

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
55462—  
2013

---

**ЖЕЛЕ**  
**Общие технические условия**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2014

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 215-ст

### 4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0–2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 ([gost.ru](http://gost.ru))*

© Стандартиформ, 2014

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

## ЖЕЛЕ

## Общие технические условия

Jelly.

General specifications

Дата введения – 2014-07-01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые желе (далее – желе), изготовленные из фруктовых соков (в т. ч. концентрированных), пюре, сахара или сахаров, и/или сахарозаменителей, и/или подсластителей, желирующих веществ, с добавлением или без добавления ароматизаторов и/или экстрактов пряно-ароматических растений, пищевых органических кислот, пищевых красителей, консервантов и других пищевых добавок.

Требования безопасности изложены в 5.2.3 – 5.2.4, требования к качеству – в 5.2.1, 5.2.2, к упаковке – в 5.4, к маркировке – в 5.5.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51435–99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51440–99 Сок яблочный, сок яблочный концентрированный и напитки, содержащие яблочный сок. Метод определения содержания патулина с помощью тонкослойной хроматографии

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52467–2005 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения

ГОСТ Р 53029–2008 Процессы переработки фруктов, овощей и грибов технологические. Термины и определения

ГОСТ Р 53183–2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53959–2010 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ Р 54639–2011 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектроскопии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 5717.2–2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения

## ГОСТ Р 55462–2013

- органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей
- ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической поверхности
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов
- ГОСТ 25250–88 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. Технические условия
- ГОСТ 25555.0–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности
- ГОСТ 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей
- ГОСТ 25749–2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия
- ГОСТ 26188–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH
- 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 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. Методы 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 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
- ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
- ГОСТ 28038–2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина
- ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ
- ГОСТ 29186–91 Пектин. Технические условия
- ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
- ГОСТ 30349–96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов
- ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
- ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
- ГОСТ 30710–2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов
- ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия
- ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний
- ГОСТ 32101–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые прямого отжима. Общие технические условия
- ГОСТ 32102–2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

**П р и м е ч а н и е** – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, а также по соответствующим, ежемесячно издаваемым, информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52467 и ГОСТ Р 53029.

### 4 Классификация

4.1 В зависимости от использованного сырья желе подразделяют:

- на прозрачное (изготовленное из осветленных соков);
- непрозрачное (изготовленное из неосветленных соков и/или пюре).

4.2 Желе может быть изготовлено:

- стерилизованным;
- нестерилизованным (с консервантом).

4.3. Желе могут быть изготовлены из одного наименования фруктов (однокомпонентные) или из смеси двух и более наименований фруктов.

### 5 Технические требования

5.1 Желе изготавливают в соответствии с требованиями [1], настоящего стандарта, по технологическим инструкциям и другим техническим документам для желе конкретного вида.

#### 5.2 Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям желе приведены в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид желе: - прозрачного - непрозрачная	Однородная желированная прозрачная масса Однородная желированная непрозрачная масса
Вкус и запах	Натуральные, свойственные фруктам, из которых изготовлено желе. Посторонние привкус и запах не допускаются
Цвет	Свойственный цвету соков и/или, из которых изготовлен продукт. Допускается незначительное обесцвечивание для желе из темноокрашенных фруктов
Консистенция	Прочная желированная без отслаивания жидкости

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям желе приведены в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	15,0 – 65,0
Массовая доля фруктовой части, %, не менее	50,0
pH, не выше	4,2
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), %	0,7 – 2,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, % не более	0,5
Наличие примесей растительного происхождения	Не допускается
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются
Примечания: 1 Массовую долю фруктовой части в желе определяют, исходя из ее рецептурной закладки при изготовлении. 2 Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в нестерилизованном варенье, изготовленном с применением этого консерванта.	

5.2.3 Содержание токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов не должно превышать норм, установленных в [1].

5.2.4 Микробиологические показатели не должны превышать норм, установленных в [1].

5.2.5 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей, массовая доля растворимых сухих веществ, массовая доля фруктовой части в конкретных видах желе, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства устанавливаются в документах на конкретные наименования желе и технологических инструкциях и рецептурах.

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления желе используют следующее сырье:

- соки фруктовые прямого отжима свежизготовленные, консервированные способом «горячего розлива» и асептическим способом, быстрозамороженные по [2] и ГОСТ 32101;
- соки фруктовые концентрированные, консервированные асептическим способом, быстрозамороженные по [2] и ГОСТ 32102;
- пюре фруктовые, консервированные способом «горячего розлива» или асептическим способом;
- пюре фруктовые быстрозамороженные;
- вещества фруктовые концентрированные натуральные летучие ароматообразующие по [2];
- смеси из концентрированных соков тропических, цитрусовых и других фруктов, имеющие коммерческие или фантазийные названия, стерилизованные, асептического консервирования или быстрозамороженные;
- сахар-песок по ГОСТ 31895 или ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества, разрешенные для использования в пищевой промышленности;
- пектин по ГОСТ 29186;
- кислоту лимонную моногидрат пищевую по ГОСТ 908;
- пищевые добавки и технологические средства в соответствии с требованиями [3];
- воду питьевую, не содержащую спор мезофильных клостридий в 100 см<sup>3</sup>, в соответствии с требованиями [4].

Допускается использование других видов сырья, предназначенных для применения в пищевой промышленности.

Сырье, используемое для изготовления желе по показателям безопасности, должно соответствовать требованиям [1], [2].

### 5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [5].

5.4.2 Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность продукции и соответствие ее требованиям ГОСТ Р 53959 и требованиям настоящего стандарта, в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Желе фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и затем помещают в транспортную.

Рекомендуемые потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства для фасования и упаковывания желе приведены в приложении А.

5.4.3 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого потребительской упаковки от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579.

### 5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукта – в соответствии с требованиями [6] и по ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 53959.

5.5.2 Транспортная маркировка – в соответствии с требованиями [6] и по ГОСТ Р 53959 и ГОСТ 14192.

*Примеры записи наименований:*

*«Желе яблочное стерилизованное»;*

*«Желе персиковое нестерилизованное».*

Желе может быть присвоено дополнительно коммерческое или фантазийное название.

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313.

Желе принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль органолептических, физико-химических показателей (за исключением минеральных примесей), массы нетто упаковочной единицы, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии продукта.

6.3 Контроль содержания минеральных примесей осуществляют при возникновении разногласий в оценке качества продукта.

6.4 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксина патулина, нитратов, пестицидов, консервантов в желе проводят с периодичностью, указанной в программе производственного контроля.

6.5 Микробиологический контроль качества продукта проводят в соответствии с программой производственного контроля; помимо этого для стерилизованного желе – в соответствии с требованиями [7].

## 7 Методы анализа

7.1 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей – по ГОСТ 26313 и ГОСТ 8756.0, подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929. Отбор и подготовка проб для определения радионуклидов – по ГОСТ Р 54015.

7.2 Определение органолептических показателей (см. 5.2.1, таблица 1) и массы нетто одной упаковочной единицы – по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей (см. 5.2.2, таблица 2):

- массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ 28562;
- показателя pH – по ГОСТ 26188;
- массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ 25555.0;
- наличия минеральных примесей – по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- наличия посторонних примесей – визуально.

7.4 Определение показателей безопасности (см. 5.2.3):

- массовой доли токсичных элементов:
  - свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
  - мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538; ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766;
  - кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
  - ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, ГОСТ Р 54639;
- массовой доли пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710;
- микотоксина патулина – по ГОСТ 28038, ГОСТ Р 51435, ГОСТ Р 51440.

7.5 Методы отбора проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов анализа – по ГОСТ 26670.

7.6 Микробиологические анализы (см. 5.2.4) для подтверждения промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

7.7 Качество маркировки и упаковки определяют визуально.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов – по ГОСТ Р 53959.

Желе, фасованное в стеклянную упаковку, при хранении должно быть защищено от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Срок годности желе устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения, в течение которых желе сохраняет свое качество, приведены в приложении Б).



**Приложение А  
(рекомендуемое)**

**Виды упаковки и укупорочных средств  
для фасования и упаковывания желе**

**А.1 Желе фасуют:**

- в стеклянные банки с венчиком горловины типа I вместимостью не более 0,5 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 5717.2;

- стеклянные банки типа III вместимостью не более 0,5 дм<sup>3</sup>, под винтовую укупорку по ГОСТ 5717.2;

- термоформованную упаковку из термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,5 дм<sup>3</sup> по ГОСТ 25250;

- герметично укупориваемую потребительскую упаковку (стаканчики, коробочки, ведрышки и др.) из полимерных материалов по ГОСТ 25250, вместимостью не более 0,5 дм<sup>3</sup>, разрешенную к применению в пищевой промышленности;

- алюминиевые тубы вместимостью не более 0,5 дм<sup>3</sup>, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

Допускается фасование желе в другие виды упаковки, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

**А.2 Стеклянные банки укупоривают:**

- с венчиком горловины типа I – металлическими лакированными крышками;

- с венчиком горловины типа III – крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по ГОСТ 25749 или другие с техническими характеристиками не ниже указанных, разрешенными для использования в пищевой промышленности.

А.3 Упаковку из полимерных материалов герметично укупоривают способом термосваривания шва или колпачками или другими укупорочными средствами, разрешенными для использования в пищевой промышленности.

А.4 Алюминиевые тубы герметично укупоривают навинчивающимися колпачками, разрешенными для использования в пищевой промышленности.

**А.5 Упаковывание в транспортную упаковку – по ГОСТ Р 53959.**

Допускается упаковывание желе в другую транспортную упаковку, разрешенную для использования в пищевой промышленности.



**Приложение Б**  
**(рекомендуемое)**

**Условия хранения и срок хранения желе**

Б.1 Желе хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Б.2 Рекомендуемый срок хранения при данных условиях, в течение которых желе сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:

- стерилизованных (пастеризованных):
  - в стеклянной упаковке – один год,
  - в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – один год;
- нестерилизованных (с консервантом):
  - в стеклянной упаковке – шесть месяцев;
  - в упаковке из полимерных и комбинированных материалов – шесть месяцев.

## Библиография

- [1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- [2] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
- [3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
- [4] СанПиН 2.1.4.1074–2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
- [6] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [7] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора МЗ РФ 21.07.92 № 01-19/9-11–92

---

УДК 664.859:006.354

ОКС 67.080.10

ОКП 91 6322

Ключевые слова: консервы, желе, качество, безопасность, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение, технические требования, сырье, срок хранения

---

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84<sup>1/8</sup>.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 31 экз. Зак. 1309.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru)

[info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)