
Konfitürlər. Ümumi texniki şərtlər

Confitures. General specifications



Bu standart "Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu" PHŞ-nin icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Telefon: +994125149603

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ**1**

2 “Qida məhsullarının keyfiyyəti və texnologiyası”in standartlaşdırılması üzrə Texniki Komitə (AZSTAND/TK33) tərəfindən təqdim edilib.

3 “Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu” publik hüquqi şəxsin _____ sayılı “_____” _____ 2024-cü il tarixli qərarı ilə təsdiq edilib və qüvvəyə minib.

4 Bu standart ГОСТ 34447-2018 “Конфитюры. Общие технические условия” standartı əsasında hazırlanıb.
This standard is modified (MOD) to the ГОСТ 34447-2018 “Конфитюры. Общие технические условия”.

5 İlk dəfə tətbiq olunur.

6 Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın dövrü yoxlama müddəti 1 ildir.

MÜNDƏRİCAT

1. Tətbiq sahəsi.....	1
2. Normativ istinadlar.....	1
3. Termin və təriflər.....	8
4. Təsnifat.....	8
5. Texniki tələblər.....	8
6. Qəbul qaydaları.....	12
7. Nəzarət metodları	12
8. Daşınma və saxlama.....	14
Əlavə A (sorghu) Konfitürü qablaşdırmaq və taraya yığmaq üçün istehlak və nəqliyyat qablaşdırması.....	14
Əlavə B (təklif olunan) Konfitürlərin təklif olunan rəf ömrü və saxlama şərtləri.....	14
Biblioqrafiya.....	15

Konfitürlər. Ümumi texniki şərtlər.**AZS ГОСТ 34447:2024****Confitures. General specifications.**

Tətbiq edilmə tarixi “ ____ ” _____ 2024-cü il

1 TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart konfitürlərə tətbiq edilir.

2 NORMATİV İSTİNADLAR

Bu standartda aşağıdakı dövlətlərarası standartlara olan normativ istinadlardan istifadə edilmişdir:

ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте (Ölçmələrin vəhdətini təmin edən dövlət sistemi. Qablaşdırılmış malların istehsalı, qablaşdırılması, satışı və idxalı zamanı onların miqdarına dair tələblər);

ГОСТ ISO 762-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей (Meyvə və tərəvəzlərin emalı məhsulları. Mineral qarışıqların tərkibinin təyini);

ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия (Limon turşusu qida monohidratı. Texniki şərtlər);

ГОСТ ISO 973-2016 Пряности. Перец душистый в зернах или молотый. Технические условия (Ədviyyələr. Ətirli istiot [Pimenta dioica (L.) Mer] dənşəkili və ya üyüdülmüş. Texniki şərtlər);

ГОСТ ISO 1003-2016 Пряности. Имбирь. Технические условия (Ədviyyələr. Zəncəfil (Zingiber officinale Roscoe). Texniki şərtlər);

ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ (Meyvə və tərəvəzlərin emalı məhsulları. Həll olan quru maddələrin təyini üçün refraktometrik metod);

ГОСТ ISO 2254-2016 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия (Ədviyyələr. Mixək bütöv (tam) və üyüdülmüş (toz şəklində). Texniki şərtlər);

ГОСТ 3318-74 Плоды черемухи обыкновенной (Meşə gilası meyvələri);

ГОСТ 4427-82 Апельсины. Технические условия (Portağal. Texniki şərtlər);

ГОСТ 4428-82 Мандарины. Технические условия (Naringi. Texniki şərtlər) ;

ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия (Limon. Texniki şərtlər)

ГОСТ 5717.1-2021 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия (Şüşə qablaşdırma. Konserv məhsulları üçün qutular və butulkalar. Ümumi texniki şərtlər);

ГОСТ 5717.2-2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры (Konservlər üçün şüşə qablar. Əsas parametrlər və ölçülər);

ГОСТ 6714 - 74 Плоды рябины обыкновенной (Quşarmudu (üvəz) meyvələri);

ГОСТ 6829-2015 Смородина черная свежая. Технические условия (UNECE STSN DARD FFV-57:2010) (Təzə qara qarağat. Texniki şərtlər);

ГОСТ 7178-2015 Дыни свежие. Технические условия (UNECE STANDARD FFV-23:2012) (Təzə qovunlar. Texniki şərtlər);

ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям (Qida məhsullarının və heyvan qidalarının mikrobiologiyası. Mikrobioloji tədqiqatlar üçün ümumi tələblər və tövsiyələr);

ГОСТ 7975-2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия (Təzə ərzaq balqabağı. Texniki şərtlər);

ГОСТ 8756.1-2017 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема (Meyvə, tərəvəz və göbələklərin emal məhsulları. Orqanoleptik xüsusiyyətlərin, komponentlərin kütlə payının, xalis çəkisinin və ya həcminin təyini üsulları);

ГОСТ 8756.18-2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки (Konservlər. Paketin görünüşünü, sıxlığını və paketin daxili səthinin vəziyyətinin təyini üsulları);

ГОСТ 9338-2022 Барабаны фанерные. Технические условия (Dikt barabanlar. Texniki şərtlər);

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов (Qida məhsulları və heyvan qidalarının mikrobiologiyası. Maya və kif göbələklərinin sayını müəyyənləşdirmək və hesablamaq üsulları);

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Qida məhsulları. Mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərin sayının müəyyənləşdirilməsi üsulları);

ГОСТ EN 12014-2-2014 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии (Qida məhsulları. Nitrat və (və ya) nitritin təyini. Hissə 2. Tərəvəzlərdə və onların emal məhsullarında nitratların yüksək effektivli maye xromatoqrafiyası və ion xromatoqrafiyası üsulları ilə təyini);

ГОСТ 13358-84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия (Konservlər üçün taxta yeşiklər. Texniki şərtlər);

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия (Qida məhsulları, kibritlər, tütün məhsulları və yuyucu vasitələr üçün büzməli karton qutular. Texniki şərtlər);

ГОСТ 13799-2016 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Meyvələr, tərəvəzlər və göbələklərin emal məhsulları. Qablaşdırma, markalama, daşıma və saxlama);

ГОСТ EN 14083-2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектроскопии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении (Qida məhsulları. İz elementlərinin təyini. Təzyiqin köməyi ilə qrafit sobalarda nümunələrin öncədən atom- spektrometriyanın köməyi ilə atomlaşdıraraq qurğuşun, kadmiyum, xrom və molibdenin təyini);

ГОСТ 14192 - 96 Маркировка грузов (Yüklərin markalanması);

ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение (Uzaq şimal bölgələrinə və onlara bərabər ərazilərə göndərilən məhsullar. Qablaşdırma, markalama, daşıma və saxlama);

ГОСТ 16524-2017 Кизил свежий. Технические условия (Təzə zoğal. Texniki şərtlər);

ГОСТ 16831 - 71 Ядро миндаля сладкого. Технические условия (Şirin badam ləpəsi. Texniki şərtlər);

ГОСТ 16833-2014 (UNECE STANDARD DDP-02:2001) Ядро ореха грецкого. Технические условия (Yunan qozu ləpəsi. Texniki şərtlər);

ГОСТ 17065 - 94 Барабаны картонные навивные. Технические условия (Tökmə karton çubuqlar. Texniki şərtlər);

ГОСТ 19215 - 73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации (Təzə quşüzümü. Satınalma, çatdırılma və satış üçün tələblər);

ГОСТ 19360 - 74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия (Plyonka kisə-içlik. Ümumi texniki şərtlər);

ГОСТ 20450-2019 Брусника свежая. Технические условия (Təzə mərcəngilə. Texniki şərtlər);

ГОСТ 21715-2013 Айва свежая. Технические условия (Təzə heyva. Texniki şərtlər);

ГОСТ 21833 - 76 Персики свежие. Технические условия (Təzə şaftalı. Texniki şərtlər);

ГОСТ 21920-2015 Слива свежая для промышленной переработки. Технические условия (Sənaye emalı üçün təzə gavalı. Texniki şərtlər);

ГОСТ 25749-2020 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия (Yivli metal qapaqlar. Ümumi texniki şərtlər);

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (İstidən büzülən polietilen plyonka. Texniki şərtlər);

ГОСТ 26313-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб (Meyvələr və tərəvəzlərin emal məhsulları. Qəbul qaydaları və nümunə götürmə üsulları);

ГОСТ 26323-2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения. (Meyvələr və tərəvəzlərin emalı məhsulları. Bitki mənşəli qarışıqların tərkibinin təyini üsulları);

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Qida və dad məhsulları. Mikrobioloji analizlər üçün nümunələrin hazırlanması);

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Qida məhsulları. Mikroorqanizmlərin becərilmə üsulları);

ГОСТ 26671-2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Meyvələr və tərəvəzlərin emal məhsulları, ət və ət-bitki konservləri. Laboratoriya testləri üçün nümunələrin hazırlanması);

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Xammal və qida məhsulları. Civənin təyini üsulları);

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (xammal və qida məhsulları. Nümunələrin hazırlanması. Zəhərli elementlərin tərkibini təyin etmək üçün minerallaşdırma);

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Xammal və qida məhsulları. Arsenin təyini üsulu);

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Xammal və qida məhsulları. Qurğuşun təyini üsulları);

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Xammal və qida məhsulları. Kadmiumun təyini üsulları);

ГОСТ 27572-2017 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия (Sənaye emalı üçün təzə alma. Texniki şərtlər);

ГОСТ 28038-2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина (Meyvələr və tərəvəzlərin emal məhsulları. Mikotoksin patulininin təyini üsulları);

ГОСТ 28322-2014 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения (Meyvələrin, tərəvəzlərin və göbələklərin emal məhsulları. Terminlər və təriflər);

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия (Ədviyyələr. Muskat qozu. Texniki şərtlər);

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия (Ədviyyələr. Dağın. Texniki şərtlər);

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия (Ədviyyələr. Hil. Texniki şərtlər);

ГОСТ 29054-91 Пряности. Бадьян. Технические условия (Ədviyyələr. Badyan. Texniki şərtlər);

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Ədviyyələr. Keşniş. Texniki şərtlər);

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия (Ədviyyələr. Zirə. Texniki şərtlər);

ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия (Pektin. Texniki şərtlər);

ГОСТ 29270-95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов (Meyvələr və tərəvəzlərin emal məhsulları. Nitratların təyini üsulları);

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Xammal və qida məhsulları. Zəhərli elementləri müəyyənləşdirmək üçün atom absorbsiya üsulu);

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов (Meyvələr, tərəvəzlər və onların emal məhsulları. Xlor üzvi pestisidlərin qalıq miqdarının təyini üsulları);

ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Konservlər. Sənaye sterilliyini təyin etmə üsulu);

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом (Qida məhsulları. Atom emissiya metodu ilə zəhərli elementlərin təyini texnikası);

ГОСТ 30669-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания бензойной кислоты (Meyvələr və tərəvəzlərin emal məhsulları. Benzoy turşunun tərkibini təyin etmək üçün qazoxromatoqrafik üsul);

ГОСТ 30670-2000 Продукты переработки плодов и овощей. Газохроматографический метод определения содержания сорбиновой кислоты (Meyvələr və tərəvəzlərin emal məhsulları. Sorbin turşunun tərkibini təyin etmək üçün qaz xromatoqrafiya üsulu);

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов (Meyvələr, tərəvəzlər və onların emal məhsulları. Orqanofosfat pestisidlərinin qalıq miqdarının müəyyənləşdirilməsi üsulları);

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка (Qida məhsulları və sənaye xammalı. Arsenin konsentrasiyasını kütləsinin təyin etmək üçün inversiya voltametrik metodu);

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода (Salmonella Qida məhsulları. Salmonella cinsinin bakteriyalarını aşkar etmək üsulu);

ГОСТ 31671-2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении (EN 13805:2002) (Qida məhsulları. İz elementlərinin təyini. Yüksək təzyiqdə minerallaşdırma üsulu ilə nümunələrin hazırlanması);

ГОСТ 31707-2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением (EN 14627:2005) (Qida məhsulları. İz elementlərinin təyini. Ümumi arsenin və selenin nümunələri təzyiq altında öncədən minerallaşdırmala hidridlərin generasiyasını tətbiq edərək atom-absorbsyalı spektrometriya üsulu ilə təyini);

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Qida məhsulları. E. coli (bağırsağ çörü) qrup bakteriyalarının (koliform bakteriyalar) sayını müəyyənləşdirmək və təyin etmək üsulları);

ГОСТ 31822-2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (Pərakəndə satışda satılan təzə göy qabaq. Texniki şərtlər);

ГОСТ 31823-2012 Киви, реализуемые в розничной торговле. Технические условия (UNECE STANDARD FFV-46:2008) (Pərakəndə satışda satılan kivi. Texniki şərtlər);

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний (Qida məhsulları. Mikrobioloji sınaqlar üçün nümunə götürmə üsulları);

ГОСТ 32030-2021 Вина. Общие технические условия (Şərab. Ümumi texniki şərtlər);

ГОСТ 32102-2013 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия (Konservlər. Şirə məhsulları. Qatılaşdırılmış meyvə şirələri. Ümumi texniki şərtlər);

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137 (Qida məhsulları. Seziyum Cs-137 tərkibinin təyini metodu);

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90 (Qida məhsulları. Stronsium Sr-90 miqdarının təyini metodu);

ГОСТ 32164-2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137 (Qida məhsulları. Stronsium Sr-90 və seziyum Cs-137 üçün nümunə götürmə metodu);

ГОСТ 32283-2013 Алыча свежая. Технические условия (Təzə alça. Texniki şərtlər);

ГОСТ 32777-2014 Добавки пищевые. Натрия бензоат E211. Технические условия (Qida əlavələri. Natrium benzoat E211. Texniki şərtlər);

ГОСТ 32778-2014 Добавки пищевые. Калия бензоат E212. Технические условия (Qida əlavələri. Kalium benzoat E212. Texniki şərtlər);

ГОСТ 32779-2014 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая E200. Технические условия (Qida əlavələri. Sorbin turşusu E200. Texniki şərtlər);

ГОСТ 32787-2014 Абрикосы свежие. Технические условия (UNECE STANDARD FFV-02:2013) (Təzə ərik. Texniki şərtlər);

ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия (Quru meyvələr. Ümumi texniki şərtlər);

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия. (Ağ şəkər. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33268-2015 Добавки пищевые. Кальция бензоат E213. Технические условия (qida əlavələri. Kalsium benzoat E213. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33303-2015 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов (Qida məhsulları. Mikotoksinlərin təyini üçün nümunə götürmə üsulları);

ГОСТ 33332-2023 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение массовой доли сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (Meyvələr və tərəvəzlərin emal məhsulları. Sorbin və benzoat turşularının kütlə payının yüksək effektiv maye xromatoqrafiyası ilə təyini);

ГОСТ 33440-2015 Ревень овощной свежий. Технические условия (UNECE STANDARD FFV-40:2010) (Təzə tərəvəz ravənd. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33485-2015 Крыжовник свежий. Технические условия (UNECE STANDARD FFV-57:2010) (Təzə firəng üzümü. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33499-2015 Груши свежие. Технические условия (UNECE STANDARD FFV-51:2013) (Təzə armud. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33540-2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия (Sənaye emalı üçün təzə yerkökü. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33801-2016 Вишня и черешня свежие. Технические условия (Təzə albalı və gilə. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33823-2016 Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия (Tezdondurulan meyvələr. Ümumi texniki şərtlər);

AZS ГОСТ 34447:2024

ГОСТ 33824-2016 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка) (Qida məhsulları və ərzaq xammalı. Toksik elementlərin (kadmium, qurğuşun, mis və sink) tərkibini təyin etmək üçün inversiya voltamperometrik üsul);

ГОСТ 33882-2016 Плоды манго свежие. Технические условия (Təzə mango meyvələri. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33915-2016 Малина и ежевика свежие. Технические условия (Təzə moruq və böyürtkən. Texniki şərtlər);

ГОСТ 33953-2016 Земляника свежая. Технические условия (Təzə çöl çiyələyi. Texniki şərtlər)

Qeyd - Bu standartdan istifadə edərkən istinad standartlarının ictimai informasiya sistemində - internetdə Texniki Tənzimləmə və Metrologiya üzrə Federal Agentliyinin rəsmi saytında və ya cari ilin 1 yanvar tarixinə dərc olunan illik "Milli Standartlar" məlumat indeksində və cari il üçün aylıq məlumat indeksinin buraxılışlarında yoxlanılması məsləhət görülür. İstinad standartı dəyişilərsə (dəyişdirilərsə), bu standartdan istifadə edərkən əvəzedici (dəyişdirilmiş) standart rəhbər tutulmalıdır. İstinad standartı dəyişdirilmədən ləğv edilərsə, ona istinad edilən müddəə bu linkə təsir etməyən hissədə tətbiq olunur

3 TERMİN VƏ TƏRİFLƏR

Bu standartda terminlər ГОСТ 28322-yə uyğun olaraq tətbiq edir.

4 TƏSNİFAT

4.1 Hazırlanma texnologiyasına görə konfitürlər bölünür:

- steriləşdirilmiş (pasterizə edilmiş), o cümlədən istehlak tarasına "qaynar doldurma" üsulu ilə qablaşdırılaraq hermetikləşdirilmiş - konservlər;
- steriləşdirilməmiş (konservantla və ya konservantsız), hermetic bağlanan istehlak tarasına qablaşdırılmış - yarım konservlər (natamam konservlər);
- steriləşdirilməmiş konfitürlər - hermetikləşməyən nəqliyyat tarasına qablaşdırılmış yarımfabrikatlar (konservantla və ya konservantsız).

5 TEXNİKİ TƏLƏBLƏR

5.1 Konfitürlər, texnoloji təlimatlara və resept tərkiblərinə əsasən, bu standartın [1] tələblərinə riayət etməklə və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlara uyğun olaraq hazırlanır.

5.2 Xüsusiyyətlər:

5.2.1 Konfitürlərin orqanoleptik göstəricilərinə olan tələblər 1-ci cədvəldə göstərilmişdir.

Cədvəl 1

Göstəricinin adı	Göstərici xarakteristikası
------------------	----------------------------

Xarici görünüş və konsistensiya	Tərkibində bərabər paylanmış meyvə və/və ya tərəvəz və ya onların hissələri, ətirli komponentlər (ədvıyyatlar, qoz-fındıq və s.) olan jeleşəkili konsistensiya malik yaxılan kütlə. Üfüqi səthdə yavaş-yavaş yayılmasına icazə verilir. Şəkərlənməyə icazə verilmir
Dadı və ətri	Dadı şirin, turşməzə-şirin, xoş, konfitürlərin hazırlandığı meyvələrə (tərəvəzlərə) və/və ya aromatik komponentlərə xas. Ətri - konfitürlərin hazırlandığı meyvələrə (tərəvəzlərə) və/və ya konfitürlərin hazırlandığı dad-ətir komponentlərinə uyğun. Rəf ömrünün sonuna yaxın yüngül bir qoxuya icazə verilir. Kənar dad və qoxuya icazə verilmir.
Rəng	Konfitürlərin hazırlandığı meyvə və ya tərəvəzlərin rənginə uyğun. İcazə verilir: açıq qəhvəyi çalarlar-açıq rəngli meyvələrdən hazırlanan şirniyyatlar üçün: qəhvəyi rəng-tünd rəngli meyvələrdən hazırlanan şirniyyatlar üçün

5.2.2 Konfitürlərin fiziki-kimyəvi göstəricilərinə olan tələblər 2-ci cədvəldə göstərilmişdir.

Cədvəl 2

Göstəricilərin adı	Miqdar
Konfitürlərdə həll olan quru maddələrin kütlə payı. %, az olmamalı: - sterilləşdirilmiş (pasterizə edilmiş), o cümlədən istehlak tarasına "qaynar doldurma" üsulu ilə qablaşdırılaraq hermetikləşdirilmiş (konservlər), sterilləşdirilməmiş (konservantla və ya konservantsız), yarımkonservlər (natamam konservlər); - sterilləşdirilməmiş konfitürlər – konservantsız yarımfabrikatlar; - sterilləşdirilməmiş konfituralar – konservantla hazırlanan yarımfabrikatlar;	50 60 50
Konfitürlərdə mineral qatışıqların kütlə payı. %, çox olmamalı: - çiyələk (mədəni növü), böyürtkən, moruq, tut - digərləri	0,01 İcazə verilmir
Resept tərkibində nəzərdə tutulmayan bitki mənşəli qatışıqlar (kasa yarpaqları, budaqlar və s.) Kənar qatışıqlar	İcazə verilmir İcazə verilmir

5.2.3 Konkret konfitür növlərində orqanoleptiki, fiziki-kimyəvi göstəricilər, qidalıq dəyəri konfitürlərin konkret adlarına olan sənədlərlə müəyyən edilir.

5.2.4 Sterilləşdirilməmiş konfitürlərdə və yarımfabrikat-konfitürlərdə (konservantların istifadəsi ilə hazırlanan) konservantlar tələblərə [2] cavab verməlidir.

5.2.5 Konfitürlərdə toksiki elementlərin, nitratların (tərəvəz və bostan konfitürləri üçün), mikotoksin patulinin (alma, çaytikanı və başınağacı konfitürləri üçün), pestisidlərin,

radionuklidlərin (yabanı giləmeyvə konfitürləri üçün) miqdarı tələblərə [1] və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktları uyğun olmalıdır.

5.2.6 Konservlərin mikrobioloji göstəriciləri "Q" qrup konservlər üçün sənaye sterilliyinin tələblərinə [1] və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlara uyğun olaraq tələbləri təmin etməlidir.

Yarımkonservlərin və yarımfabrikat-konfitürlərin mikrobioloji göstəriciləri tələblərə [1] və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlara cavab verməlidir.

5.3. Xammala dair tələblər:

5.3.1. Konfitürlər hazırlamaq üçün aşağıdakı xammal və material növlərindən istifadə edilir:

- təzə ərik - ГОСТ 32787-yə uyğun olaraq;
- təzə heyva - ГОСТ 21715-ə uyğun olaraq;
- təzə albalı gavalı - ГОСТ 32283-ə uyğun olaraq;
- təzə ananas;
- təzə portağal - ГОСТ 4427-yə uyğun olaraq;
- təzə zirinc;
- təzə mərsin - ГОСТ 20450-yə uyğun olaraq;
- təzə albalı - ГОСТ 33801-ə uyğun olaraq;
- təzə göyəm;
- təzə armud ГОСТ 33499-a uyğun olaraq erkən və gec yetişən sortlar;
- təzə qovun - ГОСТ 7178-ə uyğun olaraq;
- təzə böyürtkən - ГОСТ 33915-ə uyğun olaraq;
- təzə doqquzdon* (*Rusiya Federasiyasında ГОСТ P 58012 - 2017 " təzə doqquzdon " qüvvədədir) ;
- təzə meşə çiyələyi - ГОСТ 33953-ə uyğun olaraq;
- təzə əncir;
- təzə göy qabaq - ГОСТ 31822-yə uyğun olaraq;
- təzə başınağacı;
- təzə kivi - ГОСТ 31823-ə uyğun olaraq;
- təzə zoğal - ГОСТ 16524-ə uyğun olaraq;
- təzə quşüzümü - ГОСТ 19215-ə uyğun olaraq;
- təzə Firəng üzümü - ГОСТ 33485-ə uyğun olaraq;
- təzə limon ГОСТ 4429-a uyğun olaraq;
- təzə moruq - ГОСТ 33915-ə uyğun olaraq;
- təzə naringi - ГОСТ 4428-ə uyğun olaraq;
- təzə mango - ГОСТ 33882-yə uyğun olaraq;
- təzə sarı böyürtkən;
- təzə yemək yerkökü - ГОСТ 33540-a uyğun olaraq;
- təzə çaytikanı:
- təzə şaftalı - ГОСТ 21833-ə uyğun olaraq;
- təzə adi quşarmudu - ГОСТ 6714-ə uyğun olaraq;
- təzə qara meyvəli quşarmudu təzə;
- təzə gavalı - ГОСТ 21920-yə uyğun olaraq;
- təzə qara qarağat - ГОСТ 6829-a uyğun olaraq;
- təzə göyəm;
- təzə balqabaq - ГОСТ 7975-ə uyğun olaraq;
- təzə ravənd - ГОСТ 33440-a uyğun olaraq:
- feyxoa;
- təzə xurma;
- təzə adi quş albalısı ГОСТ 3318-ə uyğun olaraq;

- təzə albalı GOCT 33801-ə uyğun olaraq;
- təzə tut;
- təzə alma GOCT 27572-yə uyğun olaraq;
- tez dondurulmuş meyvələr GOCT 33823-ə uyğun olaraq;
- qurudulmuş meyvələr GOCT 32896-ya uyğun olaraq;
- anis GOCT 29054-ə uyğun olaraq;
- mixək GOCT ISO 2254-ə uyğun olaraq;
- zəncəfil GOCT ISO 1003-ə uyğun olaraq;
- darçın GOCT 29049-a uyğun olaraq;
- keşniş GOCT 29055-ə uyğun olaraq;
- hil GOCT 29052-yə uyğun olaraq;
- muskat qozu GOCT 29048-ə uyğun olaraq;
- aci istiot GOCT 29056-ya uyğun olaraq;
- qatılaşıdırılmış meyvə şirələri GOCT 32102-yə uyğun olaraq;
- Yunan qozu ləpəsi GOCT 16833-ə uyğun olaraq;
- badam ləpələri GOCT 16831-ə uyğun olaraq;
- süfrə şərabı GOCT 32030-a uyğun olaraq;
- sitrus efir yağları;
- ətirli aromatik bitkilərin ekstraktları;
- ağ şəkər GOCT 33222-yə uyğun olaraq;
- pektin GOCT 29186-ya uyğun olaraq;
- reduksiya edilmiş şəkərin kütlə payı 60 %-dən az olmayan qlükoza-fruktoza siropu (şərbəti);
- monohidrat qida limon turşusu GOCT 908-ə uyğun olaraq;
- askorbin turşusu (C vitamini);
- sorbin turşusu (E200) GOCT 32779-a və onun duzlarına görə: natrium sorbat (E201), kalium sorbat (E202)* (* Rusiya Federasiyasında GOCT P 55583 – 2013 "Qida əlavələri. Kalium sorbat E202. Texniki şərtlər" qüvvədədir.), kalsium sorbat (E203) - ayrı-ayrılıqda və ya kombinasiyada sorbin turşusuna hesablamaqla;
- benzoy turşusu (E210) və onun duzları: natrium benzoat (E211) GOCT 32777-yə uyğun olaraq, kalium benzoat (E212) GOCT 32778-ə uyğun olaraq, kalsium benzoat (E213) GOCT 33268-üzrə-ayrı-ayrılıqda və ya benzoy turşusuna hesablamaqla;
- içməli su

5.3.2 5.3.1-də əks etdirilmiş tələb olunan keyfiyyət göstəricilərinə cavab verən analoji xammaldan istifadə edilməsinə icazə verilir.

5.3.3 Qida əlavələri konfitürlərdə texnoloji effektə və məqsədə çatmaq üçün, lakin [2] ilə və ya standart qəbul edilən ölkənin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlarla müəyyənləşdirilən maksimal miqdardan çox olmamaqla qəbul edilmiş minimum miqdarda istifadə edilməlidir,

5.3.4 Konfitürləri hazırlamaq üçün istifadə olunan xammallar təhlükəsizlik göstəricilərinə görə [1], [2] və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlarla tənzimlənən tələblərə cavab verməlidir.

5.4 Qablaşdırma:

5.4.1 Konfitürləri istehlak tarasına qablaşdırır və nəqliyyat tarasına yerləşdirirlər. İstehlak və nəqliyyat taraları, eləcə də kipləşdirici vasitələr [3]-ün, GOCT 13799-un və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində daşınma və saxlanma şərtlərinə riayət etməklə bütün rəf ömrü boyu qüvvədə olan normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verməlidir. Tövsiyə olunan istehlak və nəqliyyat taraları, eləcə də kipləşdirmə vasitələri əlavə A-da verilmişdir.

5.4.2 Əlavə A ilə müəyyən edilən texnoloji xassələrdən aşağı olmayan, tələblərin ödənilməsi şərtlərinə və ya standartı qəbul edən ölkənin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verən digər növ qablaşdırılmalardan istifadəyə icazə verilir.

5.4.3 İstehlak qablaşdırmasının nominal miqdardan icazə verilən mənfə yayınma həddi ГОСТ 8.579 üzrə olmalıdır (əlavə A).

İstehlak qablaşdırmasının nominal miqdardan icazə verilən müsbət yayınma həddi ГОСТ 13799 üzrə uyğun olmalıdır.

5.5 Markalama:

5.5.1 İstehlak tarasının markalanması - [4], ГОСТ 13799 və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun olaraq aparılmalıdır.

Əlavə olaraq, etikətdə və ya birbaşa istehlak tarasında - konfitürlərin istehsal texnologiyasından asılı olaraq: "sterilləşdirilmiş" ("pasterizə edilmiş") və ya "sterilləşdirilməmiş" göstərilə bilər.

5.5.2 Nəqliyyat tarasının markalanması - [4], ГОСТ 13799, ГОСТ 14192-nin tələblərinə və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktlara uyğun olaraq aparılmalıdır.

5.5.3 Uzaq Şimal bölgələrinə və onlara bərabər tutulan ərazilərə göndərilən konfitürlərin markalanması - ГОСТ 15846- üzrə aparılmalıdır.

Adların qeydiyyat nümunələri

1 "Konservlər. Sterilləşdirilmiş ərik konfitürü".

2 "Konservlər. Pasterizə edilmiş moruq konfitürü".

3 "Yarım konservlər. Sterilləşdirilməmiş albalılı konfitürü".

6 QƏBUL QAYDALARI

6.1 Qəbul qaydaları-ГОСТ 26313-ə uyğun olaraq.

6.2 Konfitürlərin orqanoleptik və fiziki-kimyəvi göstəricilərə görə keyfiyyəti (mineral qatışıqlar istisna olmaqla), istehlak tarası vahidinin xalis kütləsi, qablaşdırma və markalanma keyfiyyəti hər partiyada yoxlanılır.

6.3 Toksik elementlərin, konservantların, mikrobioloji göstəricilərin, pestisidlərin, nitratların, mikotoksin patulinin və radionuklidlərin yoxlanılma tezliyi istehsala nəzarət proqramında müəyyən edilir.

6.4 Mineral qarışıqların kütlə payı konfitürlərin orqanoleptik qiymətləndirilməsində fikir ayrılığı olduqda müəyyən edilir.

7 NƏZARƏT ÜSULLARI

7.1 Nümunə götürmə - ГОСТ 26313-ə uyğun olaraq, fiziki və kimyəvi göstəricilərin müəyyənləşdirilməsi üçün nümunələrin hazırlanması - ГОСТ 26671-ə uyğun olaraq, zəhərli elementlərin təyini üçün nümunələrin mineralaşdırılması - ГОСТ 26929-a, ГОСТ 31671-ə uyğun olaraq, mikotoksinlərin təyini üçün nümunələrin götürülməsi - ГОСТ 33303-ə uyğun olaraq, mikrobioloji analizlər üçün nümunələrin götürülməsi - ГОСТ 31904-ə uyğun olaraq, nümunələrin hazırlanması - ГОСТ 26669-a uyğun olaraq, mikroorqanizmlərin becərilməsi və nəticələrin işlənməsi - ГОСТ 26670-ə, ГОСТ ISO 7218-ə uyğun olaraq, radionuklidlərin təyini üçün nümunələrin seçilməsi və hazırlanması - ГОСТ 32164-ə uyğun olaraq aparılır.

7.2 Məhsulun xalis kütləsinin təyini - ГОСТ 8756.1-ə uyğun olaraq.

7.3 Markalanma və qablaşdırma keyfiyyətinə nəzarət vizual olaraq aparılır.

7.4 Qablaşdırmanın hermetikliyi və xarici görünüşünə nəzarət - GOCT 8756.18-ə uyğun olaraq.

7.5 Orqanoleptik göstəricilərin təyini - GOCT 8756.1-ə uyğun olaraq.

7.6 Fiziki-kimyəvi göstəricilərin təyini:

- həll olunan quru maddələrin kütlə payı - GOCT ISO 2173-ə uyğun olaraq;
- konservantların kütlə payı [sorbin və benzoy turşuları və onların duzları) - GOCT 30669, GOCT 30670, GOCT 33332 uyğun olaraq;
- mineral qarışıqların kütlə payı - GOCT ISO 762-yə uyğun olaraq;
- bitki mənşəli qarışıqların kütlə payı - GOCT 26323-ə uyğun olaraq;
- kənar qatışıqlar -visual olaraq.

7.7 Toksik elementlərin miqdarının təyini:

- qurğuşun - GOCT 33824-ə uyğun olaraq, GOCT 26932-yə uyğun olaraq, GOCT 30178-ə uyğun olaraq, GOCT 30538-ə uyğun olaraq, GOCT EN 14083-ə uyğun olaraq;
- arsen - GOCT 26930, GOCT 30538, GOCT 31628, GOCT 31707-ə uyğun olaraq;
- kadmium - GOCT 33824, GOCT 26933, GOCT 30178, GOCT 30538, GOCT EN 14083-ə uyğun olaraq;
- civə - GOCT 26927-yə uyğun olaraq

7.8 organofosfat pestisidlərinin miqdarının təyini - GOCT 30710-a uyğun olaraq.

7.9 xlor üzvi pestisidlərin təyini - GOCT 30349-a uyğun olaraq.

7.10 radionuklidlərin təyini - GOCT 32161-ə, GOCT 32163-ə uyğun olaraq.

7.11 mikotoksin patulinin təyini - GOCT 28038-ə uyğun olaraq.

7.12 nitratların təyini - GOCT 29270, GOCT EN 12014-2-yə uyğun olaraq.

7.13 steriləşdirilməmiş konfitürlər üçün mikrobioloji göstəricilərin təyini - GOCT 10444.12, GOCT 10444.15, GOCT 31659, GOCT 31747-yə uyğun olaraq.

7.14 steriləşdirilmiş konfitürlər üçün sənaye sterilliyinin təyini - GOCT 30425-ə uyğun olaraq.

8. DAŞINMA VƏ SAXLANMA

8.1 Konfitürlərin daşınması və saxlanması qaydaları - GOCT 13799-a və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ sənədlərə uyğun olaraq.

Şüşə və polimer taralarda qablaşdırılan konfitürlər saxlama zamanı birbaşa günəş işığından qorunmalıdır.

8.2 Konfitürlərin rəf ömrü istehsalçı müəssisə tərəfindən standart qəbul etmiş dövlətlərin ərazisində qüvvədə olan normativ sənədlərə uyğun olaraq, saxlama şərtlərini göstərməklə müəyyən edilir. Konfitürlərin tövsiyə olunan rəf ömrü və saxlama şəraiti əlavə B-də verilmişdir.

**Əlavə A
(istinad)**

Konfitürlərin qablaşdırılması və qabların qutulara yığılması üçün istehlak və nəqliyyat taraları.

A. 1 Konfitürləri qablaşdırırlar:

- həcmi tutumu 1.0 dm³-dən çox olmayan I və III tip şüşə bankalara - ГОСТ 5717.1-ə, ГОСТ 5717.2-yə uyğun olaraq;
 - polimer və kombinə edilmiş materiallardan, o cümlədən həcmi 1, dm³-dən çox olmayan termik formalaşdırılaraq hazırlanmış taralara yığırlar;
- Konfitürlərin [3]-ün və ya standartı qəbul etmiş ölkə ərazisində qüvvədə olan normativ hüquqi aktların tələblərinə cavab verən digər tara növlərinə yığılmasına icazə verilir.

A. 2 Yarımfabrikat - konfitürlər qablaşdırılır:

- həcmi 50 dm³-dən çox olmayan polimer materiallardan hazırlanmış çəlləklərdə, kanistrlərdə, vedrələrdə, konteynerlərdə;
- həcmi 50 dm³-dən çox olmayan kombinə edilmiş taralarda - "kisə qutularda";

A. 3 şüşə bankaları hermetikləşdirirlər:

- boğazlığı I tip çənbərə malik bankaları - sənayedə tətbiq edilən metal qapaqlarla;
- III tip şüşə bankalar - ГОСТ 25749-a və ya standartı qəbul etmiş dövlətin ərazisində qüvvədə olan normativ sənədlərə uyğun olaraq yivli qapaqla.

A. 4 Polimer materiallardan ibarət olan qabların hermetik şəkildə bağlanması termoqaynaq metodu ilə, və ya onun termoqaynaq ediləbilən alüminium folqa ilə örtülməsi hesabına, termotikişlə, termoçapla həyata keçirilir.

A. 5 İstehlak tarasına qablaşdırılmış konfitürləri ГОСТ 13511-ə uyğun olaraq büzmələnməmiş kartondan hazırlanan yeşiklərə, ГОСТ 13358-ə uyğun olaraq konservlər üçün taxta yeşiklərə və ya digər yeşiklərə, ГОСТ 25951-ə uyğun olaraq polietilen termobüzülən plyonkalara yerləşdirirlər.

**Əlavə B
(təvsiyə olunur)**

Konfitür üçün təvsiyə olunan rəf ömrü və saxlanma şərtləri

B. 1 Konfitürlərin hazırlanmışları gündən etibarən öz keyfiyyətini qoruyub saxladığı yararlılıq müddəti çox olmamalıdır:

- 0-dan 25°C -dək temperaturda sterilləşdirilmiş (pasterizə edilmiş) və havanın nisbi nəmliyi 75 %-dən çox olmayan mühitdə - 24 aydan çox olmayaraq;
- 0-dan 25 °C -dək temperaturda, hermetik qapanmış tarada, sterilləşdirilməmiş (konservantla) - 6 aydan çox olmayaraq;
- 0-dan 25 °C -dək temperaturda hermetik qapanmış tarada sterilləşdirilməmiş (konservantsız) - 3 aydan çox olmayaraq;
- sterilləşdirilməmiş (konservantla), tutumu 50 dm³-dən çox olmayan nəqliyyat tarasına qablaşdırılan konfitür-yarımfabrikatlar, (0-dan 25°C -dək temperaturda) - 6 aydan çox olmayaraq;
- sterilləşdirilməmiş (konservantsız), 50 dm³-dən çox olmayan (2 - 6 °C temperaturda) nəqliyyat tarasına qablaşdırılan konfitür-yarımfabrikatlar - 3 aydan çox olmayaraq.

Bibliografiya

- [1] Технический регламент Таможенного союза О безопасности пищевой продукции
ТР ТС 021/2011
- [2] Технический регламент Таможенного союза Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
ТР ТС 029/2012
- [3] Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки
ТР ТС 005/2011
- [4] Технический регламент Таможенного союза Пищевая продукция и части ее маркировки
ТР ТС 022/2011

ICS 67.080.01

Əsas sözlər: konfitürlər, konservlər, yarım konservlər, steriləşdirilmiş, pastərizə edilmiş, steriləşdirilməmiş, yarımfabrikat-konfitürlər.



Rəsmi nəşr

“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”
Publik hüquqi şəxs

AZS ГОСТ 34447:2024
Konfitürlər. Ümumi texniki şərtlər.