МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31711—
2012**

ПИВО

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук» (ГНУ «ВНИИПБиВП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1588-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31711—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 51174–2009*

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

* Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1588-ст ГОСТ Р 51174—2009 отменен с 15 февраля 2015 г.

© Стандартинформ, оформление, 2013, 2019

В Российской Федерации 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 6
5.3 Упаковка 7
5.4 Маркировка 7
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (обязательное) Соотношение цветовых единиц и единиц ЕВС 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПИВО

Общие технические условия

Beer. General specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пиво (кроме специального пива).

Требования, обеспечивающие безопасность продукта, изложены в 5.1.6, требования к качеству продукции — в 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 21 Сахар-песок. Технические условия[1)]

ГОСТ 5060 Ячмень пивоваренный. Технические условия

ГОСТ 6002 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12786 Пиво. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 12787 Пиво. Методы определения спирта, действительного экстракта и расчет сухих веществ в начальном сусле

ГОСТ 12788 Пиво. Методы определения кислотности

ГОСТ 12789 Пиво. Методы определения цвета

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 18271 Крупка пшеничная дробленая. Технические условия

ГОСТ 21947 Хмель прессованный. Технические условия

ГОСТ 23285 Пакеты на плоских поддонах. Пищевые продукты и стеклянная тара. Технические условия

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

[1)] Действует ГОСТ 33222—2015.

Издание официальное

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29294 Солод пивоваренный ячменный. Технические условия

ГОСТ 30060 Пиво. Методы определения органолептических показателей и объема продукции

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

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

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31764 Пиво. Метод определения pH

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **пиво:** Пенистый напиток, полученный из пивоваренного солода, хмеля и/или хмелепродуктов и воды с применением или без применения зернопродуктов, сахаросодержащих продуктов в результате брожения пивного сусла, содержащий этиловый спирт, образовавшийся в процессе брожения сусла.

Примечание — Пиво должно быть приготовлено без добавления этилового спирта.

3.2 **пшеничное пиво:** Пиво, в составе сырья которого пшеничный солод составляет не менее 50 % от общего количества применяемого солода.

3.3 **светлое пиво:** Пиво с цветом от 0,2 до 2,5 цветовых единиц (ц. ед.) или от 3,4 до 31 ед. ЕВС.

3.4 **темное пиво:** Пиво с цветом более 2,5 ц. ед. или более 31 ед. ЕВС.

3.5 **одна кислотная единица (к. ед.):** Единица кислотности пива, эквивалентная 1 $см^3$ раствора гидроокиси натрия концентрацией 1 моль/$дм^3$ на 100 $см^3$ пива.

3.6 **одна цветовая единица (ц. ед.):** Единица цвета пива, соответствующая цвету раствора из 100 $см^3$ воды и 1 $см^3$ раствора йода концентрацией 0,1 моль/$дм^3$.

3.7 **единица цвета ЕВС (ед. ЕВС):** Условная единица цвета пива, принятая Европейской пивоваренной конвенцией (European Brewery Convention — EBC) и рассчитываемая на основе измерения оптической плотности пива.

4 Классификация

4.1 Пиво вырабатывают двух типов: светлое, темное.

4.2 Пиво по способу обработки подразделяют на:

- непастеризованное,
- пастеризованное,
- фильтрованное,
- нефильтрованное осветленное,
- нефильтрованное неосветленное.

4.3 Пастеризованное пиво является нескоропортящимся пищевым продуктом.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Пиво изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением требований, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям пиво должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Тип пива			
	Фильтрованное пиво		Нефильтрованное пиво (осветленное и неосветленное)	
	светлое	темное	светлое	темное
Прозрачность	Прозрачная пенящаяся жидкость без осадка и посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Для пшеничного пива допускается опалесценция от слабой до сильной		Непрозрачная или прозрачная с опалесценцией пенящаяся жидкость без посторонних включений, не свойственных пиву. В процессе хранения допускается появление частиц белково-дубильных соединений. Допускается дрожжевой осадок	
Аромат	Чистый, сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, без посторонних запахов		Сброженный солодовый, с хмелевым ароматом, допускается дрожжевой оттенок, без посторонних запахов	
Вкус	Чистый, сброженный, солодовый, с хмелевой горечью, без посторонних привкусов. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	Полный солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов	Сброженный солодовый, с хмелевой горечью, допускается дрожжевой привкус. В пшеничном пиве присутствуют пряно-ароматичные тона во вкусе и аромате	Солодовый с выраженным привкусом карамельного или жженого солода, без посторонних привкусов
	В пиве с экстрактивностью начального сусла 15 % и выше присутствует винный привкус			

5.1.3 По физико-химическим показателям светлое пиво должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2, темное пиво — в таблице 3, пшеничное пиво — в таблице 4.

Таблица 2

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %															
	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	безалкогольное пиво
Объемная доля спирта, %, не менее*	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8	5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,9	8,2	8,6	Не более 0,5
Кислотность, к. ед., не более	2,5		2,6		3,2		3,6		4,5		5,0					3,0
pH	3,8—4,8															—
Цвет, ц. ед.	0,2—2,5															
Цвет, ед. ЕВС	3,4— 1															
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,4															
Пенообразование: высота пены, мм, не менее пеностойкость, мин, не менее	40 3															20 2
Пищевая ценность: энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	30	34	38	42	46	50	54	58	62	66	70	74	78	80	82	—
углеводы, г в 100 г пива, не более	3,5	3,8	4,2	4,6	4,7	5,3	5,8	6,2	6,6	6,9	7,3	7,5	7,6	7,8	8,0	—

* Допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта для пива конкретного наименования составляют ± 0,5 %.

Примечания

1 Экстрактивность начального сусла в безалкогольном пиве не определяют.

2 Показатель «Пищевая ценность» — информационный.

3 Пищевую ценность безалкогольного пива указывают в ТИ на пиво конкретного сорта.

4 Массовую долю двуокиси углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.

5 Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла ± 0,3 %.

6 Допускается определять один из показателей «Кислотность» или «pH».

7 Допускается выражать показатель «Цвет» в одной из указанных единиц.

Таблица 3

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла %												
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	безалкогольное пиво
Объемная доля спирта, %, не менее*	3,9	4,1	4,4	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0	Не более 0,5
Кислотность, к. ед., не более	2,8	3,2		3,5		4,5		5,5					3,0
pH	3,8—4,8												—
Цвет, ц. ед.	Более 2,5												
Цвет, ед. ЕВС	Более 31												
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40												
Пенообразование: высота пены, мм, не менее пеностойкость, мин, не менее	40 3												20 2
Пищевая ценность: энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	42	46	50	54	58	62	66	71	75	79	82	84	—
углеводы, г в 100 г пива, не более	4,6	5,0	5,7	6,1	6,6	7,2	7,4	8,1	8,8	8,7	8,8	8,9	—

* Допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта для пива конкретного наименования составляют ± 0,5 %.

Примечания

1 Экстрактивность начального сусла в безалкогольном пиве не определяют.

2 Показатель «Пищевая ценность» — информационный.

3 Пищевую ценность безалкогольного пива указывают в ТИ на пиво конкретного сорта.

4 Массовую долю двуокиси углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.

5 Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла ± 0,3 %.

6 Допускается определять один из показателей «Кислотность» или «pH».

7 Допускается выражать показатель «Цвет» в одной из указанных единиц.

Таблица 4

Наименование показателя	Экстрактивность начального сусла, %				
	11	12	13	14	15
Объемная доля спирта, %, не менее*	2,5	3,5	4,5	4,5	5,0
Кислотность, к. ед., не более	1,5—3,2				
pH	3,8—4,8				
Цвет, ц. ед.	0,6—2,0				
Цвет, ед. ЕВС	9,5—26				
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее	0,40				
Пенообразование:					
высота пены, мм, не менее	40				
пеностойкость, мин, не менее	3				
Пищевая ценность:					
энергетическая ценность, ккал в 100 г пива	43	46	50	54	58
углеводы, в 100 г пива, не более	6,1	5,6	5,2	6,0	6,2

* Допустимые отклонения от объемной доли этилового спирта для пива конкретного наименования составляют ± 0,5 %.

Примечания

1 Объемная доля спирта в безалкогольном пиве должна быть не более 0,5 %.

2 Экстрактивность начального сусла в безалкогольном пиве не определяют.

3 Показатель «Пищевая ценность» — информационный.

4 Массовую долю двуокиси углерода определяют в пиве, разлитом в бутылки и банки.

5 Допустимое отклонение экстрактивности начального сусла ± 0,3 %.

6 Допускается определять один из показателей «Кислотность» или «pH».

7 Допускается определять один из показателей «Цвет».

5.1.4 Органолептические, физико-химические показатели пива, пищевую ценность, сроки годности, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства и условиями розлива, устанавливает изготовитель в технологической инструкции на пиво конкретного наименования.

5.1.5 Концентрация дрожжевых клеток в нефильтрованном пиве, млн/см^3, не более:

неосветленном — 2,0;

осветленном — 0,5.

5.1.6 Содержание токсичных элементов, N-нитрозаминов, а также микробиологические показатели пива не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 В качестве сырья для производства пива используют:

солод пивоваренный ячменный по ГОСТ 29294;

солод пивоваренный пшеничный;

воду питьевую;

сахар-песок по ГОСТ 21;

хмель по ГОСТ 21947;

хмель гранулированный и хмелепродукты, использование которых обеспечивает качество и безопасность пива;

несоложеные зернопродукты:

ячмень по ГОСТ 5060,

пшеницу,

крупку пшеничную дробленую по ГОСТ 18271,

крупу рисовую по ГОСТ 6292,

крупу кукурузную по ГОСТ 6002,

сахар-сырец, сахар жидкий и другие сахаросодержащие продукты, применение которых обеспечивает качество и безопасность пива;

дрожжи пивные.

Допускается использование импортного сырья, применение которого обеспечивает качество и безопасность пива.

Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, N-нитрозаминов в сырье не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 В процессе производства пива допускается применять вспомогательные средства, использование которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

5.3 Упаковка

5.3.1 Пиво разливают в потребительскую тару и транспортную тару (бочки), изготовленную из материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

5.3.2 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.

Требования к допустимым положительным отклонениям, характеризующим превышение объема продукции над номинальным, устанавливают в технологической инструкции на пиво конкретного наименования.

Пиво в потребительской таре допускается скреплять в групповую упаковку.

5.3.3 Наполнение бочек, используемых в качестве транспортной тары, должно быть не менее 99,5 % объема.

5.3.4 На месте продажи пива из бочек и изотермических резервуаров его подают в бокалы, кружки или другую посуду под давлением двуокиси углерода.

5.3.5 Укупорка потребительской и транспортной тары с пивом должна быть герметичной, с применением укупорочных материалов, применение которых в контакте с пивом обеспечивает его качество и безопасность.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительскую тару с пивом маркируют с нанесением следующей информации:

- наименование пива (с указанием: «нефильтрованное неосветленное» и «нефильтрованное осветленное» — для нефильтрованного пива, «пастеризованное» — для пастеризованного пива») и его тип,
- 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);
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- объемная доля этилового спирта («алк.» или «спирт % об»);
- информация о соответствии содержания вредных для здоровья веществ в пиве требованиям, установленным законодательными актами государств, принявших стандарт;
- информация о вреде употребления алкогольной продукции для здоровья;
- содержание этилового спирта в 100 мл пива и в объеме потребительской тары;
- штриховой код продукта (при наличии);
- дата розлива;
- срок годности;
- состав основного сырья, использованного при изготовлении пива;
- условия хранения;

- объем;
- пищевая ценность;
- информация о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, по которому изготовлено и может быть идентифицировано пиво.

Допускается указание другой информации, в том числе рекламной, относящейся к пиву.

Допускается совместное указание на этикетке объема пива в потребительской таре (0,33 и 0,5 дм^3 или 1,0, 1,5, 2,0 и 2,5 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» [кроме бочек (кегов)].

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 пива;
- число единиц потребительской тары;
- номинальную вместимость единицы потребительской тары,
- информацию для потребителя на групповую упаковку в прозрачной полимерной пленке не наносят.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 12786.

6.2 Порядок и периодичность контроля содержания токсичных элементов, микробиологических показателей, N-нитрозаминов в пиве устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 12786.

7.2 Определение спирта — по ГОСТ 12787.

Объемную долю спирта V_c, %, рассчитывают по формуле

$$V_c = \frac{m_c \cdot d_{20}^{20}}{0,79067}, \quad (1)$$

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.

7.3 Определение экстрактивности начального сусла — по ГОСТ 12787.

7.4 Определение кислотности — по ГОСТ 12788.

7.5 Определение pH — по ГОСТ 31764.

7.6 Определение цвета — по ГОСТ 12789, соотношение цветовых единиц и единиц ЕВС — по приложению А.

7.7 Определение двуокиси углерода — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 30060.

7.9 Определение объема продукции — по ГОСТ 30060.

7.10 Идентификация включений — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.12 Определение мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.13 Определение свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.14 Определение кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.15 Определение концентрации дрожжевых клеток в нефильтрованном пиве — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение количества бактерий группы кишечных палочек — по ГОСТ 31747.

7.17 Определение бактерий рода Salmonella — по ГОСТ 31659.

7.18 Определение КМАФАнМ — по ГОСТ 10444.15.

7.19 Определение суммы дрожжей и плесеней — по ГОСТ 10444.12.

7.20 Определение N-нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Пиво транспортируют всеми видами транспорта.

Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285.

8.2 Транспортирование пива в торговые точки, оборудованные изотермическими резервуарами, или на базы розлива производят транспортными средствами, применение которых обеспечивает качество и безопасность пива.

8.3 Срок годности пива конкретного наименования, а также правила и условия хранения и транспортирования пива в течение срока годности устанавливает изготовитель в технологической инструкции на пиво конкретного наименования.

8.4 Пиво, доставленное в транспортных средствах, хранят под давлением двуокиси углерода в изотермических резервуарах при температуре от 2 °С до 5 °С.

Приложение А
(обязательное)

Соотношение цветовых единиц и единиц ЕВС

А.1 Соотношения цветовых единиц и единиц ЕВС приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Единицы ЕВС	Цветовые единицы	Единицы ЕВС	Цветовые единицы	Единицы ЕВС	Цветовые единицы
2,0	0,11	5,1	0,30	8,2	0,51
2,1	0,12	5,2	0,31	8,3	0,51
2,2	0,13	5,3	0,32	8,4	0,52
2,3	0,13	5,4	0,32	8,5	0,53
2,4	0,14	5,5	0,33	8,6	0,53
2,5	0,14	5,6	0,34	8,7	0,54
2,6	0,15	5,7	0,34	8,8	0,55
2,7	0,16	5,8	0,35	8,9	0,56
2,8	0,16	5,9	0,35	9,0	0,56
2,9	0,17	6,0	0,36	9,1	0,57
3,0	0,17	6,1	0,37	9,2	0,58
3,1	0,18	6,2	0,37	9,3	0,58
3,2	0,19	6,3	0,38	9,4	0,59
3,3	0,19	6,4	0,39	9,5	0,60
3,4	0,20	6,5	0,39	9,6	0,60
3,5	0,20	6,6	0,40	9,7	0,61
3,6	0,21	6,7	0,41	9,8	0,62
3,7	0,22	6,8	0,41	9,9	0,63
3,8	0,22	6,9	0,42	10	0,63
3,9	0,23	7,0	0,43	11	0,70
4,0	0,23	7,1	0,43	12	0,78
4,1	0,24	7,2	0,44	13	0,85
4,2	0,25	7,3	0,45	14	0,93
4,3	0,25	7,4	0,45	15	1,0
4,4	0,26	7,5	0,46	16	1,1
4,5	0,27	7,6	0,47	17	1,2
4,6	0,27	7,7	0,47	18	1,3
4,7	0,28	7,8	0,48	19	1,3
4,8	0,28	7,9	0,49	20	1,4
4,9	0,29	8,0	0,49	21	1,5
5,0	0,30	8,1	0,50	22	1,6

Окончание таблицы А.1

Единицы ЕВС	Цветовые единицы	Единицы ЕВС	Цветовые единицы	Единицы ЕВС	Цветовые единицы
23	1,7	49	4,6	75	8,5
24	1,8	50	4,7	76	8,7
25	1,9	51	4,8	77	8,9
26	2,0	52	5,0	78	9,0
27	2,1	53	5,1	79	9,2
28	2,2	54	5,3	80	9,4
29	2,3	55	5,4	81	9,6
30	2,4	56	5,5	82	9,8
31	2,5	57	5,7	83	9,9
32	2,6	58	5,8	84	10
33	2,7	59	6,0	85	10
34	2,8	60	6,1	86	10
35	2,9	61	6,3	87	11
36	3,0	62	6,4	88	11
37	3,1	63	6,6	89	11
38	3,2	64	6,7	90	11
39	3,3	65	6,9	91	11
40	3,5	66	7,0	92	12
41	3,6	67	7,2	93	12
42	3,7	68	7,3	94	12
43	3,8	69	7,5	95	12
44	3,9	70	7,7	96	12
45	4,1	71	7,8	97	13
46	4,2	72	8,0	98	13
47	4,3	73	8,2	99	13
48	4,4	74	8,3	100	13

УДК 663.41:006.354 МКС 67.160.10

Ключевые слова: пиво, светлое пиво, темное пиво, пиво фильтрованное, нефильтрованное, пастеризованное, непастеризованное, определения, характеристики, требования к сырью и материалам, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84⅛ Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,20.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31. к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru