ГОСТ 6882—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.854.28:006.354 Группа Н51

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ

Технические условия

Dried grapes. Specifications

ГОСТ 6882—88

МКС 67.080.10
ОКП 91 6444

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на сушеный виноград без заводской обработки (полуфабрикат), заготовляемый для выработки сушеного винограда (готового продукта), и на сушеный виноград после заводской обработки (готовый продукт), предназначенный для торговли и общественного питания.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сушеный виноград должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.2. Характеристики

1.2.1. Для выработки сушеного винограда (полуфабриката) используют свежий виноград, отвечающий требованиям нормативно-технической документации.

Для выработки сушеного винограда (готового продукта) используют свежий виноград, отвечающий требованиям нормативно-технической документации, и сушеный виноград (полуфабрикат).

На переработку не допускается свежий виноград, в котором остаточное количество пестицидов превышает максимально допустимые уровни, установленные Минздравом СССР.

1.2.2. В зависимости от ампелографических сортов и способов обработки сушеный виноград (полуфабрикат и готовый продукт) вырабатывают следующих видов:

кишмиш (сояги, сабза, бедона, шигани);

изюм (светлый, окрашенный);

авлон.

Характеристика видов приведена в приложении 1.

Коды ОКП указаны в приложении 2.

1.2.3. В зависимости от показателей качества сушеный виноград кишмиш и изюм подразделяют на три сорта: высший, первый и второй. Сушеный виноград авлон на сорта не подразделяют.

1.2.4. По органолептическим и физико-химическим показателям сушеный виноград кишмиш должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 1, изюм и авлон — в табл. 2.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1988
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы для видов и сортов кишмиша											
	сояги			сабза			бедона			шигани		
	высший	первый	второй	высший	первый	второй	высший	первый	второй	высший	первый	второй
Внешний вид	Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек.											
Вкус и запах	Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются.											
Цвет	Светло-зеленый	Светло-зеленый с желтым оттенком		От золотистого до светло-коричневого	От золотистого до коричневого		Коричневый с бурым оттенком		Бурый разных оттенков	Сине-черный	Сине-черный с примесью красных ягод	От сине-черного до красного
Масса 100 ягод, г, не менее	34	25	20	36	28	22	36	27	21	56	41	26
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:												
полуфабрикат	82						84			83		
готовый продукт	81						83			82		
Массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения, %, не более	0,03	0,05		0,03	0,07		0,03	0,07		0,03	0,07	
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более	—			0,01			—			—		
	Допускаемые отклонения											
Массовая доля ягод других видов сушеного винограда, %, не более:												
полуфабрикат	Не допускаются	0,8	2	Не допускаются	0,8	2	Не допускаются	0,8	2	Не допускаются	1	2
готовый продукт	То же	0,5	1	То же	0,5		То же	0,5		То же	0,5	1
Массовая доля тощих и недоразвитых ягод, %, не более:												
полуфабрикат	1	2	7	1	2	7	1	2	7	2	3	5

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы для видов и сортов кишмиша											
	сояги			сабза			бедона			шигани		
	высший	первый	второй	высший	первый	второй	высший	первый	второй	высший	первый	второй
готовый продукт	0,5									1		
Массовая доля механически поврежденных ягод, %, не более:												
полуфабрикат	2	5	7	4	8	10	2	5	7	3	5	8
готовый продукт	3	6	8	5	10	14	3	6	9	5	8	12
Массовая доля ягод с плодоножками в готовом продукте, %, не более	2	4	6	4	6	8	3	4	7	3	5	8
Массовая доля ягод другого цвета, %, не более:												
сояги желтого цвета, шигани красного цвета	Не допускается	15	Не нормируется	Не допускается			Не допускается			7	15	Не нормируется

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для видов и сортов изюма						
	изюм светлый			изюм окрашенный			авлон
	высший	первый	второй	высший	первый	второй	
Внешний вид	Масса ягод сушеного винограда одного вида, сыпучая, без комкования. Ягоды после заводской обработки без плодоножек						
Вкус и запах	Свойственные сушеному винограду, вкус сладкий или сладко-кислый. Посторонний привкус и запах не допускаются						
Цвет	Светло-зеленый с золотистым оттенком	От светло-зеленого до коричневого с бурым оттенком		Сине-черный с красным оттенком			—
Масса 100 ягод, г, не менее	131	107	82	105	86	60	—
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее:							
полуфабрикат		82			83		82
готовый продукт		81			82		81

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для видов и сортов изюма						
	изюм светлый			изюм окрашенный			авлон
	высший	первый	второй	высший	первый	второй	
Массовая доля свободно отделяемых примесей растительного происхождения, %, не более	0,04	0,07		0,05	0,07		0,2
Массовая доля сернистого ангидрида, %, не более		0,01			—		—
				Допускаемые отклонения:			
Массовая доля других видов сушеного винограда, %, не более	Не допускаются	1	2	Не допускаются	1	2	—
Массовая доля тощих и недоразвитых ягод, %, не более:							
полуфабрикат	1	2	5	1	3	6	8
готовый продукт			0,5				3
Массовая доля механически поврежденных ягод, %, не более:							
полуфабрикат	3	7	11	3	7	11	14
готовый продукт	5	8	12	5	8	12	16
Массовая доля с плодоножками в готовом продукте, %, не более	3	5	8	3	5	8	8

Примечание. Механически поврежденные ягоды — ягоды, имеющие механические повреждения различной степени, но сохранившие свою форму; тощие ягоды — ягоды, состоящие из одной оболочки без мякоти; недоразвитые ягоды — ягоды мелкие, с неполным содержанием мякоти.

1.2.5. В сушеном винограде не допускаются:
ягоды загнившие;
ягоды, пораженные вредителями хлебных запасов;
признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом;
насекомые-вредители, их личинки и куколки;
металлические примеси;
минеральные примеси, ощущаемые органолептически (для готового продукта).

1.3. Упаковка и маркировка по ГОСТ 12003.

На этикетке потребительской упаковки должны быть указаны информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукта в соответствии с приложением 3.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки сушеного винограда — по ГОСТ 1750 со следующим дополнением.

При наличии в сушеном винограде (полуфабрикате) свободно отделяемых примесей растительного и минерального происхождения менее 4 % партию принимают (в случае соответствия ее требованиям стандарта по остальным показателям качества), при этом разница между фактическим и допустимым значениями массовой доли свободно отделяемых примесей в зачетной массе партии не учитывается.

При наличии в сушеном винограде (полуфабрикате) свободно отделяемых примесей растительного и минерального происхождения более 4 % партию бракуют.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб, методы испытаний — по ГОСТ 1750 со следующими дополнениями.

Для определения массовой доли растительных примесей и дефектных плодов берут часть объединенной пробы массы 250 г для кишмиша и 500 г для изюма с погрешностью не более 0,2 г.

При определении массовой доли свободно отделяемых примесей растительного происхождения и других примесей для ускорения испытания навеску просеивают в течение 2 мин на сите из сетки с размером ячейки 3,5 мм при 120—140 продольно-возвратных движениях в 1 мин. После просеивания проход через сито соединяют с крупными примесями.

3.2. Определение массы 100 ягод

3.2.1. *Аппаратура*

Весы лабораторные общего назначения с метрологическими характеристиками по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания до 500 г и поверочной ценой деления не более 50 мг.

3.2.2. *Проведение испытания*

В навеске, взятой для определения растительных примесей и других примесей, а также дефектных плодов, после их отделения пересчитывают оставшиеся ягоды, взвешивают и рассчитывают массу 100 ягод.

3.3. Определение массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 26808, ГОСТ 28561, ГОСТ 28562 (разд. 4) со следующим дополнением.

При испытании сушеного винограда от 20 до 25 г пробы сушеного винограда растирают в ступке до однородного состояния и через сложенный вдвое кусок марли выжимают небольшое количество жидкой массы, которую наносят тонким слоем на нижнюю призму рефрактометра.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 12003.

4.2. Срок хранения — 12 мес со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДОВ СУШЕНОГО ВИНОГРАДА

Вид сушеного винограда	Характеристика
Кишмиш:	Сушеный виноград без семян:
сояги	из светлых сортов винограда, полученный путем сушки в специальных помещениях без воздействия прямых солнечных лучей
сабза	из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки с предварительной обработкой щелочью, а для получения сабзы золотистого цвета — с дополнительной сульфитацией
бедона	из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки
шигани	из темных сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки
Изюм:	Сушеный виноград с семенами:
изюм светлый	из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки с предварительной обработкой щелочью, а для получения золотистого цвета с дополнительной сульфитацией
изюм окрашенный	из окрашенных сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки
Авлон	Сушеный виноград из смеси кишмишных и изюмных сортов винограда различной окраски, полученный различными способами обработки

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование продукции	Код
Виноград сушеный сояги высшего сорта	91 6444 4010
Виноград сушеный сабза высшего сорта	91 6444 4020
Виноград сушеный бедона высшего сорта	91 6444 4030
Виноград сушеный шигани высшего сорта	91 6444 4040
Виноград сушеный изюм светлый высшего сорта	91 6444 4050
Виноград сушеный изюм окрашенный высшего сорта	91 6444 4060
Виноград сушеный сояги (полуфабрикат) высшего сорта	91 6444 4070
Виноград сушеный сабза (полуфабрикат) высшего сорта	91 6444 4080
Виноград сушеный бедона (полуфабрикат) высшего сорта	91 6444 4090
Виноград сушеный шигани (полуфабрикат) высшего сорта	91 6444 4110
Виноград сушеный изюм светлый (полуфабрикат) высшего сорта	91 6444 4120
Виноград сушеный изюм окрашенный (полуфабрикат) высшего сорта	91 6444 4130
Виноград сушеный сояги первого сорта	91 6444 5010
Виноград сушеный сабза первого сорта	91 6444 5020
Виноград сушеный бедона первого сорта	91 6444 5030
Виноград сушеный шигани первого сорта	91 6444 5040
Виноград сушеный изюм окрашенный первого сорта	91 6444 5060
Виноград сушеный сояги (полуфабрикат) первого сорта	91 6444 5070
Виноград сушеный сабза (полуфабрикат) первого сорта	91 6444 5080
Виноград сушеный бедона (полуфабрикат) первого сорта	91 6444 5090
Виноград сушеный шигани (полуфабрикат) первого сорта	91 6444 5110
Виноград сушеный изюм светлый (полуфабрикат) первого сорта	91 6444 5120
Виноград сушеный изюм окрашенный (полуфабрикат) первого сорта	91 6444 5130
Виноград сушеный сояги второго сорта	91 6444 6010
Виноград сушеный сабза второго сорта	91 6444 6020
Виноград сушеный бедона второго сорта	91 6444 6030
Виноград сушеный шигани второго сорта	91 6444 6040
Виноград сушеный изюм светлый второго сорта	91 6444 6050
Виноград сушеный изюм окрашенный второго сорта	91 6444 6060
Виноград сушеный сояги (полуфабрикат) второго сорта	91 6444 6070
Виноград сушеный сабза (полуфабрикат) второго сорта	91 6444 6080
Виноград сушеный бедона (полуфабрикат) второго сорта	91 6444 6090
Виноград сушеный шигани (полуфабрикат) второго сорта	91 6444 6110
Виноград сушеный изюм светлый (полуфабрикат) второго сорта	91 6444 6120
Виноград сушеный изюм окрашенный (полуфабрикат) второго сорта	91 6444 6130
Виноград сушеный авлон	91 6444 9010
Виноград сушеный авлон (полуфабрикат)	91 6444 9020

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Обязательное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ СУШЕНОГО ВИНОГРАДА В ПЕРЕСЧЕТЕ НА 100 г СЪЕДОБНОЙ ЧАСТИ ПРОДУКТА

Наименование продукта	Углеводы, г	Витамины, мг			Энергетическая ценность, ккал
		B_1	B_2	PP	
Виноград сушеный:					
изюм	71,2	0,15	0,08	0,5	262
кишмиш	70,9	0,15	0,08	0,5	264
авлон	71,0	0,15	0,08	0,5	263

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.03.88 № 888

3. ВЗАМЕН ГОСТ 6882—60 и ГОСТ 6883—69

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на которые дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1750—86	2.1, 3.1
ГОСТ 12003—76	1.3, 4.1
ГОСТ 24104—2001	3.2.1
ГОСТ 26808—86	3.3
ГОСТ 28561—90	3.3
ГОСТ 28562—90	3.3

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Апрель 2009 г.

gost.e-ecolog.ru