ГОСТ Р 51398—99

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

## Консервы

# СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ

## Термины и определения

Издание официальное

БЗ 9—2004

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности (ВНИИКОП), Московским государственным университетом пищевых производств (МГУПП), Компанией «Вимм-Билль-Данн» и Совместным предприятием «Прогресс»

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 16 декабря 1999 г. № 524-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ИЗДАНИЕ (октябрь 2006 г.) с Изменением № 1, утвержденным в декабре 2003 г. (ИУС 5—2004)

## Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства соков, нектаров и сокосодержащих напитков.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© Стандартинформ, 2006

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Консервы**

# СОКИ, НЕКТАРЫ И СОКОСОДЕРЖАЩИЕ НАПИТКИ

**Термины и определения**

Canned foods. Juices, nectars, juice beverages. Terms and definitions

**Дата введения 2001—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства консервированных фруктовых и овощных соков, нектаров и сокосодержащих напитков.

Термины, установленные настоящим стандартом, обязательны для применения во всех видах документации и литературы в области производства фруктовых и овощных соков, нектаров и сокосодержащих напитков, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

## 2 Термины и определения

1 **сок:** Жидкий продукт, полученный из фруктов или овощей путем механического воздействия и консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

Примечание — Сок может быть получен из одного вида фруктов или овощей, а также изготовлен путем смешивания нескольких фруктовых и/ или овощных соков разных наименований.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1а **неосветленный сок:** Сок со взвесями.

1б **осветленный сок:** Сок, из которого удалены взвеси до визуально прозрачного состояния.

1в **сок с мякотью:** Сок с частицами мякоти, массовая доля которой не превышает 55 %.

1а—1в **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

2 **фруктовый сок:** Сок, полученный из доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов, несброженный, но способный к брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для промышленной переработки.

2а **фруктовый сок прямого отжима:** Фруктовый сок, полученный непосредственно из фруктов отжимом, или центрифугированием, или протиранием.

2б **восстановленный фруктовый сок:** Фруктовый сок, полученный путем восстановления концентрированного фруктового сока питьевой водой в соотношении, обеспечивающем сохранение физико-химических, микробиологических, питательных и органолептических свойств сока из одноименных фруктов, с одновременным восстановлением аромата путем добавления концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ или без восстановления аромата, а также с добавлением или без добавления одноименного фруктового сока прямого отжима, фруктового пюре или концентрированного фруктового пюре того же вида фруктов.

2а, 2б **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

3 **овощной сок:** Сок, полученный из съедобной части доброкачественных овощей, несброженный или подвергнутый молочно-кислому брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для промышленной переработки.

**Издание официальное**

3а **овощной сок прямого отжима:** Овощной сок, полученный непосредственно из овощей отжимом, или центрифугированием, или протиранием.

3б **восстановленный овощной сок:** Овощной сок, полученный путем восстановления концентрированного овощного сока питьевой водой в соотношении, обеспечивающем сохранение физико-химических, микробиологических, питательных и органолептических свойств сока из одноименных овощей, с одновременным восстановлением аромата путем добавления концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ или без восстановления аромата, а также с добавлением или без добавления овощного сока прямого отжима и/или пюре или концентрированного пюре одноименных овощей, сахара, пищевой поваренной соли, пряностей и/или экстрактов пряностей.

Примечание — Восстановленный томатный сок может быть изготовлен путем восстановления концентрированного томатного пюре (пасты).

3а, 3б **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

4 **концентрированный сок:** Сок, полученный удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем в два раза.

Примечания

1 В производстве концентрированного сока может быть применена диффузия экстрактивных веществ измельченных фруктов той же партии, из которых был предварительно отделен сок конденсатом вторичных паров, при условии, что жидкий продукт диффузии смешивается с данным соком внутрипоточно до его концентрирования.

2 В концентрированный сок могут быть возвращены жидкие концентрированные натуральные летучие ароматобразующие вещества, полученные при производстве этого сока.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

5 **концентрированный фруктовый сок:** —

6 **концентрированный овощной сок:** Концентрированный сок, полученный из овощей.

7 **сухой сок:** Сок, полученный удалением путем физического воздействия содержащейся в нем воды до воздушно-сухого порошкообразного состояния.

Примечание — Сухой сок способен к брожению после восстановления водой.

8 **сухой фруктовый сок:** —

8а **сухой овощной сок:** —

8б **нектар:** Жидкий продукт, полученный смешиванием одного или нескольких видов фруктовых и/или овощных соков и/или пюре (пасты) с питьевой водой, сахаром, или сахарным сиропом, или сахарами, или медом с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов и концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ, несброженный, но способный к брожению, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

8в **неосветленный нектар:** Нектар, изготовленный из неосветленного сока или соков.

8г **осветленный нектар:** Нектар, изготовленный из осветленного сока (соков).

8д **нектар с мякотью:** Нектар, изготовленный из сока (соков) с мякотью и/или пюре.

8а—8д **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

9 **фруктовый нектар:** Жидкий продукт, полученный смешиванием фруктового сока (соков) и/или концентрированного фруктового сока (соков), или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых свежих фруктов с питьевой водой, сахаром, или сахарами, или сахарным сиропом, или медом, в котором общая массовая доля фруктового сока и/или пюре составляет в зависимости от вида фруктов не менее 25 %, несброженный, но способный к брожению, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

9а **фруктово-овощной нектар:** Фруктовый нектар, изготовленный с добавлением овощного сока (соков) и/или пюре, в котором преобладает массовая доля фруктового сока (соков) и/или пюре.

9б **овощной нектар:** Жидкий продукт, полученный смешиванием овощного сока прямого отжима и/или концентрированного овощного сока и/или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых свежих овощей с питьевой водой, сахаром, или сахарным сиропом, или сахарами, или медом, и/или пищевой поваренной солью, пряностями и/или экстрактами пряностей, с добавлением или без добавления концентрированного томатного пюре (пасты), в котором массовая доля сока и/или пюре составляет не менее 50 %, несброженный, но способный к брожению, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

9в **овоще-фруктовый нектар:** Овощной нектар, изготовленный с добавлением фруктового сока (соков) и/или пюре, в котором преобладает массовая доля овощного сока (соков) и/или пюре.

9а—9в **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

10 **сокосодержащий фруктовый напиток:** Жидкий продукт, полученный смешением фруктового сока, концентрированного фруктового сока или соков или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов с питьевой водой, сахаром или сахарами, лимонной кислотой с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов, в котором массовая доля фруктового сока составляет не менее 10 %, консервированный физическими или химическими способами и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

11 **сокосодержащий овощной напиток:** Жидкий продукт, полученный смешением овощного сока или концентрированного овощного сока или соков с водой и фруктовыми соками с добавлением сахаров, лимонной кислоты и/или поваренный соли, и/или других вкусовых ингредиентов, в котором массовая доля овощного сока или соков составляет не менее 40 %, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

10, 11 **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

12 **морс:** Жидкий продукт, полученный из свежих или замороженных ягод путем механического извлечения из них сока прямого отжима или пюре с последующим смешиванием его с продуктом экстракции горячей питьевой водой выжимок, полученных из этих же ягод с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов, с массовой долей ягодного сока или пюре не менее 15 %, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Примечание — При изготовлении морса процесс механического получения сока или пюре из свежих или замороженных ягод может сопровождаться одновременным смешиванием с продуктом водной экстракции выжимок из этих же ягод с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов. Морс может быть изготовлен из концентрированных продуктов.

13 **диффузионный сок:** Жидкий несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем извлечения питьевой водой экстрактивных веществ из предварительно измельченных свежих фруктов или сухих фруктов одного вида, сок которых не может быть получен механическим способом, несброженный, но способный к брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Примечание — Диффузионный сок может быть сконцентрирован и затем восстановлен питьевой водой.

14 **фруктовое [овощное] пюре:** Несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем механического воздействия из цельных или очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов [овощей], включающего измельчение, протирание, без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

Примечание — При получении фруктового [овощного] пюре могут быть использованы мацерирующие ферменты, применение которых не приводит к образованию в конечном продукте веществ и компонентов, которые не содержатся в пюре, полученном исключительно путем механического воздействия. Пюре может быть изготовлено путем смешивания фруктовых и/или овощных пюре.

15 **концентрированное фруктовое [овощное] пюре:** Фруктовое [овощное] пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 %.

Примечание — В концентрированное пюре могут быть возвращены натуральные летучие ароматобразующие вещества, полученные в виде дистиллята при производстве этого пюре. Концентрированное пюре может быть изготовлено путем смешивания концентрированных фруктовых и/или овощных пюре.

16 **натуральные летучие ароматобразующие фруктовые [овощные] вещества:** Смесь соединений, формирующая естественный аромат фруктов, овощей и/или их соков.

17 **концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые [овощные] вещества:** Жидкий продукт, получаемый физическими способами из фруктов, овощей и/или их соков, включающий природный комплекс из натуральных летучих ароматобразующих веществ, содержание которых превышает не менее чем в 4 раза их естественное содержание во фруктах, овощах или их

соках, и применяемый для восстановления аромата в соках, изготовленных из концентрированных соков, а также при изготовлении нектаров и сокосодержащих напитков.

Примечание — Жидкие концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые [овощные] вещества могут быть получены в ходе производства концентрированного сока, а также иным физическим способом, в виде экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые выступают в конечном продукте в качестве растворителя и не были выделены как составная часть аромата из исходных фруктов, овощей или их соков. В отдельных случаях при получении жидких концентрированных натуральных летучих ароматобразующих фруктовых [овощных] веществ в качестве дополнительного компонента-носителя может быть использован пропиленгликоль.

12—17 **(Введены дополнительно, Изм. № 1).**

## 3 Алфавитный указатель


| | |
|---|---|
| Концентрированные натуральные летучие ароматобразующие овощные вещества | 17 |
| Концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества | 17 |
| Морс | 12 |
| Напиток овощной сокосодержащий | 11 |
| Напиток фруктовый сокосодержащий | 10 |
| Натуральные летучие ароматобразующие овощные вещества | 16 |
| Натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества | 16 |
| Нектар | 8б |
| Нектар неосветленный | 8в |
| Нектар овоще-фруктовый | 9в |
| Нектар овощной | 9б |
| Нектар осветленный | 8г |
| Нектар с мякотью | 8д |
| Нектар фруктово-овощной | 9а |
| Нектар фруктовый | 9 |
| Пюре овощное | 14 |
| Пюре овощное концентрированное | 15 |
| Пюре фруктовое | 14 |
| Пюре фруктовое концентрированное | 15 |
| Сок | 1 |
| Сок диффузионный | 13 |
| Сок концентрированный | 4 |
| Сок неосветленный | 1а |
| Сок овощной | 3 |
| Сок овощной восстановленный | 3б |
| Сок овощной концентрированный | 6 |
| Сок овощной прямого отжима | 3а |
| Сок овощной сухой | 8а |
| Сок осветленный | 1б |
| Сок с мякотью | 1в |
| Сок сухой | 7 |
| Сок фруктовый | 2 |
| Сок фруктовый восстановленный | 2б |
| Сок фруктовый концентрированный | 5 |
| Сок фруктовый прямого отжима | 2а |
| Сок фруктовый сухой | 8 |


**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

*ПРИЛОЖЕНИЕ А* **(Исключено, Изм. № 1).**

УДК 001.4:663.81:006.354 ОКС 67.160.20 Н00 ОКСТУ 9101

Ключевые слова: сок, нектар, сокосодержащий напиток, фруктовый сок, овощной сок, концентрированный сок, неосветленный сок, осветленный сок, сок с мякотью, диффузионный фруктовый сок, морс, восстановленный фруктовый сок, восстановленный овощной сок, овощной сок прямого отжима, фруктовый сок прямого отжима, овощное пюре, фруктовое пюре, концентрированное фруктовое пюре, сухой сок, натуральные летучие ароматобразующие вещества, концентрированные натуральные летучие ароматобразующие вещества.

Редактор *Л.А. Шебаровина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 24.11.2005. Подписано в печать 22.11.2006. Формат 60×84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд.л. 0,65. Доп. тираж 84 экз. Зак. 846. С 2244.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

**Изменение № 2 ГОСТ Р 51398—99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.11.2010 № 355-ст**

**Дата введения 2011—07—01**

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

**«Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения**

Canned foods. Juice products. Juices, nectars, juice beverages. Terms and definitions».

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства соковой продукции из фруктов и овощей: соков, нектаров и сокосодержащих напитков».

Раздел 2. Термин 1. Определение изложить в новой редакции:

«Жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими, либо высушенных фруктов и/или овощей путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов и/или овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства»;

примечание изложить в новой редакции:

«Примечания

1 Сок может быть получен из одного вида фруктов или овощей, а также изготовлен путем смешивания нескольких фруктовых и/или овощных соков или соков и фруктовых и/или овощных пюре разных наименований.

2 Сок может быть осветленным.

3 В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые вещества и/или концентрированные натуральные ароматобразующие овощные вещества, фруктовая и/или овощная мякоть, и/или фруктовое и/или овощное пюре, и/или клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и/или овощей путем физического воздействия на них».

Термин 1а и определение исключить.

Термин 1б. Определение изложить в новой редакции:

«Сок, в котором содержание осадка не более 0,3 %».

Термин 1в. Определение. Заменить слово: «массовая» на «объемная»; после слова «которой» дополнить словами: «не менее 8 % и».

Термин 2а. Определение после слов «непосредственно из» изложить в новой редакции: «свежих или сохраненных свежими фруктов путем их механической обработки».

Термин 3. Определение. Исключить слова: «или подвергнутый молочно-кислому брожению».

Термин 3а. Определение после слов «непосредственно из» изложить в новой редакции: «свежих или сохраненных свежими овощей путем их механической обработки».

Термин 4. Определение после слов «в два раза» дополнить словами: «по отношению к исходному соку прямого отжима»;

примечание 2. Заменить слова: «полученные при производстве этого сока» на «произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей».

Термины 7, 8, 8а, 8в и определения исключить.

Термин 8д. Определение после слова «пюре» дополнить словами: «в котором объемная доля мякоти не менее 8 %».

Термин 9. Определение. Заменить слова: «массовая» на «объемная», «составляет в зависимости от вида фруктов не менее 25 %» на «должна быть не ниже уровня, установленного в приложении 2 к Федеральному закону от 27.10.2008 №178-ФЗ».

Термин 9а. Определение. Заменить слово: «массовая» на «объемная».

Термин 9б. Определение. Заменить слова: «массовая» на «объемная», «составляет не менее 50 %» на «должна быть не ниже уровня, установленного в приложении 2 к Федеральному закону от 27.10.2008 №178-ФЗ».

Термин 10. Определение. Заменить слова: «сока» на «сока и/или пюре», «соков» на «соков и/или пюре»; исключить слова: «или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов».

Термин 11. Определение. Заменить слова: «сока» на «сока и/или пюре», «соков» на «соков и/или пюре», «не менее 40 %» на «не менее 10 %».

Термин 13. Определение. Исключить слова: «предназначенный для непосредственного употребления в пищу».

Термин 16. Определение после слова «соков» дополнить словами: «и может быть получена с использованием физических способов из соответствующих фруктов, овощей и/или соков из них».

Алфавитный указатель. Исключить термины:

«Нектар неосветленный 8в, сок неосветленный 3, сок овощной сухой 8а, сок сухой 7, сок фруктовый сухой 8».

(ИУС № 5 2011 г.)

**Изменение № 1 ГОСТ Р 51398—99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 № 419-ст**

**Дата введения 2004—07—01**

Раздел «Содержание» изложить в новой редакции:

«Содержание

Введение

1 Область применения

2 Термины и определения

3 Алфавитный указатель терминов».

Раздел «Введение» изложить в новой редакции:

«Введение

Установленные в стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области производства соков, нектаров и сокосодержащих напитков.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин.

Наличие квадратных скобок в терминологической статье означает, что в нее включены два термина, имеющие общие терминоэлементы.

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно при необходимости изменить, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в данном стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом».

Раздел 1. Первый абзац. Исключить слова: «не являющихся продуктами детского, диетического и специального питания»;

второй абзац. Заменить слова: «по стандартизации» на «в области производства фруктовых и овощных соков, нектаров и сокосодержащих на-

*(Продолжение см. с. 34)*

питков, входящих в сферу работ по стандартизации и/или использующих результаты этих работ».

Раздел 2. Термин 1. Примечание изложить в новой редакции:

«Примечание — Сок может быть получен из одного вида фруктов или овощей, а также изготовлен путем смешивания нескольких фруктовых и/или овощных соков разных наименований»;

дополнить терминами и определениями — 1а—1в, 2а, 2б, 3а, 3б:

«1а **неосветленный сок:** Сок со взвесями.

1б **осветленный сок:** Сок, из которого удалены взвеси до визуально прозрачного состояния.

1в **сок с мякотью:** Сок с частицами мякоти, массовая доля которой не превышает 55 %.

2а **фруктовый сок прямого отжима:** Фруктовый сок, полученный непосредственно из фруктов отжимом, или центрифугированием, или протиранием.

2б **восстановленный фруктовый сок:** Фруктовый сок, полученный путем восстановления концентрированного фруктового сока питьевой водой в соотношении, обеспечивающем сохранение физико-химических, микробиологических, питательных и органолептических свойств сока из одноименных фруктов, с одновременным восстановлением аромата путем добавления концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ или без восстановления аромата, а также с добавлением или без добавления одноименного фруктового сока прямого отжима, фруктового пюре или концентрированного фруктового пюре того же вида фруктов.

3а **овощной сок прямого отжима:** Овощной сок, полученный непосредственно из овощей отжимом, или центрифугированием, или протиранием.

3б **восстановленный овощной сок:** Овощной сок, полученный путем восстановления концентрированного овощного сока питьевой водой в соотношении, обеспечивающем сохранение физико-химических, мик-

*(Продолжение см. с. 35)*

робиологических, питательных и органолептических свойств сока из одноименных овощей, с одновременным восстановлением аромата путем добавления концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ или без восстановления аромата, а также с добавлением или без добавления овощного сока прямого отжима и/или пюре или концентрированного пюре одноименных овощей, сахара, пищевой поваренной соли, пряностей и/или экстрактов пряностей.

Примечание — Восстановленный томатный сок может быть изготовлен путем восстановления концентрированного томатного пюре (пасты)»;

термин 4 дополнить примечаниями:

«Примечания

1 В производстве концентрированного сока может быть применена диффузия экстрактивных веществ измельченных фруктов той же партии, из которых был предварительно отделен сок конденсатом вторичных паров, при условии, что жидкий продукт диффузии смешивается с данным соком внутрипоточно до его концентрирования.

2 В концентрированный сок могут быть возвращены жидкие концентрированные натуральные летучие ароматобразующие вещества, полученные при производстве этого сока»;

дополнить терминами и определениями — 8а—8д:

8а **сухой овощной сок:** —

8б **нектар:** Жидкий продукт, полученный смешиванием одного или нескольких видов фруктовых и/или овощных соков и/или пюре (пасты) с питьевой водой, сахаром, или сахарным сиропом, или сахарами, или медом с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов и концентрированных натуральных летучих ароматобразующих веществ, несброженный, но способный к брожению, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

8в **неосветленный нектар:** Нектар, изготовленный из неосветленного сока или соков.

8г **осветленный нектар:** Нектар, изготовленный из осветленного сока (соков).

8д **нектар с мякотью:** Нектар, изготовленный из сока (соков) с мякотью и/или пюре»;

термин 9. Определение изложить в новой редакции:

«Жидкий продукт, полученный смешиванием фруктового сока (соков) и/или концентрированного фруктового сока (соков), или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых свежих фруктов с питьевой водой, сахаром, или сахарами, или

*(Продолжение см. с. 36)*

сахарным сиропом, или медом, в котором общая массовая доля фруктового сока и/или пюре составляет в зависимости от вида фруктов не менее 25 %, несброженный, но способный к брожению, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу»;

дополнить терминами и определениями — 9а — 9в:

«9а **фруктово-овощной нектар:** Фруктовый нектар, изготовленный с добавлением овощного сока (соков) и/или пюре, в котором преобладает массовая доля фруктового сока (соков) и/или пюре.

9б **овощной нектар:** Жидкий продукт, полученный смешиванием овощного сока прямого отжима и/или концентрированного овощного сока и/или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых свежих овощей с питьевой водой, сахаром, или сахарным сиропом, или сахарами, или медом, и/или пищевой поваренной солью, пряностями и/или экстрактами пряностей, с добавлением или без добавления концентрированного томатного пюре (пасты), в котором массовая доля сока и/или пюре составляет не менее 50 %, несброженный, но способный к брожению, и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

9в **овоще-фруктовый нектар:** Овощной нектар, изготовленный с добавлением фруктового сока (соков) и/или пюре, в котором преобладает массовая доля овощного сока (соков) и/или пюре».

Термин 10. Определение. Заменить слова: «с водой» на «с питьевой водой», «лимонной кислотой» на «лимонной кислотой с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов»;

термин 11. Определение. Заменить слова: «и/или поваренной соли» на «и/или поваренной соли и/или других вкусовых ингредиентов»;

дополнить терминами и определениями — 12—17:

«12 **морс**: Жидкий продукт, полученный из свежих или замороженных ягод путем механического извлечения из них сока прямого отжима или пюре с последующим смешиванием его с продуктом экстракции горячей питьевой водой выжимок, полученных из этих же ягод с добавлением или без добавления вкусовых ингредиентов, с массовой долей ягодного сока или пюре не менее 15 %, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Примечание — При изготовлении морса процесс механического получения сока или пюре из свежих или замороженных ягод может сопровождаться одновременным смешиванием с продуктом водной экстракции выжимок из этих же ягод с добавлением или без добавления вку-

*(Продолжение см. с. 37)*

совых ингредиентов. Морс может быть изготовлен из концентрированных продуктов.

13 **диффузионный сок:** Жидкий несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем извлечения питьевой водой экстрактивных веществ из предварительно измельченных свежих фруктов или сухих фруктов одного вида, сок которых не может быть получен механическим способом, несброженный, но способный к брожению, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Примечание — Диффузионный сок может быть сконцентрирован и затем восстановлен питьевой водой.

14 **фруктовое [овощное] пюре:** Несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем механического воздействия из цельных или очищенных от кожуры свежих или сохраненных свежими фруктов [овощей], включающего измельчение, протирание, без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением.

Примечание — При получении фруктового [овощного] пюре могут быть использованы мацерирующие ферменты, применение которых не приводит к образованию в конечном продукте веществ и компонентов, которые не содержатся в пюре, полученном исключительно путем механического воздействия. Пюре может быть изготовлено путем смешивания фруктовых и/или овощных пюре.

15 **концентрированное фруктовое [овощное] пюре:** Фруктовое [овощное] пюре, полученное удалением путем физического воздействия части содержащейся в нем воды с целью увеличения содержания растворимых сухих веществ не менее чем на 50 %.

Примечание — В концентрированное пюре могут быть возвращены натуральные летучие ароматобразующие вещества, полученные в виде дистиллята при производстве этого пюре. Концентрированное пюре может быть изготовлено путем смешивания концентрированных фруктовых и/или овощных пюре.

16 **натуральные летучие ароматобразующие фруктовые [овощные] вещества:** Смесь соединений, формирующая естественный аромат фруктов, овощей и/или их соков.

17 **концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые [овощные] вещества:** Жидкий продукт, получаемый физическими способами из фруктов, овощей и/или их соков, включающий природный комплекс из натуральных летучих ароматобразующих веществ, содержание которых превышает не менее чем в 4 раза их естественное содержание во фруктах, овощах или их соках, и применяемый для восстановле-

*(Продолжение см. с. 38)*

ния аромата в соках, изготовленных из концентрированных соков, а также при изготовлении нектаров и сокосодержащих напитков.

Примечание — Жидкие концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые [овощные] вещества могут быть получены в ходе производства концентрированного сока, а также иным физическим способом, в виде экстрактов или настоев с использованием воды, углекислого газа или пищевого этилового спирта, которые выступают в конечном продукте в качестве растворителя и не были выделены как составная часть аромата из исходных фруктов, овощей или их соков. В отдельных случаях при получении жидких концентрированных натуральных летучих ароматобразующих фруктовых [овощных] веществ в качестве дополнительного компонента-носителя может быть использован пропиленгликоль».

Алфавитный указатель терминов на русском языке дополнить терминами:

| | |
|---|---|
| «концентрированные натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества | 17 |
| концентрированные натуральные летучие ароматобразующие овощные вещества | 17 |
| морс | 12 |
| натуральные летучие ароматобразующие фруктовые вещества | 16 |
| натуральные летучие ароматобразующие овощные вещества | 16 |
| нектар | 8б |
| нектар неосветленный | 8в |
| нектар овоще-фруктовый | 9в |
| нектар овощной | 9б |
| нектар осветленный | 8г |
| нектар с мякотью | 8д |
| нектар фруктово-овощной | 9а |
| пюре овощное | 14 |
| пюре овощное концентрированное | 15 |
| пюре фруктовое | 14 |
| пюре фруктовое концентрированное | 15 |
| сок диффузионный | 13 |
| сок неосветленный | 1а |
| сок овощной восстановленный | 3б |
| сок овощной прямого отжима | 3а |
| сок овощной сухой | 8а |

*(Продолжение см. с. 39)*

| | |
|---|---|
| сок осветленный | 1б |
| сок с мякотью | 1в |
| сок фруктовый восстановленный | 2б |
| сок фруктовый прямого отжима | 2а». |

Приложение А исключить.

Перечень ключевых слов изложить в новой редакции:

«Ключевые слова: сок, нектар, сокосодержащий напиток, фруктовый сок, овощной сок, концентрированный сок, неосветленный сок, осветленный сок, сок с мякотью, диффузионный фруктовый сок, морс, восстановленный фруктовый сок, восстановленный овощной сок, овощной сок прямого отжима, фруктовый сок прямого отжима, овощное пюре, фруктовое пюре, концентрированное фруктовое пюре, сухой сок, натуральные летучие ароматобразующие вещества, концентрированные натуральные летучие ароматобразующие вещества».

(ИУС № 5 2004 г.)

**Изменение № 2 ГОСТ Р 51398—99 Консервы. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 09.11.2010 № 355-ст**

**Дата введения 2011—07—01**

Наименование стандарта изложить в новой редакции:

**«Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения**

Canned foods. Juice products. Juices, nectars, juice beverages. Terms and definitions».

Раздел 1. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Настоящий стандарт устанавливает термины и определения понятий в области производства соковой продукции из фруктов и овощей: соков, нектаров и сокосодержащих напитков».

Раздел 2. Термин 1. Определение изложить в новой редакции:

«Жидкий пищевой продукт, который несброжен, способен к брожению, получен из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими, либо высушенных фруктов и/или овощей путем физического воздействия на эти съедобные части и в котором в соответствии с особенностями способа его получения сохранены характерные для сока из одноименных фруктов и/или овощей пищевая ценность, физико-химические и органолептические свойства»;

примечание изложить в новой редакции:

«Примечания

1 Сок может быть получен из одного вида фруктов или овощей, а также изготовлен путем смешивания нескольких фруктовых и/или овощных соков или соков и фруктовых и/или овощных пюре разных наименований.

2 Сок может быть осветленным.

3 В сок могут быть добавлены концентрированные натуральные ароматобразующие фруктовые вещества и/или концентрированные натуральные ароматобразующие овощные вещества, фруктовая и/или овощная мякоть, и/или фруктовое и/или овощное пюре, и/или клетки цитрусовых фруктов, произведенные из одноименных фруктов и/или овощей путем физического воздействия на них».

Термин 1а и определение исключить.

Термин 1б. Определение изложить в новой редакции:

«Сок, в котором содержание осадка не более 0,3 %».

Термин 1в. Определение. Заменить слово: «массовая» на «объемная»; после слова «которой» дополнить словами: «не менее 8 % и».

Термин 2а. Определение после слов «непосредственно из» изложить в новой редакции: «свежих или сохраненных свежими фруктов путем их механической обработки».

Термин 3. Определение. Исключить слова: «или подвергнутый молочно-кислому брожению».

Термин 3а. Определение после слов «непосредственно из» изложить в новой редакции: «свежих или сохраненных свежими овощей путем их механической обработки».

Термин 4. Определение после слов «в два раза» дополнить словами: «по отношению к исходному соку прямого отжима»;

примечание 2. Заменить слова: «полученные при производстве этого сока» на «произведенные из одноименного сока либо из одноименных фруктов или овощей».

Термины 7, 8, 8а, 8в и определения исключить.

Термин 8д. Определение после слова «пюре» дополнить словами: «в котором объемная доля мякоти не менее 8 %».

Термин 9. Определение. Заменить слова: «массовая» на «объемная», «составляет в зависимости от вида фруктов не менее 25 %» на «должна быть не ниже уровня, установленного в приложении 2 к Федеральному закону от 27.10.2008 №178-ФЗ».

Термин 9а. Определение. Заменить слово: «массовая» на «объемная».

Термин 9б. Определение. Заменить слова: «массовая» на «объемная», «составляет не менее 50 %» на «должна быть не ниже уровня, установленного в приложении 2 к Федеральному закону от 27.10.2008 №178-ФЗ».

Термин 10. Определение. Заменить слова: «сока» на «сока и/или пюре», «соков» на «соков и/или пюре»; исключить слова: «или доведенной до пюреобразного состояния съедобной части доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими благодаря охлаждению фруктов».

Термин 11. Определение. Заменить слова: «сока» на «сока и/или пюре», «соков» на «соков и/или пюре», «не менее 40 %» на «не менее 10 %».

Термин 13. Определение. Исключить слова: «предназначенный для непосредственного употребления в пищу».

Термин 16. Определение после слова «соков» дополнить словами: «и может быть получена с использованием физических способов из соответствующих фруктов, овощей и/или соков из них».

Алфавитный указатель. Исключить термины:

«Нектар неосветленный 8в, сок неосветленный 3, сок овощной сухой 8а, сок сухой 7, сок фруктовый сухой 8».

(ИУС № 5 2011 г.)

gost.e-ecolog.ru