напівфабрикати фруктове гарячого розливу і асептичного консервування з абрикос, айви, вишень, чорноплідної горобини, груш, малини, персиків, слив, аличі, чорної смородини, суниці (полуниці), черешень, чорниць, яблук згідно з чинним нормативним документом або імпортного виробництва;
- пюре-напівфабрикати плодові та ягідні (пульпа та пюре) швидкозаморожені з абрикос, айви, аличі, вишень, груш, малини, персиків, слив, черешень, чорниць, чорної смородини, чорноплідної горобини, суниць (полуниць), яблук згідно з чинним нормативним документом або імпортного виробництва;
- плоди та ягоди швидкозаморожені: абрикоси, алича, вишня, груші, малина, персики, слива, черешня, чорниця, чорна смородина, чорноплідна горобина, суниця (полуниця), яблука згідно з ГОСТ 29187;
- соки фруктове напівфабрикати стерилізовані, гарячого розливу та асептичного консервування з порічок, чорниць, чорної смородини, шипшини згідно з чинним нормативним документом;
- концентрат морквяного соку згідно з чинним нормативним документом;
- масло коров'яче згідно з ГОСТ 37, вищого ґатунку, несолене;
- молоко коров'яче питне пастеризоване згідно з ДСТУ 2661 кислотністю не більшою 19° Т;
- молоко незбиране сухе згідно з ГОСТ 4495;
- вершки з коров'ячого молока згідно з РСТ УРСР 1326, жирністю 20 %, кислотністю не більшою 17° Т;
- сироватку молочну згідно з чинним нормативним документом, кислотністю не більшою 75° Т;
- крохмаль кукурудзяний згідно з ДСТУ 3976;

- крупи манні згідно з ГОСТ 7022;
- крупи рисові згідно з ГОСТ 6292, не нижче першого сорту;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- мед натуральний згідно з ГОСТ 19792;
- кислоту аскорбінову (вітамін С) згідно з чинним нормативним документом [1];
- кислоту лимонну харчову згідно з ГОСТ 908;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874, що не містить у 100 см³ спор анаеробних мікроорганізмів.

Не допускають додавати у консерви штучні барвники, синтетичні ароматичні речовини, консерванти.

Для перероблення треба використовувати свіжі фрукти не нижче першого сорту (за наявності сортності).

Допускають використовувати свіжі фрукти, які за розмірами відповідають другому сорту.

Напівфабрикати імпортного виробництва повинні бути дозволені органами Держсаннагляду України для використання під час виготовлення продуктів дитячого харчування.

На перероблення не допускають свіжу сировину, в якій залишкова кількість пестицидів, вміст нітратів, мікотоксину патуліну та токсичних елементів, афлатоксину В₁, антибіотиків перевищує максимально допустимі рівні, встановлені «Медико-біологічними вимогами и санитарними нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», № 5061 [2].

4.1.2 За органолептичними показниками фруктові консерви повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники консервів

Назва показника	Характеристика консервів			
	фруктові пюре натуральні, з цукром, медом, фруктові пюре з доданням соків, круп, молока, вершків	фруктові креми	фруктові коктейлі	фруктові десерти
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна пюреподібна маса, яка розтікається по горизонтальній поверхні, у гомогенізованих консервах тонкоподрібнена, крупноподрібнених консервах — тонкоподрібнена маса з рівномірно розподіленими зернами рису. Після транспортування консервів, які містять вершки, допускають наявність окремих склеєних грудочок жиру	Однорідна тонкоподрібнена в'язка кремоподібна маса, що не розтікається або повільно розтікається по горизонтальній поверхні	Однорідна непрозора рідка маса з рівномірно розподіленою тонкоподрібненою м'якоттю	Однорідна протерта желеподібна маса, що не розтікається або повільно розтікається по горизонтальній поверхні
Колір	Допускають: — наявність поодиноких крапель темного кольору; — наявність поодиноких волосків рослинного походження для консервів із суниці (полуниці) та малини або з їх доданням; — наявність затверділих крупиць м'якоті для консервів з айви і груш; — незначне відшарування рідини під час зберігання консервів			
	Однорідний за всією масою, властивий фруктам, з яких виготовлено консерви, після термічного оброблення. Для консервів, які містять молочні та круп'яні компоненти — світліший. Допускають незначне потемніння поверхневого шару чи бічної поверхні вмісту банок			

Закінчення таблиці 1

Назва показника	Характеристика консервів			фруктові десерти
	фруктові пюре натуральні, з цукром, медом, фруктові пюре з доданням соків, круп, молока, вершків	фруктові креми	фруктові коктейлі	
Смак та запах	Смак солодко-кислий або кисло-солодкий. Смак та запах добре виражені, властиві використаним видам фруктів, для суміші фруктів з молочними компонентами, з приємним молочним присмаком після термічного оброблення. Не допускають сторонніх присмаку та запаху			

4.1.3 За фізико-хімічними показниками консерви повинні відповідати нормам, наведеним у таблицях 2—6.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники фруктових пюре натуральних та з цукром або медом

Вид і назва консервів	Масова частка, %		
	розчинних сухих речовин, не менше	титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту	вітаміну С ^{*)} , не менше
Пюре фруктові натуральні			
Пюре з груш	10	0,2—0,5	—
Пюре з яблук	12	0,2—1,0	—
Пюре з груш і яблук	11	0,2—0,6	—
Пюре фруктові з цукром			
Пюре з абрикос	15	0,4—0,8	—
Пюре з груш	14	0,2—0,5	—
Пюре зі слив	20	0,3—0,8	—
Пюре з чорної смородини	24	1,4—3,0	0,050
Пюре з чорносливу	25	0,4—0,8	—
Пюре з чорниць	18	0,4—0,9	—
Пюре з персиків	17	0,3—0,8	—
Пюре з айви	17	0,3—1,0	—
Пюре з яблук	14	0,2—1,0	—
Пюре з яблук і абрикос	15	0,3—0,9	—
Пюре з яблук і вишень	15	0,5—1,1	—
Пюре з яблук, груш і айви	15	0,4—1,0	—
Пюре з яблук, слив і суниць (полуниць)	15	0,4—1,1	—
Пюре з яблук і слив	15	0,2—1,0	—
Пюре з яблук і чорної смородини	15	0,4—1,2	0,010
Пюре з яблук і суниць (полуниць)	15	0,3—1,0	—
Пюре з яблук і малини	16	0,3—1,1	—
Пюре з яблук і аличі	15	0,3—1,0	—
Пюре з груш і абрикос «Звездочка»	16	0,3—0,8	—
Пюре з яблук і чорниць	16	0,3—1,0	—
Пюре з чершень і слив	14	0,2—0,8	—
Пюре з чершень і яблук	15	0,2—0,8	—
Пюре з груш і слив	14	0,2—0,8	—
Пюре з груш і яблук	13	0,2—0,8	—
Пюре з яблук і шипшини	16	0,3—1,0	0,020
Пюре фруктові з медом			
Яблучний медок	16	0,2—0,9	—

*) У консервах з нативним вмістом аскорбінової кислоти (вітаміну С).

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники фруктових пюре з фруктовими соками та цукром

Вид і назва консервів	Масова частка, %		
	розчинних сухих речовин, не менше	титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту	вітаміну С ^{*)} , не менше
Пюре яблучне з порічковим соком	20	0,6—1,2	—
Пюре яблучне з чорничним соком	16	0,3—1,0	—
Пюре яблучне з чорносмородиновим соком	18	0,6—1,2	0,010
Пюре яблучне з шипшиновим соком	16	0,3—1,0	0,025

*) У консервах з нативним¹⁾ вмістом аскорбінової кислоти (вітаміну С).

Таблиця 4 — Фізико-хімічні показники фруктових пюре із крупами та молоком

Вид і назва консервів	Масова частка, %		
	сухих речовин, не менше	титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту	жиру, не менше
Пюре з фруктів з крупами та молоком			
Пюре яблучне з молоком	15	0,2—0,8	3
Пюре яблучне з молоком і манними крупами	16	0,2—0,8	3
Пюре яблучне з рисом	15	0,2—0,8	—
Пюре з фруктів із вершками «Неженка»			
Пюре яблучне з вершками та цукром	16	0,2—0,9	1
Пюре вишневе з вершками та цукром	27	0,5—1,2	1
Пюре сливове з вершками та цукром	19	0,2—0,9	1
Пюре яблучне з вершками, подрібненим рисом та цукром	17	0,2—0,9	1
Пюре яблучне з вершками, цілим рисом та цукром	17	0,2—0,9	1

Таблиця 5 — Фізико-хімічні показники фруктових кремів та десертів

Вид і назва консервів	Масова частка, %		
	сухих речовин, не менше	титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту	вітаміну С ^{*)} , не менше
Креми фруктові			
Крем яблучно-сунічний (полуничний)	17	0,3—1,0	—
Крем яблучно-чорничний	17	0,3—1,0	—
Крем яблучно-чорноплідногоробининовий	17	0,3—0,9	—
Десерти фруктові			
Десерт сливовий	22	0,3—0,9	—
Десерт чорносмородиновий	24	0,8—2,0	0,030
Десерт яблучний	18	0,2—1,0	—
Десерт яблучно-вишневий	20	0,3—1,0	—
Десерт яблучно-сливовий	20	0,2—1,0	—
Десерт яблучно-чорносмородиновий	19	0,5—1,5	—

*) У консервах з нативним¹⁾ вмістом аскорбінової кислоти (вітаміну С).

¹⁾ Нативний — природний, який міститься у сировині.

Таблиця 6 — Фізико-хімічні показники фруктових коктейлів з вітаміном С

Вид і назва консервів	Масова частка, %		
	розчинних сухих речовин, не менше	титрованих кислот у розрахунку на яблучну кислоту	м'якоті
Коктейль вишневий	18	0,5—1,0	14—30
Коктейль сливовий	15	0,3—0,8	14—30
Коктейль яблучний	13	0,2—0,8	15—30
Коктейль яблучно-вишневий	14	0,4—0,9	15—25
Коктейль яблучно-сливовий	15	0,3—0,8	14—30
Коктейль яблучно-сунічний (полуничний)	12	0,3—0,9	15—25

4.1.4 Масова частка етилового спирту у коктейлях не повинна перевищувати 0,3 %, у пюре — 0,2 %.

4.1.5 Масова частка вітаміну С (у фруктових пюре, пюре з крупами та молоком, з вершками, коктейлях з доданням аскорбінової кислоти) повинна бути не меншою 0,02 %.

Масова частка каротину (у фруктових пюре, пюре с крупами та молоком, з вершками з доданням концентрату морквяного соку) повинна бути не меншою 0,002 %.

4.1.6 Масова частка мінеральних домішок у консервах, виготовлюваних із суниці (полуниці), малини, смородини або з доданням їх, повинна бути не більшою 0,005 %, в інших консервах мінеральних домішок не допускають.

4.1.7 Сторонні домішки та домішки рослинного походження у консервах не допускають.

4.1.8 Вміст токсичних елементів, мікотоксину патуліну, афлатоксину В₁, антибіотиків, радіонуклідів у консервах не повинен перевищувати допустимі рівні, наведено у таблиці 7.

Таблиця 7 — Показники безпеки консервів

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більший	Метод контролювання
Токсичні елементи:		
свинець	0,3	Згідно з ГОСТ 26932
кадмій	0,02	Згідно з ГОСТ 26933
ртуть	0,01	Згідно з ГОСТ 26927
мідь	5,0	Згідно з ГОСТ 26931
цинк	10,0	Згідно з ГОСТ 26934
миш'як	0,2	Згідно з ГОСТ 26930
Мікотоксин патулін	Не допускають (< 0,02)	Згідно з ГОСТ 28038
Афлатоксин В ₁ (у консервах з крупами)	Не допускають (< 0,01)	Згідно з 6.4
Антибіотики (од/г): (у консервах з молочними компонентами)		
— тетрациклінової групи	Не допускають (< 0,01)	Згідно з 6.4
— стрептоміцин	Не допускають (< 0,5)	
— пеніцилін	Не допускають (< 0,01)	
Радіонукліди:		
цезій-137	40 Бк/кг	Згідно з 6.2
стронцій-90	5 Бк/кг	

4.1.9 Вміст нітратів та пестицидів у консервах не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені «Медико-біологічeskими вимогами и санитарними нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061 [2].

4.1.10 Якість подрібнення гомогенізованих консервів повинна відповідати таким вимогам: кількість частинок м'якоті розміром більше 150 мкм не повинна перевищувати 30 %, з них частинки розміром більше 300 мкм повинно бути не більше 7 % від загальної кількості частинок.

4.1.11 За мікробіологічeskими показниками консерви повинні відповідати вимогам промислової стерильності згідно з «Інструкцією про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування» № І 4.4.4.077 [3] до консервів:

- фруктові пюре — групи Г (крім пюре з рН 3,8 та вище, до складу яких входять абрикоси, персики, груші, черешня, які відносяться до групи А);
- фруктові пюре з доданням круп та молочних компонентів — групи А;
- фруктові коктейлі — групи Г та групи А у частині визначання мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів;
- фруктові креми та десерти з доданням круп, крохмалю — групи В та групи А у частині визначання мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів.

4.2 Пакування

4.2.1 Консерви фасують у скляні банки згідно з ГОСТ 5717 типу І місткістю не більшою 0,25 дм³, типів ІІ та ІІІ місткістю не більшою 0,35 дм³, скляні банки та пляшки типу ІІІ згідно з чинними нормативними документами та імпорного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів, місткістю не більшою 0,35 дм³, скляні банки типу ІV-51 згідно з чинними нормативними документами та імпорного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів, місткістю не більшою 0,23 дм³, скляні пляшки згідно з ГОСТ 10117 типу ХІ місткістю не більшою 0,2 дм³, типів V, X місткістю не більшою 0,33 дм³.

За вимогою споживача для дитячих закладів консерви (за винятком консервів з доданням вітамінів) фасують у скляні банки типів І та ІІІ згідно з ГОСТ 5717 або іншими чинними нормативними документами місткістю не більшою 3,0 дм³ і коктейлі у скляні пляшки типу X згідно з ГОСТ 10117 місткістю не більшою 0,5 дм³, типу ІІІ згідно з чинними нормативними документами місткістю не більшою 1,0 дм³.

Тару з продуктом закупорюють: банки типів І та ІІ лакованими кришками, які відповідають вимогам чинних нормативних документів, типу ІІІ — лакованими кришками згідно з ГОСТ 25749 та іншими чинними нормативними документами або імпорного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів, банки типу ІV-51 — лакованими кришками згідно з відповідними чинними нормативними документами або імпорного виробництва, які відповідають вимогам чинних нормативних документів, пляшки типів V, X та ХІ — кронен-пробками згідно з відповідними чинними нормативними документами.

Банки, пляшки та кришки до них, які одержують імпортом, повинні бути дозволені органами Держсаннагляду для фасування продуктів дитячого харчування.

4.2.2 Пакування — згідно з ГОСТ 13799.

4.3 Маркування

4.3.1 Маркування — згідно з ГОСТ 13799.

На етикетках вказують:

- назву консервів та позначення нормативного документа на продукцію;
- напис «Схвалено Міністерством охорони здоров'я України для харчування дітей»;
- гомогенізовані або протерті;
- масу нетто (для пюреподібних консервів);
- об'єм (для коктейлів);
- перелік компонентів;
- харчову та енергетичну цінність;
- вік дитини та рекомендації щодо вживання згідно з додатком Б;

- назву та адресу виробника;
- напис «Перед вживанням пюре — перемішати, коктейлі — збовтати»;
- дату виготовлення;
- термін придатності до вживання;
- умови зберігання;
- штриховий код (у разі потреби);
- напис «У разі відсутності хлопка, під час відкривання банки, споживати не можна» (для консервів фасованих у скляні банки та пляшки типу III та скляні банки типу IV-51);
- напис «Для дитячих закладів» (для консервів, фасованих за вимогою споживача у тару місткістю більшою 0,35 дм³).

4.3.2 Текст етикетки треба узгоджувати з органами Держсаннагляду.

4.3.3 Інформаційні відомості про харчову та енергетичну цінність консервів наведено у додатку В.

5 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

5.1 Правила приймання — згідно з ГОСТ 26313.

Реквізити документа про якість повинні відповідати вимогам «Інструкції про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування» № І 4.4.4.077 [3].

5.2 Контролювання вмісту токсичних елементів, радіонуклідів, пестицидів, нітратів, мікотоксину патуліну, афлатоксину В₁, антибіотиків проводять відповідно до методичних вказівок «Порядок і періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки» № 5.08.07/1232 [4].

6 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

6.1 Відбирання проб — згідно з ГОСТ 26313, готування проб до випробовування — згідно з ГОСТ 26671 та ГОСТ 26929.

Методи випробовування за показниками якості — згідно з ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.10, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 8756.22, ГОСТ 24283, ГОСТ 24556, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.2, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26183, ГОСТ 26323, ГОСТ 28561, ГОСТ 28562.

6.2 Радіонукліди визначають згідно з чинними стандартами, методичними вказівками, погодженими Міністерством охорони здоров'я України [5].

6.3 Сторонні домішки визначають візуально.

6.4 Визначання нітратів — згідно з ГОСТ 29270; пестицидів — згідно з «Методическими указаниями по организации и проведению контроля за содержанием остаточных количеств пестицидов в плодах, овощах и продуктах их переработки» [6], афлатоксину В₁ — згідно з «Методическими рекомендациями по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах» [7], вміст антибіотиків — згідно з «Методическими указаниями по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства» [8], токсичних елементів, мікотоксину патуліну — відповідно до стандартів, наведених у 4.1.8 цього стандарту.

6.5 Якість подрібнення гомогенізованих консервів визначають у разі виникнення розбіжностей у оцінці якості.

6.6 Відбирання проб для мікробіологічного аналізування — згідно з ГОСТ 26668, готування проб — згідно з ГОСТ 26669, методи культивування мікроорганізмів — згідно з ГОСТ 26670, готування розчинів реактивів, живильних середовищ — згідно з ГОСТ 10444.1.

6.7 Мікробіологічне аналізування у разі потреби підтвердження промислової стерильності консервів проводять для:

— фруктових пюре (крім пюре з абрикос, персиків, груш, черешень та купажів з доданням абрикос, персиків, груш, черешень з рН 3,8 та вище, які аналізують за ГОСТ 30425) згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12 і в особливих випадках, згідно з ГОСТ 10444.14;

- фруктових пюре з доданням круп та молочних компонентів згідно з ГОСТ 30425;
- фруктових кремів, десертів, коктейлів згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 30425.

6.8 Аналізування фруктових пюреподібних консервів на виявлення збудників псування у разі потреби підтвердження мікробіального псування проводять згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425;

6.9 Патогенні мікроорганізми виявляють на вимогу органів Держсаннагляду у зазначених ними лабораторіях згідно з ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

7 ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

Транспортування і зберігання — згідно з ГОСТ 13799.

8 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

8.1 Виробник гарантує відповідність якості консервів вимогам цього стандарту у разі дотримання умов зберігання та транспортування.

8.2 Гарантійний термін зберігання консервів з дня виготовлення — два роки.

Термін зберігання консервів з доданням вітамінів, молока, вершків, сироватки — один рік з дня виготовлення.

9 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

9.1 Під час виготовлення консервів треба керуватися вимогами, встановленими «Санітарними правилами для підприємств, які виробляють овоче-фруктові консерви, сушені овочі, фрукти і картоплю, квашену капусту і солені овочі» [9], та «Основными санитарно-гигиеническими и организационно-техническими требованиями к предприятиям и цехам, вырабатывающим консервы для детского питания» [10].

9.2 Технологічне обладнання за показниками безпеки повинно відповідати вимогам ДСТУ 3235, ГОСТ 12.1.003.

9.3 Виробничі процеси треба здійснювати відповідно до вимог ГОСТ 12.3.002.

9.4 Загальні санітарно-гігієнічні показники мікроклімату та вміст шкідливих речовин у повітрі робочої зони повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

9.5 Виробничі приміщення та обладнання за показниками пожежної безпеки повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

9.6 Стічні води під час виготовлення консервів треба очищати і після очищення вони повинні відповідати вимогам СанПіН 4630 [11].

9.7 Контролювання викидів шкідливих речовин в атмосферу проводять відповідно до ДСП 201 [12] та ГОСТ 17.2.3.02.

9.8 Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами треба здійснювати відповідно до вимог СанПіН 42-126-4690 [13].

ДОДАТОК А
(довідковий)

Таблиця А.1 — Назви фруктових пюреподібних консервів і коди ДКПП

Назва консервів	Код ДКПП
Пюре фруктові натуральні (гомогенізовані або протерті)	
Пюре з груш	15.88.10.500
Пюре з яблук	15.88.10.500
Пюре з груш і яблук	15.88.10.500
Пюре фруктові з цукром (гомогенізовані або протерті)	
Пюре з абрикос з цукром	15.88.10.500
Пюре з груш з цукром	15.88.10.500
Пюре зі слив з цукром	15.88.10.500
Пюре з чорної смородини з цукром	15.88.10.500
Пюре з чорносливу з цукром	15.88.10.500
Пюре з чорниць з цукром	15.88.10.500
Пюре з персиків з цукром	15.88.10.500
Пюре з айви з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук і абрикос з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук і вишень з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук, груш і айви з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук, слив і суниць (полуниць) з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук і слив із цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук і чорної смородини з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук і суниць (полуниць) з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук і малини з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук і аличі з цукром	15.88.10.500
Пюре з груш і абрикос «Звездочка» з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук і чорниць з цукром	15.88.10.500
Пюре з черешень і слив з цукром	15.88.10.500
Пюре з черешень і яблук з цукром	15.88.10.500
Пюре з груш і слив з цукром	15.88.10.500
Пюре з груш і яблук з цукром	15.88.10.500
Пюре з яблук і шипшини з цукром	15.88.10.500
Пюре фруктові з медом (гомогенізовані або протерті)	
Яблучний медок	15.88.10.500
Пюре фруктові з фруктовими соками та цукром (гомогенізовані або протерті)	
Пюре яблучне з порічковим соком і цукром	15.88.10.500

Продовження таблиці А.1

Назва консервів	Код ДКПП
Пюре яблучне з чорничним соком і цукром	15.88.10.500
Пюре яблучне з чорносмородиновим соком і цукром	15.88.10.500
Пюре яблучне з шипшиновим соком і цукром	15.88.10.500
Пюре з фруктів із крупами та молоком (гомогенізовані або протерті)	15.88.10.500
Пюре яблучне з молоком	15.88.10.500
Пюре яблучне з молоком і манними крупами	15.88.10.500
Пюре яблучне з рисом	15.88.10.500
Пюре з фруктів із вершками «Неженка»	
Пюре яблучне з вершками та цукром «Неженка» (гомогенізоване)	15.88.10.500
Пюре вишневе з вершками та цукром «Неженка» (гомогенізоване)	15.88.10.500
Пюре сливове з вершками та цукром «Неженка» (гомогенізоване)	15.88.10.500
Пюре яблучне з вершками, подрібненим рисом та цукром «Неженка»	15.88.10.500
Пюре яблучне з вершками, цілим рисом та цукром «Неженка»	15.88.10.500
Креми фруктові (гомогенізовані)	
Крем яблучно-сунічний (полуничний)	15.88.10.500
Крем яблучно-чорничний	15.88.10.500
Крем яблучно-чорноплідногробининовий	15.88.10.500
Десерти фруктові (протерті)	
Десерт сливовий	15.88.10.500
Десерт чорносмородиновий	15.88.10.500
Десерт яблучний	15.88.10.500
Десерт яблучно-вишневий	15.88.10.500
Десерт яблучно-сливовий	15.88.10.500
Десерт яблучно-чорносмородиновий	15.88.10.500
Пюре фруктові з доданням вітамінів (гомогенізовані або протерті)	
Пюре з абрикос, з цукром і вітаміном С	15.88.10.500
Пюре з абрикос, з цукром, вітаміном С і каротином	15.88.10.500
Пюре зі слив, з цукром і вітаміном С	15.88.10.500
Пюре з персиків, з цукром і вітаміном С	15.88.10.500
Пюре з персиків, з цукром, вітаміном С і каротином	15.88.10.500
Пюре з яблук, з цукром і вітаміном С	15.88.10.500
Пюре з яблук, з цукром, вітаміном С і каротином	15.88.10.500
Пюре з яблук, абрикос, з цукром і вітаміном С	15.88.10.500
Пюре з яблук, абрикос, з цукром, вітаміном С і каротином	15.88.10.500
Пюре з яблук, слив, з цукром і вітаміном С	15.88.10.500
Пюре з яблук, аличі, з цукром і вітаміном С	15.88.10.500

ДСТУ 4084–2001

Закінчення таблиці А.1

Назва консервів	Код ДКПП
Пюре яблучне з молоком і вітаміном С	15.88.10.500
Пюре яблучне з молоком, вітаміном С і каротином	15.88.10.500
Пюре яблучне з молоком, манними крупами та вітаміном С	15.88.10.500
Пюре яблучне з молоком, манними крупами, вітаміном С і каротином	15.88.10.500
Пюре фруктові з доданням вітамінів (гомогенізовані)	
Пюре яблучне з вершками, цукром та вітаміном С «Неженка»	15.88.10.500
Пюре яблучне з вершками, цукром, вітаміном С і каротином «Неженка»	15.88.10.500
Пюре сливове з вершками, цукром і вітаміном С «Неженка»	15.88.10.500
Коктейль вишневий з вітаміном С	15.88.10.500
Коктейль сливовий з вітаміном С	15.88.10.500
Коктейль яблучний з вітаміном С	15.88.10.500
Коктейль яблучно-вишневий з вітаміном С	15.88.10.500
Коктейль яблучно-сливовий з вітаміном С	15.88.10.500
Коктейль яблучно-суничний (полуничний) з вітаміном С	15.88.10.500

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

Таблиця Б.1 — Рекомендації щодо вживання консервів

Вид та назва консервів	Вік дитини	Кількість продукту	Строк та умови зберігання консервів після відкриття пакування
Пюре фруктові натуральні, гомогенізовані або протерті: гомогенізовані пюре з яблук	з 2 міс.	Починаючи з 0,5 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 6 міс. до 100 г на день	Після відкриття пакування зберігати за кімнатної температури не більше трьох годин, у холодильнику — не більше доби
пюре з груш протерті пюре	з 3 міс. з 6 міс.	Те саме Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	Те саме »
гомогенізовані пюре з груш і яблук	з 3 міс.	Починаючи з 0,5 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 6 міс. до 100 г на день	»
протерті пюре з груш і яблук	з 6 міс.	Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	»
Пюре фруктові з цукром гомогенізовані або протерті: гомогенізовані пюре з яблук, абрикос, слив, персиків	з 2 міс.	Починаючи з 0,5 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 6 міс. до 100 г на день	»
гомогенізовані пюре з чорносливу, чорниць, груш, айви	з 3 міс.	Те саме	»
гомогенізовані або протерті пюре з чорної смородини	з 6 міс.	Починаючи з 0,5 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день, як добавку до молочних продуктів та каш	»
протерті пюре	з 6 міс.	Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	»
Пюре фруктові з медом гомогенізовані пюре з яблук	з 2 міс.	Починаючи з 0,5 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 6 міс. до 100 г на день	»
протерті пюре	з 6 міс.	Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	»

ДСТУ 4084–2001

Продовження таблиці Б.1

Вид та назва консервів	Вік дитини	Кількість продукту	Строк та умови зберігання консервів після відкриття пакування
Пюре з суміші фруктів з цукром гомогенізовані або протерті гомогенізовані пюре з суміші яблук, абрикос, слив, чорної смородини, вишень, аличі, черешень	з 2 міс.	Починаючи з 0,5 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 6 міс. до 100 г на день	Після відкриття пакування зберігати за кімнатної температури не більше трьох годин, у холодильнику — не більше доби
гомогенізовані пюре з суміші чорносливу, груш, айви, суниць (полуниць), малини	з 3 міс.	Те саме	Те саме
протерті пюре з суміші фруктів з цукром	з 6 міс.	Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	»
Пюре фруктові з фруктовими соками та цукром гомогенізовані	з 4 міс.	Починаючи з 0,5 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 6 міс. до 100 г на день	»
протерті	з 6 міс.	Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	»
Пюре із фруктів з крупами та молоком гомогенізовані	з 4 міс.	Починаючи з 0,5 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 6 міс. до 100—150 г на день	»
протерті	з 6 міс.	Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	»
Пюре із фруктів з вершками «Неженка» гомогенізовані	з 4 міс.	Починаючи з 1 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 6 міс. до 100 г на день	»
крупноподрібнені	з 9 міс.	Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	»
Креми фруктові гомогенізовані	з 4 міс.	Починаючи з 0,5 чайної ложки двічі на день, збільшуючи дозу до 6 міс. до 100 г на день	»

Закінчення таблиці Б.1

Вид та назва консервів	Вік дитини	Кількість продукту	Строк та умови зберігання консервів після відкриття пакування
протерті	з 6 міс.	Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	Після відкриття пакування зберігати за кімнатної температури не більше трьох годин, у холодильнику — не більше доби
Десерти фруктові протерті	з 1,5-річного віку	Починаючи з 50 г, збільшуючи дозу протягом тижня до 100—150 г	Те саме
Коктейлі фруктові гомогенізовані вишневий, яблучний, яблучно-вишневий, яблучно-сливовий, яблучно-сунічний (полуничний)	з 6 міс.	Починаючи з 2—3 столових ложок на день, збільшуючи дозу до 12 міс. до 100 г на день	»
сливовий	з 9 міс.	Те саме	»

Примітка 1. Рекомендації щодо вживання консервів з доданням вітамінів аналогічні рекомендаціям для консервів тих самих назв без додання вітамінів.

ДОДАТОК В
(довідковий)

Таблиця В.1 — Харчова та енергетична цінність 100 г фруктових пюреподібних консервів

Назва консервів	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Мінеральні речовини, мг						Вітаміни, мг					Енергетична цінність, ккал/кДж
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	β-каротин	B ₁	B ₂	PP	C	
Пюре фруктові натуральні															
Пюре з груш	0,4	—	8,5	7	155	19	12	16	2,3	—	0,02	0,03	0,10	3	36/151
Пюре з яблук	0,4	—	10,0	8	278	16	9	11	2,2	—	0,03	0,02	0,30	3	42/176
Пюре з груш і яблук	0,4	—	9,0	8	201	17	10	14	2,3	—	0,02	0,03	0,20	3	38/159
Пюре фруктові з цукром															
Пюре з абрикос	0,8	—	13,0	3	283	26	7	24	0,6	1,4	0,02	0,04	0,50	4	55/230
Пюре з груш	0,4	—	12,0	6	155	19	12	16	2,3	—	0,02	0,03	0,10	3	50/210
Пюре з слив	0,1	—	17,0	6	191	18	8	18	0,5	—	0,05	0,04	0,50	4	68/285
Пюре з чорної смородини	0,7	—	20,0	9	291	30	26	27	1,1	—	0,02	0,03	0,25	72	83/348
Пюре з чорно-сливу	0,8	—	21,0	8	254	24	30	24	4,4	0,3	0,01	0,05	0,58	7	87/365
Пюре з чорниць	0,9	—	15,0	5	42	13	5	10	5,7	—	0,01	0,02	0,24	5	64/268
Пюре з персиків	0,8	—	14,0	8	337	19	19	31	0,6	0,5	0,04	0,07	0,65	17	59/247
Пюре з айви	0,5	—	14,0	5	128	20	12	21	2,7	0,4	0,02	0,04	0,09	8	58/243
Пюре з яблук	0,6	—	12,0	8	210	12	8	11	1,8	—	0,01	0,02	0,31	4	50/210
Пюре з яблук і абрикос	0,6	—	13,0	5	220	14	8	13	1,2	0,3	0,01	0,03	0,36	3	54/226
Пюре з яблук і вишень	0,5	—	13,0	8	220	15	11	13	1,6	—	0,01	0,02	0,32	3	54/226
Пюре з яблук, груш і айви	0,5	—	13,0	9	157	16	9	13	2,1	—	0,01	0,03	0,20	15	54/226
Пюре з яблук, слив і суниць (полуниць)	0,5	—	13,0	9	207	20	11	14	1,3	—	0,02	0,03	0,32	3	54/226
Пюре з яблук і слив	0,4	—	13,0	7	203	13	6	12	1,3	—	0,02	0,02	0,35	3	54/226
Пюре з яблук і чорної смородини	0,6	—	13,0	10	220	15	10	14	1,4	—	0,01	0,02	0,31	14	54/226
Пюре з яблук і суниць (полуниць)	0,6	—	13,0	6	162	17	7	13	1,4	—	0,01	0,02	0,30	3	54/226
Пюре з яблук і малини	0,4	—	14,0	4	216	19	11	15	1,8	—	0,01	0,03	0,32	3	58/243
Пюре з яблук і аличі	0,6	—	13,0	6	235	18	11	13	2,0	—	0,03	0,02	0,34	3	54/226
Пюре з груш і абрикос «Звездочка»	0,3	—	14,0	8	185	20	7	17	0,7	0,9	0,02	0,03	0,25	3	57/239

Продовження таблиці В.1

Назва консервів	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Мінеральні речовини, мг						Вітаміни, мг					Енергетична цінність, ккал/кДж
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	β-каротин	B ₁	B ₂	PP	C	
Пюре з яблук і чорниць	0,3	—	14,0	8	206	14	7	10	2,8	—	0,02	0,02	0,26	3	57/239
Пюре з черешень і слив	0,8	—	12,0	5	211	27	18	24	1,4	—	0,02	0,01	0,42	5	51/214
Пюре з черешень і яблук	0,6	—	13,0	4	212	26	19	22	1,4	—	0,01	0,01	0,34	5	54/226
Пюре з груш і слив	0,5	—	12,0	7	168	19	10	17	1,6	—	0,03	0,03	0,27	3	50/210
Пюре з груш і яблук	0,4	—	11,0	9	209	16	9	13	2,1	—	0,02	0,02	0,19	3	46/193
Пюре з яблук і шипшини	0,5	—	14,0	7	152	17	8	3	4,8	1,0	0,01	0,12	0,40	30	58/243
Пюре фруктові з медом															
Яблучний медок	0,5	—	14,0	6	290	20	9	13,5	3,0	—	0,04	0,05	0,30	3	58/243
Пюре фруктові з фруктовими соками та цукром															
Пюре яблучне з порічковим соком	0,4	—	17,0	10	225	16	8	12	1,6	—	0,02	0,01	19,2	3	70/293
Пюре яблучне з чорничним соком	0,3	—	14,0	10	206	14	7	10	2,8	—	0,02	0,02	0,26	3	57/239
Пюре яблучне з чорносмородиноним соком	0,4	—	15,0	8	253	17	11	82	1,8	—	0,03	0,02	0,25	16	62/260
Пюре яблучне з шипшиновим соком	0,5	—	14,0	9	198	16	8	9	3,5	0,5	0,03	0,70	0,31	35	58/243
Пюре з фруктів із крупами та молоком															
Пюре яблучне з молоком	0,7	3,5	13,0	7	110	23	6	19	1,2	—	0,01	0,02	0,30	3	86/360
Пюре яблучне з молоком і манними крупами	0,9	4,0	14,0	8	231	80	9	24	1,3	—	0,02	0,02	0,25	3	96/402
Пюре яблучне з рисом	0,8	—	13,0	4	106	11	6	15	1,4	—	0,01	0,02	0,45	3	55/230
Пюре з фруктів із вершками «Неженка»															
Пюре яблучне з вершками та цукром	0,6	1,8	14,0	6	114	19	6	15	1,3	—	0,01	0,03	0,35	3	75/314
Пюре вишневе з вершками та цукром	0,8	1,8	23,0	3	98	17	18	21	0,4	—	0,02	0,03	0,30	3	111/465

ДСТУ 4084 – 2001

Продовження таблиці В.1

Назва консервів	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Мінеральні речовини, мг						Вітаміни, мг					Енергетична цінність, ккал/кДж
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	β-каротин	B ₁	B ₂	PP	C	
Пюре сливове з вершками та цукром	0,6	1,6	16,0	7	101	16	6	22	0,5	—	0,02	0,04	0,40	3	81/339
Пюре яблучне з вершками, подрібненим рисом та цукром	0,8	1,5	14,0	6	124	21	7	14	1,2	—	0,03	0,03	0,42	3	73/306
Пюре яблучне з вершками, цілим рисом та цукром	0,8	1,5	14,0	6	127	21	7	14	1,2	—	0,03	0,03	0,42	3	73/306
Креми фруктові															
Крем яблучно-сунічний (полунічний)	0,9	—	14,0	7	214	19	10	14	1,9	—	0,02	0,06	0,33	5	60/251
Крем яблучно-чорничний	0,7	—	14,0	7	217	15	9	13	2,3	—	0,01	0,03	0,30	3	59/247
Крем яблучно-чорноплідного-робиновий	0,8	—	14,0	7	202	14	8	11	1,0	—	0,01	0,03	0,30	3	59/247
Десерти фруктові															
Десерт сливовий	0,8	—	19,0	5	151	22	8	32	0,5	—	0,05	0,04	0,40	3	79/331
Десерт чорносмородиновий	1,0	—	20,0	6	270	34	23	33	1,6	—	0,02	0,03	0,20	36	84/352
Десерт яблучний	0,6	—	15,0	8	229	17	10	19	0,9	—	0,01	0,02	0,28	3	62/260
Десерт яблучно-вишневий	0,5	—	17,0	8	198	18	7	25	0,9	—	0,01	0,02	0,25	3	70/293
Десерт яблучно-сливовий	0,7	—	17,0	6	201	18	9	22	0,8	—	0,02	0,03	0,22	3	71/297
Десерт яблучно-чорносмородиновий	0,6	—	16,0	8	249	19	11	27	1,0	—	0,02	0,02	0,25	3	66/277
Пюре фруктові з доданням вітамінів															
Пюре з абрикос, з цукром і вітаміном С	0,8	—	13,0	3	283	26	7	24	0,6	1,4	0,02	0,04	0,50	20	55/230
Пюре з абрикос, з цукром, вітаміном С і каротином	0,8	—	13,0	3	283	26	7	24	0,6	2,0	0,02	0,04	0,50	20	55/230
Пюре зі слив, з цукром і вітаміном С	0,1	—	17,0	6	191	18	8	18	0,5	—	0,05	0,04	0,50	20	68/285

Продовження таблиці В.1

Назва консервів	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Мінеральні речовини, мг						Вітаміни, мг					Енергетична цінність, ккал/кДж
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	β-каротин	B ₁	B ₂	PP	C	
Пюре з персиків, з цукром, вітаміном С	0,8	—	14,0	8	337	19	19	31	0,6	0,5	0,04	0,07	0,65	20	59/247
Пюре з персиків, з цукром, вітаміном С і каротином	0,8	—	14,0	8	337	19	19	31	0,6	2,0	0,04	0,07	0,65	20	59/247
Пюре з яблук, з цукром і вітаміном С	0,6	—	12,0	8	210	12	8	11	1,8	—	0,01	0,02	0,31	20	50/210
Пюре з яблук, з цукром, вітаміном С і каротином	0,6	—	12,0	8	210	12	8	11	1,8	2,0	0,01	0,02	0,31	20	50/210
Пюре з яблук, абрикос, з цукром і вітаміном С	0,6	—	13,0	5	220	14	8	13	1,2	0,3	0,01	0,03	0,36	20	54/226
Пюре з яблук, абрикос, з цукром, вітаміном С і каротином	0,6	—	13,0	5	220	14	8	13	1,2	2,0	0,01	0,03	0,36	20	54/226
Пюре з яблук, слив, з цукром і вітаміном С	0,4	—	13,0	7	203	13	6	12	1,3	—	0,02	0,02	0,35	20	54/226
Пюре з яблук, аличі, з цукром і вітаміном С	0,6	—	13,0	6	235	18	11	13	2,0	—	0,03	0,02	0,34	20	54/226
Пюре яблучне з молоком і вітаміном С	0,7	3,5	13,0	7	110	23	6	19	1,2	—	0,01	0,02	0,30	20	86/360
Пюре яблучне з молоком, вітаміном С і каротином	0,7	3,5	13,0	7	110	23	6	19	1,2	2,0	0,01	0,02	0,30	20	86/360
Пюре яблучне з молоком, манними крупами і вітаміном С	0,9	4,0	14,0	8	231	80	9	24	1,3	—	0,02	0,02	0,25	20	96/402
Пюре яблучне з молоком, манними крупами, вітаміном С і каротином	0,9	4,0	14,0	8	231	80	9	24	1,3	2,0	0,02	0,02	0,25	20	96/402

ДСТУ 4084 – 2001

Закінчення таблиці В.1

Назва консервів	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Мінеральні речовини, мг						Вітаміни, мг					Енергетична цінність, ккал/кДж
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	β-каротин	B ₁	B ₂	PP	C	
Пюре яблучне з вершками, цукром і вітаміном С «Неженка»	0,6	1,8	14,0	6	114	19	6	15	1,3	—	0,01	0,03	0,35	20	75/314
Пюре яблучне з вершками, цукром, вітаміном С і каротином «Неженка»	0,6	1,8	14,0	6	114	19	6	15	1,3	2,0	0,01	0,03	0,35	20	75/314
Пюре сливове з вершками, цукром і вітаміном С «Неженка»	0,6	1,6	16,0	7	101	16	6	22	0,5	—	0,02	0,04	0,40	20	81/339
Коктейль вишневий з вітаміном С	0,5	—	15,0	9	200	38	19	29	0,7	—	0,03	0,04	0,20	20	62/260
Коктейль сливовий з вітаміном С	0,5	—	13,0	8	200	30	12	30	0,8	—	0,04	0,05	0,30	20	54/226
Коктейль яблучний з вітаміном С	0,4	—	11,0	10	160	20	16	18	0,7	—	0,02	0,04	0,20	20	46/193
Коктейль яблучно-вишневий з вітаміном С	0,5	—	12,0	10	180	28	18	29	0,8	—	0,03	0,04	0,27	20	50/210
Коктейль яблучно-сливовий з вітаміном С	0,4	—	13,0	10	180	30	18	30	0,9	—	0,02	0,05	0,30	20	054/226
Коктейль яблучно-суничний (полуничний) з вітаміном С	0,5	—	10,0	10	200	30	10	23	0,7	—	0,02	0,04	0,20	20	42/176

ДОДАТОК Г
(інформаційний)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Государственная фармакопея СССР X изд., ст. 6. Аскорбиновая кислота (витамин С).
- 2 «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов», затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР № 5061–89 від 01.08.89 р.
- 3 «Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування», затверджена Міністерством охорони здоров'я України 07.11.2001 № І 4.4.4.077–2001.
- 4 ДР–97 «Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs¹³⁷; Sr⁹⁰ у продуктах харчування та питній воді».
- 5 «Методичні вказівки. Порядок і періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки», затверджені Міністерством охорони здоров'я України № 5.08.07/1232 від 11.10.95 р.
- 6 «Методические указания по организации и проведению контроля за содержанием остаточных количеств пестицидов в плодах, овощах и продуктах их переработки», затверджені Держагпромом СРСР, 1986 р.
- 7 «Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах», затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР № 2273-80.
- 8 «Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства», затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР № 3049–84.
- 9 «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 р.
- 10 «Основные санитарно-гигиенические и организационно-технические требования к предприятиям, цехам, вырабатывающим консервы для детского питания», затверджені Мінплодоовочгоспом СРСР 14.03.85 р.
- 11 СанПиН 4630–88 «Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения».
- 12 ДСП 201–97 «Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць від забруднення хімічними та біологічними речовинами», затверджені Міністерством охорони здоров'я України від 09.07.1997 р.
- 13 СанПиН 42-126-4690–88 «Санитарные правила по охране почвы от загрязнений промышленными и бытовыми отходами».

67.080.10

Ключові слова: консерви фруктові, органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники консервів, показники безпеки, правила приймання, методи контролювання, вимоги безпеки, охорони довкілля.

Редактор **Л. Данильченко**
Технічний редактор **О. Касіч**
Коректор **С. Мельниченко**
Комп'ютерна верстка **Л. Мялківська**

Підписано до друку 08.12.2002. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 3,25. Зам. Ціна договірна.

Редакційно-видавничий відділ УкрНДІССІ
03150, Київ-150, вул. Горького, 174