ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53094— 2008

КВАСЫ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 1—2009/612

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИ ПБ и ВП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 91 «Пивобезалкогольная и винодельческая продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 декабря 2008 г. № 501-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2009

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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 2
4 Классификация . . . 2
5 Общие технические требования . . . 3
5.1 Характеристики . . . 3
5.2 Требования к сырью и материалам . . . 4
5.3 Упаковка . . . 4
5.4 Маркировка . . . 5
6 Правила приемки . . . 5
7 Методы контроля . . . 6
8 Транспортирование и хранение . . . 6
Библиография . . . 7

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КВАСЫ

Общие технические условия

Kvases. General specifications

Дата введения — 2010—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на безалкогольные напитки — квасы.

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.7, требования к качеству продукции — в 5.1.2—5.1.6, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51153—98 Напитки безалкогольные газированные и напитки из хлебного сырья. Метод определения двуокиси углерода

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51756—2001 Банки алюминиевые глубокой вытяжки с легковскрываемыми крышками. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52267—2004 Бочки металлические для пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ Р 52409—2005 Продукция безалкогольного и слабоалкогольного производства. Термины и определения

ГОСТ Р 52789—2007 Бутылки из полиэтилентерефталата для пищевых жидкостей. Общие технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 22—94 Сахар-рафинад. Технические условия

ГОСТ 6687.0—86 Продукция безалкогольной промышленности. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 6687.2—90 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 6687.4—86 Напитки безалкогольные, квасы и сиропы. Метод определения кислотности

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

ГОСТ 6687.7—88 Напитки безалкогольные и квасы. Метод определения спирта

Издание официальное

ГОСТ 9218—86 Цистерны для пищевых жидкостей, устанавливаемые на автотранспортные средства. Общие технические условия

ГОСТ 10117.2—2001 Бутылки стеклянные для пищевых жидкостей. Типы, параметры и основные размеры

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 19792—2001 Мед натуральный. Технические условия

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30712—2001 Продукты безалкогольной промышленности. Методы микробиологического анализа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52409, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **квас нефильтрованный неосветленный:** Квас, не подвергнутый сепарированию, фильтрованию, осветлению с применением осветляющих материалов.

3.2 **квас нефильтрованный осветленный:** Квас, осветленный с применением осветляющих материалов.

3.3 **квас фильтрованный:** Квас, осветленный посредством фильтрования и/или сепарирования.

3.4 **квас пастеризованный:** Квас, подвергнутый тепловой обработке с целью повышения биологической стойкости.

3.5 **квас холодной стерилизации (обеспложенный):** Квас, подвергнутый обеспложивающему фильтрованию с целью повышения биологической стойкости.

3.6 **кислотная единица, к. ед.:** Единица кислотности кваса, эквивалентная 1 $см^3$ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/$дм^3$ на 100 $см^3$ кваса.

3.7 **осветление кваса:** Естественное или искусственное отделение взвешенных частиц и производственных микроорганизмов от кваса.

4 Классификация

Квасы, в зависимости от способа обработки, подразделяют:

- на нефильтрованные — неосветленные и осветленные;
- фильтрованные — непастеризованные, пастеризованные, холодной стерилизации (обеспложенные).

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Квасы изготовляют в соответствии с требованиями настоящего стандарта по рецептурам и технологическим инструкциям, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.2 По органолептическим показателям квасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика квасов		
	нефильтрованных		фильтрованных
	неосветленных	осветленных	
Внешний вид	Непрозрачная пенящаяся жидкость. Допускается осадок, обусловленный особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукту	Прозрачная пенящаяся жидкость с опалесценцией, обусловленной особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукту	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных продукту. Допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья
Цвет	Обусловленный цветом используемого сырья		
Вкус и аромат	Освежающий вкус и аромат сброженного напитка, соответствующий вкусу и аромату используемого сырья. Допускаются дрожжевые привкус и аромат		

5.1.3 По физико-химическим показателям квасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	3,5
Кислотность, к. ед.	От 1,5 до 7,0
Объемная доля спирта, %, не более	1,2
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,30
Примечание — Показатель «Массовая доля двуокиси углерода» нормирован для кваса, разлитого в бутылки (стеклянные и ПЭТФ) и алюминиевые банки.	

5.1.4 Органолептические, физико-химические показатели, пищевая ценность, сроки годности, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства и условиями розлива, устанавливает изготовитель в рецептурах или технологических инструкциях на продукцию.

5.1.5 В процессе хранения нефильтрованных квасов допускается отклонение показателей от норм квасов конкретных наименований:

а) по массовой доле сухих веществ, %:

- неосветленных — до минус 0,3 %;
- осветленных — до минус 0,1 %;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [1].

б) по объемной доле спирта:

- неосветленных — до плюс 0,2 %;
- осветленных — до плюс 0,1 %.

5.1.6 Концентрация дрожжевых клеток:

- в нефильтрованных осветленных квасах — не более 0,5 млн кл/см^3;
- в фильтрованных непастеризованных квасах — не более 50 кл/см^3.

5.1.7 По содержанию токсичных элементов и радионуклидов, микробиологическим показателям квасы должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 При производстве квасов применяют:

- зерновое, фруктово-ягодное, овощное, пряно-ароматическое и другое растительное сырье и продукты его переработки;
- сахар-песок по ГОСТ 21, сахар-рафинад по ГОСТ 22, сахар жидкий высшего и первого сорта, другие сахаросодержащие продукты;
- воду питьевую по [2] и [3];
- воду минеральную природную столовую;
- соль поваренную пищевую «Экстра» или высшего сорта по ГОСТ Р 51574,
- мед натуральный по ГОСТ 19792 и другие продукты пчеловодства;
- производственные микроорганизмы — дрожжи и молочнокислые бактерии, обеспечивающие качество и безопасность квасов,
- пищевые добавки, кроме искусственных и идентичных натуральным вкусоароматических веществ, искусственных и идентичных натуральным ароматизаторов, синтетических и неорганических красителей, подсластителей, консервантов.

5.2.2 Сырье, применяемое для производства квасов, должно обеспечивать качество и безопасность квасов в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации**.

5.2.3 При производстве квасов допускается использование вспомогательных средств, предусмотренных технологическими инструкциями по изготовлению квасов, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов Российской Федерации***.

5.3 Упаковка

5.3.1 Нефильтрованные квасы разливают в металлические бочки (кеги) любой вместимости по ГОСТ Р 52267.

5.3.2 Фильтрованные непастеризованные квасы разливают в металлические бочки (кеги) любой вместимости по ГОСТ Р 52267 и полиэтилентерефталатные (ПЭТФ) бутылки по ГОСТ Р 52789.

5.3.3 Фильтрованные пастеризованные и обеспложенные квасы разливают в металлические бочки (кеги) любой вместимости по ГОСТ Р 52267, полиэтилентерефталатные (ПЭТФ) бутылки по ГОСТ Р 52789, стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.2 (типа Х), алюминиевые банки по ГОСТ Р 51756.

5.3.4 Допускается розлив квасов в другую тару, обеспечивающую их качество и безопасность.

5.3.5 Объем продукции в единице потребительской тары должен соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке продукции на потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений объема продукции в единице потребительской тары от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

5.3.6 Бутылки (стеклянные и ПЭТФ) и банки алюминиевые с квасами укупоривают с использованием укупорочных средств, упаковывают в транспортную тару или объединяют в групповые упаковки.

5.3.7 Потребительская тара, укупорочные средства, транспортная тара, контактирующая с продукцией, должны быть изготовлены из материалов, использование которых в контакте с квасами обеспечивает качество и безопасность квасов.

5.3.8 При укрупнении грузовых мест формирование пакетов с продукцией — по ГОСТ 24597.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [1].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [1], [4].

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — санитарными нормами и правилами, утвержденными в установленном порядке [4].

5.3.9 Упаковывание продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской тары с квасами — по ГОСТ Р 51074 с нанесением следующей информации:

- наименования кваса с указанием: «нефильтрованный неосветленный» и «нефильтрованный осветленный» — для нефильтрованных квасов, «пастеризованный» — для пастеризованных квасов;
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- объема, л;
- даты розлива;
- срока годности;
- условий хранения;
- содержания спирта;
- перечня сырья, использованного при изготовлении кваса, в том числе пищевых добавок и ингредиентов продуктов нетрадиционного состава;
- пищевой ценности;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

Допускается нанесение другой информации, в том числе рекламной, относящейся к данному продукту.

Допускается совместное указание на этикетке объема кваса в потребительской таре (0,33 и 0,5 $дм^3$ или 1,0, 1,5 и 2,0 $дм^3$) с нанесением отметки для указания фактического объема.

5.4.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Верх».

При маркировании транспортной тары дополнительно указывают:

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- наименование кваса;
- число единиц потребительской тары;
- номинальную вместимость единицы потребительской тары.

5.4.3 При маркировании цистерн указывают:

- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- наименование кваса с указанием «нефильтрованный неосветленный» и «нефильтрованный осветленный» для нефильтрованных квасов, «пастеризованный» — для пастеризованных квасов;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- вместимость и номер цистерны.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 6687.0.

6.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов и радионуклидов, микробиологических показателей квасов, концентрации дрожжевых клеток в нефильтрованных осветленных и фильтрованных непастеризованных квасах устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 6687.0.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 6687.5.

7.3 Определение массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 6687.2 (без проведения полной инверсии сахарозы).

7.4 Определение кислотности — по ГОСТ 6687.4.

7.5 Определение спирта — по ГОСТ 6687.7.

Объемную долю спирта V_c, %, рассчитывают по формуле

$$V_c = \frac{m_c\, d_{20}^{20}}{0{,}79067},$$

где m_c — массовая доля спирта, %;

d_{20}^{20} — относительная плотность водно-спиртового раствора при температуре 20 °С;

0,79067 — относительная плотность безводного спирта при температуре 20 °С.

Результат вычислений округляют до первого десятичного знака после запятой.

7.6 Определение массовой доли двуокиси углерода — по ГОСТ Р 51153 (без предварительного снижения давления на манометре до нуля, предусмотренного в 3.3.3).

7.7 Определение полноты налива — по ГОСТ 6687.5.

7.8 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, [5], [6].

7.9 Определение радионуклидов — по [7], [8], [9].

7.10 Определение концентрации дрожжевых клеток:

- в нефильтрованных осветленных квасах — по [10];
- в фильтрованных непастеризованных квасах — по ГОСТ 30712.

7.11 Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП), количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), суммы дрожжей и плесеней — по ГОСТ 30712.

7.12 Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ Р 52814.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Квасы транспортируют всеми видами транспорта.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

8.2 Транспортирование квасов в торговые точки и на базы розлива проводят цистернами по ГОСТ 9218 или другими транспортными средствами, использование которых обеспечивает качество и безопасность квасов.

8.3 Сроки годности квасов конкретных наименований, условия хранения и транспортирования квасов в течение срока годности устанавливает изготовитель в технологических инструкциях или рецептурах.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[3] СанПиН 2.1.4.1175—2002	Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников
[4] СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[5] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-адсорбционной спектрометрии
[6] МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[7] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[8] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. — М.: 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89
[9] МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. — М.: 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89
[10] ИК 10-04-06-140—87	Инструкция санитарно-микробиологического контроля пивоваренного и безалкогольного производства. — М.. 1998 г.

УДК 663.2:006.354 ОКС 67.160.20 Н71 ОКП 91 8515

Ключевые слова: квасы, вкус сброженного напитка, квасы нефильтрованные, неосветленные, осветленные, фильтрованные, непастеризованные, пастеризованные, обеспложенные, холодной стерилизации, кислотная единица, определения, характеристики, требования к сырью и материалам, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Р.Г. Говердовская*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Т.И. Кононенко*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 03.07.2009. Подписано в печать 29.07.2009. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 0,90. Тираж 453 экз. Зак. 439.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru