ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ОБЪЕМА ПРОДУКЦИИ

ГОСТ 6687.5—86

Издание официальное

БЗ 9—93

ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

к ГОСТ 6687.5—86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть	безалкогольные	безалкогольные и слабоалкогольные
Пункты 2.2 (первый абзац), 2.3.1 (2 раза), 2.3.2, 2.3.3, 3.3.1, 3.3.1.2	безалкогольных	безалкогольных и слабоалкогольных
Пункт 3.2. Первый абзац	с безалкогольными	с безалкогольными и слабоалкогольными
Пункт 3.3.1.1. Первый абзац	безалкогольному	безалкогольному или слабоалкогольному
Пункт 3.3.1.2	безалкогольного	безалкогольного и слабоалкогольного

(ИУС № 7 2007 г.)

УДК 663.86:543.92:006.354 Группа Н79

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ПРОДУКЦИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Методы определения органолептических показателей и объема продукции

ГОСТ 6687.5—86

Non-alcoholic industry products. Methods for determination of organoleptic indices and products volume

ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 9 апреля 1986 г. № 923 срок введения установлен

01.07.87

Настоящий стандарт распространяется на продукцию безалкогольной промышленности (жидкие безалкогольные напитки, сиропы, концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер и др.) и устанавливает методы определения органолептических показателей качества (внешнего вида, прозрачности, цвета, аромата и вкуса), методы определения объема продукции; для концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера — метод определения растворимости в воде и наличия посторонних примесей. Требования настоящего стандарта являются обязательными.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ОТБОР ПРОБ

1. Отбор проб по ГОСТ 6687.0—86.

2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА

2.1. Аппаратура, материалы, реактивы

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания 1 кг и погрешностью ±0,1 г.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

Издательство стандартов, 1986
Издательство стандартов, 1994
Переиздание с изменениями

Стакан типа Н вместимостью 250 см³, диаметром 69 мм по ГОСТ 25336—82.

Цилиндр мерный вместимостью 250 см³, диаметром 70 мм по ГОСТ 1770—74.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100 °С и ценой деления шкалы 0,1°С по ГОСТ 28498—90.

Баня водяная.

Бокал дегустационный.

Вода питьевая по ГОСТ 2874—82.

Палочка стеклянная.

2.2. Подготовка к испытанию

Перед определением вкуса и аромата безалкогольных напитков их доводят до температуры 10—14°С путем охлаждения или подогрева в водяной бане.

Сиропы перед определением органолептических показателей разводят водой в десять раз по объему. Для этого в мерный цилиндр вместимостью 250 см³ наливают 25 см³ сиропа температурой 10—14°С, доливают питьевой водой той же температуры до метки 250 см³ и тщательно перемешивают.

Перед определением вкуса и аромата концентрата квасного сусла и колера, концентратов квасов, экстрактов квасов их разбавляют водой в массовом отношении соответственно 1:30, 1:10, 1:15. Для этого доводят массу содержимого стакана с 10,0 г концентрата квасного сусла и колера или 30,0 г концентрата кваса, или 20,0 г экстракта кваса соответственно до 310,0; 330,0; 320,0 г. Смесь тщательно перемешивают стеклянной палочкой до полного растворения продукции.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

2.3. Проведение испытания

2.3.1. Внешний вид безалкогольных напитков в бутылках и банках, сиропов, концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов в бутылках и банках вместимостью не более 1000 см³ определяют визуально на соответствие требованиям нормативно-технической документации на готовую продукцию. Оценивают правильность наклейки этикетки, наличие перекосов, деформации, разрывов, чистоту бутылки. Прозрачность и наличие посторонних включений в безалкогольных напитках в бутылках и банках и сиропах в бутылках и банках вместимостью не более 1000 см³ определяют, просматривая закупоренные бутылки, банки в проходящем свете и переворачивая их при этом.

2.3.2. Внешний вид, цвет сиропов, концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера (после их разбавле-

ния), цвет безалкогольных напитков определяют визуально в чистом сухом цилиндре или стакане вместимостью 250 см³. Оценивают оттенок и интенсивность окраски на соответствие требованиям нормативно-технической документации на готовую продукцию.

2.3.3. Аромат и вкус безалкогольных напитков, а также сиропов, концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера (после их разбавления) определяют органолептически немедленно после налива пробы в дегустационный бокал при температуре 10—14°С. Оценивают соответствие аромата и вкуса требованиям нормативно-технической документации на готовую продукцию.

2.3.2, 2.3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЪЕМА ПРОДУКЦИИ

3.1. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью взвешивания, удовлетворяющей требованиям п. 3.3.2.1 настоящего стандарта.

Цилиндры мерные наливные 1—25, 3—25, 1—50, 3—50, 1—100, 3—100, 1—250, 3—250, 1—500, 3—500, 1—1000, 3—1000, 1—2000, 3—2000 по ГОСТ 1770—74.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100°С и ценой деления шкалы 0,1°С по ГОСТ 28498—90.

Часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145—84 или часы наручные механические по ГОСТ 10733—79, или секундомер.

Баня водяная.

Вода питьевая по ГОСТ 2874—82.

3.2. Подготовка к испытанию

Содержимое бутылок или банок вместимостью не более 3000 см³ с безалкогольными напитками и сиропом доводят до температуры (20±2)°С, при которой проводят определение.

Банки вместимостью более 3000 см³ с сиропом, бутылки и банки с концентратом квасного сусла, колером, концентратом и экстрактом кваса очищают, снимают этикетку, при необходимости моют водой и подсушивают.

3.3. Проведение испытания

3.3.1. Определение объема безалкогольных напитков и сиропов в бутылках и банках вместимостью не более 3000 см³.

3.3.1.1. Содержимое бутылки или банки осторожно переливают по стенке в чистый мерный цилиндр, сиропу дают стечь в течение 15 мин, безалкогольному напитку — в течение 2 мин.

Объем продукции определяют с помощью мерного цилиндра вместимостью в кубических сантиметрах:

50 при определении объемов до 50 см³ включ.;
100 при определении объемов св. 50 см³ до 100 см³ включ.;
250 при определении объемов св. 100 см³ до 250 см³ включ.;
500 при определении объемов св. 250 см³ до 500 см³ включ.;
1000 при определении объемов св. 500 см³ до 1000 см³ включ.;
2000 при определении объемов св. 1000 см³ до 2000 см³.

Если после переливания продукта в цилиндр на стенках тары остаются следы продукта, их смывают водой. Объем используемой воды предварительно измеряют. Смывные воды сливают в тот же цилиндр. Содержимое цилиндра доводят до температуры (20±±2)°С и определяют объем смеси по верхнему краю мениска в цилиндре (для сильно окрашенных и непрозрачных продуктов) или по нижнему (для прозрачных продуктов). Объем продукции определяют по разности объемов смеси и используемой воды.

Если объем продукции превышает вместимость цилиндра, избыток сливают для измерения в мерный цилиндр вместимостью 25 см³.

3.3.1.2. Объем безалкогольных напитков и сиропов в банках вместимостью 3000 см³ определяют с помощью двух цилиндров вместимостью 2000 и 1000 см³. Объем определяют по верхнему краю мениска в цилиндре (для сильно окрашенных и непрозрачных продуктов) или по нижнему краю мениска (для прозрачных продуктов). Если объем безалкогольного напитка или сиропа превышает вместимость цилиндра 1000 см³, избыток сливают для измерения в мерный цилиндр вместимостью 25 см³.

3.3.2. Определение объема сиропов в банках вместимостью более 3000 см³, концентрата квасного сусла, концентратов и экстрактов квасов, колера в бутылках и банках.

3.3.2.1. Взвешивают подготовленные бутылки или банки с продукцией без укупорочных средств на весах с пределами допускаемой погрешности в миллиграммах, не более:

± 10,00	при определении массы			св.	500	до 1000 г	включ.;
± 20,00	»	»	»	»	1000	» 2000 г	»
± 50,00	»	»	»	»	2000	» 5000 г	»
±100,00	»	»	»	»	5000	» 10000 г	»
±200,00	»	»	»	»	10000 г		

3.3.2.2. Одновременно с определением массы определяют относительную плотность сиропа, концентрата квасного сусла, колера, концентратов и экстрактов квасов по ГОСТ 6687.2—90, разбавленных водой, в соответствии с требованиями ГОСТ 6687.2—90, п. 2.3.4.

3.3.3. Обработка результатов

Средний объем продукции в бутылках ($\overline{V}$) в кубических сантиметрах вычисляют по формуле

$$\overline{V}=\frac{(m-m_1)}{k\cdot d},$$

где m — средняя масса бутылок с продукцией, г;
m_1 — масса пустой бутылки по ГОСТ 10117—91, г;
d — относительная плотность разведенной продукции;
k — коэффициент разведения (см. ГОСТ 6687.2—90, п. 2.3.4; коэффициент разведения равен 5).

Объем продукции в банке (V_1) в кубических сантиметрах вычисляют по формуле

$$V_1=\frac{(m_2-m_3)}{k\cdot d},$$

где m_2 — масса банки с продукцией, г;
m_3 — масса пустой банки по ГОСТ 5717—91, г;
d — относительная плотность разведенной продукции;
k — коэффициент разведения (см. ГОСТ 6687.2—90, п. 2.3.4; коэффициент разведения равен 5).

Отклонение объема продукции в бутылках (X_1) в процентах от номинального вычисляют по формуле

$$X_1=\frac{(\overline{V}-V)}{V}\cdot 100,$$

где $\overline{V}$ — средний объем продукции в бутылках, см³;
V — объем продукции, указанной на этикетке, см³.

Отклонение объема продукции в банке (X_2) в процентах от номинального вычисляют по формуле

$$X_2=\frac{(V_1-V)}{V}\cdot 100,$$

где V_1 — объем продукции в банке, см³;
V — объем продукции, указанный на этикетке, см³.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ РАСТВОРИМОСТИ В ВОДЕ КОНЦЕНТРАТА КВАСНОГО СУСЛА, КОНЦЕНТРАТОВ И ЭКСТРАКТОВ КВАСОВ, КОЛЕРА

4.1. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания 200 г и погрешностью ±0,01 г.

Стакан Н-1—50 ТС, Н-1—100 ТС по ГОСТ 25336—82.

Часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145—84 или часы наручные механические по ГОСТ 10733—79, или секундомер.

Цилиндр мерный наливной 1—100, 3—100 по ГОСТ 1770—74.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100°С и ценой деления шкалы 0,5°С по ГОСТ 28498—90.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72.

4.2. Проведение испытания

Навеску продукции массой 2,0 г растворяют в стакане в небольшом объеме дистиллированной воды и количественно переносят в цилиндр, доливают до метки дистиллированной водой, тщательно перемешивают взбалтыванием и оставляют на 2 ч при температуре 18—20°С. Растворимость в воде и наличие образовавшегося осадка определяют визуально.

5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НАЛИЧИЯ ПОСТОРОННИХ ПРИМЕСЕЙ В КОНЦЕНТРАТЕ КВАСНОГО СУСЛА, КОНЦЕНТРАТАХ И ЭКСТРАКТАХ КВАСОВ, КОЛЕРЕ

5.1. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88 с наибольшим пределом взвешивания 200 г и погрешностью ±0,01 г.

Сушильный шкаф-термостат.

Стакан В-1—250 ТС, В-2—250 ТС, Н-1—250 ТС, Н-2—250 ТС по ГОСТ 25336—82.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения температуры 0—100°С и ценой деления шкалы 1°С по ГОСТ 28498—90.

Часы механические с сигнальным устройством по ГОСТ 3145—84 или часы наручные механические по ГОСТ 10733—79, или секундомер.

Сетка металлическая с номинальным размером сторон ячейки в свету 1 мм.

5.2. Проведение испытания

Навеску продукции массой 50,0 г осторожно помещают на металлическую сетку, положенную на стакан. Стакан с сеткой помещают на 30 мин в сушильный шкаф, нагретый до температуры 65—70°С.

Концентрат квасного сусла, концентраты и экстракты квасов, колер должны фильтроваться без видимого осадка.

Разд. 4, 5. **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством пищевой промышленности СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

А. П. Колпакчи, канд. техн. наук, **С. М. Беленький**, канд. техн. наук, **А. И. Ариикина**, канд. техн. наук, **Л. Н. Беневоленская**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 09.04.86 № 923

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 6687.5—75**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1770—74	2.1, 3.1, 4.1
ГОСТ 2874—82	2.1, 3.1
ГОСТ 3145—84	3.1, 4.1, 5.1
ГОСТ 5717—91	3.3.3
ГОСТ 6687.0—86	1.1
ГОСТ 6687.2—90	3.3, 2.2, 3.3.3
ГОСТ 6709—72	4.1
ГОСТ 10117—91	3.3.3
ГОСТ 10733—79	3.1, 4.1, 5.1
ГОСТ 24104—88	2.1, 3.1, 4.1, 5.1
ГОСТ 25336—82	2.1, 4.1, 5.1
ГОСТ 28498—90	2.1, 3.1, 4.1, 5.1

5. **Ограничение срока действия снято** Постановлением Госстандарта от 26.03.92 № 264

6. **Переиздание (май 1994 г.) с Изменением № 1, утвержденным в ноябре 1990 г. (ИУС 2—91)**

Редактор **Т. И. Василенко**
Технический редактор **О. Н. Никитина**
Корректор **В. И. Кануркина**

Сдано в наб. 16.06.94. Подп. в печ. 11.07.94. Усл. п. л. 0,47. Усл. кр.-отт. 0,47. Уч.-изд. л. 0,47. Тир. 296 экз. С 1514

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14. Тип. «Московский печатник», Москва, Лялин пер., 6. Зак. 204

к ГОСТ 6687.5—86 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть	безалкогольные	безалкогольные и слабоалкогольные
Пункты 2.2 (первый абзац), 2.3.1 (2 раза), 2.3.2, 2.3.3, 3.3.1, 3.3.1.2	безалкогольных	безалкогольных и слабоалкогольных
Пункт 3.2. Первый абзац	с безалкогольными	с безалкогольными и слабоалкогольными
Пункт 3.3.1.1. Первый абзац	безалкогольному	безалкогольному или слабоалкогольному
Пункт 3.3.1.2	безалкогольного	безалкогольного и слабоалкогольного

(ИУС № 7 2007 г.)

gost.e-ecolog.ru