



**ГОСТ 7009–88**

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

---

## **ДЖЕМЫ**

**Общие технические условия**

Издание официальное

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ  
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
Минск**

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен и распространен в качестве официального издания без разрешения Межгосударственного Совета.

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**ДЖЕМЫ**  
**Общие технические условия**

**ДЖЭМЫ**  
**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Jams  
General specification

**ГОСТ**  
**7009-88**

МКС 67.080.10  
ОКП 91 6332  
ОКП РБ 15.33.22

---

Дата введения **01.01.89**

Настоящий стандарт распространяется на джемы из плодов, ягод, дыни или тыквы, подготовленных соответствующим образом, уваренных с сахаром или сахаро-паточным сиропом с добавлением или без добавления пищевого пектина, пищевых кислот и пряностей, и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для нужд народного хозяйства и экспорта.

Обязательные требования к качеству продукции изложены в пунктах 1.2.5, 1.2.6, 1.2.7, 1.2.8 и 1.4 \*.  
**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

## **1 Технические требования**

**1.1** Джемы должны изготавливать в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

### **1.2 Характеристики**

**1.2.1** Джемы изготавливают следующих видов:

- джем стерилизованный и нестерилизованный;
- джем домашний – стерилизованный.

**1.2.2** В зависимости от показателей качества джемы изготавливают высшего и первого сортов.

Показатели качества джемов, изготовляемых для экспорта, уточняются в соответствии с заказом-нарядом внешнеторгового объединения (требованиями зарубежных потребителей).

Джемы, изготовленные из сульфитированных плодов и ягод, тыквы, а также фасованные в бочки и барабаны, оценивают первым сортом.

Наименования джемов и коды ОКП указаны в приложении 1.

**1.2.3.** Для изготовления джемов применяют следующие сырье и вспомогательные материалы:

- плоды косточковые, семечковые и цитрусовые свежие;
- ягоды свежие;
- тыкву свежую;
- дыню свежую;
- плоды и ягоды быстрозамороженные;
- плоды и ягоды, консервированные сернистым ангидридом;
- сахар-песок;
- сахар крахмальный;
- патоку крахмальную;
- пектин;
- пектиновый концентрат;

---

\* Действует на территории Российской Федерации.

- пищевые кислоты;
- ванилин;
- корицу;
- кислоту сорбиновую;
- жидкий сахар;
- глюкозно-фруктозный сироп.

Сырье и материалы должны соответствовать требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА).

На переработку не допускается сырье, в котором остаточное количество пестицидов, содержание нитратов, токсичных элементов и микотоксина патулина превышают максимально допустимые уровни, установленные органами Госсанэпиднадзора.

Не допускается при изготовлении джемов добавление естественных и искусственных красителей и синтетических ароматических веществ.

Допускается замена сахара-песка до 100 % включительно крахмальным сахаром с массовой долей редуцирующих веществ не более 55 % или до 50 % включительно – карамельной низкоосахаренной или глюкозной высокоосахаренной патокой\*.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2)**

**1.2.4** По органолептическим показателям джемы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

**Таблица 1**

Наименование показателя	Характеристика джема для сорта	
	высшего	первого
Внешний вид и консистенция	<p>Мажущаяся масса непротертых плодов и ягод, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.</p> <p>В мандариновом джеме – с кусочками измельченной кожуры.</p> <p>Допускается масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности</p> <p>для джема абрикосового, жерделевого, сливового, земляничного (клубничного), дынного, вишневого, малинового, ежевичного, черничного, клюквенного, фейхоа, физалиса, джема домашнего и джема, изготовленного с добавлением крахмального сахара или патоки.</p> <p>Засахаривание не допускается</p>	
Вкус и запах	<p>Свойственные плодам, из которых изготовлены джемы.</p> <p>Вкус приятный, сладкий или кислоовато-сладкий</p> <p>Допускается вкус и запах менее выраженные; наличие легкого привкуса карамелизованного сахара</p>	
Цвет	<p>Однородный, соответствующий цвету плодов, из которых изготовлен джем</p> <p>Допускается:</p> <p>для джема из светлоокрашенных плодов светло-коричневый оттенок</p> <p>коричневый оттенок; из плодов с темной мякотью – буроватый оттенок</p> <p>В джеме тыквенном ароматизированном допускаются вкрапления частиц корицы</p>	
<p>Примечание – Из айвы, груш, яблок, персиков, дыни джемы готовят с предварительной очисткой от кожицы. Допускается готовить джемы из тонкокожих сортов персиков, яблок и айвы без дефектов кожицы, а также сульфитированных семечковых плодов без очистки от кожицы.</p>		

**(Измененная редакция, Изм. № 2)**

\* Действует на территории Российской Федерации.