

ВАРЕНЬЕ

- Варенье готовят из плодов, ягод, лепестков роз, грецких орехов и дыни, сваренных в сахарном или сахаропаточном сиропе. Используют плоды и ягоды свежие, замороженные или сульфитированные.



-
- Выпускают варенье двух видов стерилизованное и нестерилизованное. В зависимости от качественных показателей варенье подразделяют на три сорта: экстра, высший и 1-й. К сорту экстра относят варенье из свежих или замороженных плодов и ягод, вырабатываемое с возвратом улетучивающихся при варке ароматических веществ. Варенье из черешни или вишни с косточками, из дикорастущих сортов яблок или сульфитированных плодов и ягод, а также варенье, расфасованное в бочки, оценивают не выше 1-го сорта.

-
- При варке варенья всех сортов разрешается добавлять ванилин (в варенье из черешни, крыжовника, винограда, клюквы, дыни, инжира, грецких орехов и яблук), гвоздику (в варенье из брусники и грецких орехов), кардамон (в варенье из грецких орехов), корицу (в варенье из брусники, клюквы и грецких орехов). Добавление искусственных красителей или эссенций не разрешается.

ГОСТ 7061-70

- Качество варенья оценивают по ГОСТ 7061-70. Варенье всех сортов должно содержать плоды или их части, равномерные по величине, сохранившие форму, несморщенные, равномерно распределенные в сахарном сиропе. В 1-м сорте допускаются плоды и их части, не равномерные по величине, с треснувшей кожицей, но сохранившие форму, - не более 25%, сморщенные - не более 15%. В варенье без косточек допускаются плоды с косточками, %, не более: в варенье из вишни, черешни и алычи сорта экстра - 3, высшего сорта - 5 и 1-го - 12. В 1-м сорте допускаются точки на абрикосах, персиках, ренклодах - не более 7 шт. на плоде, пятнистые плоды и прочих видах варенья - не более 20% (по счету). Лепестки роз должны быть расплавлены, в 1-м сорте допускаются разорванные или свернувшиеся - до 20%.

-
- Допускается толщина слоя сиропа без плодов, см, не более: для сорта экстра -1,0; для высшего -1,5; для 1-го -2,0.
 - Вкус варенья должен быть сладким или кисло-сладким, свойственным плодам или ягодам, из которых оно приготовлено. В варены-из цитрусовых плодов, рябины обыкновенной и жимолости допускается слабая горечь.

ВАРЕНЬЕ



-
- В 1-м сорте допускается незначительный привкус карамелизованного сахара. Цвет должен быть близким к цвету плодов и ягод, из которых приготавливается варенье.
 - Плоды должны быть мягкими, хорошо проваренными, но не разваренными; в 1-м сорте допускаются недостаточно проваренные плоды - не более 15%, разваренные лепестки роз - не более 20%.

-
- В варенье из черники, голубики, земляники, клубники, малины допускается разваренных ягод в сорте экстра - не более 20%, в высшем - 25, в 1-м - 35%. Консистенция сиропа должна быть нежелирующей. В сортах экстра и высшем сироп должен быть прозрачным, а в сиропе варенья из смородины, черники, голубики, брусники, рябины, клюквы, жимолости 1-го сорта может быть небольшое количество взвешенных частиц плодовой мякоти. Посторонние примеси и засахаривание варенья не допускаются.

ТАРА

- Фасуют варенье в стеклянные или жестяные лакированные банки до 1 л, деревянные бочки - не более 25 или в тару из термопластических, полимерных материалов - от 0,03 до 0,25 л.

ХРАНЕНИЕ

- Хранить варенье стерилизованное при температуре от 0 до 25°С, нестерилизованное - от 10 до 20°С при относительной влажности воздуха 75%. Срок хранения варенья в таре из термопластичных материалов - не более 6 мес.

ДЖЕМ

- Джем готовят увариванием свежих, замороженных или сульфитированных непротертых плодов и ягод с сахаром до желеобразного состояния с добавлением или без добавления /желирующих веществ.
- Вырабатывают джем высшего и 1-го сортов, стерилизованным и нестерилизованным. При его изготовлении из сульфитированных плодов и ягод и при расфасовке в бочки он оценивается не выше 1 то сорта.

ДЖЕМ

- Качество джема оценивают по ГОСТ 7009- 71. Консистенция должна быть незасахаренной, желеобразной, мажущейся, не растекающейся на горизонтальной поверхности.



-
- Для джема из абрикосов, слив, дыни, земля-пики, вишни, ежевики, малины, черники, клюквы, брусники, а также для джема 1-го сорта допускается медленное растекание. Вкус и запах - собственные плодам и ягодам, из которых джем приготовлен. В 1-м сорте допускаются слабовыраженные вкус и запах плодов и ягод, а также привкус карамелизованного сахара.

-
- Цвет должен быть однородным, для джема из плодов со светлой мякотью - светло-коричневого оттенка. В 1-м сорте допускаются для плодов со светлой мякотью коричневые оттенки, для плодов с темной мякотью - буроватые оттенки.

ТАРА

- Фасуют джем в стеклянные или жестяные банки до 3 л, в деревянные бочки - до 50, в деревянные бочки с полиэтиленовыми вкладышами, а также в тару из термопластичных полимерных материалов - от 0,03 до 0,25 л.

ХРАНЕНИЕ

- Хранят джем в сухих вентилируемых помещениях при тех же условиях, что и варенье Гарантийный срок хранения стерилизованного джема - 3 года, нестерилизованного - 12 мес. со дня выработки.