ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

СОКИ ФРУКТОВЫЕ

ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 29135—91

Издание официальное

34 р 55 к. БЗ 7—91/758

КОМИТЕТ СТАНДАРТИЗАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ СССР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.835:006.354 Группа Н54

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

СОКИ ФРУКТОВЫЕ

Общие технические условия

Fruit juices General specifications

ГОСТ 29135—91

ОКП 91 6340

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на соки консервированные из семечковых, косточковых, цитрусовых плодов, ягод и винограда.

Требования стандарта являются обязательными при разработке нормативно-технической документации на конкретные виды соков.

Стандарт не распространяется на соки-полуфабрикаты.

1. КЛАССИФИКАЦИЯ

1.1. Фруктовые соки вырабатывают одного вида или их смеси (купажированные) натуральные, с добавками и концентрированные.

1.1.1. Соки натуральные (с мякотью или без мякоти) — соки без добавок, с содержанием растворимых сухих веществ, близких к их количеству в свежих плодах технической стадии зрелости.

1.1.2. Соки с добавками (с мякотью или без мякоти) — соки с добавлением сахара не более 25 % или сахарозаменителей в эквивалентном количестве, витаминов, ароматических веществ, диоксида углерода и других веществ.

1.1.3. Соки концентрированные — соки, в которых снижено содержание влаги физическими методами не менее чем вдвое по отношению к исходному сырью.

Издание официальное

★

© Издательство стандартов, 1992

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Госстандарта СССР

1.2. Соки без мякоти и концентрированные могут быть осветленные или неосветленные.

Осветленные соки — соки, подвергнутые обработке физическими и (или) биохимическими методами для удаления взвесей, плодовой ткани и коллоидных веществ.

Неосветленные соки — соки, подвергнутые механической обработке (процеживанию, сепарированию или отстаиванию и др.) для удаления взвешенных частиц

1.3. Соки с мякотью — соки, содержащие тонкоизмельченную мякоть плода в количестве не более 40 %.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ГРЕБОВАНИЯ

2.1. Характеристики

2.1.1 Соки должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта, стандартов и технических условий на конкретные виды соков, по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.1.2. По показателям качества соки вырабатывают с подразделением на сорта (марочный, высший, первый) или без подразделения на сорта.

Для марочного сока применяют виноград и другие плоды или ягоды одного помологического сорта

Соки из дикорастущих плодов, а также с сорбиновой кислотой оценивают не выше, чем первым сортом.

2.1.3. Для производства соков должны применяться

свежие плоды и ягоды;

полуфабрикаты, заготовленные из плодов и ягод (консервированные асептическим способом, горячим розливом, сорбиновой кислотой, холодильного хранения — охлажденные и замороженные).

2.1.4. Сырье и вспомогательные материалы, применяемые для изготовления соков, должны отвечать требованиям нормативно-технической документации.

Не допускается в переработку сырье, в котором остаточное количество пестицидов и токсичных элементов превышает допустимые уровни, утвержденные Минздравом СССР

2.1.5. Добавки и химические консерванты, используемые при производстве соков, должны быть разрешены к применению Минздравом СССР.

2.1.6 Внешний вид соков должен соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Вид сока	Характеристика
Осветленный (сок или смесь соков)	Прозрачная жидкость почти без осадка с допускаемой легкой опалесценцией
Неосветленный (сок или смесь соков)	Непрозрачная жидкость с естественной мутностью и осадком
Концентрированный сок	Прозрачная или непрозрачная густая жидкость
С мякотью (сок или смесь соков)	Суспензия с равномерно распределенной тонко измельченной мякотью с незначительным расслаиванием

2.1.7. Конкретные органолептические показатели, свойственные данному наименованию соков, должны быть предусмотрены в стандартах или технических условиях на соответствующие виды соков.

2.1.8. Основные (базовые) химико-технические показатели качества, устанавливаемые в стандартах и технических условиях на конкретные виды соков, должны соответствовать значениям, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение для сорта			Метод испытания
	марочного	высшего	первого	
Общие (базовые) показатели				
Массовая доля осадка, %, не более.				
виноградные соки	Не допускается	0,1	0,4	По ГОСТ 8756.9
осветленные соки, кроме виноградного	То же	0,1	0,2	
неосветленные соки	»	0,4	0,9	
концентрированные соки:				
осветленные	»	0,5	—	
неосветленные	—	—	1,0	
Массовая доля этанола, %, не более	0,2	0,3	0,5	По ГОСТ 25555.2
Массовая доля мякоти в соках с мякотью, %	12—40			По ГОСТ 8756.10
Минеральные примеси (песок)	Не допускаются			По ГОСТ 25555.3
Посторонние примеси растительного происхождения	Не допускаются			По ГОСТ 26323

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Значение для сорта			Метод испытания
	марочного	высшего	первого	
Посторонние примеси, кроме минеральных и растительного происхождения	Не допускаются			По п. 4.4
Массовая доля витамина С в витаминизированных соках, %, не менее	$20 \cdot 10^{-3}$			По ГОСТ 24556
Массовая доля оксиметилфурфурола, %, не более*				
Показатели безопасности				
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более:				По ГОСТ 26181
соки, кроме концентрированных	—		0,06	
концентрированные соки	—		0,1	
Массовая доля тяжелых металлов, %, не более:				
в стеклянной, алюминиевой и цельнотянутой жестяной таре				
свинец	$4 \cdot 10^{-5}$			По ГОСТ 26932
кадмий	$3 \cdot 10^{-6}$			По ГОСТ 26933
мышьяк	$2 \cdot 10^{-5}$			По ГОСТ 26930
ртуть	$2 \cdot 10^{-6}$			По ГОСТ 26927
медь	$5 \cdot 10^{-4}$			По ГОСТ 26931
цинк	$10 \cdot 10^{-4}$			По ГОСТ 26934
в сборной жестяной таре				
свинец	$1 \cdot 10^{-4}$			По ГОСТ 26932
кадмий	$5 \cdot 10^{-6}$			По ГОСТ 26933
мышьяк	$2 \cdot 10^{-5}$			По ГОСТ 26930
ртуть	$2 \cdot 10^{-6}$			По ГОСТ 26929
медь	$5 \cdot 10^{-4}$			По ГОСТ 26931
цинк	$1 \cdot 10^{-3}$			По ГОСТ 26934
олово	$2 \cdot 10^{-2}$			По ГОСТ 26935
Массовая доля микотоксина патулина в соках из яблок, груш, айвы, персиков, абрикосов, слив, винограда, плодов граната, черноплодной рябины, облепихи, черной смородины, брусники, %, не более	$5 \cdot 10^{-6}$			По ГОСТ 28038

* Метод перспективный и будет внесен в стандарт по мере его разработки.

Примечания:

1 Массовую долю мякоти уточняют в стандартах или технических условиях на конкретные виды соков.

2 Соки, вырабатываемые без сорта, должны отвечать базовым показателям не ниже первого сорта.

2.1.9. Требования по остальным химико-техническим показателям в соответствии с ГОСТ 4.458 устанавливают в стандартах или технических условиях на конкретные виды соков.

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

2.2 Упаковка и маркировка

2.2.1 Сок фасуют в тару, разрешенную Минздравом СССР для соков.

Конкретные виды тары должны быть указаны в стандартах или технических условиях на продукцию.

2.2.2 Маркировка — по ГОСТ 13799.

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве 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.

3.2. Периодичность проверки токсичных элементов и микотоксина патулина в консервах 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.

3.3 Партия консервов, не соответствующая требованиям стандарта по любому из показателей, за исключением показателей безопасности, может быть реализована по согласованию с потребителем как продукция второго сорта.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671, методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26929 и указанным в п. 2.1.8.

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

4.2. Анализ на возбудителей порчи следует проводить при необходимости подтверждения микробиальной порчи по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

4.3. Анализ на патогенные микроорганизмы следует проводить по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7 — ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

4.4. Примеси, кроме минеральных и растительного происхождения, определяют визуально.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Транспортирование и хранение — по ГОСТ 13799.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие соков требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом.

6.2. Гарантийный срок хранения соков со дня изготовления:

в стеклянной таре — 2 года;

в металлической таре — 1 год;

в таре из полимерных и комбинированных материалов — 9 мес.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности, Техническим комитетом «Продукты переработки плодов и овощей» (ТК 93)

РАЗРАБОТЧИКИ

И. В. Рогачев, д-р техн наук; **С. Ю. Гельфанд**, канд техн. наук, **Е. А. Надарая**; **А. Н. Самсонова**, канд. техн. наук

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** *Постановлением* Комитета стандартизации и метрологии СССР от 27.11.91 № 1820

3. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 4458—86	2.1.9
ГОСТ 8756.1—79	4.1
ГОСТ 8756.9—78	2.1.8
ГОСТ 8756.10—70	2.1.8
ГОСТ 8756.18—70	4.1
ГОСТ 10444.1—84	4.2, 4.3
ГОСТ 10444.2—75	4.3
ГОСТ 10444.3—85	4.2
ГОСТ 10444.4—85	4.2
ГОСТ 10444.7—86	4.3
ГОСТ 10444.8—88	4.3
ГОСТ 10444.9—88	4.3
ГОСТ 10444.11—75	4.2
ГОСТ 10444.12—88	4.2
ГОСТ 10444.15—75	4.2
ГОСТ 13799—81	2.2.2, 5.1
ГОСТ 24556—89	2.1.8
ГОСТ 25555.2—82	2.1.8
ГОСТ 25555.3—82	2.1.8
ГОСТ 26181—84	2.1.8
ГОСТ 26313—84	3.1, 4.1
ГОСТ 26323—84	2.1.8
ГОСТ 26668—85	4.1
ГОСТ 26669—85	4.1
ГОСТ 26670—85	4.2, 4.3
ГОСТ 26671—85	4.1
ГОСТ 26927—86	2.1.8

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 26929—86	2.1.8; 4.1
ГОСТ 26930-86—26935-86	2.1.8
ГОСТ 28038—89	2.1.8

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *В. С. Черная*

Сдано в наб. 12 12.91 Подп. в печ. 13.01.92 Усл. печ. л. 0,75 Усл. кр.-отт. 0,75. Уч.-изд. л. 0,58. Тир. 2400 экз.

Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3.
Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 723

gost.e-ecolog.ru