



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ  
СОЮЗА ССР

---

# ПОВИДЛО

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 6929—88

Издание официальное

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

БЗ 2—98

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ  
Москва

## ПОВИДЛО

## Общие технические условия

Powidlo.  
General specificationsГОСТ  
6929—88

ОКП 91 6321

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на повидло, представляющее собой плодовое, ягодное, тыквенное пюре или их смесь, уваренное с сахаром или сахаро-паточным сиропом или без сахара или сахаро-паточного сиропа, с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот.

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

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Повидло изготавливают 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. Повидло изготавливают следующих видов:

повидло стерилизованное и нестерилизованное;  
повидло домашнее — нестерилизованное.

1.2.2. В зависимости от показателей качества повидло изготавливают высшим и первым сортами, повидло домашнее — без сорта.

Повидло, изготовленное из сульфитированного пюре, а также фасованное в бочки, ящики, барабаны и тару вместимостью свыше 1 дм<sup>3</sup>, оценивают первым сортом.

Наименования повидла и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.3. Для изготовления повидла применяют следующее сырье и вспомогательные материалы:

пюре свежеприготовленное;  
пюре плодовое и ягодное стерилизованное;  
пюре быстрозамороженное;  
пюре плодовое и ягодное, консервированное химическими консервантами;  
пектин;  
кислоту сорбиновую;  
сахар-песок;  
кислоту лимонную пищевую;  
кислоту винную пищевую;  
жидкий сахар;  
глюкозно-фруктозный сироп;  
сахар крахмальный;  
патоку крахмальную.

\* Действует на территории Российской Федерации.

## С. 2 ГОСТ 6929—88

Сырье и материалы должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

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 изготовление повидла из груш дикорастущих сортов, а также добавление в повидло искусственных красителей, ароматических веществ и эссенций.

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

1.2.4. Допускается для достижения требуемой консистенции повидла взамен пектина добавление к основному пюре до 40 % яблочного пюре. При этом повидло называют по наименованию основного пюре.

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

1.2.5. По органолептическим показателям повидло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика повидла для сорта		
	высшего	первого	без сорта (домашнее)
Внешний вид	Однородная протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и непротертых кусочков кожицы		
Вкус и запах	Допускается: наличие каменистых клеток мякоти в грушевом и айвовом повидле и повидле, в состав которого входит айвовое пюре; наличие единичных семян ягод в повидле, в состав которого входят пюре из земляники (клубники), ежевики, клюквы, черной смородины и черноплодной рябины		Кислый, свойственный плодам, из которых изготовлено повидло
	Кислоовато-сладкий, свойственный плодам, из которых изготовлено повидло		
Цвет	Свойственный цвету пюре, из которых изготовлено повидло		
	Допускается: для повидла из светло-окрашенных плодов светло-коричневые оттенки   коричневые оттенки для повидла из темно-окрашенных плодов —   буроватый оттенок		
Консистенция	Густая мажущаяся масса. Для повидла из косточковых плодов — мажущаяся масса; для повидла, фасованного в ящики — плотная масса, сохраняющая очерченные грани при разрезании. Засахаривание не допускается		Мажущаяся масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности. Допускается масса, медленно растекающаяся по горизонтальной поверхности для повидла, изготовленного с добавлением крахмального сахара или крахмальной патоки

1.2.4, 1.2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

\* Действует на территории Российской Федерации.

1.2.6. По физико-химическим показателям повидло должно соответствовать нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:		ГОСТ 28562
в стерилизованном повидле	61	
в нестерилизованном повидле, фасованном в банки, бочки, ящики, барабаны, фляги, стаканчики из полистирола	66	
в нестерилизованном повидле, фасованном в тару из термопластичных полимерных материалов, алюминиевые цельные цилиндрические банки или алюминиевые тубы (с добавлением сорбиновой кислоты)	63	
в домашнем повидле	30	
Массовая доля титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту, %, не менее:		По ГОСТ 25555.0
для повидла	0,2	
для домашнего повидла	1,5	
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,05	По ГОСТ 26181
Массовая доля бензойнокислого натрия, %, не более	0,07	
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	0,01	По ГОСТ 25555.5
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:		По ГОСТ 25555.3
для повидла высшего сорта	0,03	
для повидла первого сорта и домашнего	0,05	
Примеси растительного происхождения	Не допускаются	По ГОСТ 26323
Посторонние примеси	То же	По п. 3.6
Массовая доля микотоксина патулина, %, не более	$50 \cdot 10^{-7}$	По ГОСТ 28038

**Примечания:**

1. Массовую долю сернистого ангидрида и бензойнокислого натрия определяют в повидле, изготовленном из сульфитированного сырья или с применением поро, консервированным бензойнокислым натрием, а сорбиновую кислоту — в нестерилизованном повидле, фасованном в термопластичную полимерную тару или алюминиевые банки, а также в домашнем повидле.

2. В повидле из сульфитированного сырья, изготовленном с использованием сорбиновой кислоты, допускается наличие обоих консервантов в указанных в таблице нормах.

3. При наличии в повидле двух консервантов (сорбиновой кислоты и бензойнокислого натрия) их суммарная концентрация не должна превышать 0,05 %.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.2.7. Микробиологические показатели стерилизованного повидла устанавливают в соответствии с требованиями о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными органами Госсанэпиднадзора.

По микробиологическим показателям нестерилизованное повидло должно соответствовать нормам, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма, колониеобразующие единицы в 1 г продукта	Метод испытания
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, не более	$1 \cdot 10^3$	По ГОСТ 10444.15
Дрожжи, плесневые грибы, не более	Не допускаются	По ГОСТ 10444.12
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные)	То же	По ОСТ 10.157, разд. 3*
Патогенные и условно-патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонелла в 25 г продукта	»	По п. 3.5

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 50474.

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