Группа Н54

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# СОКИ ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ С МЯКОТЬЮ

## Технические условия

ГОСТ 16366—78

Fruit and berry squashes. Specifications

ОКП 91 6344

Дата введения 01.05.79

Настоящий стандарт распространяется на соки, содержащие тонкоизмельченную мякоть — нектары, изготовленные из свежих плодов и ягод или полуфабрикатов, с добавлением или без добавления сахарного сиропа и аскорбиновой кислоты, стерилизованные.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. В зависимости от применяемого сырья и материалов плодовые и ягодные соки с мякотью вырабатывают следующих видов:

натуральные — айвовый, брусничный, вишневый, сливовый, яблочный (из яблок культурных сортов);

с сахаром — абрикосовый, айвовый, алычевый, брусничный, вишневый, голубичный, ежевичный, кизиловый, земляничный (клубничный), красносмородиновый, крыжовниковый, клюквенный, персиковый, сливовый, ткемалевый, черничный, черносмородиновый, яблочный (из культурных сортов), виноградный.

Персиковый и сливовый соки натуральные с сахаром вырабатывают с добавлением аскорбиновой кислоты (витаминизированные) или без нее.

Коды ОКП указаны в приложении 1.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).**

1.2. Соки должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

1.3. Сырье и вспомогательные материалы, используемые для производства соков:

абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
айва свежая по ГОСТ 21715;
алыча свежая по ГОСТ 21920;
брусника свежая по ГОСТ 20450;
вишня свежая по ГОСТ 21921;
голубика свежая;
ежевика свежая;
земляника свежая по ГОСТ 6828;
кизил свежий по ГОСТ 16524;
клюква свежая по ГОСТ 19215;
крыжовник свежий по ГОСТ 6830;
персики свежие по ГОСТ 21833;
слива свежая по ГОСТ 21920;
смородина красная свежая;

Издание официальное ★

Перепечатка воспрещена



gost.e-ecolog.ru

смородина черная свежая по ГОСТ 6829;
ткемаль свежая;
черника свежая;
яблоки свежие по ГОСТ 27572;
виноград свежий;
пюре плодовое и ягодное (полуфабрикат) горячего розлива, асептического консервирования или замороженное;
сахар-песок по ГОСТ 21;
аскорбиновая кислота по Госфармакопее СССР изд. X ст. 6;
лимонная кислота по ГОСТ 908 или сок лимонный концентрированный, или сок лаймовый концентрированный;
сорбиновая кислота;
вода питьевая по ГОСТ 2874*.

На переработку не допускаются свежие плоды и ягоды, в которых остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).**

1.4. Не допускается добавление в соки кислот, искусственных красителей, синтетических ароматических и консервирующих веществ, за исключением аскорбиновой, лимонной и сорбиновой кислот. Добавление лимонной кислоты (сока лимонного концентрированного, сока лаймового концентрированного) допускается в соки: абрикосовый, айвовый, земляничный, крыжовниковый, сливовый, персиковый, яблочный (из яблок ранних сроков созревания).

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).**

1.5. По органолептическим показателям соки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид и консистенция | Сок однородный с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью.<br>Допускается незначительное расслаивание и небольшой уплотненный осадок на дне банок и бутылок, а в вишневом и сливовом соках — оседание мякоти |
| Вкус и запах | Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду плодов и ягод.<br>Посторонние привкус и запах не допускаются |
| Цвет | Свойственный цвету плодов и ягод, из которых изготовлен сок.<br>Допускаются более темные оттенки в светлых соках и незначительное обесцвечивание сока из темноокрашенных плодов и ягод |

1.6. По физико-химическим показателям соки должны соответствовать нормам, указанным в табл. 2 и 3.

Таблица 2

| Наименование соков | Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее | Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % | Массовая доля мякоти, %, не более |
|---|---|---|---|
| **Натуральные** | | | |
| айвовый | 12,0 | 0,4—1,2 | 30 |
| брусничный | 8,0 | 1,6—2,3 | 30 |
| вишневый | 13,0 | 0,9—2,4 | 30 |
| сливовый | 12,0 | 0,3—1,5 | 30 |
| яблочный | 10,0 | 0,3—1,0 | 30 |

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

*Продолжение табл. 2*

| Наименование соков | Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее | Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % | Массовая доля мякоти, %, не более |
|---|---|---|---|
| **С сахаром** | | | |
| абрикосовый | 12,0 | 0,3—1,1 | 35 |
| алычевый | 14,0 | 0,4—1,0 | 30 |
| айвовый | 14,0 | 0,3—0,8 | 40 |
| брусничный | 18,0 | 1,0—1,6 | 30 |
| вишневый | 16,0 | 0,5—1,6 | 30 |
| голубичный | 16,0 | 1,0—1,5 | 35 |
| ежевичный | 18,0 | 0,3—0,9 | 45 |
| земляничный (клубничный) | 16,0 | 0,5—1,8 | 45 |
| кизиловый | 16,0 | 0,4—1,4 | 40 |
| клюквенный | 18,0 | 0,7—1,9 | 35 |
| красносмородиновый | 18,0 | 0,6—1,6 | 40 |
| крыжовниковый | 16,0 | 0,5—1,2 | 45 |
| персиковый | 14,0 | 0,3—0,9 | 35 |
| сливовый (из «Ренклода») | 14,0 | 0,3—0,9 | 30 |
| сливовый (из «Венгерки» и других темноокрашенных сортов) | 14,0 | 0,3—1,0 | 30 |
| ткемалевый | 16,0 | 0,4—1,6 | 30 |
| черничный | 14,0 | 0,4—0,9 | 35 |
| черносмородиновый | 16,0 | 0,7—1,9 | 45 |
| яблочный | 14,0 | 0,2—1,1 | 30 |
| виноградный | 16,0 | 0,1—0,6 | 30 |

Таблица 3

| Наименование показателя | Норма |
|---|---|
| Массовая доля спирта, %, не более | 0,3 |
| Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более | 0,06 |
| Массовая доля витамина С в витаминизированных соках, %, не менее | 0,25 |
| Минеральные примеси | Не допускаются |
| Примеси растительного происхождения | Не допускаются |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

Примечание. Массовую долю сорбиновой кислоты определяют в соках,вырабатываемых с применением этого консерванта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).**

1.7. Микробиологические показатели соков устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

1.8. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.2. Реквизиты документа о качестве устанавливаются в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Министерством здравоохранения СССР.

2.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

2.4. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка в консервах устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

**(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.10, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 24556, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.2, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26181, ГОСТ 26323, ГОСТ 28561.

Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).**

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

3.3. Анализ на возбудителей порчи при необходимости подтверждения микробиальной порчи — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

3.4. Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.3, 3.4. **(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.5, 3.6. **(Исключены, Изм. № 1).**

3.7. Микробиологический анализ при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12 и ГОСТ 26670.

3.8. Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

3.7, 3.8. **(Введены дополнительно, Изм. № 4).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Соки с мякотью для розничной торговой сети фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717 и металлические лакированные банки по ГОСТ 5981 вместимостью не более 1 $дм^3$; в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117, типов I, V, X и XI вместимостью не более 0,7 $дм^3$ и алюминиевые лакированные тубы вместимостью не более 0,2 $дм^3$.

По заказу потребителя соки фасуют в банки вместимостью 2 и 3 $дм^3$.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками, бутылки — кроненпробками.

Витаминизированные соки с мякотью фасуют только в стеклянную тару.

Допускается фасовать соки в потребительскую тару из комбинированных и полимерных материалов вместимостью не более 1 $дм^3$, разрешенных Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3, 4).**

4.2. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.3. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799. На этикетке должна быть надпись: «Перед употреблением взбалтывать», а для витаминизированных соков — «С витамином С».

Сок, фасованный в стеклянную тару, при хранении должен быть защищен от попадания прямых солнечных лучей.

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 2.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 4).**

4.4. **(Исключен, Изм. № 1).**

4.5. **(Исключен, Изм. № 2).**

4.6. Срок хранения соков со дня выработки:

в стеклянной таре:

светлоокрашенных, кроме яблочного— 3 года;

темноокрашенных и яблочного — 1,5 года;

витаминизированных — 1 год;

в металлической таре:

светлоокрашенных — 1 год;

темноокрашенных — 1 год;

в алюминиевых тубах — 1 год;

в потребительской таре из комбинированных и пленочных материалов— 0,5 года.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1*
*Обязательное*

| Наименование продукции | Код |
|---|---|
| Сок абрикосовый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $см^3$ | |
| 0,100 | 91 6344 9015 |
| 0,200 | 91 6344 9016 |
| 0,250 | 91 6344 9017 |
| 0,300 | 91 6344 9018 |
| 0,475 | 91 6344 9021 |
| 0,650 | 91 6344 9022 |
| 0,800 | 91 6344 9024 |
| 0,950 | 91 6344 9025 |
| 1,0 | 91 6344 9026 |
| 2—3 | 91 6344 9036 |
| Сок айвовый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,100 | 91 6344 9046 |
| 0,200 | 91 6344 9047 |
| 0,250 | 91 6344 9048 |
| 0,300 | 91 6344 9049 |
| 0,350 | 91 6344 9051 |
| 0,475 | 91 6344 9053 |
| 0,500 | 91 6344 9054 |
| 0,650 | 91 6344 9055 |
| 0,800 | 91 6344 9057 |
| 0,950 | 91 6344 9058 |
| 1,0 | 91 6344 9059 |
| 2—3 | 91 6344 9069 |
| Сок брусничный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,100 | 91 6344 9079 |
| Сок вишневый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,100 | 91 6344 9089 |
| 0,200 | 91 6344 9091 |
| 0,250 | 91 6344 9092 |
| 0,300 | 91 6344 9093 |
| 0,350 | 91 6344 9094 |
| 0,475 | 91 6344 9096 |
| 0,500 | 91 6344 9097 |
| 0,650 | 91 6344 9099 |
| 0,800 | 91 6344 9102 |
| 0,950 | 91 6344 9103 |
| 1,0 | 91 6344 9104 |
| 2—3 | 91 6344 9114 |
| Сок голубичный, с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9124 |
| 0,250 | 91 6344 9125 |
| 0,300 | 91 6344 9126 |
| 0,350 | 91 6344 9127 |
| 0,475 | 91 6344 9129 |
| 0,500 | 91 6344 9131 |
| 0,650 | 91 6344 9133 |
| 0,800 | 91 6344 9134 |
| 0,950 | 91 6344 9135 |
| 1,0 | 91 6344 9136 |
| 2—3 | 91 6344 9146 |

*Продолжение*

| Наименование продукции | Код |
|---|---|
| Сок ежевичный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,500 | 91 6344 9156 |
| Сок кизиловый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9166 |
| 0,500 | 91 6344 9169 |
| Сок красносмородиновый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9179 |
| 0,500 | 91 6344 9183 |
| 2—3 | 91 6344 9193 |
| Сок крыжовниковый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9203 |
| 0,250 | 91 6344 9204 |
| 0,300 | 91 6344 9205 |
| 0,350 | 91 6344 9206 |
| 0,475 | 91 6344 9207 |
| 0,500 | 91 6344 9208 |
| 0,650 | 91 6344 9211 |
| 0,800 | 91 6344 9212 |
| 0,950 | 91 6344 9213 |
| 1,0 | 91 6344 9214 |
| 2—3 | 91 6344 9224 |
| Сок клюквенный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9234 |
| 0,250 | 91 6344 9235 |
| 0,300 | 91 6344 9236 |
| 0,350 | 91 6344 9237 |
| 0,475 | 91 6344 9239 |
| 0,500 | 91 6344 9241 |
| 0,650 | 91 6344 9242 |
| 0,800 | 91 6344 9244 |
| 0,950 | 91 6344 9245 |
| 1,0 | 91 6344 9246 |
| 2—3 | 91 6344 9256 |
| Сок персиковый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,100 | 91 6344 9266 |
| 0,200 | 91 6344 9267 |
| 0,250 | 91 6344 9268 |
| 0,300 | 91 6344 9269 |
| 0,350 | 91 6344 9271 |
| 0,475 | 91 6344 9273 |
| 0,500 | 91 6344 9274 |
| 0,650 | 91 6344 9276 |
| 0,800 | 91 6344 9277 |
| 0,950 | 91 6344 9279 |
| 1,0 | 91 6344 9281 |
| 2—3 | 91 6344 9291 |

*Продолжение*

| Наименование продукции | Код |
|---|---|
| Сок сливовый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,100 | 91 6344 9301 |
| 0,200 | 91 6344 9302 |
| 0,250 | 91 6344 9303 |
| 0,300 | 91 6344 9304 |
| 0,475 | 91 6344 9305 |
| 0,500 | 91 6344 9308 |
| 0,650 | 91 6344 9309 |
| 0,780 | 91 6344 9311 |
| 0,800 | 91 6344 9312 |
| 0,950 | 91 6344 9314 |
| 1,0 | 91 6344 9315 |
| 2—3 | 91 6344 9325 |
| Сок черничный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9335 |
| 0,250 | 91 6344 9336 |
| 0,300 | 91 6344 9337 |
| 0,350 | 91 6344 9338 |
| 0,475 | 91 6344 9339 |
| 0,500 | 91 6344 9341 |
| 0,650 | 91 6344 9343 |
| 0,800 | 91 6344 9344 |
| 0,950 | 91 6344 9346 |
| 1,0 | 91 6344 9347 |
| 2—3 | 91 6344 9357 |
| Сок черносмородиновый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9367 |
| 0,250 | 91 6344 9368 |
| 0,350 | 91 6344 9369 |
| 0,475 | 91 6344 9372 |
| 0,500 | 91 6344 9373 |
| 0,650 | 91 6344 9374 |
| 0,800 | 91 6344 9376 |
| 0,950 | 91 6344 9377 |
| 1,0 | 91 6344 9378 |
| 2—3 | 91 6344 9388 |
| Сок яблочный (из культурных сортов) с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9398 |
| 0,250 | 91 6344 9399 |
| 0,300 | 91 6344 9401 |
| 0,350 | 91 6344 9402 |
| 0,475 | 91 6344 9403 |
| 0,500 | 91 6344 9404 |
| 0,650 | 91 6344 9406 |
| 0,800 | 91 6344 9407 |
| 0,950 | 91 6344 9409 |
| 1,0 | 91 6344 9411 |
| 2—3 | 91 6344 9421 |
| Сок алычевый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9582 |
| 0,250 | 91 6344 9583 |
| 0,300 | 91 6344 9584 |
| 0,350 | 91 6344 9585 |
| 0,475 | 91 6344 9586 |
| 0,500 | 91 6344 9587 |

*Продолжение*

| Наименование продукции | Код |
|---|---|
| Сок алычевый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,650 | 91 6344 9588 |
| 0,800 | 91 6344 9589 |
| 0,950 | 91 6344 9591 |
| 1,0 | 91 6344 9592 |
| 2—3 | 91 6344 9593 |
| Сок земляничный (клубничный) с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9603 |
| 0,250 | 91 6344 9604 |
| 0,300 | 91 6344 9605 |
| 0,350 | 91 6344 9606 |
| 0,475 | 91 6344 9607 |
| 0,500 | 91 6344 9608 |
| 0,650 | 91 6344 9609 |
| 0,800 | 91 6344 9611 |
| 0,950 | 91 6344 9612 |
| 1,0 | 91 6344 9613 |
| 2—3 | 91 6344 9614 |
| Сок ткемалевый с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9624 |
| 0,250 | 91 6344 9625 |
| 0,300 | 91 6344 9626 |
| 0,350 | 91 6344 9627 |
| 0,475 | 91 6344 9628 |
| 0,500 | 91 6344 9629 |
| 0,650 | 91 6344 9631 |
| 0,800 | 91 6344 9632 |
| 0,950 | 91 6344 9633 |
| 1,0 | 91 6344 9634 |
| 2—3 | 91 6344 9635 |
| Сок айвовый с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9645 |
| 0,250 | 91 6344 9646 |
| 0,300 | 91 6344 9647 |
| 0,350 | 91 6344 9648 |
| 0,475 | 91 6344 9649 |
| 0,500 | 91 6344 9651 |
| 0,650 | 91 6344 9652 |
| 0,800 | 91 6344 9653 |
| 0,950 | 91 6344 9654 |
| 1,0 | 91 6344 9655 |
| 2—3 | 91 6344 9656 |
| Сок брусничный с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9666 |
| 0,250 | 91 6344 9667 |
| 0,300 | 91 6344 9668 |
| 0,350 | 91 6344 9669 |
| 0,475 | 91 6344 9671 |
| 0,500 | 91 6344 9672 |
| 0,650 | 91 6344 9673 |
| 0,800 | 91 6344 9674 |
| 0,950 | 91 6344 9675 |
| 1,0 | 91 6344 9676 |
| 2—3 | 91 6344 9677 |

*Продолжение*

| Наименование продукции | Код |
|---|---|
| Сок вишневый с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9687 |
| 0,250 | 91 6344 9688 |
| 0,300 | 91 6344 9689 |
| 0,350 | 91 6344 9691 |
| 0,475 | 91 6344 9692 |
| 0,500 | 91 6344 9693 |
| 0,650 | 91 6344 9694 |
| 0,800 | 91 6344 9695 |
| 0,950 | 91 6344 9696 |
| 1,0 | 91 6344 9697 |
| 2—3 | 91 6344 9698 |
| Сок сливовый с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9708 |
| 0,250 | 91 6344 9709 |
| 0,300 | 91 6344 9711 |
| 0,350 | 91 6344 9712 |
| 0,475 | 91 6344 9713 |
| 0,500 | 91 6344 9714 |
| 0,650 | 91 6344 9715 |
| 0,800 | 91 6344 9716 |
| 0,950 | 91 6344 9717 |
| 1,0 | 91 6344 9718 |
| 2—3 | 91 6344 9719 |
| Сок яблочный с мякотью натуральный без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9729 |
| 0,250 | 91 6344 9731 |
| 0,300 | 91 6344 9732 |
| 0,350 | 91 6344 9733 |
| 0,475 | 91 6344 9734 |
| 0,500 | 91 6344 9735 |
| 0,650 | 91 6344 9736 |
| 0,800 | 91 6344 9737 |
| 0,950 | 91 6344 9738 |
| 1,0 | 91 6344 9739 |
| 2—3 | 91 6344 9741 |
| Сок виноградный с мякотью с сахаром без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9771 |
| 0,350 | 91 6344 9772 |
| 0,500 | 91 6344 9773 |
| 0,650 | 91 6344 9774 |
| 2—3 | 91 6344 9779 |
| Сок сливовый с мякотью натуральный с витамином С без сорта, вместимостью, дм$^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9821 |
| 0,250 | 91 6344 9822 |
| 0,330 | 91 6344 9823 |
| 0,350 | 91 6344 9824 |
| 0,500 | 91 6344 9825 |
| 0,650 | 91 6344 9826 |
| 0,700 | 91 6344 9827 |
| 0,800 | 91 6344 9828 |
| 1,0 | 91 6344 9829 |
| 2—3 | 91 6344 9831 |

*Продолжение*

| Наименование продукции | Код |
|---|---|
| Сок сливовый с мякотью с сахаром с витамином С без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9836 |
| 0,250 | 91 6344 9837 |
| 0,330 | 91 6344 9838 |
| 0,350 | 91 6344 9839 |
| 0,500 | 91 6344 9841 |
| 0,650 | 91 6344 9842 |
| 0,700 | 91 6344 9843 |
| 0,800 | 91 6344 9844 |
| 1,0 | 91 6344 9845 |
| 2—3 | 91 6344 9846 |
| Сок персиковый с мякотью натуральный с витамином С без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9851 |
| 0,250 | 91 6344 9852 |
| 0,330 | 91 6344 9853 |
| 0,350 | 91 6344 9854 |
| 0,500 | 91 6344 9855 |
| 0,650 | 91 6344 9856 |
| 0,700 | 91 6344 9857 |
| 0,800 | 91 6344 9858 |
| 1,0 | 91 6344 9859 |
| 2—3 | 91 6344 9861 |
| Сок персиковый с мякотью с сахаром с витамином С без сорта, вместимостью, $дм^3$ | |
| 0,200 | 91 6344 9866 |
| 0,250 | 91 6344 9867 |
| 0,330 | 91 6344 9868 |
| 0,350 | 91 6344 9869 |
| 0,500 | 91 6344 9871 |
| 0,650 | 91 6344 9872 |
| 0,700 | 91 6344 9873 |
| 0,800 | 91 6344 9874 |
| 1,0 | 91 6344 9875 |
| 2—3 | 91 6344 9876 |

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).**

*ПРИЛОЖЕНИЕ 2*
*Справочное*

**Пищевая и энергетическая ценность 100 г сока**

| Наименование соков | Углеводы, г | Витамины, мг | | | | Энергетическая ценность, ккал |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | β-каротин | $B_1$ | PP | C | |
| **Натуральные** | | | | | | |
| Айвовый | 10,4 | 0,01 | 0,01 | 0,12 | 7,4 | 45 |
| Брусничный | 9,0 | — | — | — | — | 40 |
| Вишневый | 10,2 | 0,05 | 0,01 | 0,20 | 7,4 | 47 |
| Сливовый | 9,0 | 0,15 | 0,01 | 0,29 | 4,0 | 40 |
| Яблочный | 9,1 | — | 0,01 | 0,10 | 2,0 | 38 |
| **С мякотью и с сахаром** | | | | | | |
| Абрикосовый | 13,7 | 1,3 | 0,02 | 0,23 | 4,0 | 56 |
| Айвовый | 14,0 | 0,01 | 0,01 | 0,12 | 7,4 | 56 |
| Вишневый | 16,0 | 0,05 | 0,01 | 0,20 | 7,4 | 65 |
| Брусничный, голубичный, ежевичный, клюквенный, красносмородиновый | 18,0 | — | — | — | — | 72 |
| Земляничный | 16,0 | — | — | — | — | 65 |
| Персиковый | 17,0 | 0,3 | 0,02 | 0,60 | 6,0 | 66 |
| Крыжовниковый, кизиловый | 16,0 | — | — | — | — | 65 |
| Сливовый | 16,1 | 0,15 | 0,01 | 0,29 | 4,0 | 66 |
| Черничный | 14,0 | — | — | — | — | 56 |
| Ткемалевый, алычевый | 16,0 | — | — | — | — | 65 |
| Черносмородиновый | 16,0 | 0,05 | 0,01 | 0,15 | 85,5 | 65 |
| Яблочный | 14,0 | — | 0,01 | 0,1 | 2,0 | 56 |
| **Витаминизированные с сахаром** | | | | | | |
| Сливовый | 16,1 | 0,15 | 0,01 | 0,29 | 25 | 66 |
| Персиковый | 17,0 | 0,3 | 0,02 | 0,60 | 25 | 66 |
| **Витаминизированные натуральные** | | | | | | |
| Сливовый | 9,0 | 0,15 | 0,01 | 0,29 | 25 | 40 |
| Персиковый | 16,0 | 0,3 | 0,02 | 0,60 | 25 | 65 |

*ПРИЛОЖЕНИЕ 2.* **(Введено дополнительно, Изм. № 4).**

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 04.04.78 № 935**

**3. ВЗАМЕН ГОСТ 16366—70**

**4. Стандарт унифицирован с БДС 5162—73 (НРБ)**

**5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|---|---|---|
| ГОСТ 21—94 | 1.3 | ГОСТ 21833—76 | 1.3 |
| ГОСТ 908—79 | 1.3 | ГОСТ 21920—76 | 1.3 |
| ГОСТ 2874—82 | 1.3 | ГОСТ 21921—76 | 1.3 |
| ГОСТ 5717—91 | 4.1 | ГОСТ 24556—89 | 3.1 |
| ГОСТ 5981—88 | 4.1 | ГОСТ 25555.0—82 | 3.1 |
| ГОСТ 6828—89 | 1.3 | ГОСТ 25555.2—91 | 3.1 |
| ГОСТ 6829—89 | 1.3 | ГОСТ 25555.3—82 | 3.1 |
| ГОСТ 6830—89 | 1.3 | ГОСТ 26181—84 | 3.1 |
| ГОСТ 8756.1—79 | 3.1 | ГОСТ 26313—84 | 2.1,3.1 |
| ГОСТ 8756.10—70 | 3.1 | ГОСТ 26323—84 | 3.1 |
| ГОСТ 8756.18—70 | 3.1 | ГОСТ 26668—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10117—91 | 4.1 | ГОСТ 26669—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.1—84 | 3.3,3.4,3.7 | ГОСТ 26670—91 | 3.3,3.4,3.7 |
| ГОСТ 10444.2—94 | 3.4 | ГОСТ 26671—85 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.7—86 | 3.4 | ГОСТ 26927—86 | 3.8 |
| ГОСТ 10444.8—88 | 3.4 | ГОСТ 26929—94 | 3.1 |
| ГОСТ 10444.9—88 | 3.4 | ГОСТ 26930—86 | 3.8 |
| ГОСТ 10444.11—89 | 3.3,3.7 | ГОСТ 26931—86 | 3.8 |
| ГОСТ 10444.12—88 | 3.3,3.7 | ГОСТ 26932—86 | 3.8 |
| ГОСТ 10444.15—94 | 3.3 | ГОСТ 26933—86 | 3.8 |
| ГОСТ 13799—81 | 4.3 | ГОСТ 26934—86 | 3.8 |
| ГОСТ 16524—70 | 1.3 | ГОСТ 26935—86 | 3.8 |
| ГОСТ 19215—73 | 1.3 | ГОСТ 27572—87 | 1.3 |
| ГОСТ 20450—75 | 1.3 | Госфармакопея СССР | 1.3 |
| ГОСТ 21715—76 | 1.3 | ГОСТ 28561—90 | 3.1 |
| ГОСТ 21832—76 | 1.3 | ГОСТ 30425—97 | 3.3 |

**6. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 30.03.92 № 340**

**7. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в сентябре 1983 г., апреле 1986 г., ноябре 1987 г., ноябре 1989 г. (ИУС 1—84, 7—86, 2—88, 2—90)**



gost.e-ecolog.ru