



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВАРЕННЯ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4899:2007

Видання офіційне

БЗ № 12-2007/660

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2009

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО Державний науково-дослідний та проектно-конструкторський інститут «Консерв-промкомплекс» (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 співзвучком в Україні ГОСТ 7061-88)

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

ВАРЕННЯ

Загальні технічні умови

ВАРЕНЬЕ

Общие технические условия

PRESERVES

General specifications

Чинний від 2009-01-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на варення, виготовлене з підготовлених відпоціданим чином свіжих, швидкозаморожених або сульфитованих фруктів і ягід, свіжих волоських горіхів, динь, перлюсток троянд, уварених у цукровому або цукрово-паточному, або у глюкозно-фруктозному сиролі з доданням або без додання харчових кислот, принощів, сорбінової кислоти.

1.2 Варення призначено для реалізації через торговельну мережу, підприємства ресторанного господарства та промислового перероблення.

1.3 Вимоги щодо безпеки 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 савка. Технічні умови

ДСТУ 692:2004 Ожина савка. Технічні умови

РСТ УССР 1723-86 Горобина чорноплідна савка. Технічні умови

РСТ УССР 1764-86 Плоди горобини земчайної савки. Технічні умови

РСТ УССР 1894-91 Яблука савкі дикоростучі. Технічні умови

ДСТУ 2074-92 Продукти переробки оячів і фруктів. Терміни та визначення

ДСТУ 2438-94 (ГОСТ 25896-94) Виноград савкай столовий. Технічні умови

ДСТУ 3147-95 Кода та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихових позначок EAN на тарі та пакованні товарної про-

дукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3235-95 Устаткування савче-фруктопереробної промисловості. Вимоги безпеки

ДСТУ 3357-96 Цукор річковий. Технічні вимоги

ДСТУ 4496:2005 Патока крохмаліана. Технічні умови

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови

ДСТУ 4837:2007 Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови

ДСТУ 4912:2008 Фрукти, оячі та продукти перероблення. Методи визначення домішок ро-

линного походження

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

домішок

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

Видавання офіційне

ЗМІСТ

1	Сфера застосування	1	С.
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	9	
6	Вимоги щодо безпеки	10	
7	Вимоги щодо охорони довкілля	10	
8	Маркування	11	
9	Пакування	12	
10	Правила транспортування та зберігання	13	
11	Методи контролювання	13	
12	Правила приймання	13	
13	Гарантії виробника	14	
	Додаток А Коди ДКПП	14	
	Додаток Б Поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) варення	14	
	Додаток В Бібліографія	15	

ДСТУ 4847:2008 Фрукти, овочі та продукти їх перероблення Методи визначення вмісту шкідливої токсину паутину

ДСТУ ISO 780-2001 Пакування Графічне маркування щодо поводження з товарами

ДСТУ ISO 2447:2004 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення вмісту слова

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

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

ДСТУ ISO 6632:2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення легкої кислотності

ДСТУ ISO 6633-2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення 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 діетилдитіокарбамату

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. Визначення вмісту цинку. Частина 3 Спектрометричний метод із застосуванням діттизону

ДСТУ ISO 6637-2001 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Визначення 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 12624:2006 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

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

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

ДК 016-87 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ Шум. Общєе требование безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общєе требование (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общєе санитарно-гигиеническое требование к воздуху рабочей зоны (ССБП. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.1.012-90 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общєе требование (ССБП. Вібраційна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общєе требование безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.4.021-75 ССБТ. Системы вентиляционные. Общєе требование (ССБП. Системи вентиляційні. Загальні вимоги)

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями (Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями)

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна Питьєвічі вимоги та контролювання якості)

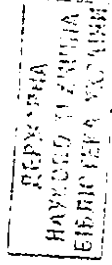
ГОСТ 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 5961-88 (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 (Супинці свіжі. Вимоги під час заготовлення, постачання та реалізації)

ГОСТ 6829-89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Смородина чорна свіжа. Вимоги під час заготовлення, постачання та реалізації)

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



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

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема 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 металевий 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, що 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. Метод 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 грибно консервована. Пакування, маркування, транспортування та зберігання)

ГОСТ 14192–98 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 16524–70 Кизил свежий (Кизил свіжий)

ГОСТ 16599–71 Ванилин. Технические условия (Ванілін. 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 (Алыча 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 та алыча великоплідна свіжі. Технічні умови)

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

ГОСТ 21922–76 Черешня свежая. Технические условия (Черешня 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 умови)

ГОСТ 25555 5-91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения диоксида серы (Продукты переработки плодов и овощей. Методы выявления диоксида серы)

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

ГОСТ 26181-84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты (Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты)

ГОСТ 26313-84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб (Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб)

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукты харчові. Метод визначення мікроорганізмів)

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукты переработки плодов и овощей, консервы в яси та в ясо-рослинні. Готовання проб до лабораторних аналізів)

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

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готовання проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукты харчові. Метод визначення миш'яку)

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукты харчові. Методы визначения меди)

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукты харчові. Методы визначения свинца)

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина та продукты харчові. Методы визначения кадмия)

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукты харчові. Методы визначения цинка)

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова (Продукты харчові консервовані. Метод визначения олова)

ГОСТ 27572-87 Ягоды свежие для промышленной переработки. Технические условия (Ягоды свежие для промышленной переработки. Технические условия)

ГОСТ 28038-89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина (Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксину патулина)

ГОСТ 28472-90 Виноград свежий ручной уборки для консервирования. Требования при заготовках и поставках (Виноград сівязний ручної збирання для консервування. Вимоги під час заготівляння і поставання)

ГОСТ 28562-90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ)

ГОСТ 28805-90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмото-перантных дрожжей и плесневых грибов (Продукты харчові. Методы выявления и определения количества осмото-перантных дрожжей та плісневих грибів)

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корича. Технические условия (Пряности. Корича. Технические условия)

ГОСТ 30178-86 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукты харчові. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов)

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерван. Метод визначения промышленной стерильности)

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукты харчові. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЯ

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

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Варення виготовляють таких видів:

- стерилізоване;
- нестерилізоване.

Варення домашнє виготовляють тільки стерилізованими.

Варення нестерилізоване для промислового перероблення можна виготовляти зі свіжої швид-козамороженої або сульфатованої сировини з доданням або без додання сорбінової кислоти.

4.2 Залежно від показників якості варення виготовляють трьох сортів: екстра, вищого і першого. Варення домашнє виготовляють двох сортів: вищого і першого.

Варення сорту екстра виготовляють тільки зі свіжої сировини, вищого сорту — зі свіжої швид-козамороженої.

Варення, яке виготовляють з дикорослих сортів яблука, ранеток дрібноплідних, сульфатованих фруктів або ягід, з доданням сорбінової кислоти та для промислового перероблення (для виготовлення цукатів) оцінюють не вище першого сорту.

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

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

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

5.1 Характеристики

5.1.1 За органолептичними показниками варення має відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники варення

Назва показника	Характеристика і норма для сорту	першого
Зовнішній вигляд	екстра	вищого
	Фрукти, ягоди або частини плодів однакої за розміром, які зберегли форму, не зморщені, різь-номерно розподілені в незначальному цукровому сироті у варенні: — з ягід, ягід (травал) — цілі плоди без плодоносок; — з шовковиць — з плодоносок; — з яблук, черешень — цілі плоди без плодоносок з кісточками або без кісточок; — з абрикосів, слив — цілі плоди з кісточками або без кісточок, або голівки; — з персиків — часточки або половинки без шкірок; — із зриваними фруктами — часточки без шкірок;	Фрукти, ягоди або частини плодів однакої за розміром, які зберегли форму, не зморщені, різь-номерно розподілені в незначальному цукровому сироті у варенні: — з ягід, ягід (травал) — цілі плоди без плодоносок; — з шовковиць — з плодоносок; — з яблук, черешень — цілі плоди без кісточок з кісточками або без кісточок; — з абрикосів, слив — цілі плоди з кісточками або без кісточок, або голівки; — з персиків — часточки або половинки без шкірок; — із зриваними фруктами — часточки без шкірок; — із ранеток дрібно-плідних — цілі плоди з частковою плодоноскою;
	— з днів — шматочки без шкірок; — з горіхів волоських — цілі плоди без верхнього шару шкірок; — з пелюсток троянди — пелюстки відокремлені від гілок, не зморщені	Не дозволено зацукрування

Кінець таблиці 2

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка домішок розчинного походження, % не більше ніж:		Згідно з ДСТУ 4812
— у варених сортів вівся	0,01	
— у варених вищого сорту	0,02	
— у варених першого сорту	0,03	
Сторони домішок	Не дозволено	Згідно з 11.3
Примітка 1. Масову частку сухості вмісту вказують у варених, виготовлених у сульфатній сервісній		
Примітка 2. Масову частку сорбційної властивості вказують у м'ястарицькому варенні, виготовленому з доданими сорбційною властивістю або з сировиною, вкритою сорбційною масою влітку.		
Примітка 3. У вмістці вказують сульфатної сировини з доданими сорбційною властивістю, вміст обох консервантів не повинен перевищувати 0,01 %.		

5.1.3 Вміст токсичних елементів, мікотоксичну патуліну у варенні не повинен перевищувати допустимих рівнів, установлених МБТ в СН № 5081 [2], а вміст радіонуклідів — допустимих рівнів, установлених ГН 6.6.1-1-130 [3], наведених в таблиці 3.

Таблиця 3 — Показники безпечності варення

Назва показника	Одینиця вимірювання	Допустимий рівень, не більше ніж		Метод контролювання
		в усіх випадках при металевій збірній тарі	у металевій збірній тарі	
Токсичні елементи:				
Свинець	мг/кг	0,40 (0,50*)	1,00	Згідно з ГОСТ 28932, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6633
Кадмій	мг/кг	0,03	0,05	Згідно з ГОСТ 28933, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6581
Мідь	мг/кг	5,00	5,00	Згідно з ГОСТ 28931, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 7952
Цинк	мг/кг	10,00	10,00	Згідно з ГОСТ 28934, ГОСТ 30178, ДСТУ ISO 6636-2, ДСТУ ISO 6636-3
Нікель	мг/кг	0,20	0,20	Згідно з ГОСТ 26930, ДСТУ ISO 6634
Ступь	мг/кг	0,02	0,02	Згідно з ГОСТ 26927, ДСТУ ISO 6637
Алюмін	мг/кг	—	200,0	Згідно з ГОСТ 28935, ДСТУ ISO 2447
Мікотоксин патулін	мг/кг	0,05	0,05	Згідно з ДСТУ 4947
Радіонукліди:				
Цезій-137	Бк/кг	140 (40*)	140 (40*)	Згідно з 11.4
Стронцій-90	Бк/кг	20 (20*)	20 (20*)	

* У варенні з дією.

5.1.4 За мікробіологічними показниками стерилізоване варення має відповідати вимогам промислової стерильності до консервів групи Г згідно з інструкцією І 4.4.077 [4].

5.1.5 За мікробіологічними показниками нестерилізоване варення має відповідати допустимим рівням, наведеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники нестерилізованого варення

Назва показника	Допустимі рівні	Метод контролювання
Мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми, КУО* в 1 г продукту, не більше ніж	5 · 10 ³	Згідно з ГОСТ 10444.15
Дрожжі, КУО* в 1 г продукту, не більше ніж	5 · 10 ¹	Згідно з ГОСТ 10444.12
Плісневі грибки, КУО* в 1 г продукту, не більше ніж	5 · 10 ¹	Згідно з ГОСТ 10444.12
Бактерії групи швидкозростаючих (колиформні) в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 30518
Патогенні мікроорганізми, зокрема роду <i>Salmonella</i> в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ EN 12824, інструкцією 1135 [5]
* Колонієутворювальні одиниці.		

5.2 Вимоги до сировини, напівафабрикатів і матеріалів

Для виготовлення варення використовують такі сировину, напівафабрикати та матеріали:

- абрикоси свіжі — згідно з ГОСТ 21832;
- абрикоси свіжі — 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;
- бруслицю свіжу — згідно з ГОСТ 20450;
- буяхи свіжі — згідно з чинними нормативними документами;
- виноград свіжий — згідно з ДСТУ 2438, ГОСТ 28472;
- вишні свіжі — згідно з ГОСТ 21921;
- горіхи волоські зелені свіжі молочного ступеня стиглості — згідно з чинними нормативними документами;
- горобину звичайну свіжу — згідно з РСТ УССР 1764;
- горобину чорноплідну свіжу — згідно з РСТ УССР 1723;
- груші свіжі ранніх строків достигання — згідно з ГОСТ 21714;
- груші свіжі пізніх строків достигання — згідно з ГОСТ 21713;
- дині свіжі — згідно з ГОСТ 7178;
- жимолость свіжу — згідно з чинними нормативними документами;
- журавлину свіжу — згідно з ГОСТ 19215;
- кизил свіжий — згідно з ГОСТ 16524;
- малину свіжу — згідно з чинними нормативними документами;
- ожонку свіжу — згідно з ДСТУ 692;
- пелюстки ефіроопійної троянди свіжі — згідно з чинними нормативними документами;
- персики свіжі — згідно з ГОСТ 21833;
- сливи свіжі — згідно з ГОСТ 21920;
- смородину свіжу — згідно з ГОСТ 6829;
- суниця (полуниця) свіжа — згідно з чинними нормативними документами;
- шовковицю свіжу — згідно з ДСТУ 6828;
- черешні свіжі — згідно з ГОСТ 21922;
- чорницю свіжу — згідно з ДСТУ 691;
- яблука свіжі — згідно з ГОСТ 27572;
- яблука свіжі дикоростучі — згідно з РСТ УССР 1894;
- фрукти (ягоди) швидкозаморожені: абрикоси, айрус, аличу, виноград, вишні, груші, горобину чорноплідну, журавлину, кизил, малину, ожонку, персики, сливи, смородину, суниця (полуниця), ткемалі, черешні, чорницю, яблука — згідно з ДСТУ 4837, або Імпортного виробництва, що мають позитивний висновок санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України;
- фрукти (ягоди), консервовані рідинним сірчистим ангідридом (сульфатовані): абрикоси, айрус, айву, аличу, вишні, горобину чорноплідну, груші, кизил, малину, ожонку, персики, сливи, смородину, суниця (полуниця), ткемалі, черешні, чорниця, яблука — згідно з чинними нормативними документами;
- фрукти зерніткої сухої сульфитації: айву, груші, яблука — згідно з чинними нормативними документами;

- цукор-пшоок — згідно з ДСТУ 4623;
- цукор рідкий — згідно з ДСТУ 3357;
- цукор крохмальний — згідно з чинними нормативними документами;
- патоку крохмальну — згідно з ДСТУ 4498;
- сироп глюкозно-фруктозний — згідно з чинними нормативними документами;
- кислоту лимонну харчову — згідно з ДСТУ 908;
- кислоту винну харчову — згідно з ГОСТ 21205;
- кислоту сорбінову — згідно з чинними нормативними документами;
- ванілін — згідно з ГОСТ 16589;
- корицю — згідно з ГОСТ 29049;
- кардамон — згідно з чинними нормативними документами;
- воду питну — згідно з ГОСТ 2874, що не містить у 100 см³ спор мезофільних клостридій

відповідно до вимог інструкції і 4.4.4.077 [4].

Не дозволено для перероблення сировина, в якій вміст токсичних елементів, нітратів, мікотоксину патуліну перевищує максимально допустимі рівні, встановлені МБТ і СН № 5061 [2], вміст пестицидів перевищує допустимі рівні, встановлені МБТ і 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 під час виробництва додавати у варення штучні або синтетичні баранники, ароматизатори та синтетичні цукрозамінники.

Дозволено замінювати цукор-пісок:

- до 100 % крохмальним цукром в масово часткою редуковувальною або глюкозно-фруктозувальною патокою;
- рідким цукром;
- глюкозно-фруктозним сиропом.

Для контролювання якості сировини, що надходить на виробництво, підприємство проводить вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24287 та відповідно до вимог і 4.4.4.077 [4].

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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

6.2 Тара з термостабільних полімерних матеріалів для пакування варення за показниками допустимості вмісту міграції (ДЖМ) хімічних речовин має відповідати вимогам СанПін 42-123-4240 [7].

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

6.4 Загальні вимоги щодо безпеки виробничих процесів устаткування відповідають 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 вільною 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 ДЕН 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 варення мають бути очищені та відповідати вимогам СанПін 4630 [13].

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування та зберігання — згідно з ГОСТ 13789.

10.2 Транспортування треба проводити всіма видами транспорту згідно з правилами транспортних організацій з перевезення вантажів, які діють на зазначеному виді транспорту. Під час перевезення не повинно бути ушкоджено цілісність пакування.

10.3 Продукцію зберігають у добре вентильованих складських приміщеннях за відносної вологості не більше ніж 75 %.

Температура зберігання:

- стерилізованого варення, фасованого в скляні і металеві банки — від 0 °С до 25 °С;
- нестерилізованого варення, фасованого в бочки або фанерні барабани — від 0 °С до 12 °С.

10.4 Строк зберігання варення від дати виготовлення становить:

- стерилізованого — 24 міс;
- нестерилізованого — 12 міс;
- нестерилізованого, виготовленого з використанням сорбінової кислоти — 6 міс.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби згідно з ГОСТ 28313, готують проби до випробування згідно з ГОСТ 26671, ГОСТ 26829.

11.2 Методи випробування продукції за показниками якості: органолептичних показників — згідно з ГОСТ 8756.1, якості закурювання — 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 варенні 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 мікробіолоґічного аналізування згідно з ГОСТ 28668, 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 Визначають відповідність стерилізованого варення за необхідності підтвердження промислової стерильності згідно з ГОСТ 10444.12, ГОСТ 30425.

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

11.8 Визначають патогенні мікроорганізми у варенні під час санітарно-епідеміолоґічного контролювання згідно з методами, викладеними в чинних нормативних документах, в тому ж згідно з методами, затвердженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.

11.9 Контролюють мікробіолоґічні показники нестерилізованого варення згідно з 5.1.5.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Правила приймання — згідно ГОСТ 28313.

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 варення вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймально-здавальне контролювання продукції.

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

7.2 Контролювати виміди шкідливих речовин в атмосфері треба 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 42-128-4680 [15].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування — згідно з ДСТУ 4516, ГОСТ 13798.

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

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

- назву варення;
- назву та пошту адреси і телефон підприємства-виробника та адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- номінальну масу нетто (г) та допустимий відхил;

- склад варення;
- спосіб (метод) консервування;

- калорійність та поживну цінність 100 г варення згідно з додатком Б;

- сорт (за наявності);

- кінцеву дату споживання «Вжити до ...» або дату виготовлення (число, місяць, рік) та 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 хлорка під час відкриття банки, продукт споживати не можна» (для консервів, фасованих у скляні банки з вінцем горловини 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 боківі сторони транспортної тари з продукцією має бути нанесено державною мовою чітке маркування незмивною фарбою, що не має запаху, за допомогою трафарету або наклеювання ярликів, виконаний типографським способом.

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

- назва та пошта адреса і телефон підприємства-виробника та адреса потужностей (об'єкта) виробництва;

- маса нетто, г;

- маса бруто, кг;

- вид спожиткової тари;

- кількість спожиткових одиниць пакування;

- сорт (за наявності);

- кінцева дата споживання «Вжити до ...» або дата виготовлення (число, місяць, рік) та строк придатності до споживання;

- номер партії;

- умови зберігання;

- товарний знак (за наявності);

- позначення цього стандарту.

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

- назва варення;
- назва та пошта адреса і телефон підприємства-виробника та адреса потужностей (об'єкта) виробництва;

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 спожиткових одиниць пакування відбирають товчу проби.

Результати перевірок вважать 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, радонуклідів, мікротоксину латуліну проводять відповідно до МР 4.4.4-108 [19].

12.6 Реквізити документа про якість мають відповідати вимогам інструкції І 4.4.077 [2].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

13.2 Строк придатності до споживання варення зазначено в 10.4.

ДОДАТОК А (довідковий)

КОДИ ДКПП

Таблиця А.1 — Види варення і позначення кодів ДКПП

Вид варення	Код ДКПП
Варення стерилізоване сорту екстра	15.33.22.904
Варення стерилізоване вищого сорту	15.33.22.904
Варення стерилізоване першого сорту	15.33.22.904
Варення нестерилізоване сорту екстра	15.33.22.904
Варення нестерилізоване вищого сорту	15.33.22.904
Варення нестерилізоване першого сорту	15.33.22.904
Варення домашнє стерилізоване вищого сорту	15.33.22.904
Варення домашнє стерилізоване першого сорту	15.33.22.904

ДОДАТОК Б (довідковий)

ПОЖИВНА (ХАРЧОВА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) ВАРЕННЯ

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

Назва варення	Вуглеводи, г	Вітаміни, мг			Калорійність, кДж
		В	РР	С	
Варення стерилізоване: — з породи волоссях (качанів), суміш (потульки)	62	—	—	9,0	248 1039
— з абрикосів, ялівця (пшавел), брусниці, вишгорода, динь, журавлини, малини, пелюстків троянд, персиків, слив, черешень, чорники, шолохові, яблука	62	—	—	2,0	248 1039

- маса нетто, г;
- маса бруutto, кг;
- склад варення;
- калорійність та поживна цінність 100 г варення згідно з додатком Б;
- кінцева дата споживання «Важливі до » або дата виготовлення (число, місяць, рік) та 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 Варення фасують:

- у скляні банки згідно з ДСТУ ГОСТ 5717.2, ГОСТ 5717 або іншими чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 1,0 дм³;
- у металеві банки з лакованою внутрішньою та зовнішньою поверхнями згідно з ГОСТ 5981 або іншими чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 1,0 дм³;
- в алюмінієві суцільні циліндричні банки згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 0,5 дм³.

9.3 На замовлення споживача варення нестерилізоване фасують:

- у скляні банки згідно з ДСТУ ГОСТ 5717.2, ГОСТ 5717 або іншими чинними нормативними документами, місткістю більше ніж 1,0 дм³, але не більше ніж 3,0 дм³;
- у металеві банки з лакованою внутрішньою та зовнішньою поверхнями згідно з ГОСТ 5981 або іншими чинними нормативними документами, місткістю більше ніж 1,0 дм³, але не більше ніж 10,0 дм³.

9.4 Для промислового перероблення варення фасують:

- у дерев'яні бочки згідно з ГОСТ 8777, місткістю не більше ніж 50,0 дм³ з плівковими мішками-вкладками згідно з ГОСТ 19360;
- у бочки з полімерних матеріалів згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 50,0 дм³;
- у фанерні барабани згідно з ГОСТ 9338, місткістю не більше ніж 50,0 дм³ з плівковими мішками-вкладками згідно з ГОСТ 19360.

9.5 Варення нестерилізоване з консервантом (сорбіною кислотою) фасують:

- у тару з термопластичних полімерних матеріалів (коробки, стаканчики, відерця) з полівінілхлориду згідно з ГОСТ 25250, поліпропілену і полістиролу згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 0,5 дм³;
- в алюмінієві суцільні циліндричні банки згідно з чинними нормативними документами, місткістю не більше ніж 0,5 дм³.

9.6 Скляні банки закупорюють металевими пакованими кришками згідно з ГОСТ 25748 або іншими чинними нормативними документами.

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

9.8 Варення, фасоване у спожиткову тару, має бути упаковано в транспортну тару згідно з ГОСТ 13799.

9.9 Значення допустимих відхилів кількості фасованої продукції у паковальній одиниці від номінальної кількості, мають бути не більшими ніж границі допустимих мінусових або мінусових і плюсових відхилів згідно з вимогами Р 50-058 [16].

Кінець таблиці Б 1

Назва варення	Вуглеводч. г	Вітамін, мг			Калорійність		
		Р, каротин	В ₁	РР	С	ккал	кДж
— з вілгосу, буча, горобини чорноплідної, вишень, ягідку, малини	62	—	—	—	7,0	248	1039
— з жимолості, горобини звичайної	62	0,03	0,1	—	10,0	248	1039
— зі смородини	55	—	—	—	50,0	220	922
— з яблук	55	—	—	—	2,3	220	922
— з груш	62	—	—	—	—	248	1039
Варення нестерилізоване:							
— з усах видів сировини	65	—	—	—	2,0 — 10,0	260	1089
Варення домашнє стерилізоване:							
— з абрикосів, персиків	51	—	—	—	2,0	204	855

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 і СН № 5061—89 Медико-біологічне вимоги і санітарні норми якості продовольственного сырья і пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольственной сировини та 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 ¹³⁷Cs і ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 03.05.2006 № 256.
- 4 І 4.4.077-2001 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових баз, а роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.2001 № 140.
- 5 Інструкція 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-епідеміологічної служби під час харчових отруєнь), затверджені 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 водопійної, ґрунті, затверджені МОЗ України 19.09.2001 № 137.
- 7 СанПІН 42-123-4240-86 Санітарні норми. Допустиме кількість міграції (ДКМ) хімічних речовин, які виділяються із полімерних матеріалів, що контактують з харчовими продуктами та методами їх визначення), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР, 1986, № 4240.
- 8 СНП 2.09.04-87 Адміністративні та бытовые здания (Адміністративні та побутові будинки), затверджені Держбудом СРСР 30.12.87 № 313.
- 9 СНП 2 04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція та кондиціонування), затверджені Держкомітетом СРСР з будівництва і інвентаризації № 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 03-99 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 Міністерством охорони здоров'я СРСР 05.08.2008 № 4690.

16 Р 50-056-96 Рекомендації. Продукція фасована в пакуванні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України 18.07.96 № 300.

17 МУ 5778-91 Методические указания. Стронцій-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. Цезій-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: варення; вимоги щодо безпеки; гарантії виробника; маркування; методи контролювання; овочі; органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники, охорона довкілля; пакування; показники безпечності; правил приймання; правила транспортування та зберігання; стерилізоване та нестерилізоване варення; фрукти.

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

Підписано до друку 10.07.2009. Формат 60 x 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. 1626 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