

## МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

## ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

## Термины и определения

Fruit and vegetable products.  
Terms and definitionsГОСТ  
28322—89МКС 01.040.67  
67.080  
ОКСТУ 9730, 9761

Дата введения 01.01.91

1. Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий, относящиеся к продуктам переработки плодов и овощей.

Настоящий стандарт не распространяется на продукты детского и диетического питания, мясные, мясорастительные и салобобовые консервированные продукты.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы, входящих в сферу работ по стандартизации или использующих результаты этих работ.

1. Стандартизованные термины с определениями приведены в табл. 1.

2. Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Применение терминов-синонимов стандартизованного термина не допускается.

2.1. Для отдельных стандартизованных терминов в табл. 1 приведены в качестве справочных краткие формы, которые разрешается применять в случаях, исключающих возможность их различного толкования.

2.2. 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.

3. Алфавитный указатель содержащихся в стандарте терминов приведен в табл. 2.

4. Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом, их краткая форма — светлым.

Таблица 1

Термин	Определение
<b>1. Плодоовощные консервы</b>	Продукты, приготовленные из плодов и овощей, переработанные в соответствии с установленной технологией, с добавлением натуральных пищевых компонентов или без них, расфасованные в герметически укупориваемую тару, пастеризованные или стерилизованные до или после укупорки, срок хранения которых не менее шести месяцев
<b>2. Быстрозамороженные плодовоовощные продукты</b>	Продукты, приготовленные из целых или нарезанных плодов и (или) овощей или бахчевых культур с добавлением натуральных пищевых компонентов или без них, упакованные и замороженные ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры минус 18 °С и предназначенные для хранения и реализации при этой температуре
<b>3. Сушеные плоды (овощи)</b>	Продукты, приготовленные из целых, нарезанных или измельченных плодов (овощей), высушенные путем термической обработки до достижения влаги, обеспечивающей их сохранность

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Термин	Определение
4. Цукаты	Продукты, приготовленные из целых или нарезанных плодов или овощей, или из кожуры цитрусовых плодов, или из бахчевых культур, обработанных сахарным сиропом повышенной концентрации, обсыпанные сахарной пудрой или песком или глазированные с добавлением ароматических веществ, или красителей или без них и подсушенные
5. Квашеные овощи	Продукты, приготовленные из целых или нарезанных овощей одного или нескольких видов с добавлением приправ и пищевого растительного масла или без них, с добавлением поваренной соли или залитые кисло-соленым или соленым раствором, подвергнутые молочнокислому брожению
6. Плодовые (овощные) полуфабрикаты	Продукты из плодов (овощей), предназначенные для дальнейшей переработки и консервированные различными способами
7. Натуральные овощные консервы	Консервы, приготовленные из одного или нескольких видов овощей, залитых водой или овощным соком с добавлением поваренной соли, сахара, пряностей, зелени, пищевых кислот или без них
8. Закусочные овощные консервы	Консервы, приготовленные из целых, нарезанных, измельченных или протертых овощей с добавлением томатных продуктов, пищевого растительного масла, пряностей, зелени или без них
9. Консервированный салат Салат	Консервы, приготовленные из одного или нескольких видов целых или нарезанных овощей и плодов с добавлением питьевой воды, поваренной соли и уксуса, с добавлением сахара, пищевого растительного масла, пряностей, зелени или без них
10. Консервированные маринованные овощи (плоды) Маринованные овощи (плоды)	Консервы, приготовленные из целых или нарезанных овощей (бахчевых культур или плодов) одного или нескольких видов, с добавлением питьевой воды, поваренной соли, уксуса, сахара, с добавлением пищевого растительного масла, пряностей, зелени или без них
11. Консервированный соус Соус	Консервы полужидкие, приготовленные из свежих измельченных или нарезанных овощей и плодов, пюре и (или) паст, концентрированных соков с добавлением пищевых кислот, вкусовых и ароматических добавок или без них
12. Консервированные овощные блюда Овощные блюда	Консервы в виде первых и вторых блюд, приготовленные из целых, нарезанных или протертых овощей, пищевых растительных или животных жиров с добавлением поваренной соли, круп, макаронных изделий, пряностей, зелени и других компонентов или без них
13. Консервированное(ая) пюре (паста) Пюре (паста)	Консервы, полученные путем протирания и (или) предварительной ферментной обработки плодов, овощей или бахчевых культур с добавлением пищевых кислот, пищевых добавок, сахара и поваренной соли или без них, неконцентрированные (концентрированные)
14. Консервированный конфитюр Конфитюр	Желированные консервы, полученные из целых, нарезанных или крупно протертых плодов и (или) овощей или бахчевых культур одного или нескольких видов, уваренные с сахаром или с натуральными сахарозаменителями с добавлением желирующих веществ, пищевых кислот, красителей и других пищевых добавок или без них
15. Консервированный джем Джем	Консервы мажущейся консистенции, полученные из непротертых плодов, ягод или бахчевых культур одного вида, уваренных с сахаром с добавлением желирующих веществ, пищевых кислот, пряностей, ароматических веществ или без них
16. Консервированное варенье Варенье	Консервы из целых или нарезанных плодов и (или) овощей и (или) бахчевых культур, уваренных с сиропом из сахара или натуральных сахарозаменителей с добавлением пищевых кислот, ароматических веществ, красителей, пряностей или без них

Продолжение табл. 1

Термин	Определение
17. Консервированное повидло Повидло	Консервы желированные или нежелированные, приготовленные путем варки протертых плодов и (или) овощей и (или) бахчевых культур одного или нескольких видов с сахаром или натуральными сахарозаменителями с добавлением пищевых кислот, желирующих веществ или без них
18. Консервированное плодовое желе Плодовое желе	Консервы желированные, полученные путем варки осветленных или неосветленных плодовых соков, пюре или плодовых концентрированных соков, обогащенных свойственными данному виду плодов ароматическими веществами или без них, с сахаром и натуральными сахарозаменителями, с добавлением желирующих веществ, пищевых кислот и красителей или без них
19*. Консервированный натуральный пло- довый сок Натуральные плодовой сок	Консервы жидкие, полученные физико-механическим способом из одного или нескольких видов плодов с предварительной ферментной обработкой или без нее, осветленные или неосветленные с массовой долей плодовой части, составляющей 100 %
20*. Консервированный подслащенный плодовый сок Подслащенный плодовой сок	Консервы жидкие, полученные физико-механическим способом из одного или нескольких видов плодов с предварительной ферментной обработкой или без нее, осветленные или неосветленные, с массовой долей плодовой части, составляющей не менее 50 %, с добавлением сахара или натуральных подслащающих кислот или без них, газированные или негазированные
21*. Консервированный овощной сок Овощной сок	Консервы жидкие из одного или нескольких видов овощей и (или) бахчевых культур, полученные физико-механическим способом и (или) ферментной обработкой или без нее, с добавлением поваренной соли, сахара или других натуральных подслащающих веществ, пищевых кислот и приправ или без них
22*. Концентрированный плодовой сок	Продукт, полученный путем сгущения натурального плодового сока
23*. Консервированный нектар Нектар	Консервы, полученные из свежих плодов и (или) овощей и (или) бахчевых культур, соков, пюре, с массовой долей плодовой или овощной части не менее 25 %, с сиропом из сахара или натуральных сахарозаменителей, с добавлением пищевых кислот, красителей, свойственных данному виду плодов или овощей, ароматических веществ или без них
24*. Консервированный сок с мякотью Сок с мякотью	Консервы жидкие, полученные физико-механическим способом из одного или нескольких видов плодов, содержащие тонкоизмельченную мякоть с добавлением пищевых кислот или без них
25. Консервированный сироп Сироп	Консервы, полученные из плодовых соков с сахаром или натуральными сахарозаменителями с добавлением пищевых кислот, ароматических веществ и красителей или без них
26. Консервированный компот Компот	Консервы, полученные из целых или нарезанных плодов, бахчевых культур, ревеня одного или нескольких видов, залитых водой или сахарным сиропом или растворами натуральных сахарозаменителей или плодовыми соками с добавлением пищевых кислот или без них

\* На территории Российской Федерации отменены, см. ГОСТ Р 51398—99.

## АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ТЕРМИНОВ

Таблица 2

Термин	Номер термина
Блюда овощные	12
Блюда овощные консервированные	12
Варенье	16
Варенье консервированное	16
Джем	15
Джем консервированный	15
Желе плодовое	18
Желе плодовое консервированное	18
Компот	26
Компот консервированный	26
Консервы овощные закусочные	8
Консервы овощные натуральные	7
Консервы плодовоовощные	1
Конфитюр	14
Конфитюр консервированный	14
Нектар	23
Нектар консервированный	23
Овощи квашеные	5
Овощи маринованные	10
Овощи маринованные консервированные	10
Овощи сушеные	3
Паста	13
Паста консервированная	13
Плоды маринованные	10
Плоды маринованные консервированные	10
Плоды сушеные	3
Повидло	17
Повидло консервированное	17
Полуфабрикаты овощные	6
Полуфабрикаты плодовые	6
Продукты плодовоовощные быстрозамороженные	2
Пюре	13
Пюре консервированное	13
Салат	9
Салат консервированный	9
Сироп	25
Сироп консервированный	25
Сок овощной	21
Сок овощной консервированный	21
Сок плодовый концентрированный	22
Сок плодовый натуральный	19
Сок плодовый натуральный консервированный	19
Сок плодовый подслащенный	20
Сок плодовый подслащенный консервированный	20
Сок с мякотью	24
Сок с мякотью консервированный	24
Соус	11
Соус консервированный	11
Цукаты	4

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

### 1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

#### РАЗРАБОТЧИКИ

В.И. Рогачев, А.Н. Самсонова, Л.М. Горелова, Е.А. Надарая, В.В. Маркина

### 2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 30.10.89 № 3266

### 3. Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 6521—89

### 4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

### 5. ПЕРЕИЗДАНИЕ