

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
52467—  
2005

---

# ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

## Термины и определения

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2006

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 485-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2006

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008

Переиздание (по состоянию на апрель 2008 г.)

**Содержание**

1 Область применения. . . . . 1

2 Термины и определения. . . . . 1

Алфавитный указатель терминов . . . . . 6

Приложение А (справочное) Пояснения к терминам, установленным настоящим стандартом . . . . . 7

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства продуктов переработки фруктов, овощей и грибов. Понятия «фрукты» и «овощи» используются в коммерческом смысле, в связи с этим используемая часть не всегда является фруктами или овощами в ботаническом смысле (ГОСТ 27522—87 и ГОСТ 27523—87).

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два, три термина, имеющие общие терминологические элементы.

В стандарте приведен алфавитный указатель терминов на русском языке.

Приведенные определения можно при необходимости изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

Пояснения к терминам даны в приложении А.

## ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

## Термины и определения

Processed fruits, vegetables and mushrooms.  
Terms and definitions

Дата введения — 2007—01—01

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства продуктов переработки фруктов, овощей и грибов.

Стандарт не включает термины и определения продуктов детского, диетического и специального питания, фруктовых и овощных соков, нектаров, морсов и сокосодержащих напитков.

Термины, установленные настоящим стандартом, предназначены для использования во всех видах документации и литературы в области производства продуктов переработки фруктов, овощей и грибов, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

## 2 Термины и определения

**1 продукты переработки фруктов [овощей, грибов]:** Продукты из фруктов [овощей, грибов] с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного периода хранения в определенных условиях в различных видах тары.

**2 фруктовые [овощные, грибные] полуфабрикаты:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], консервированные различными способами, фасованные в крупную тару, предназначенные для дальнейшей переработки.

**П р и м е ч а н и е** — Примерами способа консервирования являются: термическая обработка, обработка солью, сахаром, пищевыми кислотами или их растворами, этиловым спиртом из пищевого растительного сырья, химическими консервантами и другие.

**3 фруктовые [овощные] полуконсервы:** Продукты переработки фруктов [овощей], подвергнутые тепловой и/или иной обработке, в герметичной упаковке, готовые к употреблению, предназначенные для краткосрочного хранения в установленных окружающих условиях.

**4 фруктовые [овощные, грибные] консервы:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов] в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение не менее 6 мес в установленных условиях.

**5 натуральные фруктовые [овощные, грибные] консервы:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из одного или нескольких видов свежих целых и/или нарезанных фруктов [овощей, грибов] или из смеси фруктов, овощей и грибов, залитых водой или фруктовым и/или овощным соком, с добавлением или без добавления соли и/или сахара, зелени, пряностей и пищевых кислот.

**6 маринованные фрукты [овощи, грибы]:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из свежих, соленых или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли и/или сахара, пищевых органических кислот, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла и зелени.

**7 овощи в заливке с зеленью:** Овощные консервы, изготовленные из целых или нарезанных свежих овощей одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли, с добавлением пищевых органических кислот, зелени, с добавлением или без добавления пряностей, пищевого растительного масла.

**8 закусочные фруктовые [овощные, грибные] консервы:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из целых, измельченных или протертых фруктов [овощей, грибов] или смеси фруктов, овощей и грибов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, с добавлением пряностей, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла, пищевых органических кислот, томатных продуктов и зелени.

**П р и м е ч а н и е** — Примером закусочных фруктовых [овощных, грибных] консервов являются салаты, икра, закуска овощная и другие.

**9 первые [вторые] фруктовые [овощные, грибные] обеденные блюда:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из целых, измельченных или протертых фруктов [овощей, грибов] или смесей фруктов, овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов.

**10 фруктовый [овощной, грибной] соус:** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов [овощей, грибов] или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, овощей и грибов, пряностей, с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот и зелени.

**11 кетчуп:** Томатный соус, изготовленный из свежих томатов или томатных продуктов, с добавлением или без добавления пряностей, соли, сахара, пищевых органических кислот, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей и консервантов.

**П р и м е ч а н и е** — Кетчуп может быть изготовлен как консервы или в виде полуфабриката.

**12 фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре:** Несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем механического воздействия из цельных или измельченных свежих или сохранных свежими или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, включающей измельчение, протирание без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

#### **П р и м е ч а н и я**

1 При получении фруктового [овощного, фруктово-овощного, овощефруктового] пюре могут быть использованы мацерирующие ферменты, применение которых не приводит к образованию в конечном продукте веществ и компонентов, которые не содержатся в пюре, полученном исключительно путем механического воздействия.

2 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре может быть изготовлено путем смешивания фруктовых и/или овощных пюре с добавлением или без добавления сахара и/или соли.

3 Фруктовое [овощное, фруктово-овощное, овощефруктовое] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката.

**13 концентрированное фруктовое [овощное] пюре:** Фруктовое [овощное] пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения массовой доли растворимых сухих веществ не менее чем в 2 раза (для пюре из клубники или земляники не менее чем в 1,5 раза).

#### **П р и м е ч а н и я**

1 В концентрированное фруктовое [овощное] пюре могут быть возвращены натуральные летучие ароматизующие вещества, полученные в виде дистиллята при производстве этого пюре.

2 Концентрированное фруктовое [овощное] пюре может быть изготовлено как консервы или в виде полуфабриката.

**14 концентрированная фруктовая [овощная] паста:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из целых или очищенных свежих или быстрозамороженных фруктов [овощей], подготовленных в соответствии с установленной технологией, уваренных до массовой доли сухих веществ не менее 25 %, для овощной пасты — с добавлением или без добавления соли.

**П р и м е ч а н и е** — Концентрированная фруктовая [овощная] паста может быть изготовлена и в виде полуфабриката.

**15 дробленые фрукты [овощи]:** Фруктовые [овощные] консервы, представляющие собой массу дробленых фруктов [овощей] размером частиц 3—5 мм, полученные из подготовленных в соответствии с установленной технологией целых свежих или быстрозамороженных фруктов, путем механического воздействия без отделения сока и избыточной мякоти, консервированные физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

**П р и м е ч а н и е** — Дробленые фрукты [овощи] могут быть изготовлены с добавлением или без добавления сахара и/или соли как консервы или в виде полуфабрикатов.

**16 фруктовое [овощное] варенье:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из фруктов [овощей] или смеси фруктов и овощей свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных, изготовленные путем уваривания в сахарном растворе с частичной заменой патокой или без замены, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина или пряностей до достижения массовой доли растворимых сухих веществ не менее 55 %, представляющие собой уваренные фрукты [овощи] в густом сиропе, в которых массовая доля фруктов [овощей] или смеси фруктов и овощей составляет не менее 40 %, лепестков розы — не менее 30 %.

**17 фруктовый [овощной] конфитюр:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных, очищенных или неочищенных, целых, нарезанных, дробленых фруктов [овощей] или из смеси фруктов и овощей, массовая доля которых составляет не менее 33 %, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина и/или стабилизаторов консистенции, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %, обладающие железной прочной консистенцией с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления.

**18 фруктовый [овощной] конфитюр «экстра»:** Фруктовый [овощной] конфитюр, в котором массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 45 %.

**19 фруктовый [овощной] джем:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35 %, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60 %, обладающие железной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления.

**П р и м е ч а н и е** — Фруктовый [овощной] джем может быть изготовлен и в виде полуфабриката.

**20 фруктовое [овощное] повидло:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из фруктовых [овощных] пюре или смесей фруктовых и/или овощных пюре, уваренных с сахаром или сахарами с добавлением или без добавления патоки, железирующих веществ, пищевых органических кислот, сорбиновой кислоты и представляющие собой однородную густую, мажущуюся массу протертых фруктов [овощей] или массу смеси протертых фруктов и овощей.

**П р и м е ч а н и е** — Фруктовое [овощное] повидло может быть изготовлено и в виде полуфабриката с добавлением или без добавления консервантов.

**21 фруктовое [овощное] желе:** Фруктовые [овощные] консервы, обладающие прочной железирующей консистенцией, изготовленные из осветленных или неосветленных фруктовых [овощных] соков, пюре или фруктовых [овощных] концентрированных соков, сахара или сахаров, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, железирующих веществ, с добавлением или без добавления ароматизаторов и/или экстрактов пряно-ароматических растений, пищевых органических кислот, пищевых красителей и консервантов.

**П р и м е ч а н и е** — Фруктовое [овощное] желе может содержать фрукты, овощи или их части, ядра семян и другие растительные компоненты, равномерно распределенные в общей массе.

**22 фруктовый [овощной] десерт:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных целых и/или нарезанных, и/или протертых фруктов [овощей] одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, с добавлением или без добавления сахара или сахаров и/или натуральных подсластителей, круп или других пищевых ингредиентов, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов и пищевых красителей.

**23 фруктовый [овощной] компот:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей] одного или

нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом из сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот.

**П р и м е ч а н и е** — Во фруктовый компот из клубники или земляники может быть добавлен пищевой краситель.

**24 фрукты [овощи] в сиропе:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей] одного или нескольких видов или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом из сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина или стабилизаторов, в которых массовая доля плодовой части составляет не менее 45 %.

**П р и м е ч а н и е** — В клубнику или землянику в сиропе может быть добавлен пищевой краситель.

**25 фруктовый [овощной] сироп:** Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из фруктовых [овощных] соков, с сахаром или сахарами с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, ароматических веществ, представляющие собой прозрачную или непрозрачную жидкость вязкой консистенции, не содержащую твердых частиц.

**П р и м е ч а н и е** — Фруктовый [овощной] сироп может быть изготовлен и в виде полуфабриката.

**26 варенье-фруктовый [овощной] сироп:** Фруктовый [овощной] сироп, представляющий собой жидкую фазу фруктового [овощного] варенья, полученный после отделения из него твердой фазы варенья.

**27 фруктовая [овощная] начинка:** Фруктовый [овощной] полуфабрикат, изготовленный из свежих, быстрозамороженных, сушеных или консервированных химическими консервантами фруктов [овощей] или смеси фруктов и овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, путем уваривания с сахаром или сахарами и/или сахарозаменителями, подсластителями, с добавлением или без добавления пектина, желирующих веществ, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых органических кислот, пряностей и других пищевых ингредиентов, пищевых красителей, пищевых ароматизаторов и консервантов, представляющий собой густую массу.

**28 быстрозамороженные фрукты [овощи, грибы]:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], изготовленные из целых или нарезанных свежих фруктов [овощей, грибов] или смесей фруктов, овощей и грибов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные, консервированные путем замораживания ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18 °С и хранящиеся при этой температуре.

**29 быстрозамороженные фруктовые [овощные, грибные] блюда:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], готовые или максимально подготовленные к употреблению в пищу обеденные, закусовые и другие блюда, изготовленные из целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов] или из смеси фруктов, овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, с добавлением или без добавления соли, пряностей, зелени, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов и различных вкусовых добавок, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные, замороженные ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18 °С и хранящиеся при этой температуре.

**30 охлажденные фруктовые [овощные, грибные] продукты:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], изготовленные из фруктов [овощей, грибов] или из смеси фруктов и/или овощей, и/или грибов, или готовые блюда из них с добавлением или без добавления растительных или животных жиров, майонеза, различных вкусовых добавок, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов, пряностей, зелени, консервантов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, упакованные в тару в обычных окружающих условиях или в герметичную тару под вакуумом, или в регулируемой газовой среде, охлажденные до температуры от минус 1 °С до плюс 5 °С и хранящиеся при этой температуре.

**П р и м е ч а н и я**

1 Охлажденные фруктовые [овощные, грибные] продукты в зависимости от наличия консерванта, вида упаковки, способа упаковывания и режима хранения могут быть краткосрочного и длительного хранения.

2 Охлажденные фруктовые [овощные, грибные] продукты могут быть изготовлены готовыми для употребления в пищу или в виде полуфабриката.

**31 сушеные фрукты [овощи, грибы]:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической



обработки или воздушно-солнечной сушки до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность.

**32 сушеные орехи [семена, бобы]:** Продукты переработки фруктов, изготовленные из плодов орехоплодных культур [семян масличных культур, бобов], очищенных или неочищенных, подсушенные способом термической обработки или естественным путем до массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность, обжаренные или необжаренные, глазированные, неглазированные, с добавлением или без добавления соли или сахара.

**33 фруктовые [овощные] цукаты:** Продукты переработки фруктов [овощей], изготовленные из целых или нарезанных фруктов [овощей], кожуры citrusовых и/или бахчевых культур путем однократной или многократной варки в сахарном сиропе, подсушенные до массовой доли сухих веществ не менее 80 %, обсыпанные сахаром или сахарной пудрой или глазированные, предназначенные для длительного хранения при относительной влажности воздуха не более 70 %.

**34 квашеные овощные продукты:** Продукты переработки овощей, изготовленные из свежих целых или измельченных овощей с добавлением поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, пряностей, зелени, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

**35 моченые фруктовые продукты:** Продукты переработки фруктов, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов, с добавлением раствора сахара и/или поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, меда, ржаной муки, солода, горчицы, пряностей, зелени, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

**36 соленые овощные [грибные] продукты:** Продукты переработки овощей [грибов], изготовленные из свежих целых овощей [грибов], с добавлением раствора поваренной соли, с добавлением или без добавления пряностей, частей пряных растений, подвергнутые молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенные для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С.

П р и м е ч а н и е — Соленые овощи [грибы] могут быть изготовлены как консервы.

## Алфавитный указатель терминов

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| блюда грибные быстрозамороженные   | 29 |
| блюда обеденные грибные вторые     | 9  |
| блюда обеденные грибные первые     | 9  |
| блюда обеденные овощные вторые     | 9  |
| блюда обеденные овощные первые     | 9  |
| блюда обеденные фруктовые вторые   | 9  |
| блюда обеденные фруктовые первые   | 9  |
| блюда овощные быстрозамороженные   | 29 |
| блюда фруктовые быстрозамороженные | 29 |
| бобы сушеные                       | 32 |
| варенье овощное                    | 16 |
| варенье фруктовое                  | 16 |
| грибы быстрозамороженные           | 28 |
| грибы маринованные                 | 6  |
| грибы сушеные                      | 31 |
| десерт овощной                     | 22 |
| десерт фруктовый                   | 22 |
| джем овощной                       | 19 |
| джем фруктовый                     | 19 |
| желе овощное                       | 21 |
| желе фруктовое                     | 21 |
| кетчуп                             | 11 |
| компот овощной                     | 23 |
| компот фруктовый                   | 23 |
| консервы грибные                   | 4  |
| консервы грибные закусочные        | 8  |
| консервы грибные натуральные       | 5  |
| консервы овощные                   | 4  |
| консервы овощные закусочные        | 8  |
| консервы овощные натуральные       | 5  |
| консервы фруктовые                 | 4  |
| консервы фруктовые закусочные      | 8  |
| консервы фруктовые натуральные     | 5  |
| конфитюр овощной                   | 17 |
| конфитюр фруктовый                 | 17 |
| конфитюр «экстра» овощной          | 18 |
| конфитюр «экстра» фруктовый        | 18 |
| начинка овощная                    | 27 |
| начинка фруктовая                  | 27 |
| овощи быстрозамороженные           | 28 |
| овощи в заливке с зеленью          | 7  |
| овощи в сиропе                     | 24 |
| овощи маринованные                 | 6  |
| овощи сушеные                      | 31 |
| орехи сушеные                      | 32 |
| паста овощная концентрированная    | 14 |
| паста фруктовая концентрированная  | 14 |
| повидло овощное                    | 20 |
| повидло фруктовое                  | 20 |
| полуконсервы овощные               | 3  |
| полуконсервы фруктовые             | 3  |
| полуфабрикаты грибные              | 2  |
| полуфабрикаты овощные              | 2  |
| полуфабрикаты фруктовые            | 2  |
| продукты грибные охлажденные       | 30 |
| продукты грибные соленые           | 36 |
| продукты овощные квашеные          | 34 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| продукты овощные охлажденные     | 30 |
| продукты овощные соленые         | 36 |
| продукты переработки грибов      | 1  |
| продукты переработки овощей      | 1  |
| продукты переработки фруктов     | 1  |
| продукты фруктовые моченые       | 35 |
| продукты фруктовые охлажденные   | 30 |
| пюре овощное                     | 12 |
| пюре овощефруктовое              | 12 |
| пюре овощное концентрированное   | 13 |
| пюре фруктовое                   | 12 |
| пюре фруктовое концентрированное | 13 |
| пюре фруктово-овощное            | 12 |
| семена сушеные                   | 32 |
| сироп овощной                    | 25 |
| сироп овощной вареньевого        | 26 |
| сироп фруктовый                  | 25 |
| сироп фруктовый вареньевого      | 26 |
| соус грибной                     | 10 |
| соус овощной                     | 10 |
| соус фруктовый                   | 10 |
| фрукты быстрозамороженные        | 28 |
| фрукты в сиропе                  | 24 |
| фрукты дробленые                 | 15 |
| фрукты маринованные              | 6  |
| фрукты сушеные                   | 31 |
| цукаты овощные                   | 33 |
| цукаты фруктовые                 | 33 |

**Приложение А\***  
**(справочное)**

**Пояснения к терминам, установленным настоящим стандартом**

**К терминам 17 «Фруктовый [овощной] конфитюр» и 18 «Фруктовый [овощной] конфитюр «экстра»**

В производстве фруктового [овощного] конфитюра и фруктового [овощного] конфитюра «экстра» могут быть использованы пищевые ингредиенты — пищевые органические кислоты, мед, соки, пряности и их экстракты, ваниль, экстракты ванили, ванилин, орехи, листья мяты, листья пеларгонии в конфитюре из айвы, вино, ликерное вино, коньячные вина, измельченные корочки и эфирные масла из citrusовых фруктов в конфитюрах из одноименных citrusовых фруктов.

Во фруктовом конфитюре из красной или черной смородины, или облепихи, или шиповника, или айвы массовая доля фруктовой части составляет не менее 25 %, имбиря — не менее 15 %, мякоти плодоножек кешью — не менее 16 %, маракуйи — не менее 6 %.

Во фруктовом конфитюре «экстра» из красной или черной смородины, или облепихи, или шиповника, или айвы массовая доля фруктовой части составляет не менее 35 %, имбиря — не менее 25 %, мякоти плодоножек кешью — не менее 23 %, маракуйи — не менее 8 %.

**К термину 19 «Фруктовый [овощной] джем»**

В производстве фруктовых джемов могут быть использованы пищевые ингредиенты и добавки — патока, сахарозаменители, подсластители, пектинсодержащие экстракты, пряности, пищевые органические кислоты, ароматические экстракты (эссенции) из одноименных фруктов [овощей], экстракт мяты, корицы, ванили, пищевые красители и консерванты.

Во фруктовом джеме из красной или черной смородины, или облепихи, или шиповника, или айвы массовая доля фруктовой части составляет не менее 25 %, имбиря — не менее 15 %, мякоти плодоножек кешью — не менее 16 %, маракуйи — не менее 6 %.

---

\* См. примечание ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» (с. 10).

---

УДК 664.84/85.001.11:006.354ОКС 67.080.01  
01.040.67

Н00

ОКСТУ 9101

Ключевые слова: фрукты; овощи; грибы; продукты переработки фруктов, овощей, грибов; консервы; полуконсервы; полуфабрикаты; термины; определения

---

### ПРИМЕЧАНИЕ ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

В информационном указателе «Национальные стандарты» № 4—2007 опубликована поправка

к ГОСТ Р 52467—2005 **Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения**

| В каком месте                                                                        | Напечатано                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Должно быть |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Приложение А. Пояснение<br>«К термину 19 «Фруктовый<br>[овощной] джем». Первый абзац | В производстве фруктовых джемов могут быть использованы пищевые ингредиенты и добавки — патока, сахарозаменители, подсластители, пектинсодержащие экстракты, пряности, пищевые органические кислоты, ароматические экстракты (эссенции) из одноименных фруктов [овощей], экстракт мяты, корицы, ванили, пищевые красители и консерванты. | —           |

102657-2006